

CONOZCA NUESTROS CANALES DE CONTACTO T-FAL

CONSUMIDOR: Si después de leer el manual de instrucciones todavía tiene dudas en relación a la utilización de este o de cualquier otro producto T-FAL o tiene sugerencias, entre en contacto con T-FAL a través de nuestro sitio web - www.t-fal.com.mx y complete el formulario en el link de contáctenos.

Servicio al Consumidor México: (55) 52 83 93 54
Del Interior de la República:

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR

Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes
Saavedra No. 169 Piso 9, Col. Ampliación
Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México
RFC: GSM8211123P5

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Calle Kepler No. 168 planta baja
Col. Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo
C.P. 11590 Ciudad de México, México
Tel.: (55) 52 50 21 23

T-fal®

ES

EN

FR



Easy Fry & Oven XI Surface

1520017269/01

www.t-fal.com.mx

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en él encontrará las características e instrucciones para el mejor aprovechamiento del mismo. Verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.

Producto: Horno Freidora
Modelo: FW401HX0
Contenido: 1 Pieza
Tension: 12.0 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 1700 W
CMMF: 1510002874



Importado por:
Groupe SEB México S.A. de C.V
Boulevard Miguel de Cervantes
Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada,
Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR..

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN (según el modelo)

Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustarse, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

No use con un cable de extensión.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas. No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m.
- Use correctamente el producto utilizando la manija, tenga presente que las partes metálicas pueden calentarse aún más. Por favor asegúrese de operar el producto con cuidado para evitar lesiones.

Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.

- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en el sitio web de la marca; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, decapantes a base de ni almohadillas de brillo ni estropajos. bicarbonato).
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca.
- Al conectar el producto en voltaje incorrecto, se pierde la garantía contractual del producto.
- No desmonte el equipo por sí solo o permita que terceros no autorizados lo hagan, con lo cual se perderá la garantía contractual.

Consejo o información

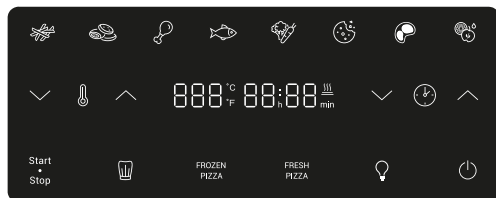
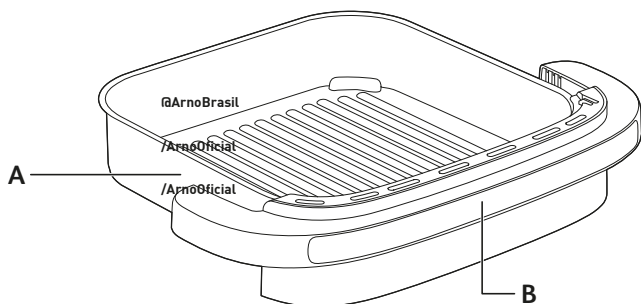
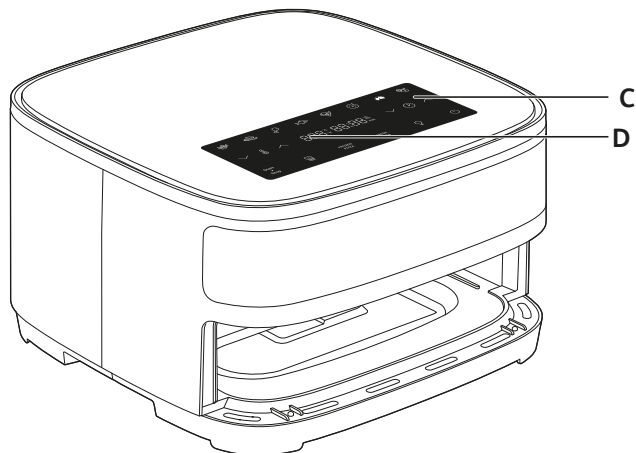
- Cuando use el producto por primera vez, podría liberar un olor no tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con los estándares y las regulaciones aplicables (Directivas sobre bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.
- PRECAUCIÓN: Las personas sensibles, como mujeres embarazadas, niños pequeños, personas mayores y personas inmunodeprimidas, deberían tener en cuenta que las temperaturas por debajo de 80°C / 175 °F no cocinan los alimentos lo suficiente como para eliminar todos los riesgos sanitarios relacionados con bacterias para todo tipo de alimentos.

Medio ambiente



¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.



DESCRIPCIÓN

- A. Canasta
B. Asa de la canasta
C. Panel táctil digital
D. Pantalla de temperatura/tiempo

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| Papas a la francesa | Galletas |
| Nuggets | Carne |
| Pollo | Deshidración |
| Pescado | FROZEN PIZZA
Pizza congelada |
| Verduras | FRESH PIZZA
Pizza fresca |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. Limpie minuciosamente la sartén con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.
4. Antes del primer uso, seleccione la unidad de temperatura. La unidad está configurada en °C de manera predeterminada, pero puede cambiar a °F presionando el icono de la lámpara durante 5 segundos. Una vez hecho esto, se memoriza para usos futuros. Si desea cambiar nuevamente, repita el proceso al encender el aparato (no puede cambiar si hay un programa de cocción seleccionado o en ejecución).

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni bajo una alacena de pared. Es necesario dejar un hueco de al menos 15 cm en torno al aparato para que circule el aire.

3. Antes del primer uso, presione el botón de luz durante 5 segundos para alternar entre Celsius y Fahrenheit.
4. Una vez configurado, esta preferencia se recordará para futuros usos.
5. Repita el paso 1 si desea cambiar nuevamente.

Nota: No se puede alternar entre Celsius y Fahrenheit mientras se selecciona o está en ejecución un Programa de Cocción.

6. Celsius es la configuración predeterminada.

USO DEL APARATO

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción". Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.

Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción automático.
 - Presione el botón  para ver el modo de cocción en pantalla.
 - Después, presione el botón  en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
 - Se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Si se necesita, ajuste la temperatura  con los botones  y  en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 230°C.
 - Presione el botón  para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
 - La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
5. Durante la cocción, la luz interior permite comprobar el proceso de cocción. Presione  para encender. Presione nuevamente para apagar.
6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción, el aparato se reinicia automáticamente.
7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes. No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa con ambas manos.
10. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

PIZZA

1. Coloque la pizza en la sartén y deslicela dentro del aparato.
2. Presione el botón  luego presione  o .

3. Ajuste el tiempo de cocción presionando los botones  y .
Ajuste la temperatura  con  y  en la pantalla digital.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo restante de cocción se alternan en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

DESHIDRATACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón  luego ajuste la temperatura  con el botón  y  hasta 70°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 1 y 12 horas.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: No toque la canasta durante el uso y después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa con ambas manos.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Nota para patatas y patatas fritas

- Limitar la temperatura de fritura a 180°C.
- Controle la cocción. No consuma alimentos quemados.
- Aconsejamos freír hasta obtener un color ligeramente dorado en lugar de marrón.
- Conserve las patatas frescas en una habitación a más de 8°C.
- Antes de cocinarlas, deje las patatas frescas en remojo durante 20 minutos para reducir la cantidad de almidón.

						
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas	1000 g		35 min	180°C		Agitar 2 veces
Papas fritas caseras	1000 g		35 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces
Rodajas de papa congeladas	1000 g		35 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces
Carne y carne de ave						
Pechuga de pollo	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Dar la vuelta a media cocción
Muslos de pollo	1500 g (12 piezas)		25 min	200°C		
Tocino	8 rebanadas		8 min	180°C		
Salchicha	10 piezas		25 min	200°C		Dar la vuelta a media cocción
Pescado						
Filete de salmón	6 piezas (150g/ pieza)		8 min	200°C		
Camarones	12 piezas		7 min	140°C		
Bocadillos						
Nuggets de pollo	700 g		15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	800 g		16 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	750 g		16 min	200°C		
Pizza congelada	26cm diámetro	PIZZA CONGELADA	10 min	200°C		
Pizza fresca		PIZZA FRESCA	6 min	220°C		
Pizza casera		PIZZA FRESCA	10 min	200°C		
Verduras						
Rollito de primavera	18 piezas (900 g)		10 min	200°C		
Coliflor	800 g		20 min	180°C		
Calabacín	600 g		10 min	200°C		
Horneado						
Galletas	9 piezas		9 -11 min	180°C		
Deshidratación						
Manzana en rodajas	1-2 piezas		4 h	70°C		

*Agitar a mitad de camino.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

SUGERENCIA

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Si dudas, puedes abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extra crujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma dispereja.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque un molde para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes delicados o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo, para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.
- Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

- Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
- Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
- Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
- Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.
- Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta tiene un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la canasta para permitir que la horno freidora se enfríe con mayor rapidez.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.
Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la parte inferior de la canasta, llene la canasta con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

OPERATING INSTRUCTIONS

We invite you to read this instruction carefully before using your device, in it you will find the characteristics and instructions for the best use of it. Check that the voltage of your installation is equal to that of your appliance as indicated in this instruction.

Product: AIR FRYER
Model: FW401HX0
Content: 1 Piece
Tensión: 120 V~
Frequency: 60 Hz
Power: 1700 W
CMMF: 1510002874



Imported by:
Groupe SEB México S.A. de C.V
Boulevard Miguel de Cervantes
Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada,
Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México

INSTRUCTIONS FOR SECURITY

- This product has been designed, manufactured and is recommended for domestic use only, which does not include environments such as: kitchen reserved for employees of shops, offices and other workplaces; homes in rural properties; use by customers in hotels, and hostel-like environment.
Therefore, it is not intended for commercial and/ or professional uses, which lead to a continuous work overload, which may cause personal injury and accidents. As well as loss of the contractual guarantee.
- This unit is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- If the power cord is damaged, its purchase or replacement should be made at an authorized service center. Otherwise, the contractual guarantee may be lost.
- This device cannot be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without experience and knowledge, unless they are supervised or instructed to use the appliance by someone responsible for their safety.
- It is important to ensure that children and people with physical, sensory or mental abilities who are reduced do not play with the appliance, do not perform cleaning and maintenance tasks, do not have access to the respective power cable, at the risk of causing serious accidents that may compromise the safety of the one who is handling Airfry and others who are nearby. Persons with a lack of experience and knowledge should only use the product if they have received instructions for using the product or are under the supervision of a person responsible for its safety. Be careful not to let children play with the device.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation, causing burns, never touch them and be careful to let them cool before storing.
- Clean the removable parts with a non-abrasive sponge and detergent or in the dishwasher.

- Clean the inside and outside of the equipment with a damp sponge or cloth.
- See the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The equipment can be used at an altitude of up to 4.000 m.
- Use the product correctly using the handle. Keep in mind that the metal parts may heat up even more. Make sure to use the product carefully to prevent burns.

WHAT TO DO

- Read and follow the instructions for use. Store safely.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your equipment before use. Be sure to remove any bottom materials from the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains corresponds to the voltage indicated on the appliance board.
- Given the various standards in use, if the equipment is used in a country other than that where it was purchased, take it to be checked by an authorized post.
- Use the equipment on a smooth, stable and heat-resistant surface away from splashing water.
- Always disconnect your equipment: after use, to move or to clean it.
- Place the device at least 20 cm away from a wall.
- In case of fire, disconnect the equipment and extinguish the flames using a damp rag.
- To avoid damaging your equipment, make sure you follow the recipes in the instructions and on the brand website (see cover of these instructions for use) make sure you are using the correct amounts of ingredients.

WHAT NOT TO DO

- In case of damage to the power cord, product fall or operation different from that described in this manual it is necessary to refer the product to the authorized service department and not use the appliance in these conditions.
- Do not use extension cords or adapters, as they may cause electrical problems in the product or its power supply. Occurrence not covered by contractual guarantee.
- Do not let the power cord curl.
- Do not disconnect the equipment by pulling on the power cord.
- Never move the equipment when it still contains hot food.
- Never use the appliance empty.

- Do not connect the equipment near flammable materials (blinds, curtains...) or near an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store flammable products near or under furniture where the appliance is located.
- Do not disassemble the equipment yourself
- Do not immerse the product in water or other liquid.
- Do not use strong cleaners (especially sodium-based removers), steel sponges or mops.
- Do not store your equipment outdoors. Store it in a dry and well-ventilated area.
- Connect the product at incorrect voltage, causing loss of the contractual warranty of the product.
- Do not disassemble the equipment yourself or allow unauthorized third parties to do so, thereby causing the loss of the contractual warranty.

