

Tefal®

EN

AR

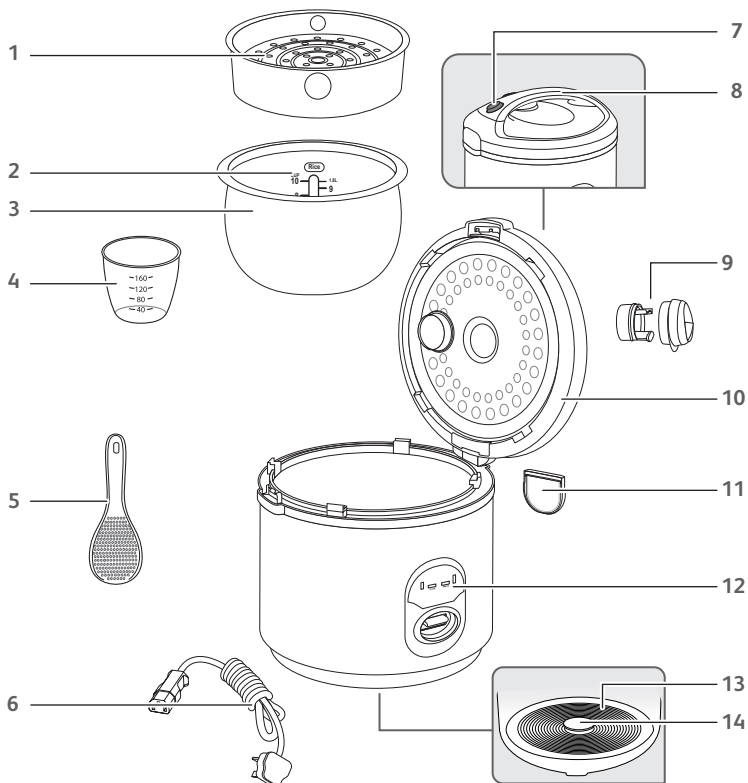
FR

PT

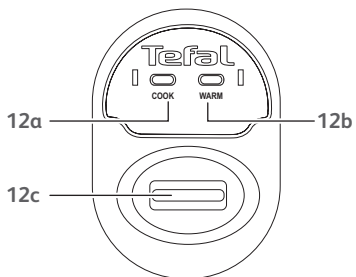


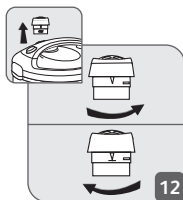
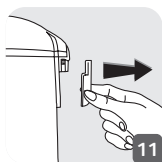
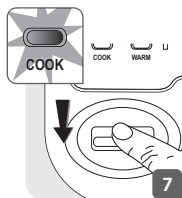
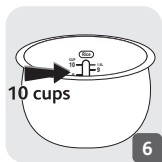
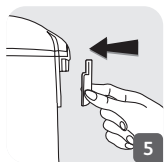
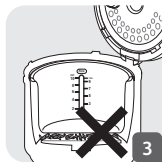
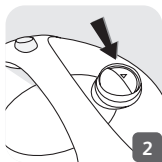
Mecha Spherical

www.tefal.com



Control box





DESCRIPTION

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Steam basket | 10 | Lid |
| 2 | Graduation for water and rice | 11 | Condensation collector |
| 3 | Removable Non Stick bowl | 12 | Control panel |
| 4 | Measuring cup | a | Cooking indicator light |
| 5 | Rice spoon | b | Keep warm indicator light |
| 6 | Power cord | c | Control switch |
| 7 | Lid opening button | 13 | Hotplate |
| 8 | Lid Handle | 14 | Sensor |
| 9 | Micro pressure valve | | |

IMPORTANT SAFEGUARDS SAFETY INSTRUCTIONS


Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack

of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** a if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department

or similarly qualified person in order to avoid any danger.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with washing up liquid to clean the accessories and parts in contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry carefully.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.

- Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

USING

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the pot is empty or without the pot.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the pot while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The pot and the heating plate should be in direct contact. Ensure that no food or liquid is inserted between the pot and heating plate.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the pot is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle - fig. 1.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards - fig. 5.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the spherical pot and the micro pressure valve.
- Clean the pot and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Make sure the micro pressure valve is correctly placed in position - fig. 2.

USING YOUR RICE COOKER

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate - fig. 3.**
- Place the bowl into the appliance - fig. 4, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove - fig. 5.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Do not start the appliance with an empty cooking bowl.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged in.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. Never use the lid handle to transport the product when it is full.

Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

MEASURING RICE AND WATER

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice - fig. 6.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment check the table below.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5.5 or 10 cup mark (depending on model) inside the bowl (depending on model) - fig. 6. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE -10 CUPS

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	20-26mins
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	29-34mins
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	37-43mins
8	1200 g	8 cup mark	13per.-14per.	40-46mins
10	1500 g	10 cup mark	16per.-18per.	45-51mins

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl (See cooking guide above).
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 7.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light is on - fig. 8.
- After each use empty and clean the condensation collector.

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing). When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the “KEEP WARM” mode (the green “KEEP WARM” indicator light comes on).

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.
- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the “KEEP WARM” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

STEAM COOKING (FOR VEGETABLES, FISH, ETC.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl - fig. 6. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket.

Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl - fig. 9.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 7.
- You can end the steam cooking mode by turning the control switch to its top position. The green “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light is on - fig. 8.

KEEP WARM FUNCTION

On completion of cooking, the appliance enters automatically to the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its top position and the green “KEEP WARM” indicator light comes on. The food is thus kept warm until ready to serve. Be aware that long hours of keep warm may affect the quality of the rice. To switch off this function, unplug the appliance - fig. 10.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.

Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove - fig. 11.
- To put the collector back, push firmly into the groove.
- To clean the micro-pressure valve, remove it from the lid and open it by rotating in the direction of “open” - fig. 12
- After cleaning it, wipe dry. Rotate the micro-pressure valve in the direction of “close” until you heard “click”, then put it back in the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl - fig. 13, the condensation collector - fig. 14, the micro pressure valve - fig. 15, the spoons and the cup. Scouring - powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

Taking care of the spherical bowl

- To keep the coating quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid - fig. 16 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solution
Appliance lights are off and is not heating.	Rice cooker not plugged in.	Ensure the appliance is plugged in correctly.
Appliance lights are off and is heating.	Problem with the lights on the appliance, or the lights are damaged	Send to authorised service center for repair.
Cooking Indicator light off, keep warm indicator on.	Control switch is not in the cooking position.	Turn the control dial to the cooking position.
Steam leakage during use.	Lid is not closed correctly.	Open and close again the lid.
	Micropressure valve not well positioned or incomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to IFU for water quantity.
Automatic keep warm fails (appliance stays in cooking function).		Send to authorised service center for repair.
Water leakage on the table.	Condensation collector missing or condensation collector overflow.	Empty the condensation collector and ensure it is positioned correctly.

Caution: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorised service center.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED 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 so 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 are limited to such repair or replacement.

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 centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer 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
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use
- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- 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 ID or specification

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee 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 guarantee 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.

***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 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 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 document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**

Your 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 **1860-200-1232, 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.

ضمان *TEFAL/T-FAL الدولي المحدود

هذا المنتج يمكن إصلاحه من قبل TEFAL/T-FAL أثناء وبعد انقضاء فترة الضمان. الملحقات، والأجزاء المستهلكة، والأجزاء القابلة للاستبدال يمكن شراؤها، إذا كانت متوفرة محلياً حسب ما هو موضح في موقع www.tefal.com على الإنترنت TEFAL/T-FAL

الضمان

تضمن TEFAL/T-FAL هذا المنتج ضد أية عيوب تصنيعية في المواد أو في التصنيع خلال فترة الضمان للبلدان المذكورة في القائمة *** كما هو مذكور في قائمة البلدان المرفقة وذلك اعتباراً من تاريخ الشراء أو تاريخ التسليم.

يُغطي الضمان الدولي للمُصنِّع جميع التكاليف المتعلقة بإعادة تأهيل المنتج الذي يثبت أنه معطوب، لُطْباق المواصفات الأصلية من خلال إصلاحه أو استبدال الجزء المعطوب فيه. ويبيى من حق TEFAL/T-FAL اختيار استبدال المنتج بمنتج يعادله أو أعلى بدلاً عن إصلاحه. إن التزام TEFAL/T-FAL الوحيد وقرارات الحصري في هذا الضمان ينحصران في إصلاح المنتج أو استبداله.

