

# Tefal<sup>®</sup>

KO


EN



**EASY FRY™ GRILL & STEAM**

[www.tefal.co.kr](http://www.tefal.co.kr)

## 안전을 위한 주의사항

- 본 사용 설명서의 안전 지침 사항을 주의 깊게 읽고 따라 주십시오. 나중에 참고할 수 있도록 사용설명서를 잘 보관하십시오.
- 본 제품은 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다.
- 다음과 같은 용도로 사용할 수 없고, 품질 보증도 받으실 수 없습니다 > 다음과 같은 용도로 사용할 시 품질 보증을 받으실 수 없습니다.  
**가게, 사무실 및 기타 업무 환경의 직원용 탕비실  
 농가 시설에서의 이용  
 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설에서의 고객 접대용  
 숙박 및 아침식사 제공 시설**
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 작동되도록 고안된 제품이 아닙니다.
- 제품의 전원선이 손상된 경우에는 위험을 방지하기 위해 제조사, 공인 서비스 센터를 통해 교체해야 합니다. 적절하지 않은 수리는 사용자에게 심각한 부상을 입힐 수 있습니다.
- 본 제품은 신체적, 감각적 또는 지적 능력에 장애가 있는 사용자, 또는 사용 지식이 없는 사용자(8세 미만의 어린이 포함)가 사용하기에 적합하지 않습니다. 이러한 경우에는 보호자의 감독 또는 지도 하에서만 사용하십시오.
- 보호자의 감독 또는 지도 없이, 8세 미만의 어린이가 본 기기를 세척 및 유지 관리하기에 적합하지 않습니다.
- 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 못하도록 항상 주의를 기울이십시오.
- 본 제품과 전원선은 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
-  주의: 작동 중에는 제품의 표면 온도가 올라갈 수 있습니다. 제품의 뜨거운 표면을 만지지 않도록 주의하십시오.
- 일부 분리 가능한 부품은 부드러운 스폰지와 세제, 또는 식기세척기에 넣어 사용이 가능합니다(모델에 따라 다름).
- 젖은 천과 스폰지를 사용하여 제품의 내부와 외부를 청소하여 주십시오. 좀 더 자세한 부분은 사용 설명서의 <<세척>>부분을 참고하여 지침에 따라주십시오.
- 본 제품은 최고 4,000미터의 고도에서 사용이 가능하나 권장하지 않습니다.

## 사용법

- 본 설명서의 주의 사항에 따라 안전하게 보관하여 주십시오.
- 제품 사용 전, 포장재와 홍보 라벨 또는 스티커를 전부 제거해주십시오. 본체에서 분리 가능한 부품의 포장재도 제거했는지 꼭 확인해주십시오(모델에 따라 다름).
- 제품 사용 전, 기기 전압판에 명시된 전압이 가정의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 나라마다 다른 전기기준이 시행되고 있으므로, 이 제품을 구입한 곳이 실제 사용하는 국가와 다를 경우 반드시 제품 사용 전에 공인 서비스 센터에서 확인을 받으십시오.
- 분리 가능한 전원선을 사용하는 모델의 경우, 반드시 정품 전원선만 사용하십시오.

- 제품 사용 시, 적절하게 설치된 콘센트에 연결 해야 합니다. 전원선과 플러그는 항상 건조한 상태를 유지해야 합니다.
- 제품 사용 시, 물이 튀기 지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 놓고 사용하여 주십시오.
- 제품 사용 후, 제품 이동 시, 또는 제품 세척 시에는 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- 화재 발생 시, 전원 플러그를 뽑고 물에 젖은 행주로 덮어 불을 끄십시오.
- 제품 손상 방지를 위해, 사용설명서와 레시피 책의 레시피를 따라 주십시오. 조리 시, 적절한 분량의 재료를 사용하십시오.

## 주의사항

- 전원선이 손상되었거나 제품을 떨어뜨려 외관상의 손상이 보일 경우, 또는 제품이 비정상적으로 작동을 할 경우엔 제품을 사용하지 마십시오.
- 다음과 같은 경우, 제품 사용을 중단하고 공인 서비스 센터에 연락하십시오:
  - 연장선을 사용하지 마십시오. 연장선을 사용하기로 결정했다면, 사용자 본인의 책임 하에 제품의 전력과 맞는 연장선을 사용하십시오.
- 전원선 늘어뜨린 채 두지 않습니다. 전원선 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓이지 않도록 하십시오. 또한 전원선 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐 놓지 마십시오.
- 무리하게 전원선 잡아 당겨 뽑지 마십시오.
- 제품에 뜨거운 음식이 있을 때 제품을 움직이지 마십시오.
- 제품을 불붙기 쉬운 소재(블라인드, 커튼 등) 옆이나, 외부 열원(가스레인지, 핫플레이트 등) 근처에서 사용하지 마십시오.
- 주방 수납장 아래에서 제품을 작동하지 마십시오.
- 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 닦을 때 강한 세제나 연마제, 철 수세미, 금속성 기구 등을 사용하지 마십시오.
- 야외에 제품을 보관하지 마십시오. 건조하고 바람이 잘 통하는 곳에 보관하십시오.
- 작동 중에 기기를 방치해 두지 마십시오.