Advice/information

- When using the product for the first time, a release of an odor may occur Non-toxic. It does not affect the use and will disappear quickly.
- This appliance is designed for home and indoor use. Any use for professional purposes, not appropriate or not in accordance with the instruction manual releases the manufacturer from any liability and voids the warranty.
- For your safety, use only accessories and spare parts adapted to your device.

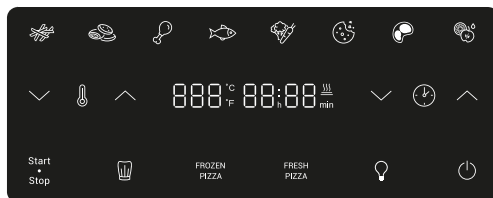
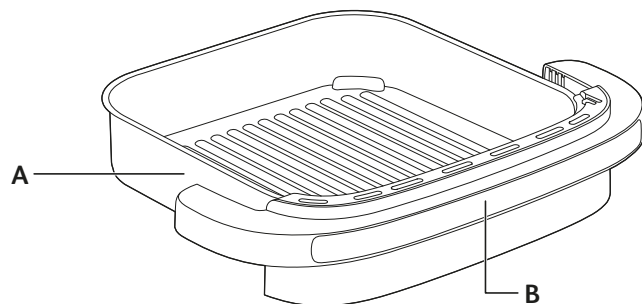
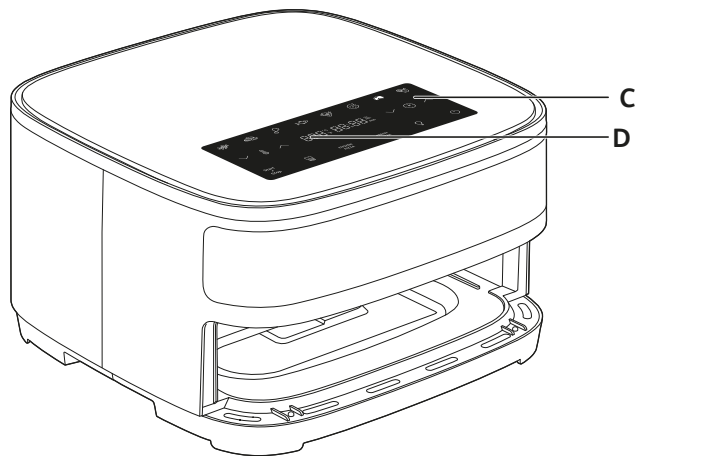
Environment



Environmental protection first!

① Your equipment contains valuable materials that can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local community waste collection point.



DESCRIPTION

A. Bowl

B. Bowl handle

C. Digital touchscreen panel

D. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES



Fries



Nuggets



Chicken drumsticks



Fish



Vegetables



Cookies



Meat



Dehydration



Frozen pizza



Fresh pizza

BEFORE FIRST USE

Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Thoroughly clean the bowl with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: the bowl is dishwasher safe.

3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid.**
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

3. Before first use, press the light button for 5 seconds to switch between Celsius and Fahrenheit.

4. Once set, this preference will be remembered for future use.

5. Repeat step 1 if you wish to switch again.

Note: You cannot switch between Celsius and Fahrenheit while a Cooking Program is selected or running.

6. Celsius is the default setting.

USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.

Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select one of the automatic mode.
 - Press  button to display the cooking mode.
 - Then press  button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
 - If needed, adjust the cooking time  by pressing the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - You can also adjust the temperature  with  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-230°C.
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time appear on the on-screen display.
5. During cooking, the inner light allows the checking of the cooking's process. Press  to light up. Press again to turn off.
6. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the appliance restarts automatically.
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: After hot air frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.
10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

PIZZA

1. Place the pizza in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
2. Press , then press  FROZEN PIZZA or FRESH PIZZA.
3. If needed, adjust the time  by pressing  and  buttons on the digital screen.
You can also adjust the temperature  with  and  buttons on the digital screen.

4. Press  to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
7. When the food is cooked, take out the bowl.

Caution : After hot frying, the bowl and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.

DEHYDRATION

1. Place the ingredients in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
2. Press , then adjust the temperature  by pressing  button to 70°C on the digital screen.
3. Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 12 hours.
4. Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
7. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

Caution : After hot frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

NOTE for Potatoes and French fries

- Limit the frying temperature at 180°C.
- Control the cooking. Do not eat burnt food.
- We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C
- Before cooking, soak the fresh potatoes for 20 minutes to reduce the amount of starch.

						
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	1000 g		35 min	180°C		2 shakes
Homemade Fries (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180°C		1 tbsp of oil + 2 shakes
Frozen potato wedges	1000 g		35 min	180°C		1 tbsp of oil + 2 shakes
Meat & Poultry						
Chicken breast fillets (boneless)	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Turn halfway through cooking
Chicken drumsticks	1500 g (12 pieces)		25 min	200°C		
Bacon / Beef bacon	8 slices		8 min	180°C		
Sausage	10 pieces		25 min	200°C		Turn halfway through cooking
Fish						
Salmon fillet	6 pcs (150g/pcs)		8 min	200°C		
Prawns	12 pieces		7 min	140°C		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	700 g		15 min	200°C		
Frozen chicken wings	800 g		16 min	200°C		
Frozen cheese sticks	750 g		16 min	200°C		
Frozen pizza	26cm diámetro	FROZEN PIZZA	10 min	200°C		
Fresh pizza		FRESH PIZZA	6 min	220°C		
Homemade pizza		FRESH PIZZA	10 min	200°C		
Vegetables						
Nems	18 pcs (900 g)		10 min	200°C		
Cauliflower (tops)	800 g		20 min	180°C		
Zucchini	600 g		10 min	200°C		
Baking						
Cookies	9 pieces		9-11 min	180°C		
Dehydration						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	70°C		

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 20 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean it, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the bowl is dishwasher safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
5. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this document) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous invitons à lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil, dans laquelle vous trouverez les caractéristiques et les instructions pour une utilisation optimale. Vérifier que la tension de votre installation est égale à celle de votre appareil comme indiqué dans cette instruction.

Produit: AIR FRYER
Modèle: FW401HX0
Contenu: 1 pièce
Tension: 120 V~
Fréquence: 60 Hz
Puissance: 1700 W
CMMF: 1510002874

NOM

Importés par:
Groupe SEB México S.A. de C.V
Boulevard Miguel de Cervantes
Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada,
Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce produit a été conçu, fabriqué et est recommandé pour un usage domestique uniquement, qui n'inclut pas les environnements tels que : cuisine réservée aux employés des magasins, bureaux et autres lieux de travail; maisons dans des propriétés rurales; utilisation par les clients dans les hôtels, et un environnement de type auberge.