الشروط والاستثناءات

لن تقبل TEFAL/T-FAL إصلاح أو استبدال أي منتج ما لم يكن مرفقاً بـإثبات صالح عن شرائه. يمكن جلب المنتج شخصياً مباشرة إلى مركز مُعتمد للخدمة، أو تغليفه بشكل جيد وإرساله بواسطة البريد مع إشعار مسجل بالاستلام (أو ما يعادله بالبريد المضمون) إلى أحد مراكز TEFAL/T-FAL المعتمدة للخدمة. قائمة العناوين المفصلة لمراكز الخدمة المعتمدة موجودة على TEFAL/T-FAL على الإنترنت، أو بالاتصال برقم هاتف البلد ضمن قائمة البلدان المدرجة للاستفسار عن العنوان البريدي. من أجل تقديم أفضل خدمة لما بعد البيع، وللوصول إلى أفضل ما يرضى زبائننا، فإن TEFAL/T-FAL سوف ترسل استقصاء عن رضى الزبائن ممن قاموا بتسليم أجهزةهم أو استبدالها في أحد مراكز الخدمة المعتمدين من *TEFAL/T-FAL.

يسري مفعول هذا الضمان فقط على المنتجات المُشترى والتي تم استعمالها للأغراض المنزلية، ولن تُغطى أية أعطال تنتج عن سوء الاستعمال، أو الإهمال، أو عدم اتباع إرشادات الاستعمال المرفقة من TEFAL/T-FAL، أو إحداث أي تعديل أو إصلاح غير مُعتمد في المنتج، أو بسبب التغليف السئ من قبل المالك أو بسبب سوء التعامل من قبل الناقل. كما لا تغطي هذه الضمانة عوامل التآكل والتلف العاديين، أو الصيانة، أو استبدال الأجزاء المستهلكة، بالإضافة إلى ما يلي:

- استعمال نوع غير مناسب من الماء أو قطعة قابلة للاستهلاك غير مناسبة.
- الأعطال أو النتائج الضعيفة الناتجة عن استخدام فلتان أو تردد خاطئين، كما هو مبين في لوحة تعريف أو مواصفات المنتج.
- التآكل (أي عملية إزالة للتكلس، يجب إجراؤها حسب الإرشادات الواردة في إرشادات الاستعمال).
- الحوادث بما فيها الحرائق والفيضانات والصواعق... إلخ.
- الأعطال الميكانيكية والتشغيل المفرط.
- دخول الماء أو الغبار أو الحشرات إلى داخل المنتج. (باستثناء الأجهزة المصممة خصيصاً لمكافحة الحشرات)
- الأضرار الناتجة عن البرق أو الطاقة الزائدة.
- الاستعمال الحرفي أو التجاري.
- تلف أي قطعة زجاجية أو خزفية في المنتج.

حقوق المستهلك القانونية

ضمان TEFAL/T-FAL الدولي هذا لا يؤثر على الحقوق القانونية التي قد يكون المستهلك متمتعاً بها أو تلك الحقوق التي لا يمكن استبعادها أو الحد منها، ولا الحقوق ضد تاجر التجزئة الذي اشترى المستهلك المنتج منه. هذا الضمان يعطي المستهلك حقوقاً قانونية محددة، وقد يكون للمستهلك حقوقاً قانونية أخرى قد تختلف من دولة إلى أخرى أو من بلد إلى بلد. ويعود للمستهلك وحده الحق في تأكيد أي من هذه الحقوق.

*** حيث تم شراء المنتج من أحد البلدان المذكورة في القائمة وتم استعماله للأغراض المنزلية فقط في أحد البلدان المذكورة في القائمة أيضاً، تكون مدة ضمان TEFAL/T-FAL الدولي هي الخاصة بالبلد الذي تم فيه استعمال المنتج، حتى وإن كان البلد الذي تم الشراء منه مذكوراً في قائمة البلدان بمدة ضمان مختلفة. إذا لم يكن قد تم بيع المنتج محلياً من قبل TEFAL/T-FAL فقد تتطلب عملية الإصلاح وقتاً أطول. إذا كان المنتج غير قابل للإصلاح في البلد الجديد، فإن ضمان TEFAL/T-FAL الدولي يقتصر على استبدال المنتج بمنتج مماثل أو منتج بديل بتكلفة مماثلة، حيثما أمكن ذلك.

* تظهر أدوات TEFAL «تيفال» المنزلية تحت شعار T-FAL «تي-فال» في بعض الدول، مثل أميركا واليابان. TEFAL/T-FAL «تيفال-تي-فال» هي ماركة مسجلة لمجموعة «سب» SEB. برجاء الاحتفاظ بهذه الوثيقة بحوزتكم لتتديهما في حال الحاجة إلى استخدام الضمان.

تنظيف الأجزاء الأخرى من الجهاز والعناية بها

AR

- أفضل الجهاز عن مصدر التيار قبل التنظيف.
- نظف الجانب الخارجي لطاهية الأرز والجانب الداخلي للغطاء - الشكل 16 وسلك التيار بقطعة قماش مبللة، ثم امسحهم لتجفيفهم. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- لا تستخدم الماء في تنظيف الجانب الداخلي لهيكل الجهاز، لأن هذا قد يضر بمستشعر الحرارة.

دليل استكشاف الأعطال الفنية وإصلاحها

وصف الخلل	الأسباب	الحل
لمبات الجهاز مطفأة والجهاز لا يسخن.	طاهية الأرز غير موصلة بالتيار.	تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح.
لمبات الجهاز مطفأة والجهاز يسخن.	هناك مشكلة في لمبات الجهاز، أو أن لمبات الجهاز تالفة.	توجه بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
لمبة مؤشر الطهي مطفأة، ولمبة وظيفة المحافظة على الحرارة مضادة.	مفتاح التحكم ليس في وضع الطهي.	أدر بكرة التحكم إلى وضع الطهي.
هناك تسرب للبخار أثناء الاستخدام.	الغطاء غير مغلق بإحكام.	افتح الغطاء وأغلقه مرة أخرى.
	صمام الضغط الدقيق ليس في موضعه الدقيق أو به جزء ناقص.	أوقف عملية الطهي (أفضل المنتج عن التيار) وتأكد من أن الصمام مكتمل (جزءان مقفلان مع بعضهما البعض) ومركب في موضعه الصحيح.
	الغطاء أو سلة صمام الضغط الدقيق تالفتان.	توجه بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
الأرز غير مكتمل الطهي أو مطهي بشكل زائد عن الحد.	كمية الماء زائدة أو غير كافية مقارنة بكمية الأرز.	راجع دليل تعليمات الاستخدام للتعرف على كمية الماء.
التشغيل التلقائي لوظيفة المحافظة على الحرارة لا تعمل (يظل الجهاز في وضع الطهي).		توجه بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
يحدث تسرب للماء على الطاولة.	جامع السوائل المتكثفة غير موجود أو به فيضان لسوائل زائدة.	أفرغ جامع السوائل المتكثفة وتأكد من تركيبه في موضعه الملائم.

تنبيه: إذا حدث تشوه في الوعاء الداخلي، توقف عن استخدامه وتوجه به إلى مركز خدمة معتمد لاستبداله.

- يجب إفراغ جامع السوائل المتكثفة وتنظيفه بعد كل استخدام.
- لخلع الجامع، اضغط على كلا جانبي الغطاء البلاستيكي، ثم اخلع - الشكل 11.
- لإعادة تركيب الجامع، اضغط عليه بقوة لإدخاله في التجويف.
- لتنظيف صمام الضغط الدقيق، اخلعه من الغطاء وافتحه عن طريق إدارته في اتجاه الفتح "open" - الشكل 12
- وبعد التنظيف، امسحه لتجفيفه. أدر صمام الضغط الدقيق في اتجاه الغلق "close" إلى أن تسمع صوت "نقرة"، ثم أعد تركيبه في غطاء طاهية الأرز.
- استخدم ماء ساخنًا وسائل تنظيف وإسفنجة لتنظيف الوعاء - الشكل 13، وجامع السوائل المتكثفة - الشكل 14، وصمام الضغط الدقيق - الشكل 15، والملاعق، والكوب. التنظيف بالفرك - لا نوصي باستخدام المساحيق والإسفنجات المعدنية.
- إذا التصق الطعام في قاع الوعاء، انقع الماء فيه لبعض الوقت قبل غسله.
- جفف الوعاء بعناية.
- لا تغمر الجهاز في الماء، ولا تصب الماء في داخله.

