

T-fal[®]

ES



MULTICHEF - OLLA MULTIFUNCIÓN

Modelo: CY426850; CMMF: 7211004553

Características eléctricas : 120V~60Hz 800W

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.

Importador:

Groupe SEB México S.A. de C.V.

Calle Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra N° 169, Piso 9,

Alcaldía Miguel Hidalgo, Col. Ampliación Granada C.P.

11520 Ciudad de México

Home & Cook y Centro de Servicio

Av. San Fernando 649, local 27 A

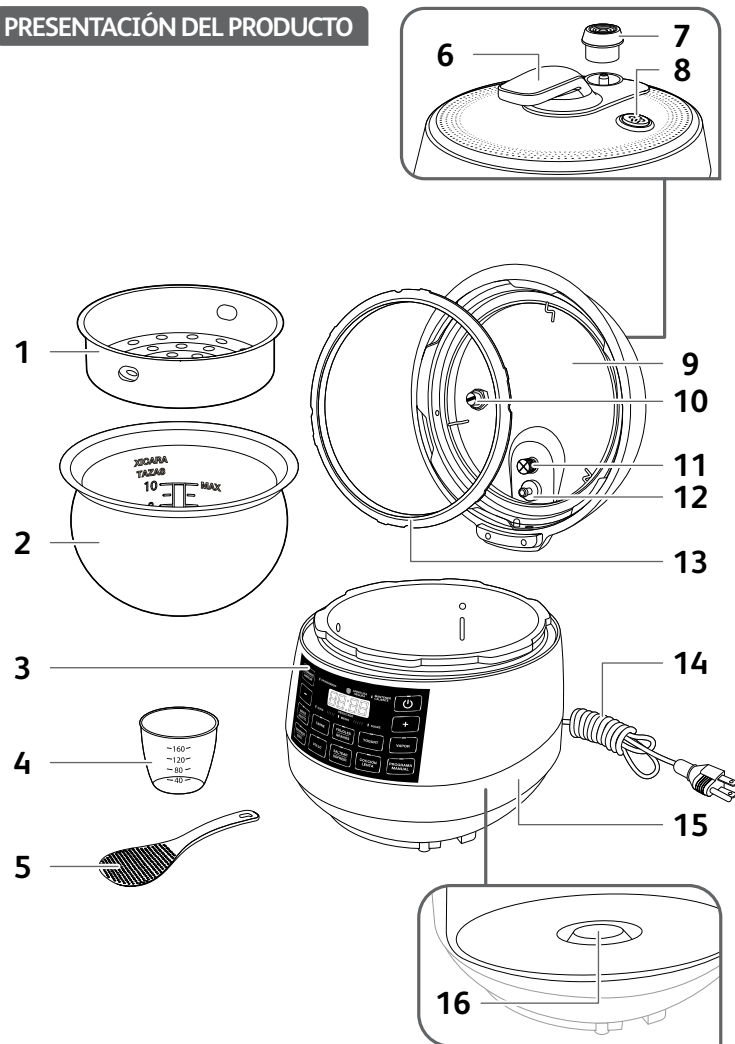
Col. Peña Pobre, C.P. 14060

Alcaldía Tlalpan, Ciudad de México. México

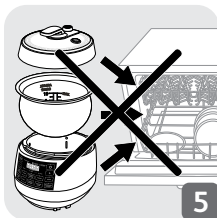
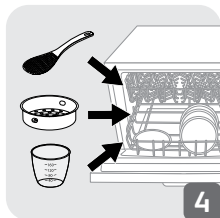
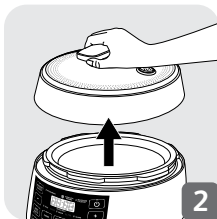
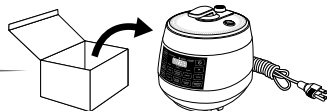
Servicio al Consumidor :