## 조언/정보

- 제품을 처음 사용할 때 냄새가 날 수 있으나 무해합니다. 이 냄새는 제품에 아무 영향을 주지 않으며 금방 사라집니다.
- 안전을 위하여 본 제품은 적용되는 표준 법규 및 규정(저전압, 전자파 적합성, 식품 접촉 물질 규정, 환경 등)을 준수합니다.
- 본 제품은 가정용으로 설계되었으며 야외용이 아닙니다. 전문적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 사용자 안전을 위해서 사용자 제품에 맞는 제조사 부속품과 예비 부품만을 사용해야 합니다.
- 제품에서 팬을 꺼낼 때 바스켓 분리 버튼 (B)를 누르지 마십시오. 팬에서 바스켓을 분리할 때만 바스켓 분리 버튼을 사용합니다.

## 환경

- 제품 폐기 전, 타이머 배터리를 분리하여 따로 재활용 장소에 분리 수거하거나 공인 서비스 센터로 가져가십시오(모델에 따라 다름).

## 안전 경고

### 액세서리 사용 추천:

- 처음 사용하기 전에 액세서리에서 모든 포장재, 스티커 또는 라벨을 모두 제거하십시오.
- 액세서리가 안정적으로 제자리에 고정되어 있으며 제품에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오. 제품과 함께 제공되는 조리 액세서리만을 사용하거나 공인 서비스 센터에서 구매한 액세서리만을 사용하십시오.
- 액세서리가 손상되지 않도록 전용인 모델에만 장착하여 사용하십시오(예: 오븐, 가스레인지 열판, 전기 핫플레이트에 올려놓고 사용하지 마십시오).
- 음식을 액세서리 위에 놓고 썰지 마십시오.
- 액세서리는 조리 중 아주 뜨거워질 수 있습니다. 조리 후 액세서리를 다룰 때는 내열 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 뜨거운 액세서리를 충격에 약한 표면 위에 올리지 마십시오. 내열 표면에만 올리십시오.
- 스펀지, 뜨거운 물, 약간의 액체 주방세제를 사용해 액세서리를 세척할 것을 권장합니다. 충분히 헹구 잔여물을 제거하십시오. 종이 타월로 말끔히 물기를 제거하십시오.
- 금속성 패드, 철 수세미 또는 연마성 세제를 사용해 액세서리를 세척하지 마십시오. 나일론 혹은 비금속성 세척 패드만을 사용하십시오. 세척이 어려울 경우, 세제를 푼 뜨거운 물에 조리판을 담그십시오.

## 환경



### 환경을 보호하세요!

- ① 제품에는 복원하거나 재활용할 수 있는 값진 재료들이 들어 있습니다.
- ② 해당 지역 분리수거함에 배출하시기 바랍니다.

**각 부분 명칭**

- A. 물탱크
- B. 물탱크 뚜껑
- C. 시간/온도 표시 화면
- D. 디지털 터치스크린 패널
- E. 용기
- F. 용기 손잡이
- G. 일반 그릴
- H. 주물 그릴
- I. 물 받침대
- J. 스테인리스 스틸 망

**자동 조리 모드**

- 1. 튀김
- 2. 통닭 구이
- 3. 냉동 식품
- 4. 걸바속속 군만두
- 5. 걸바속속 통삼겹 구이
- 6. 스팀(찜)
- 7. 베이킹

**처음 사용 전**

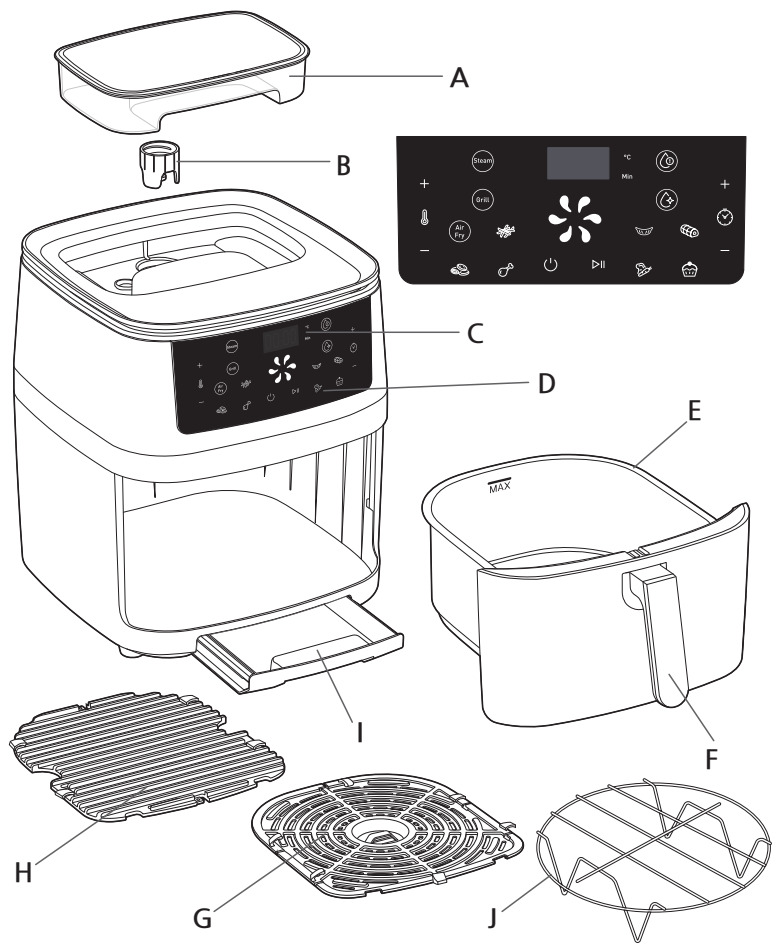
- 모든 포장재를 제거합니다.
- 제품에서 스티커나 라벨을 제거합니다.
- 그릴의 실리콘 부분을 제거하지 마십시오.
- 용기, 물탱크, 분리형 그릴을 뜨거운 물, 소량의 세제를 푼 물 그리고 부드러운 스펀지로 깨끗이 세척하십시오.  
 Ⓢ 경고: 용기, 그릴 및 물탱크는 식기세척기로 세척할 수 없습니다.
- 를 눌러 급수관 내의 잔여물을 제거하기 위해 세척을 실행합니다.
- 제품 내부와 외부에 젖은 천으로 닦으십시오. 제품은 뜨거운 공기 또는 스팀을 분사하여 작동합니다. 용기(E)에 식용유나 튀김용 기름을 채우지 마십시오.