الاعتناء بالوعاء الكروي

- للمحافظة على جودة طبقة طلاء الوعاء لأطول فترة ممكنة، من الموصى به عدم تقطيع الطعام فيه.
- استخدم الأواني البلاستيكية أو الخشبية وليس المعدنية عند تقليب الطعام أو تقديمه لتجنب إلحاق أضرار بسطح الوعاء.
- لتجنب خطر التآكل، لا تصب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد استخدامه للمرة الأولى أو بعد فترة طويلة من الاستخدام. هذا التغير في اللون يكون بفعل البخار والماء، ولا تأثير له على استخدام طاهية الأرز، كما أنه غير خطر على الصحة. من الآمن تمامًا مواصلة استخدام المنتج.

قياس المكونات

- لا ينبغي أن تتخطى الكمية القصوى للماء الموجودة في الوعاء علامة الكوب القصوى الموضحة بكلمة "CUP" على الوعاء - الشكل 6. تخطي هذا المستوى قد يؤدي إلى فيضان الأرز أثناء الاستخدام.
- ينبغي أن يكون مستوى الماء منخفضًا عن سلة البخار.

الإعداد

- صب الماء في الوعاء، ولا تتخطى علامة الكوب "CUP" القصوى.
- ضع سلة البخار في الوعاء - الشكل 9.
- ضع المكونات في سلة البخار.

للطهي بالبخار

- عند ضغطك لأسفل على مفتاح التحكم، سيضيء مؤشر الطهي ليوضح لك أن عملية الطهي قد بدأت - الشكل 7.
- يمكنك إنهاء عملية الطهي بالبخار عن طريق إدارة مفتاح التحكم إلى وضعه العلوي. ستضيء لمبة المؤشر الخضراء لوضع المحافظة على الحرارة "KEEP WARM" ويدخل الجهاز في وضع المحافظة على الحرارة.
- إذا لم يعد هناك أي ماء في وعاء الطهي، سيحافظ الجهاز على الحرارة تلقائيًا، وستضيء لمبة مؤشر المحافظة على الحرارة "KEEP WARM" - الشكل 8.

وظيفة المحافظة على الحرارة

عند اكتمال الطهي، يدخل الجهاز تلقائيًا في وضع المحافظة على الحرارة "KEEP WARM". ينتقل مفتاح التحكم إلى وضعه العلوي وتضيء لمبة المؤشر الخضراء الخاصة بوظيفة المحافظة على الحرارة "KEEP WARM". يظل الطعام دافئًا إلى أن تقوم بتقديمه. انتبه إلى أن عمل الجهاز لساعات طويلة في وضع المحافظة على الحرارة يؤثر على جودة الأرز. لإيقاف هذه الوظيفة، افصل الجهاز عن مصدر التيار - الشكل 10.

عند اكتمال الطهي

- افتح الغطاء.
- قدم الطعام باستخدام الملعقة البلاستيكية المرفقة مع الجهاز، وأغلق الغطاء.
- لا تنس فصل الجهاز عن مصدر التيار بعد الانتهاء.

لا تقم أبدًا برفع الوعاء بعد الطهي دون استخدام قفازات الفرن الواقية.

- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء وأي مصادر أخرى للحرارة.
- صب الكمية المطلوبة من الأرز في الوعاء باستخدام كوب القياس المرفق. ثم املاه بالماء البارد حتى علامة "CUP" المعنبة المطبوعة على الوعاء (انظر دليل الطهي أعلاه).
- أغلق الغطاء.

ملاحظة: احرص دائماً على إضافة الأرز أولاً، وإلا ستكون لديك كمية كبيرة من الماء.

- عند ضغطك لأسفل على مفتاح التحكم، سيضيء مؤشر الطهي ليوضح لك أن عملية الطهي قد بدأت - الشكل 7.
- عند اكتمال الطهي، سيحافظ الجهاز على الحرارة تلقائياً، وستضيء لمبة مؤشر المحافظة على الحرارة "KEEP WARM" - الشكل 8.
- بعد كل استخدام، قم بإفراغ جامع السوائل المتكثفة ونظفه.

تقوم طاهية الأرز من تلقاء نفسها بتحديد وقت الطهي المضبوط بحسب كمية الماء والمكونات الموضوعة في الوعاء (راجع جدول الطهي أعلاه للتعرف على أوقات الطهي). عند امتصاص الماء بأكمله من قبل الأرز، سيقوم الجهاز بإيقاف عملية الطهي تلقائياً ويدخل في وضع المحافظة على الحرارة "KEEP WARM" (تضيء لمبة المؤشر الخضراء الخاصة بوضع المحافظة على الحرارة "KEEP WARM").

بعض التوصيات للحصول على أفضل النتائج عند طهي الأرز

- قم بمعايرة الأرز واشطفه جيداً تحت الماء الجاري في منخل لفترة طويلة (ما عدا أرز ريزوتو، والذي لا ينبغي شطفه). وبعد ذلك، ضع الأرز في الوعاء مع الكمية المناسبة من الماء.
- تأكد من توزيع الأرز جيداً في الوعاء لتحقيق الطهي المتساوي.
- أضف الملح إلى الماء: بحسب المذاق الشخصي.
- يمكن استبدال الماء بالمرق. إذا كنت ستستخدم المرق، سيكون هناك خطر تحول لون الأرز إلى اللون البني في الوعاء.
- لا تفتح الغطاء أثناء الطهي لأن البخار سيتطاير، وهذا سيؤثر على وقت الطهي والمذاق.
- عند اكتمال عملية الطهي، ستضيء لمبة مؤشر المحافظة على الحرارة "KEEP WARM"، وحينها قم بتقليب الأرز واتركه في طاهية الأرز لعدة دقائق أخرى كي تحصل على الأرز المثالي منفصل الحبات.

- العلامات المدرجة على جانب الوعاء مقسمة باللترات وعدد الأكواب، وتستخدم لقياس كمية الماء عند طهي الأرز - الشكل 6.
 - كوب القياس المرفق مع الجهاز مخصص لقياس كمية الأرز، والجدول يحدد كمية الأرز المطلوبة بحسب عدد مرات التقديم. 1 مستوى من كوب قياس الأرز يساوي 150 جم.
 - الجدول أدناه يوضح لك كيفية طهي الأنواع المختلفة من الأرز. لتحقيق أفضل النتائج، نوصيك باستخدام الأرز العادي بدلاً من الأنواع "سهلة الطهي" من الأرز، والتي تميل إلى أن تصبح أكثر لزوجة وقد تلتصق بالقاعدة. مع الأنواع الأخرى من الأرز، مثل الأرز البني أو البري، ستحتاج إلى ضبط كميات الماء، ولهذا راجع الجدول أدناه.
 - لطهي كوب واحد من الأرز الأبيض (يقدم لك كميتين صغيرتين أو كمية واحدة كبيرة)، ونظرًا لعدم وجود علامة الكوب الواحد في وعاء الطهي، ينبغي عليك وضع كوب قياس واحد من الأرز الأبيض، ثم إضافة معيار كوب ونصف من الماء باستخدام كوب القياس. مع بعض أنواع الأرز، من الطبيعي أن تلتصق كمية صغيرة من الأرز في القاعدة عند طهي كوب واحد من الأرز. لطهي كميات أخرى من الأرز الأبيض، راجع دليل الطهي أدناه.
 - ينبغي ألا تتخطى الكمية القصوى للماء + الأرز علامة الكوب 5.5 أو 10 (بحسب الطراز) داخل الوعاء (بحسب الطراز) - الشكل 6. بحسب نوع الأرز، قد تحتاج لتعديل كميات الماء. راجع الجدول أدناه.
- اشطف الأرز جيدًا قبل الطهي.

دليل طهي الأرز الأبيض 10- أكواب

عدد أكواب قياس الأرز الأبيض	وزن الأرز الأبيض	مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز)	مرات التقديم	وقت الطهي التقريبي*
2	300 جم	2 علامة كوب	4-3 أفراد	26-20 دقيقة
4	600 جم	4 علامات كوب	6-5 أفراد	34-29 دقيقة
6	900 جم	6 علامات كوب	10-8 أفراد	43-37 دقيقة
8	1200 جم	8 علامات كوب	14-13 أفراد	46-40 دقيقة
10	1500 جم	10 علامات كوب	18-16 أفراد	51-45 دقيقة

* ستقوم طاهية الأرز تلقائيًا بتحديد وقت الطهي الدقيق بحسب كمية الماء والأرز الموضوعين في الوعاء.