55 52 83 93 54

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

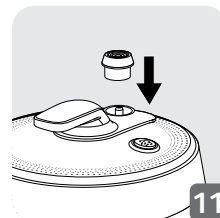
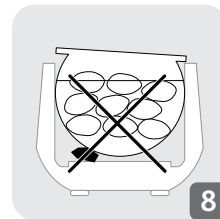
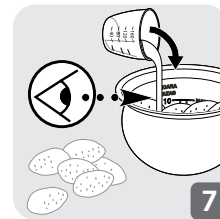
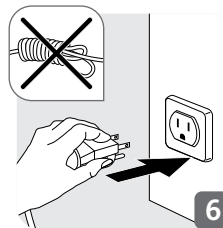


1 Antes del Primer Uso

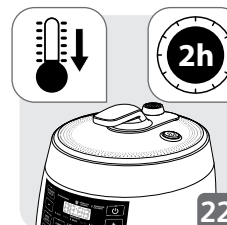
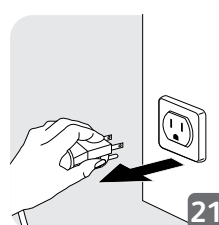
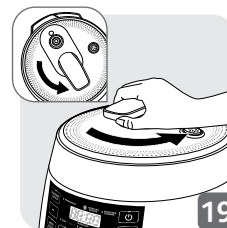
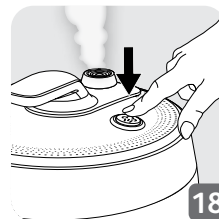
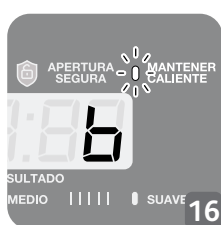
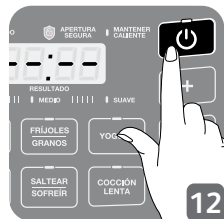


1. Abra la tapa de la olla deslizándose hacia la izquierda.
2. Abra la tapa.
3. Retire todos los elementos dentro de la olla de presión eléctrica.
4. Lavar los accesorios con una esponja no abrasiva y detergente o en un lavavajillas.
5. No lave el cuerpo de la olla eléctrica, el tazón esférico ni la tapa de la olla en el lavavajillas.

2 Uso del Producto

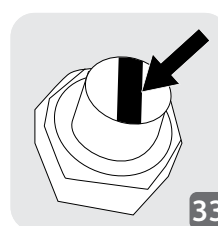
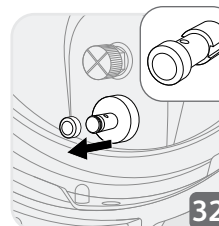
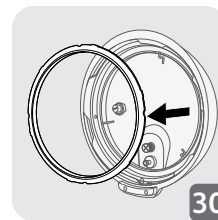
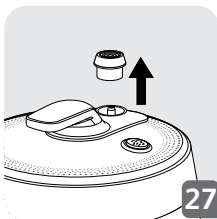
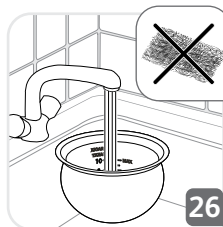
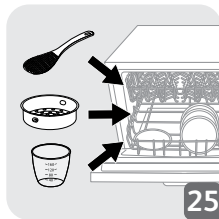
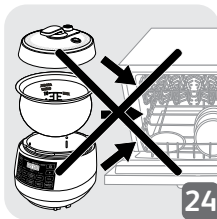


6. No permita que el cable esté enrollado a la hora de utilizar la olla de presión eléctrica.
7. No sobrepase el marcado límite del tazón esférico.
8. Compruebe que el tazón esférico esté bien encajado.
9. Coloque el tazón esférico dentro del cuerpo de la olla, y luego coloque la tapa.
10. Asegúrese de que la tapa de la olla se haya cerrado correctamente.
11. Asegúrese de que la válvula de presión esté correctamente insertada.



12. Enciende el aparato.
13. Seleccione e programa deseado.
14. Ajuste el tiempo utilizando el botón "+" para aumentar el tiempo y el de "-" para disminuir.
15. Después de seleccionar el tiempo, la palabra "On" aparecerá después de 5 segundos en la pantalla, indicando que la olla ha comenzado el calentamiento. Al aparecer el tiempo en la pantalla, la olla está bajo presión.
16. Al aparecer el número 6, la preparación de la receta fue finalizada y activado el modo de mantener caliente.
17. Si ha seleccionado la receta equivocada y la preparación ha comenzado, sostenga el botón "programar/cancelar" para cancelar la preparación de la receta y volver al modo de espera.