Par conséquent, il n'est pas destiné à des utilisations commerciales et / ou professionnelles, qui conduisent à une surcharge de travail continue, ce qui peut causer des blessures et des accidents. Ainsi que la perte de la garantie contractuelle.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être acheté ou remplacé dans un centre de service agréé. Dans le cas contraire, la garantie contractuelle peut être perdue.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou instruites d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il est important de s'assurer que les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne jouent pas avec l'appareil, n'effectuent pas de tâches de nettoyage et d'entretien, n'ont pas accès au câble d'alimentation respectif, au risque de provoquer des accidents graves qui pourraient compromettre la sécurité de celui qui manipule Airfry et d'autres personnes à proximité. Les personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires ne devraient utiliser le produit que si elles ont reçu des instructions pour l'utilisation du produit ou sont sous la supervision d'une personne responsable de sa sécurité. Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation, causing burns, never touch them and be careful to let them cool before storing.
- Nettoyer les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et un détergent ou au lave-vaisselle.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'équipement avec une éponge ou un chiffon humide.
- Voir la section « Nettoyage » des instructions d'utilisation.
- L'équipement peut être utilisé à une altitude allant jusqu'à 4.000 m.
- Utiliser le produit correctement en utilisant la poignée. N'oubliez pas que les pièces métalliques peuvent chauffer encore plus. Assurez-vous d'utiliser le produit avec précaution pour éviter les brûlures.

QUOI FAIRE

- Lire et suivre les instructions d'utilisation. Conserver en toute sécurité.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels de votre équipement avant utilisation. Assurez-vous d'enlever les matériaux du fond de la cuve amovible (selon le modèle).
- Vérifier que la tension de votre secteur correspond à celle indiquée sur la carte de l'appareil.
- Compte tenu des diverses normes en vigueur, si l'équipement est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, le faire vérifier par un poste autorisé.
- Utiliser l'équipement sur une surface lisse, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Toujours débrancher votre équipement : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
- Placer l'appareil à au moins 20 cm d'un mur.
- En cas d'incendie, débrancher l'équipement et éteindre les flammes à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour éviter d'endommager votre équipement, assurez-vous de suivre les recettes dans les instructions et sur le site Web de la marque (voir la couverture de ces instructions d'utilisation) assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes d'ingrédients.

QUE NE PAS FAIRE

- En cas de dommages au cordon d'alimentation, de chute du produit ou d'opération différente de celle décrite dans ce manuel, il est nécessaire de référer le produit au service après-vente autorisé et de ne pas utiliser l'appareil dans ces conditions.
- Ne pas utiliser de rallonges ou d'adaptateurs, car ils peuvent causer des problèmes électriques dans le produit ou son alimentation. Événement non couvert par la garantie contractuelle.

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation se courber.
- Ne pas débrancher l'équipement en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne jamais déplacer l'équipement lorsqu'il contient encore des aliments chauds.
- Ne jamais utiliser l'appareil vide.
- Ne pas brancher l'équipement près de matériaux inflammables (stores, rideaux...) ou d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque chauffante, etc.).
- Ne pas entreposer les produits inflammables près ou sous les meubles où se trouve l'appareil.
- Ne pas démonter l'équipement vous-même
- Ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs puissants (en particulier des détergents à base de sodium), d'éponges en acier ou de serpillières.
- Ne pas entreposer votre équipement à l'extérieur. Rangez-le dans un endroit sec et bien aéré.
- Brancher le produit à une tension incorrecte, ce qui entraîne la perte de la garantie contractuelle du produit.
- Ne pas démonter l'équipement vous-même ou permettre à des tiers non autorisés de le faire, ce qui entraînerait la perte de la garantie contractuelle.

Conseils/renseignements

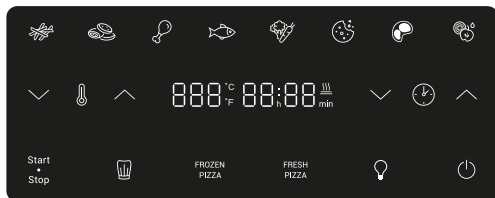
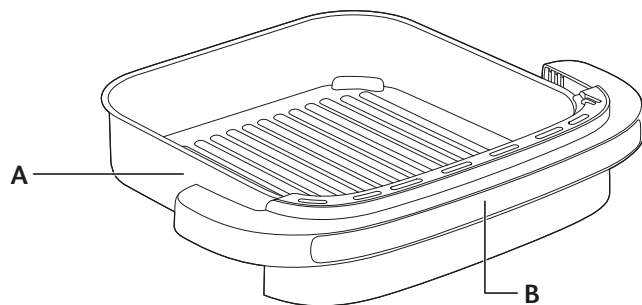
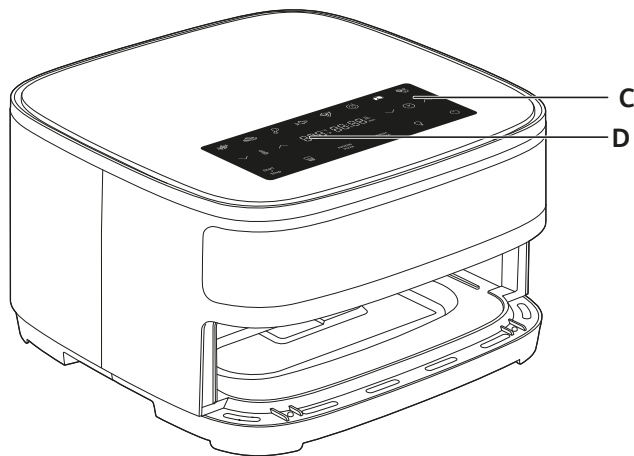
- Lors de la première utilisation du produit, une libération d'odeur peut se produire. Non toxique. Il n'affecte pas l'utilisation et disparaîtra rapidement.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation à la maison et en intérieur. Toute utilisation à des fins professionnelles, non appropriée ou non conforme aux le manuel d'instructions libère le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange adaptés à votre appareil.

Environnement



La protection de l'environnement d'abord!

- ① Votre équipement contient des matériaux de valeur qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Déposez-le dans un point de collecte des déchets de la collectivité.