فك تغليف الجهاز

- أخرج الجهاز من العبوة، وفك تغليف جميع الملحقات والمستندات المطبوعة.
 - افتح الغطاء عن طريق الضغط على زر الفتح الموجود بالمقبض - الشكل 1.
 - تركيب دعامة المعلقة: أدخل الخفاف البلاستيكي الخاص بالدعامة في الفتحة الموجودة أسفل حلقة المنتج، ثم مرره لأسفل 4- - الشكل 5.
- اقرأ التعليمات واتبع طرق التشغيل بعناية.**

تنظيف الجهاز

- اخلع الوعاء الكروي وصمام الضغط الدقيق.
- نظف الوعاء وصمام الضغط الدقيق بإسفنجة وسائل تنظيف. امسح الجانب الخارجي للجهاز والأجزاء المعدنية من الغطاء بقطعة قماش مبللة.
- جفف بعناية.
- تأكد من تركيب صمام الضغط الدقيق في موضعه الصحيح - الشكل 2.

استخدام طاهية الأرز

- امسح الجانب الخارجي للوعاء (خاصة الجانب السفلي) بعناية. احرص على عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل أسفل الوعاء وعلى لوح التسخين - الشكل 3.
 - ضع الوعاء في الجهاز - الشكل 4، مع التأكد من تركيبه في موضعه الصحيح.
 - أدر الوعاء قليلاً في كلا الاتجاهين، وذلك لضمان التلامس الجيد بين الجانب السفلي للوعاء مع لوح التسخين.
 - تحقق من تركيب جامع السوائل المتكثفة في مكانه الصحيح، وإذا كان غير ذلك، يُرجى تركيبه عن طريق الضغط عليه بإحكام في التجويف - الشكل 5.
 - أغلق الغطاء مع إحكام تثبيته في مكانه.
 - صل الجهاز بالتيار.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد استكمال جميع المراحل الموضحة أعلاه.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز ووعاء الطهي فارغ.
 - لا تلمس لوح التسخين أثناء توصيل المنتج بالتيار.
- لا تقم أبداً بوضع يدك على فتحة البخار أثناء الطهي، لأن هذا قد يتسبب في إصابتك بحروق. لا تقم أبداً باستخدام مقبض الغطاء لنقل المنتج وهو مملوء.**
- استخدم فقط الوعاء الداخلي المرفق مع الجهاز. لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز إلا والوعاء في داخله.**

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي مصادر لرداذا الماء.
- لا تسمح بلامسة قاعدة الجهاز للماء.
- لا تقم أبداً بمحاولة تشغيل الجهاز والوعاء فارغ أو غير مركب.
- يجب ألا يوجد أي شيء يعيق عمل وظيفة/بكرة الطهي. لا تسمح بوجود شيء يمنع عمل الوظيفة أو يعيقها عن الانتقال التلقائي إلى وظيفة المحافظة على الحرارة.
- لا ترفع الوعاء من مكانه والجهاز يعمل.
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن مباشرة، أو على أي مصدر آخر للحرارة أو اللهب. لأن هذا قد يؤدي إلى حدوث خلل في الجهاز أو تعرضك للخطر.
- يجب أن يتلامس الوعاء ولوح التسخين بشكل مباشر. احرص على عدم إدخال طعام أو سوائل بين الوعاء ولوح التسخين.
- لا تضع الجهاز بالقرب من سطح ساخن أو في موقد ساخن، لأن هذا قد يؤدي إلى حدوث أضرار خطيرة.
- لا تضع أي طعام أو ماء في الجهاز إلا بعد وضع الوعاء في مكانه.
- انتبه للمستويات المشار إليها في الوصفات.
- إذا نشبت النيران في أي جزء من أجزاء الجهاز، فلا تحاول إطفاءها بالماء. لإخماد ألسنة اللهب، استخدم منشفة صحتون مبللة.
- لا ينبغي التدخل بأي شكل من الأشكال إلا من خلال مركز خدمة مع استخدام قطع غيار أصلية.
- قم بفصل الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل الفك والتركيب أو التنظيف، وأثناء غياب المراقبة.

حماية البيئة

- جهازك مصمم للعمل لعدة أعوام. إلا أنك إذا قررت استبداله بجهاز آخر، فلا يفوتك أن تفكر في المساهمة في حماية البيئة.
- قبل التخلص من الجهاز، ينبغي عليك خلع البطارية من المؤقت، وتخلص من الجهاز في أحد المراكز المدنية المحلية لجمع المخلفات (وفقاً للطراز).

حماية البيئة أولاً!

يحتوي جهازك على مواد ذات قيمة والتي يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.




قم بتسليم الجهاز المستهلك لأقرب نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.



- - إذا لم يعد يعمل بشكل صحيح
- قد تصاب بحروق عند لمس السطح الساخن للجهاز، أو الماء الساخن، أو البخار، أو الطعام.
- أثناء الطهي، يقوم الجهاز بإصدار حرارة وبخار. احتفظ بوجهك ويديك بعيدًا.
- لا تضع أي شيء يسد مخرج البخار.
- إذا واجهت أي مشاكل أو كانت لديك استفسارات، يُرجى التواصل مع فريق قسم علاقات العملاء أو قم بزيارة موقعنا الإلكتروني.
- يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع 2000 متر عن سطح البحر.
- سلامتك، هذا الجهاز متوافق مع لوائح وتوجيهات السلامة السارية في وقت التصنيع (توجيه الجهد الكهربائي المنخفض، التوافق الكهرومغناطيسي، توجيهات المواد التي تلامس الطعام، البيئة...).
- تأكد من توافق الجهد الكهربائي لمصدر التيار مع المتطلبات المحددة على الجهاز (تيار متردد).
- نظرًا لتنوع المعايير السارية من دولة إلى أخرى، فإذا قمت باستخدام الجهاز في دولة أخرى غير تلك التي اشتريتها منها، فعليك التوجه به إلى مركز خدمة معتمد لفحصه.

التوصيل بمصدر التيار

- لا تستخدم الجهاز إذا:
 - كان الجهاز أو سلك التيار الخاص به تالفًا
 - سقط الجهاز أو ظهرت عليه علامات التلف أو صار لا يعمل بشكل صحيح
 - في حال حدوث أي شيء مما سبق، يجب إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. لا تقم بتفكيك الجهاز من تلقاء نفسك
- لا تترك سلك التيار معلقًا
- احرص دائمًا على توصيل الجهاز في مقبس مؤرض.
- لا تستخدم سلك تمديد كهربائي. إذا وافقت على تحمل المسؤولية عن ذلك، فلا تستخدم سوى سلك تمديد حالته جيدة، وبه قابس مؤرض، وملئم لطاقة الجهاز.
- لا تقم بفصل الجهاز عن مصدر التيار عن طريق شد سلك التيار.

- أو معرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز لهم من أجل سلامتهم.
- تجب مراقبة الأطفال جيداً، وذلك لمنعهم من اللعب بالجهاز.
- نظراً لأن هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط، فلهذا لم يُعد للاستعمال في المواقع والأحوال التالية، وتسقط عنه الضمانة:
 - أقسام المطابخ التي تخدم الموظفين في المتاجر، والمكاتب، وبيئات العمل الأخرى
 - المزارع
 - استعمالات نزل الفنادق، والاستراحات، والأماكن السكنية الأخرى
 - أماكن الإقامة بباقات النوم والإفطار فقط
- **إذا كان الجهاز مزوداً بسلك تيار ثابت:** إذا كان سلك التيار تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة الصانعة، أو قسم خدمة ما بعد البيع لدى الشركة الصانعة، أو شخص آخر مؤهل لتجنب أي خطر.
- يجب ألا تقوم بغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.
- استخدم قطعة قماش رطبة أو إسفنجة مع سائل تنظيف لتنظيف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام. اشطف بقطعة قماش رطبة أو إسفنجة. جفف بعناية.
- إذا كان الرمز  موجوداً على الجهاز، فهذا الرمز معناه "تنبيه: الأسطح تصبح ساخنة أثناء الاستخدام".
- تنبيه: سطح ملف التسخين قابل للاحتفاظ بالحرارة بعد الاستخدام.
- تنبيه: خطر حدوث إصابة بفعل سوء استخدام الجهاز.
- تنبيه: إذا كان جهازك مزوداً بسلك تيار قابل للخلع، لا تقم بسكب أي سائل على طرف التوصيل.
- احرص دائماً على فصل قابس الجهاز:
 - بعد الاستخدام مباشرة
 - عند نقله
 - قبل إجراء أي أعمال تنظيف أو صيانة

10 الغطاء	1 سلة البخار
11 جامع السوائل المتكثفة	2 تدريج لتحديد مستوى الماء والأرز
12 لوحة التحكم	3 وعاء غير لاصق قابل للخلع
a لمبة مؤشر الطهي	4 كوب القياس
b لمبة مؤشر المحافظة على الحرارة	5 ملعقة الأرز
c مفتاح التحكم	6 سلك التيار
13 لوح التسخين	7 زر فتح الغطاء
14 المستشعر	8 مقبض الغطاء
	9 صمام الضغط الدقيق

إجراءات وقائية هامة تعليمات السلامة

اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. واحتفظ بها في مكان آمن.