18. Apriete y sostenga la válvula de presión para liberar la presión interna de la olla de presión eléctrica.
19. Abra la tapa de la olla deslizándose hacia la izquierda. La tapa sólo se abrirá si se libera toda la presión interna de la olla.
20. Tire de la tapa de la olla hacia arriba para abrirla.
21. Desconecte el cable de la corriente de energía.
22. Espere 2 horas para que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.



23. No lave el cuerpo de la olla directamente en el agua.

24. No lave el cuerpo de la olla eléctrica, el tazón esférico ni la tapa de la olla en el lavavajillas.

25. Lavar los accesorios con una esponja no abrasiva y detergente o en un lavavajillas.

26. Lave el tazón esférico con una esponja no abrasiva y detergente.

27. Retire la válvula de presión para limpiar la tapa de la olla.

28. Limpie la parte superior de la tapa con un paño húmedo.

29. Limpie la parte interior de la olla de presión con un paño húmedo.

30. Enjuague el tapón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo.

31. Retire la válvula de límite de presión del tubo y limpie tanto la válvula como el tubo con agua. Una vez seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté correctamente limpio antes de volver a conectar la válvula a este.

32. Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa y luego con cuidado retire la válvula de la tapa y enjuáguela con agua. Séquela bien. Asegúrese de que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su lugar.

33. Presione la parte interior del resorte de la válvula de seguridad para confirmar que no esté obstruida.

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
- Para limpiar el aparato, consulte las instrucciones de uso. Puede lavar el bowl en agua caliente con jabón. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañarlo y provocar lesiones.
- No toque nunca las partes calientes del aparato. Después de utilizarlo, el aparato presenta un calor residual.
- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentaciones aplicables (Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable por su seguridad, o hayan sido instruídas sobre el uso correcto del aparato.

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, en un Servicio Técnico autorizado, No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en espacios de descanso o cocinas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos tipo residencia,
 - en casas de turismo rural.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Manténgalo con su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la olla. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la olla solamente hasta la mitad; **reduzca** el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, lo que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Antes de usar el aparato, compruebe que la válvula de flotador, la válvula de seguridad y la válvula limitadora de presión estén limpias (ver sección “Limpieza y mantenimiento”).
- No coloque objetos extraños en el sistema de salida de presión. No reemplace las válvulas.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la tapa y correría riesgo de quemarse.
- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo.

Primero, gire solo un poco la tapa para dejar que **ES** salga el vapor lentamente.

- Nunca intente forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las “Instrucciones de Uso”.
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto al de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere al anillo de sellado, la olla de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de sellado. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la olla de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra olla. No utilice tampoco la olla de cocción con otros aparatos.
- No se recomienda mover el aparato cuando éste se encuentre sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal fin y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las “Instrucciones de Uso”).
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la olla o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.
- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perfore la piel si ésta se ha inflado durante la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.

- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.
- Si utiliza el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la olla caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción, y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.
- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la olla de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la olla de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la olla. No corte nunca los alimentos directamente en la olla de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del mismo. En caso necesario, envíelo a un Centro de Servicio autorizado para su reparación.
- No traslade el aparato sujetándolo por las asas de la olla extraíble. Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio autorizado.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Autorizado.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la olla de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).

ii PARTICIPE EN LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE !!



① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

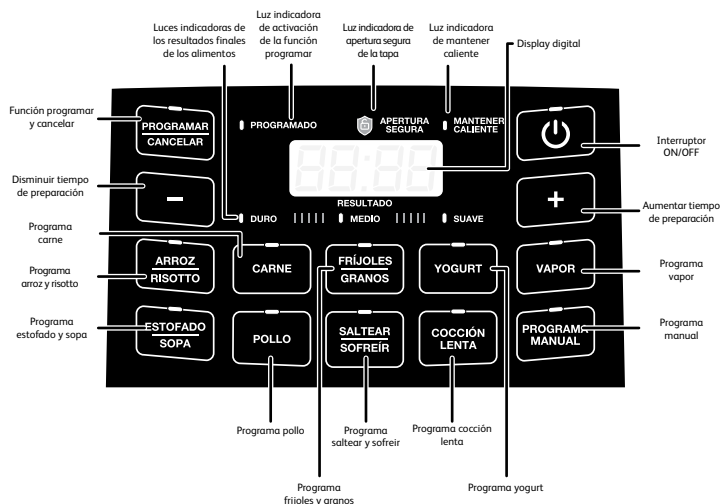


➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Canasta vaporera | 10 Válvula de seguridad |
| 2 Olla | 11 Tapa de la válvula de liberación de presión |
| 3 Panel de control | 12 Válvula de flotador |
| 4 Taza de medición | 13 Tapón |
| 5 Cuchara para arroz | 14 Cable de electricidad |
| 6 Mango para la tapa | 15 Base |
| 7 Válvula de liberación de presión | 16 Elemento calefactor |
| 8 Liberación de vapor | |
| 9 Tapa | |

PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

ES

- Saque el aparato de su embalaje. Conserve su garantía y recuerde leer el instructivo de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todos los materiales de embalaje del interior del aparato: bolsas de plástico, accesorios (cuchara para arroz, taza de medición y canasta vaporera). Fig. 3.
- Retire la etiqueta de promoción del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

La tapa

- Para abrir la tapa, agarre el mango, gírelo hacia la izquierda, levante y tire de la tapa. Fig. 1-2.

Limpieza

- Enjuague el recipiente de cocción con un detergente suave para vajilla. No use limpiadores abrasivos, químicos o ásperos en ningún momento.
- Tenga en cuenta que solo los accesorios son aptos para el lavavajillas.

Uso del aparato por primera vez

- Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo a un tomacorriente con conexión a tierra.

INSTRUCCIONES DE USO

Modo de suspensión

- Una vez que el dispositivo está conectado a la fuente de alimentación, el zumbador hace un sonido "BEEP", el panel digital se ilumina. Después de 1 segundo, la pantalla muestra "--:--" fig. 12

Tome la olla y añada los ingredientes.

- Retire la olla.
- Ponga la ingronción en la olla.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debe superar la marca de nivel máximo en la olla – fig. 7.

Coloque la olla en el aparato.

- Limpie el fondo de la olla y retire cualquier residuo de comida de la placa calentadora. A continuación, coloque la olla en el aparato – fig. 8-9.
- No utilice el aparato sin la olla.

Cierre y asegure la tapa.

- Compruebe que el tapón esté bien colocado en su soporte.
- Cierre la tapa del aparato y gírela hacia la derecha. Fig. 10.

Coloque la válvula de alivio de presión.

- Posicione la válvula de alivio de presión y asegúrese de que está activada. Tenga en cuenta que la válvula no encaja por completo, por lo que permanecerá un poco floja. Antes de iniciar la cocción a presión, compruebe que la válvula de alivio de presión se encuentre hacia abajo (véase la descripción del aparato). Fig. 11.

COCCIÓN A PRESIÓN

Las siguientes funciones son todos los programas de cocción a presión: **Arroz/ Risotto, Carne, Frijoles/ Granos, Estofado/Sopa, Pollo, Programa Manual y Vapor.**

Para utilizar cualquiera de estos programas de cocción a presión:

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente esférico. Fig. 7. Asegúrese de que los alimentos no superen el nivel máximo.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada (fig. 10).
- Seleccione el programa de cocción a presión deseado.
- La luz led del programa seleccionado se encenderá y la pantalla mostrará un tiempo de cocción predeterminado. Fig. 13.
- El tiempo de cocción se puede ajustar con los botones +/- Fig. 14. Para ciertos modos de cocción, cuando cambie el tiempo, el indicador del tipo de cocción cambiará de Fuerte (para cocción rápida) a Suave (para cocción lenta).
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, espere 5 segundos, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará. Fig. 15.