DESCRIPTION

- A. Cuve
- B. Poignée de la cuve
- C. Ecran numérique tactile
- D. Affichage temps de cuisson/température

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| Frites | Cookies |
| Nuggets | Bacon / Bacon de boeuf |
| Ailes / Pilon de poulet | Déshydratation |
| Poisson | Pizza surgelée |
| Légumes | Pizza fraîche / maison |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi et conservez-les soigneusement.

- Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- Nettoyez bien la cuve à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Remarque : la cuve est lavable au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, résistante à la chaleur et à l'abri des projections d'eau.
- Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

- Avant la première utilisation, appuyez sur le bouton de lumière pendant 5 secondes pour passer de Celsius à Fahrenheit.
- Une fois réglée, cette préférence sera mémorisée pour une utilisation future.
- Répétez l'étape 1 si vous souhaitez changer à nouveau.
Remarque : Vous ne pouvez pas passer de Celsius à Fahrenheit lorsque un programme de cuisson est sélectionné ou en cours d'exécution.
- Celsius est le réglage par défaut.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur le site de marque.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.
3. Remettez la cuve dans l'appareil.
4. Pour lancer votre cuisson, sélectionnez un mode de cuisson automatique.
 - Appuyez sur  pour afficher les modes de cuisson
 - Appuyez sur  jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
 - Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et en réglant avec  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
 - Vous pouvez ajuster la température  en appuyant sur les boutons  and  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 230°C.
 - Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
 - La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
5. Pendant la cuisson, la lumière intérieure permet de contrôler l'avancée de la cuisson. Appuyez sur  pour allumer. Appuyez de nouveau pour éteindre.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée à l'aide des deux mains.
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

PIZZA

1. Placez la pizza dans la cuve et la cuve dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite appuyez sur la touche  FROZEN PIZZA ou FRESH PIZZA.
3. Si besoin, ajustez le temps de cuisson  en appuyant sur les touches  et  de l'écran digital. Vous pouvez aussi ajuster la température  avec les touches  et .
4. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson. La température et le temps restant s'affichent à l'écran.

5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée à l'aide des deux mains.

DÉSHYDRATATION

1. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients. Remettez la cuve dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite réglez la température  en appuyant sur le bouton  jusque 70°C.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie en mode déshydratation va de 1 à 12 heures.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent à l'écran.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
7. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée à l'aide des deux mains.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

REMARQUE pour les pommes de terre et les frites

- Limitez la température de friture à 180°C.
- Contrôler la cuisson. Ne mangez pas de nourriture brûlée.
- Nous conseillons une friture jusqu'à une couleur légèrement dorée au lieu d'une couleur brune.
- Conservez vos pommes de terre fraîches dans une pièce au-dessus de 8°C
- Avant la cuisson, faites tremper les pommes de terre pendant 20 minutes pour réduire la quantité d'amidon.

						
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	1000 g		35 min	180°C		Secouer 2 fois lors de la cuisson
Frites maison (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile + secouer 2 fois
Quartiers de pommes de terre surgelées	1000 g		35 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile + secouer 2 fois
Viandes et volailles						
Escalopes de poulet	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Retourner à mi-cuisson
Pilons de poulet	1500 g		25 min	200°C		
Bacon / Bacon de boeuf	8 tranches		8 min	180°C		Retourner à mi-cuisson
Saucisses	10 pièces		25 min	200°C		
Poisson						
Pavé de saumon	6 pièces (150g/ pièce)		8 min	200°C		
Crevettes	12 pièces		7 min	140°C		
Snacks						
Nuggets surgelés	700 g		15 min	200°C		
Ailes de poulet surgelées	800 g		16 min	200°C		
Bâtonnets de fromages surgelés	750 g		16 min	200°C		
Pizza surgelée	diamètre 26 cm	FROZEN PIZZA	10 min	200°C		
Pizza fraîche		FRESH PIZZA	6 min	220°C		
Pizza maison		FRESH PIZZA	10 min	200°C		
Légumes						
Nems	18 pièces (900 g)		10 min	200°C		
Chou-fleur (fleurètes)	800 g		20 min	180°C		
Courgettes	600 g		10 min	200°C		
Pâtisserie						
Cookies	9 pièces		9-11 min	180°C		
Déshydratation						
Pomme en rondelles	1-2 pièces		4 h	70°C		

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile.
- Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de réchauffer complètement les aliments.

CUISSON DE FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
2. Faites tremper dans l'eau les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.
Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
Remarque : le bol est lavable au lave-vaisselle.
Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliment.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-V

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque (voir page de couverture de cette notice) service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur de la marque locale.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site web de la marque (voir page de couverture de cette notice) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

ou contacter le

Tefal® T-fal®

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopaivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupuäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Дата а куповната цена чизитје / Дата на закупување / Дата продажу / Чабшлнлђ ѓл. / Data de продаж / Satýlþan kýn / 購入日 / 日付 / 구입일자 / Datum na kupuvanje:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterforstålarsen namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduoctuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Formgalmazto neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чылаўпліччэўскага ўпліччэўскага ў. / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / 판매처명/판매처소재지 / 소매점 이름과 주소 / Имя и адреса на продавца :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero /
 Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produktaatsaues numurs / Gaminio numeris /
 Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tipi aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Model / Модель /
 Умнті / Модел / Улрісі / 製品リファレンス番号 / 型番 / 제품명 / Податоци за произвоодот:

Purchase price / Prix d'achat / Precio de compra / Kaufpreis / Ostohinta / Kjøpesum / Produktreferens / Ostuhind / Iepirkuma cena / Pirkimo kaina / Cena zakupu / Nabavna cijena / Nakupna cena / Vételár / Pretul de cumparare / Покупна цена / Ціна покупки / Qidulul qhul / Цена / Сатып алу багасы / 購買價格 / ราคาซื้อ / 구매 가격 / Куповна цена:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmozó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавца / Чұпр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

