

T-fal®

EN

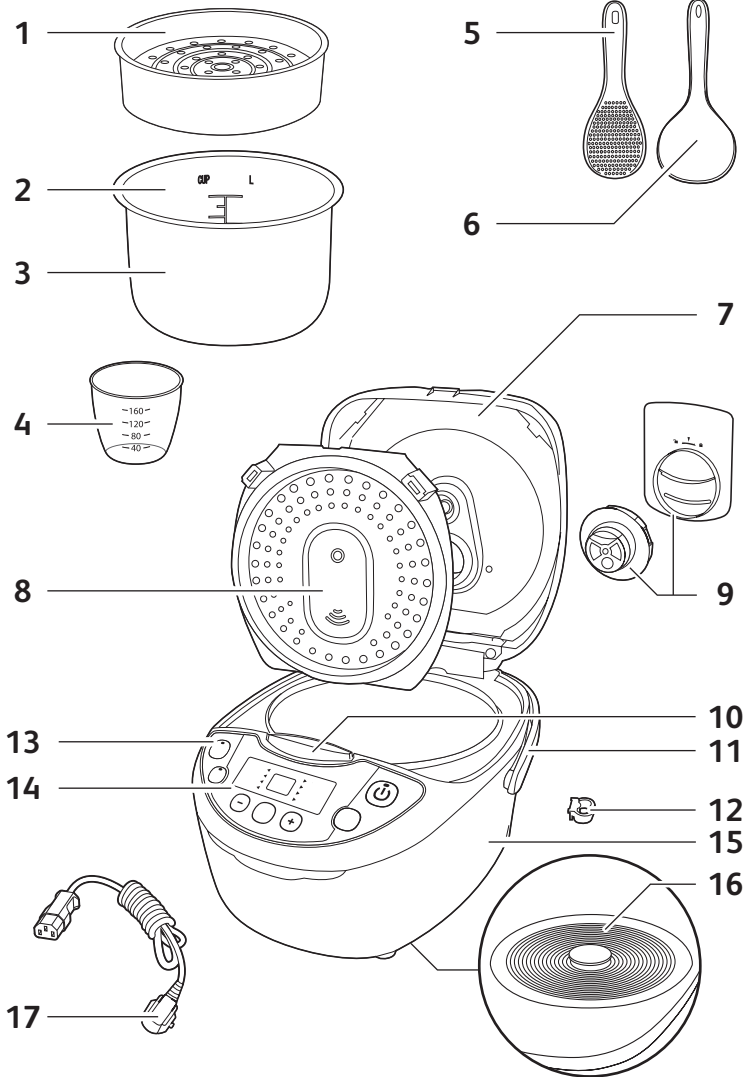
ES

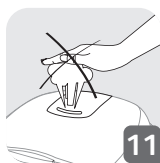
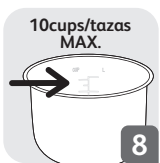
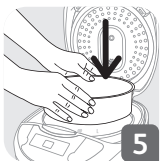
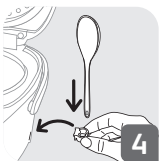
FR



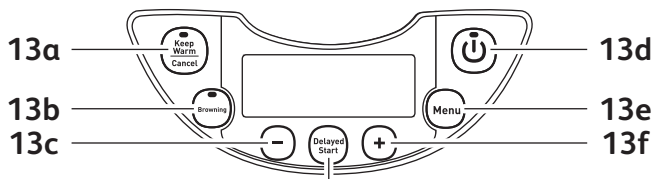
10-in-1 Rice & Multi-Cooker

www.t-fal.com

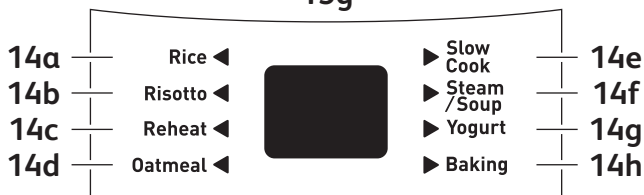




CONTROL PANEL



13g



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any other parts in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

15. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
16. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).

17. 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 center.
18. Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result. This appliance is designed for domestic use only. 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.
19. 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.
20. Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.

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.

21. 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 these cases, the appliance must be sent to your nearest approved service center to avoid any possible danger. Do not take the appliance apart yourself.

22. Do not leave the cord hanging.
23. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
24. Always unplug the appliance:
 - immediately after use,
 - when moving it,

- prior to any cleaning or maintenance,
 - if it fails to function correctly.
25. Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
 26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 27. Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
 28. Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
 29. 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.
 30. Do not remove the bowl while the appliance is working.
 31. 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.
 32. The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would interfere with the correct operation.
 33. Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
 34. Respect the levels indicated in the recipes.
 35. During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away. Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
 36. Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
 37. Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp dish towel.
 38. Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.
 39. CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
 40. CAUTION: to reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

For any problems or queries please contact our Customer Service or consult our web site:

www.t-falusa.com

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.



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

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Steam basket | e | “MENU” key |
| 2 | Measurements for water and rice | f | “+” key - time increase |
| 3 | Removable ceramic bowl | g | “DELAYED START” key |
| 4 | Measuring cup | 14 | Function indicators |
| 5 | Rice spoon | a | “RICE” function |
| 6 | Soup spoon | b | “RISOTTO” function |
| 7 | Lid | c | “REHEAT” function |
| 8 | Removable inner steam shield | d | “OATMEAL” function |
| 9 | Micro pressure valve | e | “SLOW COOK” function |
| 10 | Lid opening button | f | “STEAM/SOUP” function |
| 11 | Handle | g | “YOGURT” function |
| 12 | Rice spoon holder | h | “BAKING” function |
| 13 | Control panel | 15 | Housing |
| a | “KEEP WARM/CANCEL” key | 16 | Heating element |
| b | “BROWNING” key | 17 | Power cord |
| c | “-” key - time decrease | | |
| d | “START” key | | |

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing – fig.1.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – fig.2, the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and dishwashing liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon holder on the base of the appliance – fig.4.

THE APPLIANCE

- This multicooker is equipped with 10 cooking programs: Rice, Risotto, Reheat, Oatmeal, Slow Cook, Steam/Soup, Yogurt, Baking/Dessert, Browning, Keep Warm. The multicooker also features an adjustable timer and delayed start.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound “Beep”, all the indicators on the control panel will light up for an instant. Then the screen display will show “--”, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Do not touch the heating element when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- On/Off button function. Press the button once for a short time to stop the cooking process but leave the machine on for additional cooking or Keep Warm. Hold the button down to completely turn off the appliance if all cooking is complete.

PREPARATION BEFORE COOKING

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The measurement 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.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 160 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

When cooking rice

- Before cooking, measure the rice with measuring cup and rinse the rice.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The measurements in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.5.
- Add the ingredients in the basket.

FOR ALL FUNCTIONS

- 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 heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a “click” sound.
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug the other end of the power cord into the power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11.

If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “KEEP WARM/CANCEL” key and re-choose the menu you want. Only use the inner bowl provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

Never use reheat or keep warm menu to defrost food.

COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types 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 tables below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half 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 quantities of white rice, refer to cooking guide below.

- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3pers.-4pers.
4	600 g	4 cup mark	5pers.-6pers.
6	900 g	6 cup mark	8pers.-10pers.
8	1200 g	8 cup mark	13pers.-14pers.
10	1500 g	10 cup mark	16pers.-18pers.

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR DIFFERENT KINDS OF RICE OR OTHER RICES

Type of rice	Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1480 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Glutinous rice (Sticky rice)	6	736 g	5 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1227 g	9 cup mark	10pers.-12pers.
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1400 g	10 cup mark	10pers.-12pers.