- Cuando termine el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos y el producto cambiará automáticamente a modo de Conservación del calor. La luz led de Conservación del calor se encenderá y la pantalla mostrará "b". Fig. 16.
- Puede cancelar el ciclo de cocción o el modo de Conservación del calor en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos. Fig. 17.
- Al final de la cocción, presione el botón de liberación de presión (fig. 18) para liberar la presión.
- Abra la tapa girándola hacia la izquierda y levántela.

Una vez que se haya acumulado presión en el aparato, la válvula de liberación de presión se elevará. Entonces, se activa el cierre de seguridad de la tapa y ésta no podrá abrirse durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.

Al utilizar la olla a presión las primeras veces, puede notar una ligera fuga en el indicador de nivel de presión y en el tapón. Esto es normal y ocurrirá cuando se acumule la presión.

También pueden ocurrir algunas fugas de la apertura de la válvula de presión durante la cocción.

Es normal que se libere una pequeña cantidad de vapor durante la cocción (ya que la válvula es una válvula de seguridad).

COCCIÓN SIN PRESIÓN

FUNCIÓN DE SALTEAR/SOFREÍR

- Abra la tapa del aparato y **manténgala abierta.**
- Seleccione la función SALTEAR/SOFREÍR, la luz led se encenderá y la olla a presión estará lista para usarse.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado "00:30" y comenzará el precalentamiento.
- Para utilizar la función SALTEAR/SOFREÍR, puede añadir primero el aceite y luego los ingredientes, o también puede añadir el aceite y los ingredientes al mismo tiempo.
- Se aconseja no saltear más de 30 minutos para evitar que la temperatura del aceite aumente demasiado.
- Puede cancelar la función de salteado en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR por 3 segundos.

COCCIÓN LENTA

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente de esférico.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada.
- Seleccione el programa de COCCIÓN LENTA.
- La luz led de COCCIÓN LENTA se encenderá y la pantalla mostrará "4:00" para el tiempo de cocción.
- Puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos utilizando los botones +/-.
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará.
- Cuando termine el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos y el producto cambiará automáticamente a modo de Conservación del calor.
- Puede cancelar el ciclo de cocción o el modo de Conservación del calor en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos. Fig. 17.

YOGURT

- Abra la tapa del aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente esférico.
- Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sellada.
- Seleccione el programa para YOGURT.
- La luz led para YOGURT se encenderá y la pantalla mostrará "12:00" para el tiempo de cocción.
- Puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos utilizando los botones +/-.
- Cuando cambie el tiempo, el indicador del tipo de cocción cambiará de Duro (para cocción rápida) a Suave (para cocción lenta).
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, la olla a presión emitirá un pitido y el ciclo de cocción comenzará.
- Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR durante 3 segundos.

PROGRAMAR/CANCELAR

ES

El usuario puede utilizar la función PROGRAMAR/CANCELAR para programar el aparato para que empiece a funcionar más tarde. Para utilizar esta función:

- Seleccione PROGRAMAR/CANCELAR. La pantalla mostrará el tiempo "00:30" de manera predeterminada.
- Utilice +/- para ajustar el tiempo en incrementos de 30 minutos.
- Seleccione el programa de cocción (Deseado).
- La función PROGRAMAR iniciará después de 5 segundos.

Nota:

– Puede cancelar la función de salteado en cualquier momento presionando PROGRAMAR/CANCELAR por 3 segundos.

CONSERVACIÓN DEL CALOR

- La función Conservación del calor se activa automáticamente al final de todos los programas de cocción, excepto YOGURT y SALTEAR/SOFREÍR.
- Cuando la función de Conservación del calor esté activada, la pantalla mostrará durante cuánto tiempo ha estado activada.
- Presione PROGRAMAR/CANCELAR en cualquier momento para cancelar el modo de Conservación del calor.
- La duración máxima para la función de Conservación del calor es de 24 horas. Después de las 24 horas, el aparato se apagará automáticamente.

Nota: El modo de Conservación del calor no está disponible para los siguientes programas : SALTEAR/SOFREÍR, YOGURT.