- هذا الجهاز غير معد للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- يمكن للأطفال الذين تخطوا الثامنة من عمرهم استخدام هذا الجهاز في حالة حصولهم على الإشراف والتعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي يجربها هذا الاستخدام عليهم. ينبغي ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وبالصيانة التي يقوم بها المستخدم ما لم يكونوا قد تخطوا سن الثامنة ويتم الإشراف عليهم. حافظ على الجهاز وسلك التيار الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين هم دون الثامنة من عمرهم.
- يمكن للأشخاص ذوي الإعاقات البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يعانون من نقص الخبرة والمعرفة استخدام الأجهزة في حالة حصولهم على الإشراف والتعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي يجربها هذا الاستخدام عليهم.
- لا يجب ترك الجهاز بين يدي الأطفال للعبث به.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من ليست لديهم خبرة

DESCRIPTION


- | | | | |
|---|---------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Panier à vapeur | 10 | Couvercle |
| 2 | Graduations d'eau et de riz | 11 | Récupérateur de condensation |
| 3 | Bol antiadhésif amovible | 12 | Panneau de contrôle |
| 4 | Gobelet doseur | a | Voyant de cuisson |
| 5 | Cuillère à riz | b | Voyant de maintien au chaud |
| 6 | Câble d'alimentation | c | Interrupteur de commande |
| 7 | Bouton d'ouverture du couvercle | 13 | Plaque chauffante |
| 8 | Poignée du couvercle | 14 | Capteur |
| 9 | Micro soupape de pression | | |

MISES EN GARDE IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez et suivez les instructions d'utilisation. Conservez-les dans un endroit sûr.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - L'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- Les fermes ;
- Les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
- Les environnements de type chambres d'hôtes.
- **Si votre appareil est équipé d'un câble d'alimentation fixe** : si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre de service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide et du liquide vaisselle pour laver les accessoires et pièces en contact avec les aliments. Rincez-les avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez-les soigneusement.
- Si l'appareil comporte le symbole , cela signifie « Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation ».
- Attention : la surface de la résistance contient encore de la chaleur résiduelle une fois l'appareil éteint.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : si votre appareil est équipé d'un câble d'alimentation amovible, ne renversez pas de

liquide sur le connecteur.

- Débranchez toujours votre appareil :
 - immédiatement après l'utilisation
 - avant de le déplacer
 - avant de le nettoyer ou de l'entretenir
 - s'il ne fonctionne pas normalement
- Un risque de brûlure existe si vous entrez en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.
- Pendant la cuisson, l'appareil émet de la chaleur et de la vapeur. Maintenez les mains et le visage éloignés.
- N'obstruez pas l'orifice de sortie de la vapeur.
- Si vous avez des problèmes ou des questions, veuillez contacter notre équipe relation client ou consulter notre site internet.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2000 m.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations de sécurité applicables au moment de la fabrication (directives Basse tension, Compatibilité électromagnétique, Environnement et Matériaux destinés au contact alimentaire...).
- Vérifiez que la tension de secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des diverses normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il est acheté, faites-le vérifier par un centre de réparation agréé.

BRANCHEMENT À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - l'appareil ou le câble est endommagé
 - l'appareil est tombé ou présente des signes visibles de détérioration, ou ne fonctionne pas correctement
 - Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de réparation agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble.
- Branchez toujours l'appareil dans une prise mise à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous acceptez la responsabilité d'utiliser une rallonge électrique, utilisez exclusivement une rallonge électrique en bon état, dont la fiche est pourvue d'un contact de terre et dont le calibre est approprié aux spécifications électriques de l'appareil.
- Ne débranchez pas votre appareil en tirant sur le câble.

FR

UTILISATION

- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau.
- Ne laissez pas la base de l'appareil entrer en contact avec l'eau.
- Ne tentez jamais d'utiliser l'appareil si sa cuve est vide ou sans sa cuve.
- La fonction/touche de cuisson doit pouvoir être accessible à tout moment. N'empêchez pas le passage automatique à la fonction de maintien au chaud.
- Ne retirez pas la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas directement l'appareil sur une surface chaude ou toute autre source de chaleur ou flamme, car cela provoquera une panne ou un danger.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Veillez à ce qu'aucun aliment ou liquide ne s'intercale entre la cuve et la plaque chauffante.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud afin d'éviter de graves détériorations.
- N'ajoutez pas d'eau ou d'aliments dans l'appareil lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respectez les quantités indiquées dans les recettes.
- Si l'une des pièces de l'appareil venait à prendre feu, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Pour éteindre les flammes, utilisez un torchon humide.

- Toute intervention doit être exclusivement effectuée par un centre de réparation avec des pièces détachées d'origine.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années. Toutefois, si vous décidez de le remplacer, pensez à protéger l'environnement.
- Avant de vous débarrasser de votre appareil, retirez la batterie du minuteur et mettez-le au rebut dans un centre de tri municipal (selon le modèle).

Protéger l'environnement est primordial !



① Votre appareil contient de précieux matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.



➡ Déposez-le dans un centre de collecte des déchets recyclables.

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et les documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur la poignée - image 1.
- Montez le support de la cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé en-dessous du couvercle et glissez-le vers le bas - image 5.

Lisez la notice d'utilisation et respectez scrupuleusement la méthode d'utilisation.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez le bol et la micro soupape de pression.
- Nettoyez la cuve et la micro soupape de pression avec une éponge et du liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil et les parties métalliques du couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Veillez à ce que la micro soupape de pression soit correctement mise en place - image 2.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

- **Essuyez soigneusement l'extérieur du bol de cuisson (en particulier le fond). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous le bol et sur la plaque chauffante** - image 3.
- Placez le bol dans l'appareil - image 4 en veillant à le positionner correctement.
- Faites légèrement tourner le bol dans les deux sens pour garantir un bon contact entre le fond du bol et la plaque chauffante.
- Vérifiez que le récupérateur de condensation est correctement mis en place. Si tel n'est pas le cas, montez-le en le poussant fermement dans la rainure - image 5.
- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué toutes les étapes ci-dessus.
- Ne démarrez pas l'appareil si le bol de cuisson est vide.
- Ne touchez pas la plaque chauffante quand l'appareil est branché.

Ne mettez jamais la main sur l'orifice d'échappement de la vapeur pendant la cuisson : risque de brûlures. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter le produit lorsqu'il est plein.

Utilisez exclusivement le bol interne fourni avec l'appareil. Ne versez pas d'eau et n'insérez pas d'ingrédients dans l'appareil si le bol de cuisson n'est pas à l'intérieur.

MESURE DES QUANTITÉS DE RIZ ET D'EAU

- Les graduations sur l'intérieur de la cuve correspondent à des litres et des verres, elles permettent de mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz - image 6.
- Le gobelet en plastique fourni avec votre appareil est prévu pour mesurer la quantité de riz nécessaire. Le tableau indique les quantités requises par nombre de portions. 1 graduation du verre doseur correspond à 150 g de riz environ.
- Le tableau ci-dessous fournit un guide pour la cuisson de différents types de riz. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz à « cuisson facile » qui a tendance à être plus collant et qui pourrait coller à la cuve. Avec d'autres types de riz, tels que le riz complet ou le riz sauvage, les quantités d'eau nécessaires doivent être ajustées, voir le tableau ci-dessous.
- Pour cuire 1 seul verre de riz blanc (soit 1 grande portion ou 2 petites portions), étant donné qu'il n'y a pas de graduation pour 1 verre dans le bol, utilisez 1 verre doseur de riz blanc, puis ajoutez 1,5 verre doseur d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond pendant la cuisson de 1 verre de riz. Pour cuire d'autres quantités de riz blanc, reportez-vous au guide ci-dessous.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la marque des 5,5 ou 10 verres (suivant le modèle) à l'intérieur du bol - image 6. Selon le type de riz, il peut être nécessaire de modifier les quantités d'eau. Voir le tableau ci-dessous.