WORLD

8020011475 - 1520016767 - 1520016851 - 1820014624

2017150421 - 2220007126

UPDATE 31/07/2024

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.tefal.com

Country	Guarantee Period	Notes
AE (الإمارات العربية المتحدة)	2 years	SEB (Tefal) has been in the Middle East since 1970.
AM (ARMÉNIA)	2 years	SEB (Tefal) has been in Armenia since 1970.
AR (ARGENTINA)	2 years	SEB (Tefal) has been in Argentina since 1970.
AT (AUTRICHE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Austria since 1970.
AU (AUSTRALIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Australia since 1970.
BA (BOSNIE HERZÉGOVINE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Bosnia Herzegovina since 1970.
BE (BELGIQUE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Belgium since 1970.
BG (BULGARIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Bulgaria since 1970.
BH (BAHREÏN)	2 years	SEB (Tefal) has been in Bahrain since 1970.
BR (BRÉSIL)	2 years	SEB (Tefal) has been in Brazil since 1970.
BY (BÉLARUS)	2 years	SEB (Tefal) has been in Belarus since 1970.
CA (CANADA)	2 years	SEB (Tefal) has been in Canada since 1970.
CH (SUISSE ROMANDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Switzerland since 1970.
CL (CHILI)	2 years	SEB (Tefal) has been in Chile since 1970.
CO (COLOMBIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Colombia since 1970.
CZ (CÉCHIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Czech Republic since 1970.
DE (ALLEMAGNE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Germany since 1970.
DK (DANEMARK)	2 years	SEB (Tefal) has been in Denmark since 1970.
EE (ESTONIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Estonia since 1970.
EG (ÉGYPTE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Egypt since 1970.
ES (ESPAGNE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Spain since 1970.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL GUARANTEE - www.tefal.com

Country	Guarantee Period	Notes
FI (FINLANDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Finland since 1970.
FR (FRANCE)	2 years	SEB (Tefal) has been in France since 1970.
GR (GRÈCE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Greece since 1970.
HK (HONG KONG)	2 years	SEB (Tefal) has been in Hong Kong since 1970.
HR (CROATIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Croatia since 1970.
HU (HONGRIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Hungary since 1970.
ID (INDONÉSIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Indonesia since 1970.
IE (IRLANDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Ireland since 1970.
IN (INDIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in India since 1970.
IT (ITALIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Italy since 1970.
JO (JORDANIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Jordan since 1970.
JP (JAPON)	2 years	SEB (Tefal) has been in Japan since 1970.
KR (CORÉE DU SUD)	2 years	SEB (Tefal) has been in South Korea since 1970.
KW (KOWEÏT)	2 years	SEB (Tefal) has been in Kuwait since 1970.
KZ (KAZAKHSTAN)	2 years	SEB (Tefal) has been in Kazakhstan since 1970.
LB (LIBAN)	2 years	SEB (Tefal) has been in Lebanon since 1970.
LT (LITUANIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Lithuania since 1970.
LU (LUXEMBOURG)	2 years	SEB (Tefal) has been in Luxembourg since 1970.
LV (LATVIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Latvia since 1970.
MA (MAROC)	2 years	SEB (Tefal) has been in Morocco since 1970.
MD (MOLDOVIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Moldova since 1970.
MK (MACÉDOINE DU NORD)	2 years	SEB (Tefal) has been in North Macedonia since 1970.
MX (MEXIQUE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Mexico since 1970.
MY (MALAYSIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Malaysia since 1970.
NL (PAYS-BAS)	2 years	SEB (Tefal) has been in Netherlands since 1970.
NO (NORVÈGE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Norway since 1970.
NZ (NOUVELLE ZÉLANDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in New Zealand since 1970.
OM (OMAN)	2 years	SEB (Tefal) has been in Oman since 1970.
PL (POLOGNE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Poland since 1970.
PT (PORTUGAL)	2 years	SEB (Tefal) has been in Portugal since 1970.
QA (QATAR)	2 years	SEB (Tefal) has been in Qatar since 1970.
RO (ROUMANIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Romania since 1970.
RS (SERBIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Serbia since 1970.
RU (RUSSIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Russia since 1970.
SA (SAOUDIE ARABIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Saudi Arabia since 1970.
SE (SUEDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Sweden since 1970.
SG (SINGAPOUR)	2 years	SEB (Tefal) has been in Singapore since 1970.
SI (SLOVÉNIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Slovenia since 1970.
SK (SLOVAQUIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Slovakia since 1970.
TH (THAÏLANDE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Thailand since 1970.
TR (TURQUIE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Turkey since 1970.
UA (UKRAÏNE)	2 years	SEB (Tefal) has been in Ukraine since 1970.
UK (ROYAUME-UNI)	2 years	SEB (Tefal) has been in United Kingdom since 1970.
US (ÉTATS-UNIS)	2 years	SEB (Tefal) has been in USA since 1970.
VN (VIETNAM)	2 years	SEB (Tefal) has been in Vietnam since 1970.

English (except USA)

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL GUARANTEE - www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com.

The Guarantee** - TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee is limited to warranty or replacement.

Restriction for non-domestic use: In case of non-domestic and/or non-private use, only the TEFAL/T-FAL commercial warranty is applicable and limited to 1 year.

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centre are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate customer service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product lid or specification
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- products used in a company as part of their main commercial activity

Consumer Statutory Rights: This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have where those that cannot be excluded or limited, no rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from Country to Country. The consumer may assert any such rights, at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time of the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

***TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this certificate for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **8860-555-777, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.