- Una vez que se haya acumulado presión en el aparato, la válvula de flotador se elevará. Entonces, se activará el cierre de seguridad de la tapa y ésta no podrá abrirse durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Es normal que se libere una pequeña cantidad de vapor durante la cocción. Esto puede ocurrir con la válvula de flotador, Válvula de liberación de presión o el tapón (todos dispositivos de seguridad).
- La presión puede ser liberada de 2 maneras diferentes al final de la cocción:

Liberación automática: La olla a presión se enfriará por sí sola y la presión se liberará automáticamente. Durante la liberación automática, algunos alimentos pueden cocinarse demasiado debido a la presión restante en la olla. Utilice la liberación de presión manual si desea detener el proceso de cocción inmediatamente.

Liberación manual: Presione el botón continuamente en cualquier momento después de que el ciclo de cocción haya terminado. El vapor se liberará en pocos minutos.

- No toque la válvula de alivio de presión.
- Sólo se puede abrir la tapa una vez que se libera la presión. Podría tardar algunos minutos. Antes de desbloquear la tapa, compruebe primero que la válvula de flotador se encuentre hacia abajo.
- A continuación, puede abrir la tapa y retirar la comida.
- Cuando abra el aparato, siempre aleje la tapa de la cara y los brazos para evitar quemaduras.

IMPORTANTE: Tenga cuidado con el vapor caliente que salga del recipiente. Mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor.

- Una vez que los alimentos estén cocidos, desenchufe el aparato para limpiarlo. Fig. 21. Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso.
- Espere 2 horas a que su aparato se enfríe antes de limpiarlo. Fig. 22.
- Limpie el exterior y el interior de la tapa con un paño húmedo. No sumerja el aparato en agua o vierta agua en él sin el recipiente extraíble. Fig. 23, 28-29.
- Enjuague el tapón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo.
- Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa y luego retire con cuidado la válvula de la tapa (Fig. 32), y enjuáguela con agua. Séquela bien. Asegúrese de que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su lugar.
- Presione la parte interna del resorte de la válvula de seguridad para comprobar que no esté obstruido. Fig. 33.
- Limpie la olla y los accesorios. Sólo los accesorios son aptos para lavavajillas. Fig. 24-26. No utilice un estropajo para limpiar el recipiente, ya que esto puede dañar la capa antiadherente del recipiente.
- Retire la válvula de alivio de presión del tubo y limpie la válvula y el tubo con agua. Una vez seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté bien limpio antes de volver a conectar la válvula a él. Fig. 27, 31.
- No sumerja el aparato. Utilice siempre el recipiente provisto. No vierta agua o alimentos directamente en el aparato. Fig. 23.
- Si involuntariamente sumerge su aparato en agua o derrama agua directamente sobre el elemento calefactor (cuando la olla no esté en su lugar), llévelo a su centro de servicio para que lo reparen.
- Limpie su aparato después de cada uso.
- Cambie el tapón cada 2 años.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y REPARACIÓN

Problema común	Causa posible	Qué hacer
No se puede quitar la tapa.	Hay presión sin liberar dentro de la olla.	a. Espere hasta que la liberación automática de la presión haya terminado. b. Presione y mantenga presionado el botón de liberación de presión hasta que se haya liberado toda la presión.
	La válvula de flotador está atascada y no cae automáticamente.	a. Empuje con cuidado la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. Si esto no funciona, lleve la olla a reparar. b. Limpie y seque la válvula de flotador antes de volver a utilizar la olla.
No puedo cerrar y sellar la tapa correctamente.	La olla está caliente y llena de presión de vapor caliente.	Espere a que el aparato se enfríe un poco.
	El anillo de sellado está mal colocado.	Coloque correctamente el anillo de sellado.
	La válvula de flotador está atascada y no cae automáticamente.	Empuje la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador.
El aire está saliendo por la tapa.	El anillo de sellado está dañado.	Envíe la olla a un centro de servicio para obtener un anillo de sellado de repuesto.
	El anillo de sellado tiene restos atorados.	Retire los restos atorados y coloque correctamente el anillo de sellado.
	El anillo de sellado está mal colocado.	Coloque correctamente el anillo de sellado.
Hay fugas de presión alrededor del anillo de sellado.	Un mal funcionamiento del control está causando la fuga de presión.	Envíe la olla a un centro de servicio autorizado.
El regulador de presión está liberando la presión demasiado bruscamente.	Un mal funcionamiento del control está causando la fuga de presión.	Envíe la olla a un centro de servicio autorizado.
	El regulador de presión está mal instalado.	Instale correctamente el regulador de presión.
La válvula de flotador está liberando presión sin parar.	La apertura de la válvula de flotador tiene restos atorados en su interior.	Retire los restos.
	La válvula de flotador está atascada.	Empuje la válvula de flotador hacia abajo insertando un palillo o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador.
La comida no está bien cocida o tarda demasiado tiempo en cocerse.	a. Falla del sensor de presión b. Falla del control	Envíe la olla a un centro de servicio autorizado.
La válvula de flotador comienza liberando una gran cantidad de presión antes de detenerse por completo.	El aire de la olla se enfría.	Esto es normal.