Rincez le riz abondamment avant la cuisson.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 VERRES

Verres doseurs de riz blanc	Poids de riz blanc	Niveau d'eau dans le bol (+ riz)	Portions	Durée de cuisson approximative*
2	300 g	Graduation 2 verres	3 pers.-4 pers.	20-26 mins
4	600 g	Graduation 4 verres	5 pers.-6 pers.	29-34 mins
6	900 g	Graduation 6 verres	8 pers.-10 pers.	37-43 mins
8	1200 g	Graduation 8 verres	13 pers.-14 pers.	40-46 mins
10	1500 g	Graduation 10 verres	16 pers.-18 pers.	45-51 mins

FR

* Le cuiseur à riz détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire en fonction de la quantité d'eau et du riz placé dans le bol.

CUISSON DU RIZ

- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toute autre source de chaleur.
- Mettez la quantité de riz requise dans le bol à l'aide du verre doseur fourni. Puis remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'à la graduation « CUP » (VERRE) indiquée sur le bol (voir guide de cuisson ci-dessus).
- Fermez le couvercle.

Remarque : Versez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.

- Appuyez sur l'interrupteur de commande, le voyant de cuisson s'allume pour indiquer le démarrage de la cuisson - image 7.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil maintient automatiquement le riz au chaud, le voyant « KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD) s'allume - image 8.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le récupérateur de condensation.

Le cuiseur à riz détermine lui-même le temps de cuisson nécessaire en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients placés dans le bol (voir le tableau ci-dessus pour une indication des durées de cuisson). Une fois que toute l'eau a été absorbée par le riz, l'appareil arrête automatiquement la cuisson et passe en mode de maintien au chaud (le voyant vert « KEEP WARM » s'allume).

Recommandations d'optimisation de la cuisson du riz

- Mesurez le riz et rincez-le abondamment à l'eau courante dans une passoire sur une longue durée (sauf pour le riz à risotto qui ne doit pas être rincé). Puis mettez le riz dans le bol avec la quantité d'eau correspondante.
- Veillez à ce que le riz soit bien réparti dans le bol pour que la cuisson soit uniforme.
- Ajoutez du sel à l'eau selon votre convenance.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Lors de l'utilisation de bouillon, le riz risque de brunir dans le bol.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson car de la vapeur s'échappera, ce qui aura un effet sur la durée de cuisson et le goût.
- Quand le riz est prêt, l'indicateur « KEEP WARM » s'allume ; mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait et des grains bien séparés.

CUISSON À LA VAPEUR (POUR LÉGUMES, POISSON, ETC.)

Mesure des ingrédients

- La quantité maximale d'eau dans le bol ne doit pas dépasser le niveau du marquage « CUP » situé sur le bol - image 6. Au-delà de ce niveau, l'eau risque de déborder pendant l'utilisation.
- Le niveau d'eau doit être en-dessous du panier à vapeur.

Préparation

- Versez de l'eau dans le bol sans dépasser le marquage maximum « CUP ».
- Placez le panier à vapeur dans le bol - image 9.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier à vapeur.

Cuisson à la vapeur

- Appuyez sur l'interrupteur de commande, le voyant de cuisson s'allume pour indiquer le démarrage de la cuisson - image 7.
- Vous pouvez arrêter le mode de cuisson à la vapeur en tournant l'interrupteur de commande vers le haut. Le voyant vert « KEEP WARM » s'allume et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.
- Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le bol, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud, le voyant « KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD) s'allume - image 8.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud (« KEEP WARM »). L'interrupteur de commande bascule vers le haut et le voyant vert « KEEP WARM » s'allume. Les aliments sont ainsi maintenus au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Veuillez noter que de longues heures de maintien au chaud peut nuire à la qualité du riz. Pour désactiver cette fonction, débranchez l'appareil - image 10.

FR

À LA FIN DE LA CUISSON

- Ouvrez le couvercle.
- Servez à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil après le maintien au chaud.

Ne retirez jamais le bol sans gants de protection.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le récupérateur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur, appuyez de chaque côté - image 11.
- Pour remettre le récupérateur en place, poussez-le fermement dans la rainure.
- Pour nettoyer la micro soupape de pression, retirez-la du couvercle et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture - image 12
- Une fois qu'elle est nettoyée, essuyez-la pour la sécher. Tournez la micro soupape de pression dans le sens de fermeture jusqu'à entendre un « clic » puis replacez-la sur le couvercle du cuiseur à riz.
- Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer le bol - image 13, le récupérateur de condensation - image 14, la micro soupape de pression - image 15, les cuillères et le verre doseur. Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans le bol et laissez tremper un moment avant de laver.
- Séchez soigneusement le bol.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau à l'intérieur.

Entretien du bol

- Afin de préserver le revêtement du bol aussi longtemps que possible, il est recommandé de ne pas couper d'aliments à l'intérieur.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois et évitez ceux en métal pour mélanger ou servir des aliments afin de ne pas endommager la surface du bol.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans le bol.
- La couleur de la surface du bol peut changer après la première utilisation ou une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur à riz et il n'est pas dangereux pour votre santé. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil en toute sécurité.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle - image 16 et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela pourrait endommager le capteur thermique.

Description du dysfonctionnement	Causes	Solution
Les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Veillez à ce que l'appareil soit bien branché.
Les voyants sont éteints et l'appareil chauffe.	Problème avec les voyants de l'appareil ou voyants endommagés	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Voyant de cuisson éteint, voyant de maintien au chaud allumé.	L'interrupteur de commande n'est pas en position de cuisson.	Tournez le bouton sur la position de cuisson.
Fuite de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	Trop ou pas assez d'eau pour la quantité de riz.	Consultez le mode d'emploi pour connaître la quantité d'eau.
Echec de la fonction de maintien au chaud automatique (l'appareil reste en mode cuisson).		Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Fuite d'eau sur la table.	Récupérateur de condensation manquant ou récupérateur qui déborde.	Videz le récupérateur de condensation et veillez à ce qu'il soit positionné correctement.

Attention : si le bol interne est déformé, cessez de l'utiliser et demandez un bol de rechange auprès d'un centre de réparation agréé.

TEFAL/T-FAL * GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.tefal.com

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'oeuvre, pendant la période de garantie dans les pays*** tels que définis dans la liste des pays jointe, 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 redevien conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'oeuvre, 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.

Conditions & Exclusions :

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des 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 utilisés 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, du non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni 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 un feu, 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 détartrage 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 sur un lieu 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 saurait être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui 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'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***En cas d'utilisation dans un pays listé différent du 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 acquis 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 commercialisée 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, si c'est possible.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

* La marque de produits TEFAL apparait 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.

DESCRIÇÃO

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Cesto de vapor | 11 | Coletor da condensação |
| 2 | Graduação para a água e arroz | 12 | Painel de controlo |
| 3 | Cuba antiaderente amovível | a | Indicador luminoso de cozedura |
| 4 | Copo medidor | b | Indicador luminoso de manter quente |
| 5 | Colher de arroz | c | Interruptor de controlo |
| 6 | Cabo de alimentação | 13 | Placa de aquecimento |
| 7 | Botão de abertura da tampa | 14 | Sensor |
| 8 | Pega da tampa | | |
| 9 | Válvula de micro pressão | | |
| 10 | Tampa | | |


INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia e siga as instruções de utilização. Guarde-as para futuras consultas.

- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi criado para um uso doméstico. Não foi criado para ser utilizado nas seguintes aplicações e a garantia não se aplica nestes casos:
 - Nas zonas de alimentação reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Em quintas;

- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo de alimentação fixo:** Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer perigo para o utilizador.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Utilize um pano húmido ou uma esponja com detergente líquido para a loiça para limpar os acessórios e peças em contacto com alimentos. Enxagúe com um pano ou esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- Se o símbolo  estiver indicado no aparelho, significa “Atenção: as superfícies podem ficar quentes durante a utilização”.
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Atenção: risco de ferimentos devido a uma utilização incorreta do aparelho.