FI	SEB (Tefal) Finland Oy Paimionkatu 1, 01510 Vammala 09 3446 150	2 years 2 years	SEB (Tefal) Finland Oy Paimionkatu 1, 01510 Vammala 09 3446 150
FR	SEB (Tefal) France SAS 11 rue de la République, 92100 Nanterre 01 47 54 07 74	2 years 2 years	SEB (Tefal) France SAS 11 rue de la République, 92100 Nanterre 01 47 54 07 74
GR	SEB (Tefal) Greece S.A. 115 71 Athens 210371251	2 years 2 years	SEB (Tefal) Greece S.A. 115 71 Athens 210371251
HK	SEB (Tefal) Hong Kong Ltd 3 Sham Mong Road, 18 4th floor, Kowloon 8530 8988	1 year 2 years	SEB (Tefal) Hong Kong Ltd 3 Sham Mong Road, 18 4th floor, Kowloon 8530 8988
HR	SEB (Tefal) Croatia Ltd 2000 Zagreb 01 50 15 24	2 years 2 years	SEB (Tefal) Croatia Ltd 2000 Zagreb 01 50 15 24
HU	SEB (Tefal) Hungary Ltd 1000 Budapest 06 1 801 8434	2 years 2 years	SEB (Tefal) Hungary Ltd 1000 Budapest 06 1 801 8434
ID	SEB (Tefal) Indonesia Ltd 402 21 6220 2288	1 year 2 years	SEB (Tefal) Indonesia Ltd 402 21 6220 2288
IE	SEB (Tefal) Ireland Ltd 01 877 4003	2 years 2 years	SEB (Tefal) Ireland Ltd 01 877 4003
IN	SEB (Tefal) India Ltd 886555777	2 years 2 years	SEB (Tefal) India Ltd 886555777
IT	SEB (Tefal) Italy Ltd 02 45778900	2 years 2 years	SEB (Tefal) Italy Ltd 02 45778900
JO	SEB (Tefal) Jordan Ltd 5665555	2 years 2 years	SEB (Tefal) Jordan Ltd 5665555
JP	SEB (Tefal) Japan Ltd 0374 07772	1 year 2 years	SEB (Tefal) Japan Ltd 0374 07772
KR	SEB (Tefal) Korea Ltd 0920 733 78 78	1 year 2 years	SEB (Tefal) Korea Ltd 0920 733 78 78
KW	SEB (Tefal) Kuwait Ltd 169777 64 2104	2 years 2 years	SEB (Tefal) Kuwait Ltd 169777 64 2104
KZ	SEB (Tefal) Kazakhstan Ltd 23977035	2 years 2 years	SEB (Tefal) Kazakhstan Ltd 23977035
LB	SEB (Tefal) Lebanon Ltd 4414277	2 years 2 years	SEB (Tefal) Lebanon Ltd 4414277
LT	SEB (Tefal) Lithuania Ltd 0 714 0057	2 years 2 years	SEB (Tefal) Lithuania Ltd 0 714 0057
LU	SEB (Tefal) Luxembourg Ltd 0032 71 62 62 60	2 years 2 years	SEB (Tefal) Luxembourg Ltd 0032 71 62 62 60
LV	SEB (Tefal) Latvia Ltd 6 610 3403	2 years 2 years	SEB (Tefal) Latvia Ltd 6 610 3403
MA	SEB (Tefal) Morocco Ltd 0522 406 897	2 years 2 years	SEB (Tefal) Morocco Ltd 0522 406 897
MD	SEB (Tefal) Moldova Ltd 2242405	2 years 2 years	SEB (Tefal) Moldova Ltd 2242405
MK	SEB (Tefal) North Macedonia Ltd 003 38 50 319	2 years 2 years	SEB (Tefal) North Macedonia Ltd 003 38 50 319
MX	SEB (Tefal) Mexico Ltd 051 5230554	1 year 2 years	SEB (Tefal) Mexico Ltd 051 5230554
MY	SEB (Tefal) Malaysia Ltd 0373 33888	2 years 2 years	SEB (Tefal) Malaysia Ltd 0373 33888

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY : www.t-falusa.com

English (USA only)

This product is **reparable** by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.t-falusa.com
*T-FAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

The warranty: TEFAL/T-FAL warrants its products against any manufacturing defect in materials or workmanship during the warranty period within those countries as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery, whichever is later.

The international manufacturer's warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty is limited to such repair or replacement.

Restriction for non-domestic use: In case of non-domestic and/or non-private use, only the TEFAL/T-FAL commercial warranty is applicable and limited to 1 year.

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.t-falusa.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. This warranty applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID specification
- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- products used in a company as part of their main commercial activity

This warranty also does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use or care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THOSE STATED HEREIN. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO T-FAL ELECTRICAL PRODUCTS AND T-FAL PRODUCTS WITH BATTERIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL T-FAL BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR STRICT LIABILITY. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

Consumer Statutory Rights: This international TEFAL/T-FAL warranty DOES NOT AFFECT THE STATUTORY RIGHTS A CONSUMER MAY HAVE OR THOSE RIGHTS THAT CANNOT BE EXCLUDED OR LIMITED, NOR RIGHTS AGAINST THE RETAILER FROM WHICH THE CONSUMER PURCHASED THE PRODUCT. THIS WARRANTY GIVES A CONSUMER SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND THE CONSUMER MAY ALSO HAVE OTHER LEGAL RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR COUNTRY TO COUNTRY. THE CONSUMER MAY ASSERT ANY SUCH RIGHTS AT HIS SOLE DISCRETION.

Additional information:

Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country:

- (a) The international TEFAL/T-FAL warranty duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration.
- (b) The international TEFAL/T-FAL warranty does not apply in case of non-compliance of the purchased product with local standards, such as voltage, frequency, power plugs or other local technical specifications.
- (c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL warranty is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the warranty.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE : www.tefal.com

Français / French

Ce produit est **réparable** par TEFAL/T-FAL*, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.tefal.com

La Garantie: Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main-d'œuvre, pendant la période de garantie de ses produits** tels que définis dans la liste des pays ci-dessous, à partir de la date d'achat initiale ou de la date de livraison.

La Garantie internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Restriction pour un usage non domestique: En cas d'usage non domestique et/ou hors de la sphère privée, seule la garantie commerciale de TEFAL/T-FAL est applicable et limitée à 1 an.

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL n'assume obligation de réparation ou d'échange d'un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste des points de réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en composant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la liste des pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de TEFAL/T-FAL. La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés et éligibles à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, ou non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie n'apporte pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usage normal du produit, la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants:

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- dommages dus à un choc ou à une surcharge
- tout accident lié à une inondation, etc.
- verre ou céramique endommagé
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.
- entartrage (tout entartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- usage professionnel ou un feu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Droits des Consommateurs: Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès duquel aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'état ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ses droits de son seul fait.

Remarque sur l'utilisation dans un pays différent des pays d'achat: La durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acheté dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commerciale par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, s'il est possible.

Pour la France uniquement:

Ces conditions de garantie s'appliquent sans préjudice des garanties légales telles que décrites ci-dessous:

« Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en oeuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

« Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à

ce contenu numérique ou le service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

« La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

« La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien en cas de défaut de conformité au plus tard de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

« Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

« Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien. Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

- « 1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;
- « 2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;
- « 3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;
- « 4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restreinte.

« Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien après déblocage.

« Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

« Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement sans la garantie qui restait à couvrir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

« Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-3 du code de la consommation.

« Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en oeuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

« Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien.

« La marque de produits TEFAL apparaît dans certains pays comme le Japon ou les USA sous la forme T-FAL. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB.

Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

TEFAL/T-FAL* GARANTIA LIMITADA INTERNACIONAL : www.tefal.com

Español / Spanish (except USA)

Este producto **puede ser reparado** por TEFAL/T-FAL*, durante y después del período de garantía.
Los accesorios, consumables y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía: Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el período de garantía aplicable en aquellos países** que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transfiere los derechos del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costos de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Restricción para uso no doméstico: En caso de uso no doméstico y/o uso no privado, solo se aplica la garantía comercial con validez de **1 año**.

Condiciones y exclusiones: TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no hayan alcanzado los requisitos de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicio autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado o envío postal equivalente, a un centro de servicio autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión incluido en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o cambiado sus productos en un centro de servicio autorizado de TEFAL/T-FAL. La garantía internacional de TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países listados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubre los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- daños mecánicos, sobrecarga
- accidentes, incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la calificación (las descalificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- uso profesional intenso si hace parte de la actividad principal de la empresa
- daños en los materiales de vidrio, plástico o porcelana del producto
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñados para insectos)

« Los daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distorsionados de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto o otras especificaciones locales.

Derechos de los consumidores: La garantía internacional de TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores locales, que no pueden ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le ha vendido el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que varían de una región a otra o de un país a otro.

* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Grupo SEB.

** Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país no incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Por favor conservar este documento para consultarlo en caso de que desee hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México: El sitio para comprar accesorios, refacciones, así como para realizar las reparaciones de los productos TEFAL/T-FAL se localiza en Home & Cook Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Prieta, CP. 14600, Alcatraz, Tlalpán, Ciudad de México, México. TEFAL/T-FAL cubre los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El período de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto. Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

TEFAL/T-FAL* GARANTIA LIMITADA INTERNACIONAL : www.t-falusa.com

Español / Spanish (USA only)

TEFAL/T-FAL realizará las reparaciones de este producto durante y después del período de garantía.

Los accesorios, los consumibles y las piezas reemplazables por el usuario final se pueden comprar, si están disponibles localmente, como se describe en el sitio web de TEFAL/T-FAL www.t-falusa.com

Garantía: TEFAL/T-FAL garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía dentro de los países indicados en la lista adjunta, a partir de la fecha inicial de compra o de la entrega, lo que ocurra más tarde.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costos relacionados con el restablecimiento del producto defectuoso probado para que cumpla con las especificaciones originales, mediante la reparación o sustitución de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria. A elección de TEFAL/T-FAL, se puede proporcionar un producto de reemplazo equivalente o superior en lugar de reparar el producto defectuoso. La única obligación de TEFAL/T-FAL y su exclusiva resolución bajo esta garantía se limita a dicha reparación o reemplazo.

Restricción para uso no doméstico: En caso de uso no doméstico y/o uso no privado, solo se aplica la garantía comercial con validez de **1 año**.

Condiciones y excepciones: TEFAL/T-FAL no se compromete a reparar o sustituir ningún producto que no haya alcanzado el umbral de un comprobante de compra válida.

El producto puede llevarse directamente en persona o debe ser empaquetado y devuelto adecuadamente, por correo certificado o algún método de envío equivalente, a un centro de servicio autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país figura en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.t-falusa.com) o llamando al centro de servicio al consumidor correspondiente que se encuentra en la lista de países adjunta.

Esta garantía se aplica únicamente a los productos comprados y utilizados con fines domésticos y no cubrirá ningún daño que ocurra debido a un mal uso, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el desgaste normal, el mantenimiento o el reemplazo de piezas consumibles, ni lo siguiente:

- daños o resultados deficientes específicamente derivados de una tensión o frecuencia incorrectas, tal y como figuran en el producto Identificación o especificación
- utilizar el tipo de agua o consumible equivocado
- daños causados por rayos o sobretensiones
- daños en los materiales de vidrio, plástico o cerámica del producto
- uso profesional intenso si hace parte de la actividad principal de la empresa
- entrada de agua, polvo o insectos en el producto (excepto los electrodomésticos con características diseñadas específicamente para los insectos)
- Esta garantía tampoco se aplica a ningún producto que haya sido manipulado ni a los daños producidos por el uso y cuidado inadecuados, el embalaje defectuoso por parte del propietario o un mal manejo por parte de cualquier transportista.
- NO HAY GARANTÍAS QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LAS INDICADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA APLICARSE A LOS PRODUCTOS ELÉCTRICOS Y A LOS PRODUCTOS CON BATERÍAS DE TEFAL/T-FAL, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, SE RESTRINGEN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA
- ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA LIMITACIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO.
- BASO NINGUNA CIRCUNSTANCIA TEFAL/T-FAL SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE BASADO EN EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O RESPONSABILIDAD ESTRUCTA.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR NO SE APLIQUE EN SU CASO.

Derechos legales del consumidor: ESTA GARANTÍA INTERNACIONAL DE TEFAL/T-FAL NO AFECTA A LOS DERECHOS LEGALES QUE PUEDA TENER UN CONSUMIDOR O A AQUELLOS DERECHOS QUE NO PUEDAN SER EXCLUIDOS O LIMITADOS, NI A LOS DERECHOS CONTRA EL MINORISTA AL QUE EL CONSUMIDOR COMPRÓ EL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA OTORGA A UN CONSUMIDOR DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y EL CONSUMIDOR TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS LEGALES QUE VARIÁN DE UN ESTADO A OTRO O DE UN PAÍS A OTRO. EL CONSUMIDOR PUEDE HACER VALER ESTOS DERECHOS A SU ENTERA DISCRECIÓN.

Información adicional: Cuando un producto se compra en un país de la lista y luego se utiliza en otro país de la lista:

(a) La duración de la garantía internacional de TEFAL/T-FAL es la correspondiente al país de uso, incluso si el producto se compró en un país de la lista con una duración de garantía mayor.

(b) La garantía internacional de TEFAL/T-FAL no se aplica en caso de que el producto adquirido no se ajuste a los estándares locales, como el voltaje, la frecuencia, los enchufes u otras especificaciones técnicas locales.

(c) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso puede requerir más tiempo si TEFAL/T-FAL no vende localmente el producto en el país de uso. Si el producto no se puede reparar en el nuevo país de uso, la garantía internacional de TEFAL/T-FAL se limita al reemplazo por un producto similar o alternativo que tenga un costo similar, siempre que sea posible.

Conserve este documento para consultarlo en caso de que desee presentar una reclamación en virtud de la garantía.

Tefal T-fal
INTERNATIONAL GUARANTEE
www.tefal.com