**준비 방법**

- 제품은 물이 튀지 않는 평평하고 안정적인 내열성 바닥 위에 올려놓고 사용하십시오.
- 용기에 오일 또는 다른 액체를 넣지 마십시오. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 이는 공기 흐름을 방해하며, 뜨거운 공기를 사용하는 에어 프라이 작동에 영향을 줍니다.  
 본 제품으로 다양한 레시피를 준비할 수 있습니다. 주요 음식의 조리 시간은 '조리 안내'에 나와 있습니다. [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)의 온라인 레시피를 참고하여 제품에 관한 정보를 얻으십시오.










**자동 조리 모드 사용**

- 전원 코드를 전기 소켓에 꽂습니다.
- 용기에 음식을 넣습니다.  
 참고: 'MAX' 표시나 표('조리 안내' 참조)에 나온 분량을 초과하여 용기를 채우지 마십시오. 조리 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 용기를 제품에 다시 밀어 넣으십시오.  
 주의: 사용 중 또는 사용 후 얼마 동안은 용기가 매우 뜨거우니 만지지 마십시오. 용기는 손잡이만 잡도록 합니다.
- 터치패널 화면에서 원하는 조리 모드를 누릅니다. 이 모드에 대한 자세한 내용은 "조리 안내"를 참조하십시오.
- 시작 버튼을 눌러 조리 모드를 확인하십시오 (▶). 그러면 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 디스플레이에 번갈아 표시됩니다.










- 음식에서 나온 여분의 기름은 용기 바닥에 모입니다.
- 일부 음식의 경우 조리 중간에 흔들어야 할 수도 있습니다(‘조리 안내’ 참조). 음식을 흔들려면 용기의 손잡이를 잡고 제품에서 빼낸 다음 흔들여 줍니다. 그런 다음 용기를 제품에 넣고 시작 버튼을 눌러 조리를 다시 시작하십시오.
- 타이머가 울리면 설정된 조리 시간이 끝난 것입니다. 용기를 제품 밖으로 꺼내고 내열 바닥에 놓습니다.
- 음식이 다 되었는지 확인합니다. 음식이 다 되지 않았다면 용기를 다시 제품 안에 넣고 타이머를 몇 분 더 설정합니다.
- 조리가 끝나면 용기를 꺼냅니다. 음식을 꺼낼 때는, 집게로 음식을 용기에서 꺼냅니다.  
**주의: 용기를 그릴과 함께 뒤집지 마십시오. 에어 프라이한 후의 용기와 그릴, 음식은 매우 뜨겁습니다. 조리한 음식의 종류에 따라 용기에서 수증기가 올라올 수 있으니 주의하십시오.**
- 조리가 끝나고 나면 제품을 사용하여 바로 다음 조리를 진행할 수 있습니다.  
**참고: 다음 조리 프로그램    은 스팀을 사용한 조리입니다. 이 조리 프로그램 중 하나를 시작하기 전에 물탱크를 최대 수위까지 채우십시오. 경수 처리된 물을 사용하는 것이 좋습니다.**

## 에어 프라이 모드 사용








- 용기에 음식을 넣습니다.
- 용기를 제품에 다시 넣으십시오.
-  를 누른 다음 터치스크린 패널에서  를 누릅니다.
- 디지털 화면의  및  버튼을 눌러 온도  를 조정합니다. 온도 범위는 80~200°C (176°F~392°F)입니다.
- 그런 다음  버튼을 눌러 원하는 조리 시간을 설정하고  및  버튼을 눌러 시간을 조정합니다. 타이머는 0에서 60분 사이로 설정할 수 있습니다.
- 시작 버튼  을 눌러 원하는 온도 및 시간을 설정하여 조리를 시작합니다. 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 디스플레이에 번갈아 표시됩니다.
- 음식에서 나온 여분의 기름은 용기 바닥에 모입니다.
- 일부 음식의 경우 조리 중간에 흔들어야 할 수도 있습니다(‘조리 안내’ 참조). 음식을 흔들려면 용기의 손잡이를 잡고 제품에서 빼낸 다음 흔들여 줍니다. 그런 다음 용기를 제품에 넣고 시작 버튼을 눌러 조리를 다시 시작하십시오.
- 타이머가 울리면 설정된 조리 시간이 끝난 것입니다. 용기를 제품 밖으로 꺼내고 내열 바닥에 놓습니다.
- 음식이 다 되었는지 확인합니다. 음식이 다 되지 않았다면 용기를 다시 제품 안에 넣고 타이머를 몇 분 더 설정합니다.
- 조리가 끝나면 용기를 꺼냅니다. 음식을 꺼낼 때는, 집게로 음식을 용기에서 꺼냅니다.  
**주의: 용기를 그릴과 함께 뒤집지 마십시오. 에어 프라이한 후의 용기와 그릴, 음식은 매우 뜨겁습니다. 조리한 음식의 종류에 따라 용기에서 스팀이 올라올 수 있으니 주의하십시오.**
- 조리가 끝나고 나면 제품을 사용하여 바로 다음 조리를 진행할 수 있습니다.