Problema común	Causa posible	Qué hacer
El regulador de presión libera la presión intermitentemente durante la cocción.	Esto es para mantener la temperatura en la olla uniforme.	Esto es normal.
El display digital muestra "E1".	Falla del sensor de la base	Envíe la olla a un centro de servicio autorizado.

Función	Elección de sabores	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Cada (min)	Función de programar	Temperatura predeterminada (°C)	Posición de la tapa
Cocción lenta	Medio	4 h	30 min - 20 h	30	30 min - 12 h	90	Tapa cerrada y sin sellar
Yogurt	Duro	8 h	30 min - 24 h	30	No	42	
	Medio	12 h	30 min - 24 h	30	No	42	
Yogurt	Suave	24 h	30 min - 24 h	30	No	42	Tapa abierta
	Suave	30 min	0 - 30 min	1	No	170	
Saltear/Sofreír	Suave	30 min	0 - 30 min	1	No	170	Tapa abierta
	Duro	20 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	35 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Estofado/Sopa	Suave	45 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	20 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	25 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Pollo	Suave	30 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	8 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	12 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Arroz/Risotto	Suave	15 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	20 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	30 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Programa manual	Suave	50 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	25 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	30 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Frijoles/Granos	Suave	40 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	3 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	10 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Vapor	Suave	15 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Duro	50 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
	Medio	60 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	
Carne	Suave	70 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	Tapa cerrada y sellada
	Suave	70 min	0 min - 4 h	1	30 min - 12 h	114	

TEFAL/T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 www.tefal.com

Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL* durante y después del periodo de garantía

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y 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 periodo 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 transgrede los derechos del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes 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 defectuoso 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.

Condiciones y exclusiones:

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios 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 indicado 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 canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL. La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia 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 consumo de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- daños mecánicos, sobrecarga
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto o otras especificaciones locales.
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Derechos de los consumidores:

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió 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 Groupe SEB.

** Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país 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 conserve este documento para consulta en caso de que deseara 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 and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México. México TEFAL/T-FAL cubrirá 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 periodo de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto. Para hacer válida la garantía, deberá presentar el producto acompañado de su comprobante de compra.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՏԵԲ Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խնդրի, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 - 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهر: ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١٤ مايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιέρηττου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館 4 階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 종로1길 50, 더케이타워빌 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Dorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

			
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecorurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchiburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харьківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vášarlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / «Датум»ррррр / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модел / Модель / Умодель / 製品リファレンス番号 / 제품리퍼런스 / 제품명 / Полатонци на произволат :

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 / Återförsäljarens namn och adress / Maltija kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Pārdevēja pasvadinājums un adrese / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговия обект / Назва та адреса пролаватя / Търговията обект / Сатылмалы атам мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ផលិតករឈ្មោះនិងអាសយដ្ឋាន / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на пролават :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zinoogs / Antspaudas / Piecēdē sprazdawcy / Pečet distributora / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilta vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка пролаватя / «Печать»ррррр / Сатылмалы мөрі / 販売店印 / ตាປបោះពុម្ពលក់ទំនិញ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

T-fal®

www.t-fal.com.mx

3203000361