COOKING GUIDE FOR DIFFERENT KINDS OF RICE OR OTHER RICES
EN

Type of rice	Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1500 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Jasmine rice	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.

Function	Time set			Max Temperature (°F)	Lid position	
	Default	Range	Every		Lid closed	Lid open
Rice	Automatic				•	
Risotto	Automatic				•	
Reheat	25 min	8 min - 45 min	1 min	212°	•	
Oatmeal	10 min	5 min - 90 min	1 min	212°	•	
Slow Cook	4 hours	2 h - 9 h	1 hour	212°	•	
Steam/soup	30 min	15 min - 2 h	1 min, after 90 min - 1 hour	212°	•	
Yogurt	8 hours	6 h - 12 h	1 hour	108°	•	
Baking	35 min	20 min - 4 h	1 min, after 90 min - 1 hour	275°	•	
Browning	15 min	5 min - 60 min	1 min	320°	•	•
Keep warm	Up to 24 h			167°	•	

SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for 2 minutes (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 around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted for stock. If using stock, there is the risk of rice browning a bit on the bottom of the pan.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, the “Keep Warm” indicator light will turn on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

“RICE” FUNCTION

- 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 – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig.10.
- Close the lid.

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

- Press “Menu” key to select function “Rice”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” lights up, the LED screen displays “-”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring twice “beep beep”, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 14 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “b” signaling that the appliance is now in keep warm mode.

“RISOTTO” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Risotto”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Risotto” cooking status. The light of “Start” lights up, and the LED screen displays “-”.

- At the end of cooking, the buzzer will ring twice “beep beep”, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

“REHEAT” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Reheat”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Reheat” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 25 minutes adjustable from minimum 8 minutes to 45 minutes. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- At the end of reheating process, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

Repeat use of “reheating” in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.

Reheating cold rice may cause a burnt smell.

Never use reheat function to defrost food.

“OATMEAL” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Oatmeal”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Oatmeal” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 10 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 90 minutes. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.
- Once the oatmeal is cooked, it should be consumed within 1 hour.

“SLOW COOK” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Slow Cook”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Slow Cook” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 4 hours adjustable from minimum 2 hours to 9 hours. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

“STEAM/SOUP” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Steam/Soup”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Steam/Soup” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 30 minutes adjustable from minimum 15 minutes to 2 hours. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

“YOGURT” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Yogurt”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Yogurt” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 8 hours adjustable from minimum 6 hours to 12 hours. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- The delayed start function is not available for the “Yogurt” function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times.
- There is no keep warm at the end of the cooking program.
- **Oven-proof glass containers can be used in the multicooker when making yogurt.**

Milk

What milk should you use?

- All our recipes (unless otherwise stated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soy milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:
- **Long-life sterilized milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two tablespoons of powdered milk.
- **Pasteurized milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Raw (fresh) or unpasteurized milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiration date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a store bought yogurt or freeze-dried ferment.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

- Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you want to achieve.



- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

“BAKING” FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Baking”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Baking” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 35 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 4 hours. Pressing down on the +/- key will allow you to increase or decrease the time.
- The delayed start function is not available for “Baking” function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen display “b”.

“BROWNING” FUNCTION

Note: Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.

- Press “Menu” key to select function “Browning”. The screen displays “--”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Browning” cooking status. The light of “Start” lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 15 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 60 minutes.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen display “b”.
- Always use this function with oil and food. With oil only, an message of “E3” may appear on the display.

“KEEP WARM” FUNCTION

- Press the “Keep Warm” key, the appliance will enter into “Keep Warm” status.
- At the end of the keep warm process, please stop the machine manually by pressing “Keep Warm/Cancel” key.

Recommendation: In order to keep the rice tasting fresh, please limit the holding time within 6 hours.

Never use keep warm function to defrost food.

“DELAYED START” FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key Delayed Start and choose the delayed start time. Each “+” or “-” key can increase or decrease one hour. The default delayed start time will change depending on the selected cooking time. The Range is from 1 up to 24 hours. When you have chosen the required delayed start time, press the “START” key to enter cooking status, the “START” indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Pot holder or oven mitt must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.12.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any additional servings in the coming 24 hours.
- Press “Keep Warm/Cancel” key to finish the keep warm status.
- Unplug the appliance.

MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has a memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always make sure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.13.

Bowl, steam basket (fig.14)

- Use hot water and dishwashing soap and a sponge to clean the bowl and the steam basket. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food is stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

Taking care of the bowl

- For the bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro-pressure valve, remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.17a and 17b. After cleaning it, wipe it dry and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back on the lid of the multicooker – fig.18a and 18b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the multicooker – fig.19, the inside of the lid – fig.14 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.

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator light is off and no heat.	Appliance is not plugged in.	Plug in appliance. If the lights still don't come on and there is no heat then send the appliance to an authorized service center for repair.
An indicator light is off but the appliance is heating.	Indicator light damaged.	Send to authorized service center for repair.
Abnormal steam leakage during use.	Lid is not closed well.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned.	Stop cooking (unplug the product) and check that the valve is secure (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice is half cooked or takes too long to cook.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or takes too long to cook.	Not sufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm fails (product stays in cooking program, or no heating).		
E0	The sensor on the top circuit is open or there is a short circuit	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom circuit is open or there is a short circuit.	

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

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

EN

 : www.tefal.com

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

TEFAL/T-FAL endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production.

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, 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 centers 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
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

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 a 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.

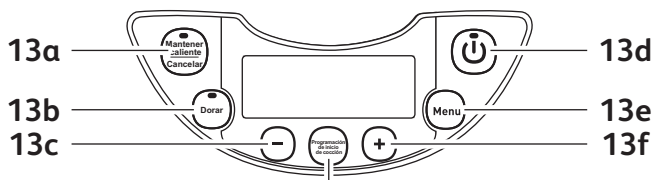
Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

For Australia only:

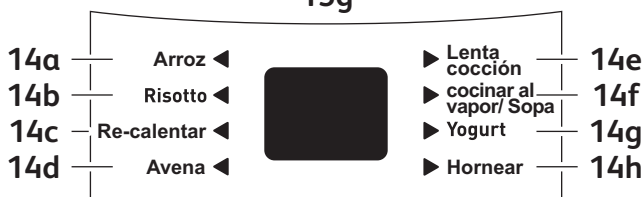
Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail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

PANEL DE CONTROL

ES



13g



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos deben tomarse unas medidas de seguridad básicas entre las cuales se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas o empuñaduras previstas a tal efecto.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o líquidos.
4. Deberá extremarse la vigilancia cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, así como antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocarle o retirarle piezas.
6. No utilice ningún aparato cuyo enchufe o cable de alimentación esté dañado, o si el aparato no funciona como es debido o está dañado en modo alguno. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten según sea necesario.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar de lesiones corporales.
8. No usar en exteriores.
9. Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o cubierta de cocina o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato encima o cerca de estufas de gas o eléctricas.
11. Tome precauciones al mover el aparato de lugar cuando contiene aceite o líquidos calientes.
12. Enchufe siempre primero el cable de alimentación al aparato (según modelos) y luego, enchúfelo a un tomacorriente. Para desconectar el aparato, coloque todos los controles en posición de apagado y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para fines distintos al previsto.

14. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

15. Este aparato no ha sido diseñado para utilizarse junto con un timer o un sistema separado de control a distancia.
16. Compruebe que el voltaje del tomacorriente y del aparato se corresponden (corriente alterna).
17. Debido a los diferentes estándares existentes, si el aparato se usa en un país distinto al país de compra, llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen.
18. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor o sobre un horno caliente porque podría sufrir daños graves. Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de utilizarse el aparato para fines comerciales, de manera inadecuada o de no observarse las presentes instrucciones, el fabricante no asumirá responsabilidad alguna y la garantía quedará sin efecto.
19. Por lo tanto, no deberá utilizarse para ninguna otra aplicación y la garantía no tendrá validez si se utiliza en los siguientes entornos:
 - Cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Granjas;
 - Para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Alojamientos tipo bed and breakfast.
20. No deje nunca el aparato desatendido cuando está en funcionamiento. Mantenga el aparato alejado de los niños. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

21. No utilice el aparato en los siguientes casos:
 - si el aparato o su cable de alimentación están dañados.
 - si el aparato se ha caído o tiene señales visibles de daños, o si no funciona correctamente.

En cualquier caso, el aparato deberá llevarse a reparar a su servicio técnico autorizado más próximo a fin de eliminar posibles riesgos.

No desmonte el aparato.

22. No deje el cable de alimentación colgando.
23. No tire del enchufe para desenchufar el aparato del tomacorriente.
24. Desenchufe siempre el aparato
 - inmediatamente después de utilizarlo,
 - antes de moverlo de sitio,
 - antes de limpiarlo o realizar operaciones de mantenimiento,
 - o si no funciona de forma correcta.
25. Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y alejada de salpicaduras de agua.
26. Supervise a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
27. Si toca la superficie caliente del aparato, el agua caliente, el vapor o la comida podría quemarse.
28. No use nunca el aparato con la olla interna vacía o sin ella.
29. El botón de funciones de cocción debe quedar libre para ser utilizado. No impida que el botón de funciones cambie de forma automática a la función de conservación del calor.
30. No saque la olla interna cuando el aparato está en funcionamiento.
31. No coloque el aparato directamente sobre una superficie caliente, o sobre cualquier fuente de calor o llama ya que no funcionara bien y es peligroso.
32. La olla interna y la placa de calor deben estar en contacto directo. Para que el aparato funcione de forma correcta no debe haber ningún objeto ni alimentos entre estas dos partes.
33. No eche agua o alimentos en el aparato hasta que la olla interna esté ubicada en su lugar.
34. Respete las marcas de nivel indicadas en las recetas.

35. El aparato desprende calor y vapor cuando está en funcionamiento. Mantenga las manos y el rostro a distancia. No coloque las manos y el rostro cerca de la salida del vapor. No obstruya la salida del vapor.
36. No sumerja el aparato en agua ni le eche agua, hágalo solo en la olla interna.
37. Si cualquiera de las partes del aparato se prendiera fuego, no lo introduzca en agua. Para apagar las llamas, use un trapo de cocina húmedo.
38. Las reparaciones solo las debe llevar a cabo un centro de servicio técnico que use piezas de repuesto originales.
39. PRECAUCIÓN - Para estar siempre protegido contra el riesgo de sufrir descargas eléctricas, conecte el aparato solo a tomacorrientes con sistema de puesta a tierra.
40. PRECAUCIÓN - Para disminuir la posibilidad de sufrir descargas eléctricas, cocine los alimentos dentro de la olla interna solamente.
41. Conserve su ticket de compra, ya que en él se encuentra la fecha de compra del producto a partir de la cual será válida la garantía.

INSTRUCCIONES REFERENTES AL CABLE DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADO CON EL APARATO

- a) Debe utilizarse un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación separable) para disminuir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Es posible utilizar extensiones siempre y cuando se tomen las debidas precauciones.
- c) Si utiliza un cable largo separable de alimentación o una extensión:
 - 1) La potencia de la extensión indicada en su cable deberá ser como mínimo equivalente a la potencia del aparato, y
 - 2) Todo cable de gran longitud deberá tenderse de modo que no cuelgue de una mesa o cubierta de cocina donde los niños pudieran tirar de él o tropezar de manera fortuita.

Si el aparato posee sistema de puesta a tierra, la extensión deberá poseer así mismo 3 hilos.

Si se presenta algún problema o tiene dudas, entre en contacto con el Servicio al cliente o consulte nuestro sitio web:
www.t-falusa.com

PROTEJA EL MEDIOAMBIENTE

- Su aparato está hecho para que lo use durante muchos años. Sin embargo, a la hora de reemplazarlo, recuerde que debe contribuir a la protección del medioambiente.



¡Piense siempre en la protección del medioambiente!

- ① Su aparato incluye materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➔ Al final de su vida útil, llévalo a un centro de recolección de residuos establecido por las autoridades locales.

DESCRIPCIÓN

- 1 Canastilla de cocción al vapor
- 2 Medidas de agua y arroz
- 3 Bowl interna extraíble
- 4 Taza medidora
- 5 Cuchara para arroz
- 6 Cuchara para sopa
- 7 Tapa
- 8 Protección interna contra el vapor extraíble
- 9 Micro válvula presión
- 10 Botón de apertura de la tapa
- 11 Asa
- 12 Soporte para la cuchara del arroz
- 13 Panel de control
 - a Botón MANTENER CALIENTE/CANCELAR
 - b Botón DORAR
 - c Botón “-” de disminución del tiempo
 - d Botón INICIO
 - e Botón MENÚ
 - f Botón “+” de aumento del tiempo
 - g Botón de INICIO APLAZADO
- 14 Indicadores de programa
 - a Función ARROZ
 - b Función RISOTTO
 - c Función RECALENTAR
 - d Función AVENA
 - e Función COCCIÓN LENTA
 - f Función VAPOR/SOPA
 - g Función YOGURT
 - h Función HORNEAR
- 15 Carcasa
- 16 Elemento térmico
- 17 Cable de alimentación

ES

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desempaque el electrodoméstico

- Saque el electrodoméstico, todos los accesorios y los documentos impresos de la caja.
- Presione el botón de apertura para abrir la tapa - fig. 1.

Lea las instrucciones y siga con atención el método de uso.

Limpie el aparato

- Extraiga la olla interna - fig. 2, el protector del vapor y la válvula de presión - fig. 3a y 3b.
- Limpie la olla interna, la válvula y la protección del vapor con una esponja y líquido lavatrastes.
- Limpie el exterior del aparato y la tapa con un trapo húmedo.
- Seque con cuidado.
- Vuelva a poner todos los componentes en sus lugares originales. Coloque la protección del vapor en su lugar en la tapa superior del aparato. A continuación, ponga la protección del vapor detrás de las 2 pestañas

y presiónela hasta fijarla en su lugar. Conecte el cable de alimentación extraíble a la toma de la base del aparato.

- Inserte el soporte de la cuchara en la base del aparato - fig. 4.

EL APARATO

- Este electrodoméstico multifunción posee 10 programas de cocción: Arroz, Risotto, Recalentar, Avena, Cocción lenta, Vapor/Sopa, Yogurt, Hornear/Postre, Dorar, Conservación del calor. Este electrodoméstico multifunción posee también un temporizador regulable y una función de inicio aplazado.
- Una vez que se inserta el cable de alimentación en el tomacorriente y en la base del aparato, el aparato emitirá un pitido largo y todos los indicadores del panel se iluminarán por unos instantes. La pantalla mostrará entonces «--» y todos los indicadores se apagarán. Una vez que el aparato entre en el modo standby, podrá seleccionar el programa del menú que desee.
- Al final del periodo de cocción, el aparato entra automáticamente en función de conservación del calor durante 24 horas.
- No toque el elemento térmico cuando el aparato está conectado o después de la cocción.
- No mueva el aparato de un lugar a otro cuando está en funcionamiento o justo después de terminar la cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para usar en interiores.
- Botón de encendido y apagado Presione brevemente este botón una vez para detener el proceso de cocción pero deje el aparato en funcionamiento para seguir cocinando o conservar el calor. Mantenga el botón presionado para apagar completamente el aparato una vez haya terminado la cocción.