- Atenção: se o seu aparelho estiver equipado com um cabo de alimentação amovível, não verta líquidos no conector.
- Desligue sempre o aparelho:
 - imediatamente após cada utilização.
 - quando tiver que o deslocar.
 - antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção.
 - Se não funcionar corretamente.
- Pode queimar-se se tocar na superfície quente do aparelho, na água quente, no vapor ou no alimento.
- Durante a cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Mantenha o rosto e as mãos afastados.
- Não obstrua a saída do vapor.
- Em caso de qualquer problema ou questão, contacte o Centro de Contacto do Consumidor ou consulte o nosso website.
- O aparelho pode ser utilizado a uma altitude de até 2000 metros.
- Para sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis na altura do fabrico (Diretiva de baixa voltagem, Compatibilidade eletromagnética, O ambiente, Materiais em contacto com alimentos...).
- Certifique-se de que a tensão da sua instalação elétrica corresponde à indicada no aparelho (apenas corrente alternada).
- Tendo em conta as várias normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele em que o adquiriu, leve-o para ser verificado junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

RELATIVAMENTE À LIGAÇÃO À CORRENTE

- Não utilize o aparelho se:
 - o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados
 - o aparelho cair ou apresentar sinais visíveis de danos, ou não funcionar corretamente
 - nestes casos, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não desmonte o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize uma extensão. Se decidir fazê-lo, utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma ficha com ligação à terra adequada para a potência do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.

UTILIZAÇÃO

- Utilize uma superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, ao abrigo de salpicos de água.
- Não permita que a base do aparelho entre em contacto com água.
- Nunca tente utilizar o aparelho quando a cuba estiver vazia ou não estiver dentro do aparelho.
- A função de cozedura/manípulo tem de funcionar livremente. Não impeça nem obstrua a função de mudar automaticamente para a função de manter quente.
- Não retire a cuba enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho diretamente numa superfície quente nem em qualquer outra fonte de calor ou chamas, pois poderá causar uma falha ou perigos.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de estar em contacto direto. Certifique-se de que não insere qualquer alimento ou líquidos entre a cuba e a placa de aquecimento.
- Não coloque o aparelho perto de uma fonte de calor ou num forno quente, pois isso dará origem a danos sérios.
- Não coloque alimentos nem água no aparelho até que a cuba esteja no respetivo lugar.
- Respeite os níveis máximo e mínimo indicados nas receitas.
- Caso alguma parte do seu aparelho se incendie, não tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano embebido em água.

- Qualquer intervenção deverá ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado com peças sobresselentes originais.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE

- O seu aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos. No entanto, quando decidir substituí-lo, lembre-se de que pode contribuir para a proteção do ambiente.
- Antes de eliminar o seu aparelho, deverá retirar a pilha do temporizador e colocá-la num ponto de recolha de resíduos (consoante o modelo).

PT

Proteção do ambiente em primeiro lugar!



① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.



➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembalar o aparelho

- Retire o aparelho e, todos os acessórios da embalagem bem como os documentos impressos.
- Abra a tampa, premindo o botão de abertura situado na parte superior da pega - Imagem 1.
- Instale o suporte da colher: Insira o gancho de plástico do suporte no orifício existente por baixo do anel do aparelho, e faça-o deslizar para baixo - Imagem 5.

Leia as instruções e siga cuidadosamente o método de funcionamento.

Limpar o aparelho

- Retire a cuba e a válvula de micro pressão.
- Limpe a cuba e a válvula de micro pressão com uma esponja e detergente líquido para a loiça. Limpe o corpo do aparelho e as partes de metal da tampa com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente.
- Certifique-se de que a válvula de micro pressão está devidamente colocada na respetiva posição - Imagem 2.

UTILIZAR A SUA PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

- **Limpe cuidadosamente a parte exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos nem líquido por baixo da cuba e da placa de aquecimento** - Imagem 3.
- Coloque a cuba no aparelho - Imagem 4, certificando-se de que fica bem posicionada.
- Rode ligeiramente a cuba em ambas as direções, de modo a garantir um bom contacto entre o fundo da cuba e a placa de aquecimento.
- Certifique-se de que o coletor da condensação está devidamente colocado na respetiva posição. Se não for o caso, instale-o pressionando firmemente para a ranhura - Imagem 5.
- Feche a tampa e fixe-a.
- Ligue o aparelho.
- Não ligue o aparelho até que as fases apresentadas anteriormente tenham sido completadas.
- Não ligue o aparelho com uma cuba de cozedura vazia.
- Não toque na placa de aquecimento quando o aparelho estiver ligado.

Nunca coloque a mão na saída do vapor durante a cozedura, pois pode queimar-se. Nunca utilize a pega da tampa para transportar o aparelho quando estiver cheio.

Utilize apenas a cuba interior fornecida com o aparelho. Não deite água nem ingredientes para dentro do aparelho sem a cuba no interior.

MEDIR O ARROZ E A ÁGUA

PT

- As marcas de graduação no interior da cuba são apresentadas em litros e copos. Estas são utilizadas para medir a quantidade de água quando cozinhar arroz - Imagem 6.
- O copo de plástico fornecido com o seu aparelho serve para medir o arroz, e a tabela indica a quantidade de arroz necessária para o número de doses. O copo medidor com 1 nível pesa cerca de 150 g.
- A tabela abaixo apresenta um guia para cozinhar diferentes tipos de arroz. Para melhores resultados, recomendamos que utilize arroz normal em vez de arroz “fácil de cozinhar”, que tende a ficar mais peganhoso e pode colar-se à base. Com outros tipos de arroz, como integral ou selvagem, as quantidades de água têm de ser ajustadas. Consulte a tabela abaixo.
- Para cozinhar apenas 1 copo de arroz branco (para 2 porções pequenas ou 1 porção grande), porque não há marca de 1 copo na cuba, deverá utilizar 1 copo medidor de arroz branco e depois adicionar 1 copo e meio de água. Com alguns tipos de arroz, é normal que algum fique colado na base quando cozinhar 1 copo de arroz. Para cozinhar outra quantidade de arroz branco, consulte o guia de cozedura apresentado abaixo.
- A quantidade máxima de água + arroz não deverá exceder a marca dos 5,5 copos ou 10 copos (consoante o modelo) dentro da cuba - Imagem 6. Dependendo do tipo de arroz, as quantidades de água poderão ter de ser ajustadas. Consulte a tabela abaixo.

Passa bem o arroz por água antes da cozedura.

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO – 10 COPOS

Copos medidores de arroz branco	Peso do arroz branco	Nível da água na cuba (+ arroz)	Doses	Tempo de cozedura aproximado*
2	300 g	Marca de 2 copos	3 pessoas - 4 pessoas	20-26 minutos
4	600 g	Marca de 4 copos	5 pessoas - 6 pessoas	29-34 minutos
6	900 g	Marca de 6 copos	8 pessoas - 10 pessoas	37-43 minutos
8	1200 g	Marca de 8 copos	13 pessoas - 14 pessoas	40-46 minutos
10	1500 g	Marca de 10 copos	16 pessoas - 18 pessoas	45-51 minutos

* A panela elétrica de arroz determina automaticamente o tempo exato de cozedura, dependendo da quantidade de água e arroz colocados no recipiente.

COZINHAR O ARROZ

- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor, afastada de salpicos de água e quaisquer outras fontes de calor.
- Deite a quantidade necessária de arroz na cuba utilizando o copo medidor fornecido. A seguir, encha com água fria até à marca correspondente “CUP” gravada na cuba (consulte o guia de cozedura apresentado acima).
- Feche a tampa.

Nota: Adicione sempre primeiro o arroz, caso contrário, haverá sempre demasiada água.

- Prima o interruptor de controlo para baixo. O indicador de cozedura acende para indicar que a cozedura foi iniciada - Imagem 7.
- Quando a cozedura terminar, o aparelho entra automaticamente na função de manter quente. O indicador luminoso de “MANTER QUENTE” acende - Imagem 8.
- Após cada utilização, esvazie e limpe o coletor da condensação.

A panela elétrica de arroz determina exatamente o tempo de cozedura, dependendo da quantidade de água e ingredientes colocados na cuba (consulte a tabela de cozedura apresentada acima para se orientar quanto aos tempos). Quando toda a água tiver sido absorvida pelo

arroz, o aparelho pára automaticamente o processo de cozedura e entra no modo de “MANTER QUENTE” (o indicador luminoso verde de “MANTER QUENTE” acende).

Algumas recomendações para melhores resultados quando cozinhar arroz

- Meça o arroz e lave-o bem com água corrente num escurridor durante algum tempo (exceto para arroz risotto, que não deverá ser passado por água). De seguida, coloque o arroz na cuba, juntamente com a respetiva quantidade de água.
- Certifique-se de que o arroz fica bem distribuído na cuba, para permitir uma cozedura uniforme.
- Adicione sal na água, consoante o seu gosto pessoal.
- A água pode ser substituída por caldo. Se utilizar caldo, existe o risco do arroz escurecer na cuba.
- Não abra a tampa durante a cozedura, pois há libertação de vapor e isto afeta o tempo de cozedura e o sabor do arroz.
- Quando terminar a cozedura e quando o indicador luminoso de “MANTER QUENTE” acender, mexa o arroz e deixe-o na cuba durante mais uns minutos, para obter o arroz perfeito com os grãos soltos.