## 그릴 모드 사용

- 그릴 플레이트를 제품의 용기에 설치합니다.
-  를 누른 다음 화면의  를 눌러 그릴 모드를 선택합니다.
-  를 눌러 그릴 모드를 시작합니다. 그러면 예열 단계가 시작됩니다. 예열 단계 중에  가 깜박입니다. 이 예열 단계는 15분 동안 지속됩니다.
- 타이머가 울리면 설정된 예열 단계가 끝난 것입니다.
- 용기를 제품 밖으로 꺼내고 내열 바닥에 놓습니다.

- 그릴 플레이트 위에 음식을 놓고 용기를 제품에 다시 넣으십시오.
- 기본 조리 시간은 4분입니다.  와  버튼을 눌러 원하는 조리 시간을 설정합니다(‘조리 안내’ 참조).
- 시작 버튼  을 눌러 조리를 시작합니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 디스플레이에 번갈아 표시됩니다.
- 타이머가 울리면 조리가 끝난 것입니다. 용기를 제품 밖으로 꺼내고 내열 바닥에 놓습니다.
- 음식이 다 되었는지 확인합니다. 음식이 다 되지 않았다면 용기를 다시 제품 안에 넣고 타이머를 몇 분 더 설정합니다.
- 조리가 끝나면 용기를 꺼냅니다. 음식을 꺼낼 때는 집게를 사용합니다.  
**주의: 에어 프라이한 후의 용기와 그릴, 음식은 매우 뜨겁습니다.**

## 스팀(찜) 모드 사용

- 스팀(찜) 모드를 사용하기 전에 물탱크에 물을 최대 수위까지 채우십시오. 경수 처리된 물을 사용하는 것이 좋습니다.
- 물탱크 뚜껑이 제자리에 완전히 장착되었는지 확인하십시오.
- 물탱크를 다시 제자리에 끼워 넣습니다.
- 용기에 음식을 넣고 용기를 제품에 다시 넣으십시오.
-  를 누른 다음 터치스크린 패널에서  를 누릅니다.
- 기본 조리 시간은 25분입니다.  와  버튼을 눌러 원하는 조리 시간을 설정합니다(‘조리 안내’ 참조).
-  를 눌러 스팀(찜) 모드를 시작합니다. 그러면 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 디스플레이에 번갈아 표시됩니다.
- 타이머가 울리면 조리가 끝난 것입니다. 용기를 제품 밖으로 꺼내고 내열 바닥에 놓습니다.
- 음식이 다 되었는지 확인합니다. 음식이 다 되지 않았다면 용기를 다시 제품 안에 넣고 타이머를 몇 분 더 설정합니다.  
**참고: 채우찜 경우 조리 프로그램을 직접 선택할 수 있습니다.  온도와 조리 시간이 자동으로 설정됩니다.**  
**참고:  가 깜박이면 물탱크에 물이 없다는 표시입니다. 물탱크에 물을 채웁니다. 경수 처리된 물을 사용하는 것이 좋습니다.**

## 스테인리스 스틸 망 사용

- 스테인리스 스틸 망에 음식을 올려 놓습니다.
- 스테인리스 스틸 망 위에서 음식을 직접 자르지 마십시오.
- 스테인리스 스틸 망이 안정적으로 제자리에 고정되고 제품에 바르게 장착되었는지 확인하십시오.
- 주의: 액세서리는 조리 중에 매우 뜨거워질 수 있습니다. 조리 후 액세서리를 다룰 때는 내열 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 뜨거운 액세서리를 충격에 약한 표면 위에 놓지 마십시오. 내열 바닥에 올려 놓아야 합니다.

## 조리 안내

아래의 표를 참조하여 기본적인 재료에 맞는 설정을 선택할 수 있습니다.  
 참고: 아래 조리 시간은 제한 사항일 뿐이며 감자의 품종과 분량에 따라 달라질 수 있습니다.  
 다른 음식의 경우 크기, 모양, 브랜드가 결과에 영향을 미칠 수 있습니다. 그러므로 조리 시간을 약간 조정해야 할 수 있습니다.

탄수화물 함량이 높은 재료(감자와 같은)는 질은 갈색이 되거나 검은색으로 탈 때 까지 요리하지 마십시오. 황금빛이 도는 노란색이 되도록 요리하십시오. 신선한 감자는 180°C 이상의 온도에서 튀기지 마십시오(아크릴아마이드 생성 최소화).