PREPARACIÓN ANTES DE LA COCCIÓN

Medición de los ingredientes - Capacidad máxima de la olla interna

- Las marcas de nivel ubicadas en el interior de la olla interna se dan en litros y en tazas y se usan para medir la cantidad de agua para cocer arroz.
- La taza medidora de plástico se suministra con el aparato para medir arroz, no para medir agua. 1 nivel de la taza medidora de arroz pesa sobre 160g.
- La cantidad de agua se puede aumentar o reducir según el tipo de arroz o preferencia de sabor.

- El voltaje varía según las diferentes zonas y puede causar un ligero derrame de arroz y agua lo que es normal.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior de la olla.

Nunca agregue ingredientes o agua que sobrepasen la marca superior.

Cocción de arroz

- Antes de iniciar la cocción, mida la cantidad de arroz con el vaso medidor y enjuague el arroz.
- Coloque el arroz una vez enjuagado en la olla interna y llénela con agua hasta la marca correspondiente (Las medidas son en tazas).
- Puede ajustar la medida de agua según su preferencia.

Cocción al vapor

- Utilice siempre una cantidad apropiada de agua que no alcance la cesto de cocción al vapor.
- Si se excede este nivel se pueden producir derrames durante la cocción.
- Coloque el cesto de cocción al vapor sobre la olla interna - fig. 4.
- Agregue los ingredientes al cesto.

EN TODAS LAS FUNCIONES

- Limpie el exterior de la olla interna con cuidado (sobre todo la parte inferior). Asegúrese de que no haya residuos o líquidos debajo de la olla o en el elemento térmico - fig. 6.
- Introduzca la olla interna en el aparato y compruebe que está en posición correcta - fig. 7.
- Compruebe que el protector de vapor está bien instalado.
- Cierre la tapa y espere a escuchar un sonido de clic.
- Enchufe el cable de alimentación en la toma de la base del aparato y su otro extremo a un tomacorriente.
- No encienda el aparato hasta haber realizado todos los pasos anteriores.

Nunca ponga la mano sobre la salida de vapor cuando está cocinando ya que podría causarle quemaduras - fig. 11.

Una vez que empiece a cocinar, si desea cambiar un programa del menú elegido erróneamente, presione el botón «KEEP WARM/CANCEL» para elegir otro programa.

Utilice solamente la olla interna incluida con el aparato.

No vierta agua ni agregue ingredientes en la unidad sin la olla interna instalada.

No use nunca la función recalentar o de conservación del calor para descongelar alimentos.

TABLAS PARA COCER ARROZ

- La siguiente tabla proporciona una guía para cocer los distintos tipos de arroz. Los mejores resultados se consiguen usando arroz normal en vez de arroz de cocinado fácil ya que este último tiende a pegarse en la base de la olla. Si utiliza otros tipos de arroz, como arroz integral o salvaje, deberá ajustar la cantidad de agua según se indica en la siguiente tabla.
- Para cocer 1 taza de arroz blanco (para 2 porciones pequeñas o 1 grande), use 1 taza medidora de arroz blanco y una y media de agua. Cuando se cuece solo 1 taza de arroz, a veces es normal que ciertos tipos de arroz se peguen un poco a la base de la olla. Para cocer otras cantidades de arroz blanco, consulte la siguiente guía.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior de la olla - fig. 8. Dependiendo del tipo de arroz es posible que deba ajustar las cantidades de agua. Consulte la siguiente tabla.

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ BLANCO - 10 tazas

Medida de arroz en tazas	Peso del arroz	Nivel de agua en la olla (+ arroz)	Personas
2	300 g	Marca de 2 tazas	3 pers.-4 pers.
4	600 g	Marca de 4 tazas	5 pers.-6 pers.
6	900 g	Marca de 6 tazas	8 pers.-10 pers.
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13 pers.-14 pers.
10	1500 g	Marca de 10 tazas	16 pers.-18 pers.

- Enjuague bien el arroz antes de cocerlo, a excepción del arroz de risotto.

GUÍA DE COCCIÓN PARA DIFERENTES TIPOS DE ARROCES U OTRO TIPO DE GRANOS

ES

Tipo de arroz	Medida de arroz en tazas	Peso del arroz	Nivel de agua en la olla (+ arroz)	Personas
Arroz blanco redondo (Arroz italiano - a menudo un arroz más glutinoso)	6	870 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz integral	6	887 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1480 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz para risotto (Tipo arborio)	6	870 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz glutinoso (Arroz pegajoso)	6	736 g	Marca de 5 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1227 g	Marca de 9 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz integral	6	840 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1400 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz japonés	6	900 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1500 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.
Arroz jazmín	6	870 g	Marca de 6 tazas	7 pers.-8 pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10 pers.-12 pers.

Función	Tiempo de cocción			Máx. Temperatura (°C)	Posición de la tapa	
	Por defecto	Gama	Intervalo		Tapa cerrada	Tapa abierta
Arroz	Automático				•	
Risotto	Automático				•	
Recalentar	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Avena	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Cocción lenta	4 horas	2 h - 9 h	1 hora	100°	•	
Vapor/Sopa	30 min	15 min - 2 h	1 min, después de 90 min - 1 hora	100°	•	
Yogur	8 horas	6 h - 12 h	1 hora	42°	•	
Hornear	35 min	20 min - 4 h	1 min, después de 90 min - 1 hora	135°	•	
Dorar	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Mantener caliente	Hasta 24 h			75°	•	

CONSEJOS PARA OBTENER UN ARROZ COCIDO ÓPTIMO

ES

- Mida el arroz y enjuáguelo bien con agua colocándolo en un colador bajo la llave durante 2 minutos (no enjuague el arroz para risotto). A continuación, coloque el arroz junto con la cantidad de agua correspondiente en la olla interna.
- Compruebe que el arroz está bien distribuido sobre toda la superficie de la olla interna para que se cueza uniformemente.
- Agregue sal si así lo desea.
- Puede echar caldo en vez de agua. Si usa caldo, el arroz podría dorarse ligeramente en el fondo de la olla.
- No abra la tapa durante la cocción ya que el vapor escapará y esto puede afectar el tiempo de cocción y el sabor de los alimentos.
- Cuando el arroz esté listo, el indicador "Keep Warm" se iluminará, remueva el arroz y déjelo reposar en la olla unos minutos más para conseguir un arroz perfecto de granos sueltos.

FUNCIÓN ARROZ

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, resguardada de posibles salpicaduras de agua y alejada de cualquier fuente de calor.
- Agregue la cantidad requerida de arroz en la olla con el vaso medidor - fig. 9. A continuación, llene la olla con agua hasta la marca de tazas correspondiente indicada en su interior - fig. 10.
- Cierre la tapa.

Nota: Siempre debe añadir primero el arroz, de lo contrario habrá demasiada agua.

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "rice" (arroz). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla multifunción iniciará el programa de cocción de arroz, la luz de inicio se iluminará y el símbolo « -- » aparecerá en pantalla.
- Al final del periodo de cocción, el aparato emitirá dos pitidos y entrará en un proceso de cocción lenta que la pantalla mostrará con una cuenta atrás: 14 minutos.
- Al final del periodo de cocción lenta, el aparato emitirá varios pitidos y entrará en la función de conservación del calor. El indicador de "Keep warm" se iluminará y la pantalla mostrará una "b" indicando que el aparato se encuentra en dicho modo.