PT

COZINHAR A VAPOR (PARA VEGETAIS, PEIXE, ETC.)

Medir os ingredientes

- A quantidade máxima de água na cuba não deverá exceder a marca máxima dentro da cuba - Imagem 6. Ao exceder este nível pode causar derrames durante a utilização.
- O nível da água deverá ser inferior ao cesto do vapor.

Preparação

- Deite água para a cuba, nunca excedendo a marca máxima CUP.
- Coloque o cesto do vapor na cuba - Imagem 9.
- Adicione os ingredientes no cesto do vapor.

Cozinhar a vapor

- Prima o interruptor de controlo para baixo. O indicador de cozedura acende para indicar que a cozedura foi iniciada - Imagem 7.
- Pode terminar o modo de cozedura a vapor rodando o interruptor de controlo para a posição superior. O indicador luminoso de “MANTER QUENTE” acende e o aparelho liga-se para manter quente.

- Quando não houver mais água na cuba, entra automaticamente na função de manter quente. O indicador luminoso de “MANTER QUENTE” acende - Imagem 8.

FUNÇÃO DE MANTER QUENTE

Ao terminar de cozinhar, o aparelho entra automaticamente no modo de “MANTER QUENTE”. O interruptor de controlo sobe para a posição superior e o indicador luminoso verde de “MANTER QUENTE” acende. Os alimentos são assim mantidos quentes até serem servidos. Tenha em atenção que muito tempo na função de manter quente, pode afetar a qualidade do arroz. Para desligar esta função, desligue o aparelho da corrente - Imagem 10.

FIM DA COZEDURA

- Abra a tampa.
- Retire o arroz com a colher de plástico fornecida com o seu aparelho e volte a fechar a tampa.
- Não se esqueça de desligar o aparelho após manter quente.

Nunca retire a cuba após a cozedura sem luvas de proteção adequadas para o forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O coletor da condensação deverá ser esvaziado e limpo após cada utilização.
- Para retirar o coletor, prima cada lado da cobertura de plástico e retire-o - Imagem 11.
- Para voltar a colocar o coletor, pressione firmemente para a ranhura.
- Para limpar a válvula de micro pressão, retire-a da tampa e abra-a, rodando na direção de “Abrir” - Imagem 12.
- Após a limpeza, seque bem. Rode a válvula de micro pressão na direção de “fechar” até ouvir um clique. De seguida, volte a colocá-la na tampa da panela elétrica de arroz.
- Utilize água quente, detergente líquido para a loiça e uma esponja para limpar a cuba - Imagem 13, coletor da condensação - Imagem 14, a válvula de micro pressão - Imagem 15, colher e copo. Não deve usar pós abrasivos nem esponjas de metal.
- Se os alimentos ficarem colados no fundo, deixe água na cuba para embeber durante algum tempo antes de proceder à lavagem.

- Seque bem a cuba.
- Não coloque o aparelho dentro de água nem deite água para cima dele.

Cuidados a ter com a cuba esférica

- Para manter a qualidade do revestimento da cuba durante o máximo de tempo possível, recomendamos que não corte alimentos no seu interior.
- Utilize utensílios de plástico ou de madeira e nunca de metal quando mexer ou servir alimentos, para evitar causar danos na superfície da cuba.
- Para evitar o risco de corrosão, não deite vinagre na cuba.
- A cor da superfície da cuba pode mudar após a primeira utilização ou após uma utilização prolongada. Esta alteração na cor deve-se à ação do vapor e da água, e não tem qualquer efeito no uso do aparelho nem é perigoso para a sua saúde. É perfeitamente seguro continuar a utilizá-lo.

Limpeza e cuidados com as outras peças do aparelho

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o da corrente.
- Limpe o corpo da panela elétrica de arroz, o interior da tampa - Imagem 16 e o cabo com um pano ligeiramente embebido em água. Depois, seque bem. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior da estrutura do aparelho, pois isso pode danificar o sensor do calor.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descrição do mau funcionamento	Causas	Solução
As luzes do aparelho estão desligadas e ele não aquece.	A panela elétrica de arroz não está ligada à corrente.	Verifique se o aparelho foi ligado corretamente.
As luzes do aparelho estão desligadas e ele aquece.	Problema com as luzes do aparelho, ou as luzes estão danificadas.	Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
A luz do indicador de cozadura está desligada e o indicador de manter quente está ligado.	O interruptor de controlo não está na posição de cozadura.	Rode o disco de controlo para a posição de cozadura.
Fugas de vapor durante a utilização.	A tampa não está fechada corretamente.	Volte a abrir e a fechar a tampa.
	A válvula de micro pressão não está bem posicionada, ou está incompleta.	Pare de cozinhar (desligue o aparelho da corrente) e certifique-se de que a válvula está completa (as 2 partes estão fixadas) e bem posicionada.
	A tampa ou a junta da válvula de micro pressão está danificada.	Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
O arroz fica meio cozido ou cozido em excesso.	Demasiada água, ou pouca água, quando comparada com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela quanto à quantidade de água.
A função automática de manter quente falha (o aparelho permanece na função de cozadura).		Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efetuada a reparação.
Fugas de água na mesa.	O coletor da condensação está em falta ou a derramar.	Esvazie o coletor da condensação e certifique-se de que fica posicionado corretamente.

Cuidado: Se a cuba ficar deformada, deixe de a utilizar e substitua-a, contactando um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

TEFAL/T-FAL* GARANTIA INTERNACIONAL LIMITADA

 : www.tefal.com

Este aparelho é **reparável** pela TEFAL/T-FAL*, durante e após o período de garantia.

Accessórios, consumíveis e peças de substituição poderão ser adquiridos, caso estejam localmente disponíveis, tal como indicado no site da TEFAL/T-FAL* www.tefal.com

Garantia:

Este aparelho é garantido pela TEFAL/T-FAL contra qualquer defeito de fabrico nos materiais ou mão-de-obra, durante o período de garantia, nos países *** como mencionado na lista de países anexa, a partir da data da compra ou da data da entrega.

A garantia internacional do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da TEFAL/T-FAL proceder à troca dum aparelho defeituoso por um equivalente ou superior em vez da sua reparação. A única obrigação da TEFAL/T-FAL limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões:

A TEFAL/T-FAL não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição dum aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida. O aparelho pode ser entregue directamente num Serviço de Assistência Técnica autorizado ou ser devidamente embalado e enviado por correio registado (ou por outras forma de envio semelhante) para um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL/T-FAL. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível no site da TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) ou pode também ser obtida ligando para o número do Centro de Contacto do Consumidor indicado na Lista de Países. Para poder oferecer um serviço após venda de alta qualidade e melhorar constantemente a satisfação do consumidor, a TEFAL/T-FAL poderá enviar um inquérito de satisfação a todos os consumidores que tiveram os seus produtos a reparar ou que foram trocados num dos serviços autorizados de assistência técnica TEFAL/T-FAL.

A garantia internacional TEFAL/T-FAL apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções TEFAL/T-FAL, modificação ou reparação não autorizada do aparelho, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte. Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- utilização profissional ou comercial
- danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- danos mecânicos, sobrecarga
- acidentes incluindo fogo, inundação
- danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- danos provocador por raios ou picos de corrente
- utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, ou outras especificações técnicas
- calcário (a descalcificação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- entrada de água, pó ou insectos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insetos)

Direitos dos Consumidores:

A garantia internacional TEFAL/T-FAL não afecta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

***Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado, a duração da garantia internacional TEFAL/T-FAL é igual à do país no qual o aparelho é utilizado, mesmo que o aparelho tenha sido adquirido num país onde o período de garantia seja diferente. O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela TEFAL/T-FAL localmente. No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia internacional TEFAL/T-FAL limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, **sempre que possível**.

* A marca TEFAL aparece sob a designação T-FAL em alguns países tais como América e Japão. TEFAL / T-FAL são marcas registadas do Groupe SEB Por favor conserve este documento caso deseje apresentar alguma reclamação ao abrigo da garantia

EN p. 1 – 12

AR p. 23 – 13

FR p. 24 – 38

PT p. 39 – 52