에어 프라이어					
			min	°C	
		800 g	15 - 18 분	200°C	
		1400 - 1600 g	60 분	200°C	
		800 g	15 - 18 분	200°C	
		400 g	13 - 15 분	200°C	
		600 g	15 - 17 분	180°C	
		8 pcs	15 - 18 분	180°C	

스팀					
			min	°C	
		1000 g	20 - 25 분	100°C	
		800 g	20 - 25 분	100°C	
		1000 g	20 - 25 분	100°C	

에어 프라이 + 스팀					
			min	°C	
		8 pcs	10 분 스팀 10 분 에어 프라이	100°C 스팀 190°C 에어 프라이	
		1 kg	30 분 에어 프라이 15 분 스팀	200°C 에어 프라이 100°C 스팀	

그릴	STEP 1 Preheat		STEP 2 Cooking		
			min	°C	
		250 g	6 - 8 분	200°C	
		300 g	10 분	200°C	
		400 g	10 - 12 분	200°C	
		200 g	3 - 5 분	170°C	

## 팁

- 크기가 작은 음식은 크기가 큰 음식보다 조리 시간이 짧게 걸립니다.
- 음식 분량이 많은 경우에는 약간 조리 시간을 늘리고, 음식 분량이 적은 경우에는 약간 조리 시간을 줄입니다.
- 크기가 작은 음식을 조리 시간 중간에 흔들어주면 조리 결과가 개선되고 고르지 않게 익는 현상을 방지할 수 있습니다.
- 신선한 감자에 기름을 약간 더하면 바삭한 식감을 얻을 수 있습니다. 기름을 넣은 후, 감자를 몇 분 안에 튀깁니다.
- Easy Fry에 기름기가 너무 많은 음식을 조리하지 마십시오.
- 오븐에서 조리할 수 있는 간식은 Easy Fry에서 조리 가능합니다.
- 튀김 요리의 추천하는 가장 적당한 분량은 700그램입니다.
- 시판 퍼프와 페이스트리 반죽으로 든든한 간식을 빠르고 손쉽게 만들 수 있습니다.
- 케이크나 키쉬를 굽거나 부서지기 쉬운 재료 또는 소를 채운 재료를 튀길 때는 Easy Fry에 오븐용 접시를 넣습니다. 실리콘, 스테인레스 스틸, 알루미늄, 도자기로 된 오븐용 접시를 사용하지 않습니다.
- 또한 음식을 데우는 데 Easy Fry를 사용할 수도 있습니다. 음식을 데우려면, 온도는 160에 시간은 최대 10분으로 설정합니다.

## 홈메이드 감자칩 만들기

최고의 결과를 내려면, 냉동 감자칩 사용을 권장합니다. 홈메이드 감자칩을 만들려면, 다음 단계를 따릅니다.

1. 감자칩 만들기에 적합한 품종의 감자를 고릅니다. 감자 껍질을 벗겨 일정한 두께의 칩 형태로 썩니다.
2. 감자칩을 차가운 물에 30분 이상 담갔다가, 물을 따라내고 깨끗하고 물기를 잘 먹은 행주로 말립니다. 그 다음 키친타월로 톡톡 두들겨 말립니다. 조리 전 감자칩의 물기를 완전히 제거합니다.
3. 기름 ½ 큰술(식물성, 해바라기씨, 올리브유 등)을 마른 그릇에 붓고, 감자칩을 넣어 기름이 고루 묻도록 섞습니다.
4. 여분의 기름은 그릇에 남도록, 감자칩을 손가락이나 주방기구로 꺼냅니다. 감자칩을 바스켓 안에 넣습니다.  
참고: 기름 묻힌 감자칩을 바구니에 한꺼번에 들이붓지 마십시오. 여분의 기름이 바구니 아래에 고이게 됩니다.
5. 조리 안내에 따라 감자칩을 튀깁니다.

## 세척

사용한 후에는 항상 제품을 세척해야 합니다.

용기와 그릴은 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속 주방기구나 연마제로 닦지 마십시오. 논스틱 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

6. 플러그를 콘센트에서 빼고 제품을 식힙니다. 참고: 용기를 꺼내면 제품이 더 빨리 식습니다.
7. 젖은 천으로 제품 표면을 닦아 줍니다.
8. 용기, 물탱크, 분리형 그릴을 뜨거운 물, 약간의 액체 세제, 부드러운 스펀지로 깨끗이 세척하십시오. 기름기 제거제를 사용하여 잔여물을 제거할 수 있습니다. 경고: 용기, 그릴 및 물탱크는 식기세척기로 세척할 수 없습니다. 팁: 용기 및 그릴 바닥에 기름때가 끼어 있다면 뜨거운 물과 주방세제를 약간 채웁니다. 용기와 그릴을 약 10분간 불립니다. 그다음 깨끗이 행귀 마십니다.
9. 제품 내부는 뜨거운 물과 젖은 천으로 닦습니다.
10. 발열 부분은 마른 청소용 솔로 닦아 음식 찌꺼기가 남지 않게 합니다.
11. 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오. 제품이 제대로 작동하려면 정기적으로 물때를 제거해야 합니다. 이렇게 하려면 전용 기능 ⑤를 사용해야 합니다. 식초와 함께 가열하면 물때를 완전히 제거하는 데 효과적이지 않습니다.

## 스팀 사용 후 세척

1. 사용한 후에는 항상 플러그를 뽑습니다.
2. ⑤를 눌러 급수관 내의 잔여물을 제거하기 위해 세척을 실행합니다.
3. 프로그램이 끝나면 제품에서 용기를 꺼내 용기에 남아 있는 물을 비웁니다.
4. 용기, 물받이, 물탱크를 뜨거운 물과 소량의 세제를 푼 물로 세척한 후 행구고 마십니다.