FUNCIÓN RISOTTO

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "Risotto". Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de cocción de risotto. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- Al final del periodo de cocción, el aparato emitirá dos pitidos y entrará en un proceso de cocción lenta que la pantalla mostrará con una cuenta atrás: 10 minutos.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción lenta, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.

FUNCIÓN RECALENTAR

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "reheat" (recalentar). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de recalentar. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de recalentado por defecto es de 25 minutos y se puede regular desde 8 hasta 45 minutos. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.
- Una vez finalizado el tiempo de recalentado, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.

La repetición del proceso de recalentado en caso de que hubiera demasiado arroz o demasiado poco puede quemar el arroz del fondo.

El recalentado de arroz frío puede causar olor a quemado.

No utilice nunca la función de recalentar para descongelar alimentos.

FUNCIÓN AVENA

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "Oatmeal" (avena). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de cocción de avena. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de cocción por defecto es de 10 minutos y se puede regular desde 5 hasta 90 minutos. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.
- Una vez que la avena está lista deberá consumirse en el espacio de 1 hora.

FUNCIÓN COCCIÓN LENTA

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "Slow cook" (Cocción lenta). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de cocción lenta. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de cocción por defecto es de 4 horas y se puede regular desde 2 horas hasta 9 horas. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.

FUNCIÓN VAPOR/SOPA

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "steam/soup" (vapor/sopa). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de cocción de vapor/sopa. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos y se puede regular desde 15 hasta 2 minutos. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.

FUNCIÓN YOGURT

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "Yogurt". Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de yogurt. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de cocción por defecto es de 8 minutos y se puede regular desde 6 hasta 12 minutos. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.

- La función de inicio aplazado no está disponible en la función de yogurt.
- Al finalizar la preparación, el aparato emitirá varios pitido.
- El aparato no activará la función de conservación del calor al finalizar este programa.
- **Utilice recipientes de vidrio aptos para horno para hacer yogurt.**

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGURT

Leche

¿Qué tipo de leche se debe utilizar?

- Salvo que se mencione lo contrario, todas nuestras recetas están preparadas utilizando leche de vaca. También puede utilizar derivados vegetales, como leche de soya, o leche de oveja o cabra, pero en estos casos la firmeza del yogurt podría variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y los demás tipos de leches que se describen a continuación son adecuados para usar con este aparato:
- **Leche esterilizada de larga vida:** La leche entera UHT produce un yogurt de mayor firmeza. La leche parcialmente descremada produce un yogurt de menor firmeza. Sin embargo, puede utilizar leche parcialmente descremada y agregar dos cucharadas de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** esta leche produce un yogurt más cremoso con una fina capa de nata.
- **Leche cruda (leche de granja):** esta leche debe hervirse primero. Se recomienda hervir esta leche por un periodo de tiempo considerable. Es peligroso utilizar esta leche sin hervirla. Seguidamente, espere a que se enfríe antes de usarla con la unidad. No se recomienda usar yogurt ya preparado para fermentar la leche cruda.
- **Leche en polvo:** la leche en polvo producirá un yogurt muy cremoso. Siga las instrucciones del envase.

Utilice leche entera, preferiblemente UHT de larga vida.

La leche cruda (fresca) o sin pasteurizar debe hervirse y dejarse enfriar, y después debe retirarse la capa de nata.

El agente de fermentación

Para yogurt

Puede provenir:

- De un **yogurt natural** comprado en un tienda con la fecha de caducidad más prolongada posible, de manera que contenga más bioactivos y se obtenga así un yogurt más consistente.
- De un **agente de fermentación seco congelado**. En este caso, siga el tiempo de activación especificado en las instrucciones del agente de fermentación. Estos agentes de fermentación pueden encontrarse en supermercados, farmacias y tiendas especializadas en productos para la salud.
- De un **yogurt preparado recientemente** —debe ser un yogurt natural y preparado recientemente—. Esto se conoce como fermentación. Tras cinco procesos de fermentación, el yogurt utilizado pierde bioactivos y existe un mayor riesgo de que produzca un yogurt de menor consistencia. En tales casos, deberá empezar de nuevo con otro yogurt de tienda o con un agente de fermentación liofilizado.

Si ha hervido la leche, espere a que alcance la temperatura ambiente antes de añadir el agente de fermentación.

Si está demasiado caliente, puede destruir las propiedades del agente de fermentación.

Tiempo de fermentación

- El yogurt requerirá de 6 a 12 horas de fermentación en función de los ingredientes básicos utilizados y del resultado que desee obtener.



- Una vez que se haya hecho el yogurt, póngalo en el refrigerador durante al menos 4 horas y consérvelo 7 días como máximo en su interior.

PROGRAMA HORNEAR

- Presione el botón «Menu» para seleccionar la función "Baking" (hornear). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de horneado. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de horneado por defecto es de 35 minutos y se puede regular desde 20 hasta 4 minutos. Presione el botón +/- para aumentar o disminuir el periodo de tiempo.
- La función de inicio aplazado no está disponible en la función de horneado.
- Una vez finalizado el tiempo de horneado, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.

FUNCIÓN DORAR

Nota: Utilice siempre esta función con comida y aceite. Se puede producir un fallo o una situación de peligro si solo se utiliza aceite.

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar la función "Browning" (Dorar). Cuando la pantalla muestre "--" y la luz del botón de inicio parpadee, presione el botón de inicio. La olla entrará en la función de dorar los alimentos. El piloto del botón de inicio se ilumina y la pantalla LED muestra el tiempo que resta.
- El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos y se puede regular desde 5 hasta 60 minutos.
- Una vez finalizado el tiempo de dorado, el aparato emitirá varios pitidos y pasará a mantener la comida caliente, el indicador "Keep Warm" se iluminará y "b" aparecerá en pantalla.
- Utilice siempre esta función con comida y aceite. Si utiliza solo aceite aparecerá el mensaje "E3" en pantalla.

FUNCIÓN CONSERVACIÓN DEL CALOR:

- Presione el botón "Keep warm" y el aparato entrará en la función de conservación del calor.
- Al final de este proceso, apague el aparato manualmente presionando el botón "Keep warm/cancel).

Consejo: Para que el arroz tenga un sabor de recién hecho, no lo deje en la olla más de 6 horas.

No utilice nunca la función de conservación de calor para descongelar alimentos.

FUNCIÓN DE INICIO APLAZADO

- Para usar la función de inicio aplazado, seleccione primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, presione el botón «Delayed start» y seleccione un tiempo de aplazamiento. Cada presión de los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo en intervalos de una hora. El tiempo de aplazamiento por defecto cambiará en función del tiempo de cocción seleccionado. El periodo de tiempo es de 1 a 24 horas. Cuando haya seleccionado el tiempo de aplazamiento, presione el botón «Start» para acceder al programa de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido y la pantalla LED mostrará el número de horas que haya establecido.

AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- Abra la tapa - fig. 1.
- Utilice guantes de cocina para manipular la olla y el cesto de cocción al vapor - fig. 11.
- Sirva la comida con la cuchara que se incluye con el aparato y vuelva a cerrar la tapa.
- La comida que quede en la olla se mantendrá caliente para consumirla durante 24 horas.
- Pulse el botón «Keep Warm/Cancel» para finalizar la función de conservación del calor.
- Desenchufe el aparato.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- El aparato dispone de una función de memoria. En caso de fallo eléctrico, el aparato mantendrá en la memoria el estado de la cocción antes de que se produjera el fallo y reanudará el proceso de cocción, siempre que la corriente vuelva a activarse en un periodo de 2 segundos. Si el fallo eléctrico dura más de 2 segundos, el aparato cancelará el proceso de cocción previo y volverá al modo de standby.
- No abra la tapa durante el proceso de cocción para que la cocción se realice correctamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato está desenchufado y se ha enfriado por completo antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato con una esponja después de cada uso - fig. 13.

Olla, cesto de cocción al vapor (fig. 14)

- Utilice agua caliente, lavatrastes y una esponja para limpiar la olla interna y el cesto de vapor. No se recomienda el uso de agentes desengrasantes o esponjas metálicas.
- Si hay restos de comida incrustados en el fondo de la olla, eche un poco de agua para remojarla por un tiempo antes de lavarla.
- Seque la olla con cuidado.

Cuidado de la olla

- Siga las instrucciones siguientes para cuidar de la olla:
- Para mantener la olla en buen estado, no corte nunca la comida en su interior.
- Ponga siempre la olla interna en el aparato.
- Para evitar daños en la superficie de la olla, utilice la cuchara que se incluye con el aparato o una cuchara de madera. No utilice cucharas metálicas - fig. 15.
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en la olla.
- El color de la superficie de la olla puede cambiar después de utilizarla por primera vez o después de un uso prolongados. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua. No tiene ningún efecto en el uso del aparato ni es peligroso para la salud. Se puede seguir utilizando con normalidad de manera segura. Puede continuar usando el aparato de forma totalmente segura.

Limpieza de la micro válvula de presión

- Cuando limpie la micro válvula de presión, sáquela de la tapa - fig. 16 y ábrala girando hacia el símbolo de abrir fig.17a y 17b. Después de limpiar la válvula, séquela con un paño, haga coincidir sus dos triángulos y gire una de ellas hacia el símbolo de cerrar. Por último, vuelva a poner la válvula en la tapa del aparato fig.18a y 18b.

Limpieza y cuidados de otras partes del aparato

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato - fig. 19, el interior de la tapa - fig. 14 y el cable de alimentación y después séquelos con un paño. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del aparato, dado que podría dañar el sensor térmico.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descripción del problema	Causas	Soluciones
Los indicadores están apagados y el aparato no calienta.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato. Si aún así los indicadores no se iluminan y no se produce calor, lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
Un indicador luminoso está apagado pero el aparato se calienta.	Hay un problema con la conexión del indicador luminoso o el indicador luminoso está dañado.	Envíe el aparato a un centro de reparación autorizado para que lo reparen.

Descripción del problema	Causas	Soluciones
Se produce una fuga de vapor durante la cocción.	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa de nuevo.
	La micro válvula de presión no está bien colocada.	Detenga el proceso de cocción (desenchufe el aparato) y compruebe que la válvula está bien fijada (2 partes unidas una a la otra) y que está bien instalada.
	La tapa o la válvula de presión están dañadas.	Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
El arroz queda a medio cocer o tarda mucho a cocerse.	Hay mucha agua o no hay agua suficiente para la cantidad de arroz que se ha echado.	Consulte la tabla para saber qué cantidad de agua debe echar.
El arroz queda a medio cocer o tarda mucho a cocerse.	No ha hervido a fuego lento durante suficiente tiempo.	Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
La función para mantener la comida caliente automáticamente no funciona (el aparato permanece en el programa de cocción o no caliente).		

Descripción del problema	Causas	Soluciones
E0	El sensor del circuito superior está abierto o se ha producido un cortocircuito.	Detenga el aparato y vuelva a iniciar el programa. Si el problema se repite, lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
E1	El sensor del circuito inferior está abierto o se ha producido un cortocircuito.	

Observación: Si la olla interna está deformada no utilice el aparato hasta reemplazarla por otra en un centro de servicio autorizado.

TEFAL/T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

: www.tefal.com

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

TEFAL/T-FAL* se esfuerza por mantener el mayor stock de piezas disponible para la reparación de su producto por un período de 5 a 7 años de media, desde la última fecha de fabricación.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía

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

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL.

La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

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

Derechos de los consumidores

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

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

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

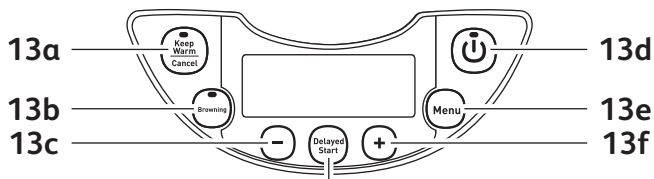
Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México :

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

PANNEAU DE COMMANDE



13g



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

FR

1. Lire toutes les directives avant utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
3. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service agréé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
12. Toujours brancher la prise à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes sur position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

14. CONSERVER CES INSTRUCTIONS

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

15. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
16. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
17. Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un centre de service agréé.
18. Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
19. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
20. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
21. Cet appareil n'est pas prévu 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

bénéficiaire, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

22. Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - Dans ces cas, il est préférable d'aller porter l'appareil à votre centre de service agréé le plus près, afin d'éviter tout danger. Ne pas tenter de démonter l'appareil.
23. Ne pas laisser le cordon pendre.
24. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher.
25. Toujours débrancher l'appareil
 - immédiatement après l'avoir utilisé;
 - pour le déplacer;
 - avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien;
 - s'il ne fonctionne pas correctement.
26. Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
27. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
28. Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
29. Ne jamais tenter de faire fonctionner l'appareil avec la cuve vide, ou sans cuve.
30. Ne mettre ni liquide, ni aliments dans l'appareil lorsque la cuve n'est pas mise en place.
31. La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas forcer la commande ni la bloquer par quelque objet extérieur.
32. Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement.
33. Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme, ou une autre source de chaleur.

34. La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée, ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risqueraient de provoquer une panne.
35. Ne mettre ni liquide, ni aliments dans l'appareil lorsque la cuve n'est pas mise en place.
36. Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
37. Au cours de la cuisson, l'appareil émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas obstruer la sortie de vapeur.
38. Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
39. S'il arrivait que certaines parties du l'appareil s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Éteindre les flammes avec un linge humide.
40. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre de service agréé avec des pièces détachées d'origine.
41. ATTENTION : pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne brancher l'appareil que sur une prise munie d'une mise à la terre.
42. ATTENTION : pour réduire le risque de choc électrique, ne faire cuire les aliments que dans le récipient amovible.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

FR

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon amovible) doit être utilisé avec cet appareil pour réduire le risque qu'un cordon long s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un.
- b) Des cordons d'alimentation plus longs et des rallonges sont proposés sur le marché et peuvent être utilisés si des précautions sont prises.
- c) Si un cordon plus long ou une rallonge est utilisé :
 - 1) le calibre du cordon ou de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil.
 - 2) le cordon ou la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Si l'appareil est muni d'une prise avec mise à la terre, la rallonge doit également être munie d'une prise avec mise à la terre.

Si vous rencontrez un problème ou avez une question, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle ou consulter notre site Internet :

www.t-falusa.com

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- 1 Panier pour cuisson à la vapeur
- 2 Traits de mesure pour l'eau et le riz
- 3 Cuve intérieure amovible
- 4 Tasse à mesurer
- 5 Cuillère à riz
- 6 Cuillère à soupe
- 7 Couvercle
- 8 Pare-vapeur intérieur amovible
- 9 Micro soupape de sécurité
- 10 Bouton d'ouverture du couvercle
- 11 Anse
- 12 Support à cuillère à riz
- 13 Panneau de commande
 - a Touche « Maintien au chaud/annulation »
 - b Touche « Brunir »
 - c Touche « - » - diminution du temps
 - d Touche « Démarrage »
 - e Touche « Menu »
 - f Touche « + » - augmentation du temps
 - g Touche « Démarrage différé »
- 14 Témoins de fonction
 - a Fonction « Riz »
 - b Fonction « Risotto »
 - c Fonction « Réchauffer »
 - d Fonction « Gruau »
 - e Fonction « Mijoter »
 - f Fonction « Vapeur/Soupe »
 - g Fonction « Yogourt »
 - h Fonction « Four »
- 15 Boîtier
- 16 Élément chauffant
- 17 Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le boîtier – fig.1.

Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – fig.2, le pare-vapeur et la soupape de sécurité – fig.3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la soupape et le pare-vapeur avec une éponge et du liquide à vaisselle.
- Essuyez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon mouillé.
- Séchez-les bien.

- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Montez le pare-vapeur dans l'emplacement prévu à cet effet sur le couvercle extérieur de l'appareil. Ensuite, placez le pare-vapeur derrière les deux nervures et appuyez sur la partie supérieure jusqu'à ce que l'insertion soit faite jusqu'au fond. Reliez le cordon d'alimentation amovible à la prise située sur la base de l'appareil.
- Insérez le support à cuillère dans la base de l'appareil – fig.4.

L'APPAREIL

- Ce multicuiseur est doté de 10 programmes de cuisson : Riz, Risotto, Réchauffer, Gruau, Mijoter, Vapeur/Soupe, Yogourt, Four/Dessert, Brunissement, Maintien au chaud. Le multicuiseur est également muni d'un minuteur réglable et d'un démarrage différé.
- Dès que le cordon d'alimentation est branché dans la prise d'alimentation et dans la prise de la base du cuiseur, l'appareil produit un long signal sonore et tous les témoins du panneau de commande s'allument pendant un instant. Puis l'écran indique « -- » et tous les témoins s'éteignent. L'appareil est maintenant en mode veille et vous pouvez choisir les fonctions souhaitées dans le menu.
- À la fin de la période de cuisson, l'appareil passera automatiquement au mode « Maintien au chaud » qui peut demeurer en marche jusqu'à 24 heures.
- Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché et après la cuisson.
- N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- Fonction « Touche Marche/Arrêt ». Appuyez une fois brièvement sur la touche pour arrêter le processus de cuisson, tout en laissant l'appareil allumé pour d'autres opérations de cuisson ou pour le maintenir au chaud. Maintenez la touche enfoncée pour éteindre l'appareil complètement si la cuisson est terminée.

Mesurer les ingrédients - Capacité maximale de la cuve intérieure

- Les traits de mesure à l'intérieur de la cuve sont donnés en litres et en tasses. On les emploie pour mesurer la quantité d'eau lors de la cuisson du riz.
- La tasse à mesurer en plastique fournie avec votre appareil est prévue pour mesurer le riz et non pas l'eau. Une tasse à mesurer rase de riz pèse environ 160 g.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou augmenter la quantité d'eau selon les types de riz et leurs préférences gustatives.
- Étant donné que la tension peut varier selon la région, il est normal qu'il y ait un peu de renversement de riz et d'eau.
- Le contenu total (eau + riz) de la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum de la paroi intérieure.

N'ajoutez jamais des ingrédients ou de l'eau au-delà du trait de niveau maximum.

Lors de la cuisson du riz

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz à l'aide de la tasse à mesurer, puis rincez le riz.
- Versez le riz rincé dans la cuve et remplissez-la d'eau jusqu'au niveau d'eau correspondant (les mesures étant exprimées en tasses).
- Les utilisateurs peuvent ajuster la quantité d'eau selon leurs préférences gustatives.

Lors de la cuisson à la vapeur

- Utilisez une quantité adéquate d'eau ; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier.
- Au-delà de ce niveau, l'appareil risquerait de déborder en cours de cuisson.
- Placez le panier sur la cuve - fig.5.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essayez soigneusement les surfaces extérieures de la cuve (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur l'élément chauffant – fig.6.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig.7.
- Vérifiez que le pare-vapeur est bien monté.
- Refermez le couvercle (vous devez l'entendre s'enclencher en position).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de la base et ensuite branchez l'autre bout du cordon dans la prise d'alimentation.
- N'allumez l'appareil que lorsque toutes les étapes ci-dessus auront été complétées.

Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, car vous risqueriez de vous brûler – fig.11.

Pour changer de menu de cuisson une fois la cuisson commencée (ex : en raison d'une erreur de réglage), appuyez sur « Maintien au chaud/annulation » et choisissez le menu souhaité.

N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.

N'utilisez jamais les fonctions « Réchauffer » ou « Maintien au chaud » pour décongeler les aliments.

TABLEAUX DE CUISSON DU RIZ

- Le tableau ci-dessous sert de guide de référence pour la cuisson des différents types de riz. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser du riz ordinaire plutôt qu'un type de riz facile à cuire qui a tendance à produire un riz plus gluant qui pourrait adhérer à la base. Pour les autres types de riz, tels que le riz brun ou le riz sauvage, les quantités d'eau devront être ajustées (voir les tableaux ci-dessous).
- Pour faire cuire une tasse de riz blanc (2 petites portions ou 1 grande portion), utilisez une mesure de riz blanc et ajoutez une mesure et demie d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle à la base lors de la cuisson d'une tasse de riz. Pour faire cuire d'autres quantités de riz blanc, veuillez consulter le guide de cuisson ci-dessous.
- Le contenu total (eau + riz) de la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum de la paroi intérieure - fig.8. Selon le type de riz, il se peut que les quantités d'eau doivent être ajustées. Voir le tableau ci-dessous.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 tasses

Quantité de riz mesurée en tasses	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
2	300 g	2 tasses	3-4 personnes
4	600 g	4 tasses	5-6 personnes
6	900 g	6 tasses	8-10 personnes
8	1200 g	8 tasses	13-14 personnes
10	1500 g	10 tasses	16-18 personnes

- Rincez le riz abondamment avant la cuisson (sauf le riz à risotto)

GUIDE DE CUISSON POUR DIFFÉRENTS TYPES DE RIZ OU AUTRE RIZ

Poids du riz	Quantité de riz mesurée en tasses	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
Riz blanc rond (le riz italien - souvent un riz plus gluant)	6	870 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1450 g	10 tasses	10-12 personnes
Grain entier Riz brun	6	887 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1480 g	10 tasses	10-12 personnes
Riz à risotto (type Arborio)	6	870 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1450 g	10 tasses	10-12 personnes
Riz gluant (riz collant)	6	736 g	5 tasses	7-8 personnes
	10	1227 g	9 tasses	10-12 personnes
Riz brun	6	840 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1400 g	10 tasses	10-12 personnes
Riz japonais	6	900 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1500 g	10 tasses	10-12 personnes
Riz au jasmin	6	870 g	6 tasses	7-8 personnes
	10	1450 g	10 tasses	10-12 personnes

Fonction	Réglage du temps			Température max. (°F)	Position du couvercle	
	Par défaut	Gamme	Chaque		Couvercle fermé	Couvercle ouvert
Riz	Automatique				•	
Risotto	Automatique				•	
Réchauffer	25 min	8 min - 45 min	1 min	212°	•	
Gruau	10 min	5 min - 90 min	1 min	212°	•	
Mijoter	4 heures	2 h - 9 h	1 heure	212°	•	
Vapeur/ Soupe	30 min	15 min - 2 h	1 min, après 90 min - 1 heure	212°	•	
Yogourt	8 heures	6 - 12 h	1 heure	108°	•	
Four	35 min	20 min - 4 h	1 min, après 90 min - 1 heure	275°	•	
Brunissement	15 min	5 min - 60 min	1 min	320°	•	•
Maintien au chaud	Jusqu'à 24 h			167°	•	

FR

QUELQUES RECOMMANDATIONS POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS LORS DE LA CUISSON DU RIZ

- Mesurez la quantité de riz et rincez-le abondamment sous l'eau du robinet dans un tamis pendant 2 minutes (sauf le riz à risotto qui ne devrait pas être rincé). Ensuite, placez le riz dans la cuve accompagné de la quantité correspondante d'eau.
- Assurez-vous que le riz est bien distribué sur toute la surface de la cuve, pour obtenir une cuisson uniforme.
- Si nécessaire, salez au goût.
- De l'eau peut être remplacée par du bouillon. Si le bouillon est employé, il y a un risque que le riz brunisse un peu au le fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, puisque la vapeur s'échappera, nuira au temps de cuisson et au goût.
- Le riz est prêt lorsque le témoin de « Maintien au chaud » s'allume ; mélangez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le multicuiseur afin d'obtenir une consistance idéale tout en évitant que les grains ne collent.