## 물때 제거

제품이 최상으로 작동하도록 정기적으로 제품의 물때를 제거하십시오. 물때 제거 방법:

5. 물탱크에 200ml의 물을 붓습니다. 정수 처리된 물을 사용하는 것이 좋습니다.
6. 흰 식초 200ml를 붓습니다.
7. 물탱크 뚜껑이 제자리에 완전히 장착되었는지 확인하십시오. 물탱크를 제자리에 다시 넣습니다.
8. ⑤ 프로그램을 실행합니다.
9. 프로그램이 끝나면 제품에서 용기를 꺼내고 물탱크를 비우십시오.
10. 물탱크 안을 따뜻한 물로 행구 다음 물을 채웁니다. 정수 처리된 물을 사용하는 것이 좋습니다.
11. 물탱크를 제자리에 다시 넣습니다.
12. ⑤를 눌러 급수관 세척을 실행합니다.
13. 프로그램이 끝나면 제품에서 용기를 꺼내고 용기를 비우십시오.
14. 용기, 물받이, 물탱크를 뜨거운 물과 소량의 세제를 푼 물로 세척한 후 행구고 마십니다. 참고: 스팀 모드를 10시간 사용할 때마다 ⑤가 깜박입니다. 물때 제거 프로그램을 시작하라는 표시입니다.

## 보관

1. 제품의 플러그를 뽑고 식힙니다.
2. 모든 부품이 깨끗하고 마른 상태인지 확인합니다.

## 보증과 서비스

서비스나 정보가 필요하거나 문제가 있다면, 테팔 웹사이트 [www.tefal.co.kr](http://www.tefal.co.kr)를 방문하거나 해당 국가의 테팔 고객 센터에 연락하십시오. 전세계 보증 안내서에서 전화번호를 찾으실 수 있습니다. 해당 국가에 고객 센터가 없다면, 현지 테팔 판매처를 찾으십시오.

## 문제 해결

제품에 문제가 있다면, [www.tefal.co.kr](http://www.tefal.co.kr)를 방문하여 자주 묻는 질문을 찾아보거나 해당 국가의 고객 센터에 연락하십시오.

## TEFAL 국제 제한 보증

 [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

본 제품은 보증 기간 중 및 이후에 TEFAL에 의해 수리 가능한 제품입니다.

액세서리, 소모품 및 사용자 교체 가능 부품은 현지 판매 되는 경우 구입 가능합니다. 자세한 설명은 TEFAL 인터넷 홈페이지 [www.TEFAL.com](http://www.TEFAL.com)을 참조하십시오.

### 보증

TEFAL은 구입 또는 배송 받은 첫 날 부터, 첨부된 국가 목록에 기재되어 있는 해당 국가들\*\*\* 내에서 보증 기간 동안 자재 또는 제조 기술 상 결함에 대해 본 제품을 보증합니다.

해외 제조사 보증은 일체의 불량 부품의 교체 또는 수리 및 필요한 노무를 통해 입증된 결함 제품을 복원시킴으로써 해당 제품이 본래 명세에 부합되도록 만드는 것과 관련한 모든 비용을 그 대상으로 합니다. TEFAL의 재량이 따라, 결함 제품을 수리하는 대신 동등한 또는 상위의 교체품이 제공 될 수 있습니다. 본 보증 하에서 TEFAL의 유일한 의무이자 귀하의 배타적 해결책은 그러한 수리 또는 교체로 한정 됩니다.

### 조건 & 제외 사항

TEFAL은 유효한 구입 증빙이 동반 되지 않은 일체 제품에 대해 수리 또는 교체할 의무가 없습니다. 제품은 TEFAL 지정 서비스 센터로 직접 가져오거나, 적절하게 포장해 등기 우편(또는 그에 상응하는 우편 배송 방법)으로 반송해야 합니다. 각 국가별 지정 서비스 센터의 상세 주소는 TEFAL 인터넷 홈페이지([www.tefal.com](http://www.tefal.com))를 참조하십시오. 첨부 국가 목록에 기재되어 있는 해당 소비자 서비스 센터에 전화 문의하십시오. TEFAL은 최고의 서비스 제공과 지속적인 고객 만족 향상을 위해 TEFAL의 공식 서비스 센터에서 수리를 받거나 교환을 받은 적인 오인된 고객님들께 만족도 설문 조사서를 보내기도 합니다. 본 보증은 가정 내 사용 용도로 구입 및 사용되는 제품에 한해 적용되며 오용, 부주의, TEFAL의 사용 지시 사항을 따르지 않음, 또는 제품의 변형 또는 무거가 수리, 소유자에 의한 잘못된 포장 또는 일체 운반자에 의한 취급 부주의로 인해 발생할 수 있는 일체 손상은 적용 대상으로 하지 않습니다. 또한, 정상적인 마모, 소모품의 유지관리 또는 교체, 또는 다음 사항은 적용 대상으로 하지 않습니다:

- 잘못된 종류의 물 또는 소모품을 사용하는 경우
- 제품 ID 또는 명세에 표시되어 있는 전압 또는 주파수에 다른 전압 또는 주파수를 사용한 때 따른 손상 또는 잘못된 결과
- 물때 제거(일체의 물때 제거 작업은 반드시 사용 지시 사항에 따라 실시해야 합니다)
- 화재, 수해 등의 사고
- 기계적 손상, 과부하
- 물, 먼지 또는 벌레의 제품 침투 (곤충과 관련된 기능을 가진 제품 제외)
- 제품에 포함되어 있는 일체의 유리 또는 자기의 손상
- 전문 또는 상업적 용도 사용
- 전원 서지 또는 번개등에 의한 파손

### 소비자의 법적 권리

TEFAL 해외 보증은 소비자가 보유하고 있을 수 있는 법적 권리 또는 제의 또는 한정될 수 없는 권리, 또는 해당 소비자가 해당 제품을 구입한 소매상에 대한 권리에 영향을 미치지 않습니다. 본 보증은 소비자에게 구체적인 법적 권리를 부여하며, 해당 소비자는 주별 또는 국가별로 다를 수 있는 다른 법적 권리를 보유하고 있을 수 있습니다. 소비자는 전적으로 본인 재량에 따라 그러한 권리를 행사할 수 있습니다.

\*\*\*제품을 목록에 나와 있는 한 국가에서 구입한 후 목록에 있는 다른 국가에서 사용하는 경우, TEFAL 해외 보증 기간은 구입 국가에 대해 다른 보증 기간이 적용된다 하더라도 사용 국가의 기간이 적용됩니다. 해당 제품이 TEFAL가 현지에서 판매하고 있는 제품이 아닌 경우 수리 처리 기간이 더 길어 질 수 있습니다. 새로 출격간 국가에서 해당 제품을 수리할 수 없는 경우, TEFAL 해외 보증은 가능한 경우 유사 제품 또는 대체 제품으로의 교환으로 한정될 수 있습니다.

보증기간이내에 보증 서비스 요청을 위하여 본 보증서를 잘 보관해 주시기 바랍니다.

## SAFETY INSTRUCTION

• This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used 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.

• This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.

• If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• 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.

•  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

• Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid. Do not clean them in a dishwasher.

• Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.

• The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

## Do

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

• Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).

• Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative 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.

• Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.

• Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.

• In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.

• To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com); make sure that you use the right amount of ingredients.



## Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...). or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

## Advice/information

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance

## Recommendation of the use of accessories

- Before first use, remove all packaging materials, stickers or labels from the accessories.
- Ensure that the metal holder is stable, well positioned and correctly placed on the appliance. Only use the cooking accessory provided with the appliance or bought from an Approved Service Center.
- To prevent damage to the accessories, only use them on the models that were designed for (e.g., do not place in an oven, on the gas range or electric hot-plate, etc.).
- Never cut food directly on the accessory.

- Accessories become very hot during cooking. Use heat-resistant oven gloves when handling accessories after cooking.
- Do not place the hot accessories on a fragile surface. Only place them on a heat-resistant surface.
- We advise you to use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the accessories, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
- Do not use metallic scouring pas, steel wool, or any abrasive cleaners to clean any part of your accessories, only use nylon or non-metallic cleaning pads. In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing-up liquid.

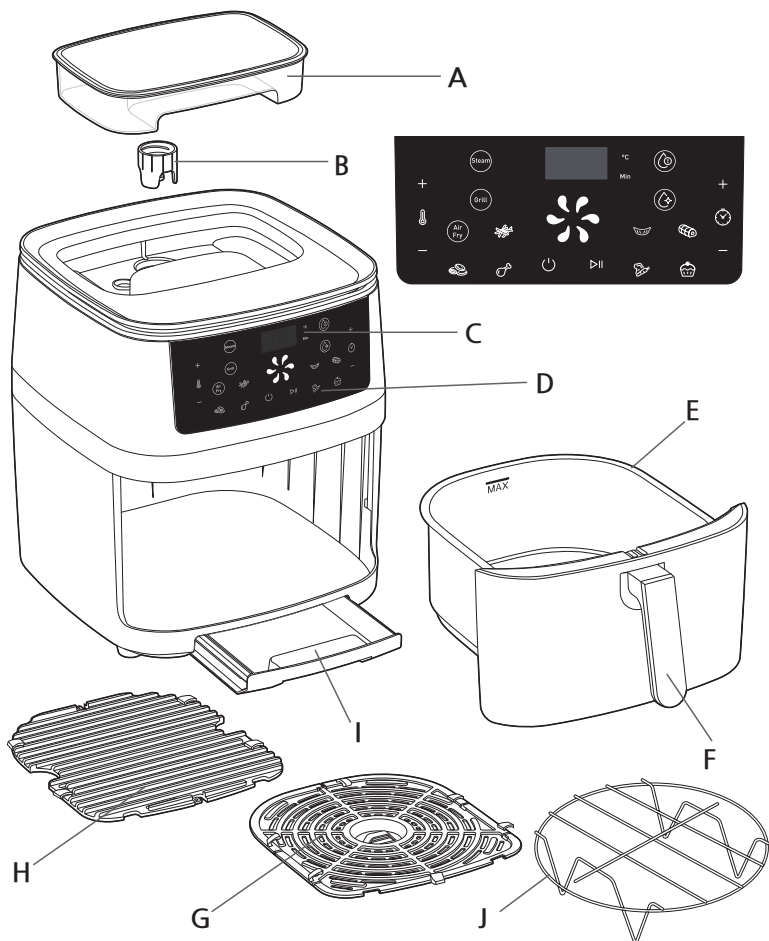
## Environnement



### Environment protection first!

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

➤ Leave it at a local civic waste collection point.




## DESCRIPTION

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| A. Water tank                | F. Bowl handle         |
| B. Water tank cap            | G. Regular grid        |
| C. Time/temperature display  | H. Die-cast grill grid |
| D. Digital touchscreen panel | I. Water tray          |
| E. Bowl                      | J. Metal holder        |

## AUTOMATIC COOKING MODES

- |             |               |
|-------------|---------------|
| 1. Fries    | 5. Roast      |
| 2. Chicken  | 6. Vegetables |
| 3. Nuggets  | 7. Cake       |
| 4. Dumpling |               |

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Do not remove silicon pads of the grid.
4. Thoroughly clean the bowl, the water tank and the removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
**Warning: the bowl, the grids and the water tank are not dishwasher safe.**
5. Before first use, press  to launch the purge of the water circuit in order to remove residual water from the water circuit.
6. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air or steam. Do not fill the bowl (E) with oil or frying fat.


## PREPARING FOR USE

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

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes at [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com) help you get to know the appliance.



## USING THE AUTOMATIC COOKING MODES

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.  
**Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
3. Slide the bowl back into the appliance.  
**Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.**










- Press on the touchpanel screen the key of the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- Confirm the cooking mode by pressing the Start button . This will launch the cooking process. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
- When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

**Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.**

After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.

- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.  
**NOTE: The following cooking programs   cook with steam. Fill in the water tank to the maximum level with water before launching one of this cooking program. We recommend to use purified water.**

## USING THE AIR FRY MODE








- Place the food in the bowl.
- Slide the bowl into the appliance.
- Press  and then press  on the touchscreen panel.
- Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C (176°F - 392°F).
- Then set the desired cooking time by pressing the  button and adjusting the time with the  and  buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- Press the Start button  to launch the cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
- When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

**Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.**








After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.

- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

## USING THE GRILL MODE

- Place the grill plate in the bowl of the appliance.
- Press , then press  on the screen to select the Grill mode.
- Start the Grill mode by pressing . This will launch the preheating phase.  is blinking during this preheating phase. This preheating phase lasts 15 minutes.
- When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
- Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
- The default cooking time is 4 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
- Press the Start button  to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs. **Caution : After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot.**

## USING THE STEAM MODE

- Before use of the Steam mode, fill in the water tank to the maximum level with water only. **We recommend to use purified water.**
- Make sure the water tank's cap is in place and locked .
- Put the water tank back in place.
- Place the food in the bowl and put the bowl into the appliance.
- Press  and then press  on the touchscreen panel.
- The default cooking time is 25 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
- Start the Steam mode by pressing . This will launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Open the appliance, take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.  
**Note : To cook steamed vegetables, you can directly select the cooking program .**  
**The temperature and cooking time will be automatically set up.**  
**Note : When  is flashing, it indicates that water is missing in the tank. Refill the water tank with water. We recommend to use purified water.**





















## USING THE METAL HOLDER













- Place the food in the metal holder.
- Never cut food directly on the accessory.
- Ensure that the metal holder is stable, well positioned and correctly placed on the appliance.
- Caution : accessories become very hot during cooking. Use heat-resistant oven gloves when handling accessories after cooking.
- Do not place the hot accessory on a fragile surface. Only place it on a heat-resistant surface.











## COOKING GUIDE



















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

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

AIR FRY 			 min	 °C	
		1200 g	30 - 35 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		1400 - 1600 g	60 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		400 g	13 - 15 min	200°C	
		600 g	15 - 17 min	180°C	
	8 pcs	15 - 18 min	180°C		

STEAM 			 min	 °C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
	1000 g	20 - 25 min	100°C		

AIR FRY + STEAM 			 min	 °C	
		8 pcs	10 min steam 10 min air fry	100°C steam 190°C air fry	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C air fry 100°C steam	

GRILL 	STEP 1 Preheat		STEP 2 Cooking				
			 min	 °C			
			250 g	6 - 8 min	200°C		
			300 g	10 min	200°C		
			400 g	10 - 12 min	200°C		
15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C			

## TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 800 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

## MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

**Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.**

5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.


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

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


**Warning: the bowl, the grids and the water tank are not dishwasher safe.**

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

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.



For the appliance to function properly, it is necessary to carry out regular descaling. To do this, use the dedicated function . Running hot with vinegar will not be effective in completely removing scale build-up.

## CLEANING AFTER STEAM USE

1. Unplug the appliance after use.
2. Press  to launch the purge of the water circuit in order to remove residual water from the water circuit.
3. When the program is finished, take the bowl out of the appliance and empty the residual water from the bowl.
4. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and washing up liquid, rinse and dry.

## DESCALING

For optimum operation of the appliance, descale the appliance regularly. To do this :

1. Pour 200 ml of water into the water tank. We recommend the use of purified water.
2. Add 200 ml of white vinegar.
3. Make sure the water tank's cap is in place and locked. Put back the water tank into place.
4. Launch the program .
5. When the program is finished, open the appliance and empty the liquid from the bowl.
6. Rinse the inside of the water tank with warm water then fill it with water. We recommend the use of purified water.
7. Put back the water tank into the appliance.
8. Press  to launch the purge of the water circuit in order to rinse the water circuit.
9. When the program is finished, open the appliance and empty the water from the bowl.
10. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and washing up liquid, rinse and dry.

**Note :** Every 10 hours of steam mode use,  is blinking. It indicates you to launch a descale program.

## STORAGE

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

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the T-fal website at [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com) or contact the T-fal Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local T-fal dealer.

## TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

## TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : [www.tefal.com](http://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](http://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, a 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](http://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
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- accidents including fire, flood, etc
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- 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 one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, 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:**

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

**\*\*For India only:** The guarantee length depends on the product and the State in India. Full guarantee terms must be checked at the point of sale. Products purchased outside and used in India benefit from a 2 year guarantee.

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 cash memo.

# Tefal T-fal

## INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / [sigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чыбынныт ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันทีซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

.....

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чыбынныт нэ і адрэс прадваца / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของทาง/ วันที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

.....

.....

.....

**Product reference** / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucēs numurs / Gaminio numeris / Referența produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Үлгісі / Модель / Yлricи / 製品リアアレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

.....

**Distributor stamp** / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыбіт. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของทาง/ วันที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

1820007562