FONCTION « RIZ »

- Installez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toute autre source de chaleur.
- À l'aide de la tasse à mesurer fournie, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve – fig.9. Puis remplissez l'appareil jusqu'au niveau du nombre de tasses correspondant imprimé sur la paroi intérieure de la cuve – fig.10.
- Fermez le couvercle.

Note : mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Riz ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Riz ». Le témoin « Démarrage » s'allume et « - » s'affiche à l'écran.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit deux fois, le multicuiseur commence à mijoter et l'écran fera le compte à rebours du temps restant à mijoter : 14 minutes.
- Quand la préparation a fini de mijoter, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur passe au mode « Maintien au chaud ». Le témoin « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran, signalant que l'appareil est maintenant en mode « Maintien au chaud ».

FONCTION « RISOTTO »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Risotto ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Risotto ». Le témoin « Démarrage » s'allume et « - » s'affiche à l'écran.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit deux fois, le multicuiseur commence à mijoter et l'écran fera le compte à rebours du temps restant à mijoter : 10 minutes.
- Après que la préparation a fini de mijoter, un signal sonore retentit plusieurs fois et le multicuiseur passe au mode « Maintien au chaud ». Le témoin « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.

FR

FONCTION « RÉCHAUFFER »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Réchauffer ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Réchauffer ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes, mais le temps de cuisson minimum est de 8 minutes et le temps de cuisson maximum de 45 minutes. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- À la fin du processus de réchauffage, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode de « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.

Si vous avez mis trop ou pas assez de riz, le recours répété à la fonction « Réchauffer » pendant la cuisson finira par faire brûler du riz au fond.

Réchauffer du riz froid pourra donner lieu à une odeur de brûlé.

Ne jamais utiliser jamais la fonction « Réchauffer » pour décongeler les aliments.

FONCTION « GRUAU »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Gruau ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Gruau ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

- Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes, mais le temps de cuisson minimum est de 5 minutes et le temps de cuisson maximum de 90 minutes. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.
- Une fois cuit, le gruau doit être consommé dans l'heure qui suit.

FONCTION « MIJOTER »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Mijoter ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Mijoter ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 4 heures, mais le temps de cuisson minimum est de 2 heures et le temps de cuisson maximum de 9 heures. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.

FONCTION « VAPEUR/SOUBE »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Vapeur/Soupe ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Vapeur/Soupe ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes, mais le temps de cuisson minimum est de 15 minutes et le temps de cuisson maximum de 2 heures. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.

FONCTION « YOGOURT »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Yogourt ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Yogourt ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures, mais le temps de cuisson minimum est de 6 heures et le temps de cuisson maximum de 12 heures. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- La fonction « Démarrage différé » n'est pas disponible pour la fonction « Yogourt ».
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois.
- Il n'y a pas de fonction « Maintien au chaud » après la fin de la cuisson.
- **Pour la fabrication de yogourt, les contenants en verre allant au four peuvent être utilisés dans le multicuiseur.**

FR

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Le lait

Quel lait utiliser ?

- Sauf mention contraire, toutes nos recettes sont à base de lait de vache. L'utilisation d'autres types de laits est possible (par exemple, du lait de chèvre ou de brebis, du lait de soja ou autres laits d'origine végétale), mais la consistance du yogourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits de longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent à votre appareil :
- **Lait stérilisé longue durée** : Le lait entier UHT donne du yogourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yogourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yogourt plus crémeux, avec une fine couche à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est également recommandé de le laisser bouillir longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yogourt préparée avec du lait cru n'est pas recommandée.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yogourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Choisissez un lait entier, UHT longue durée de préférence.
Si vous utilisez du lait frais (cru) ou du lait non-pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la couche à la surface.

Agent de fermentation

Pour le yogourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yogourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible : ainsi, votre yogourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.
- Un **agent de fermentation lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yogourts préparés récemment** – ce doit être un yogourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé la culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yogourt usagé perd ses agents de fermentation actifs et le yogourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yogourt acheté en magasin ou un agent de fermentation lyophilisé.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yogourt durera entre 6 et 12 heures.



- Une fois la cuisson terminée, mettez le yogourt au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et ne l'y laissez pas plus de 7 jours.

FONCTION « FOUR »

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Four ». L'écran indique « -- » et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Four ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 35 minutes, mais le temps de cuisson minimum est de 20 minutes et le temps de cuisson maximum de 4 heures. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/-.
- La fonction « Démarrage différé » n'est pas disponible pour la fonction « Four ».
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.

FR

FONCTION « BRUNISSEMENT »

Note : utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments ensemble. Avec de l'huile seule, l'appareil risquerait de tomber en panne ou de constituer un danger.

- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Brunissement ». L'écran indique «--» et le témoin de « Démarrage » clignote ; appuyez sur « Démarrage ». Le multicuiseur est maintenant en mode de cuisson « Brunissement ». Le témoin « Démarrage » s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le temps de cuisson par défaut est de 15 minutes, mais le temps de cuisson minimum est de 5 minutes et le temps de cuisson maximum de 60 minutes.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit plusieurs fois, le multicuiseur entre en mode « Maintien au chaud », le témoin lumineux de « Maintien au chaud » s'allume et « b » s'affiche à l'écran.
- Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments ensemble. Avec de l'huile seule, le code « E3 » risque de s'afficher à l'écran.

FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »

- En appuyant sur la touche « Maintien au chaud », l'appareil passera au mode « Maintien au chaud ».
- À la fin du « Maintien au chaud », on peut arrêter l'appareil manuellement en appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annulation ».

Recommandation : afin de vous assurez que le riz ait un goût frais, veuillez limiter le temps de conservation à 6 heures.

N'utilisez jamais la fonction « Maintien au chaud » pour décongeler les aliments.

FONCTION « DÉMARRAGE DIFFÉRÉ »

- Pour utiliser la fonction de démarrage différé, vous devez d'abord choisir un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur « Démarrage différé » et choisissez l'heure de démarrage. Chaque touche « + » ou « - » augmente ou diminue le temps d'une heure. L'heure de démarrage par défaut changera selon le temps de cuisson sélectionné. La gamme s'étend d'1 à 24 heures. Une fois le délai réglé, appuyez sur « Démarrage » pour passer en mode cuisson ; le témoin « Démarrage » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures choisi.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle – fig.1.
- Protégez-vous les mains avec des gants ou une poignée pour manipuler la cuve et le panier de cuisson à la vapeur – fig.12.
- Servez les aliments avec la cuillère en plastique fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- Les aliments qui restent dans le contenant seront maintenus au chaud pendant 24 heures.
- Appuyez sur la touche « Maintien au chaud/annulation » pour annuler la fonction « Maintien au chaud ».
- Débranchez l'appareil.

RENSEIGNEMENTS DIVERS

- L'appareil est doté d'une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, le multicuiseur garde en mémoire le mode de cuisson en cours juste avant la coupure et reprend dans le même mode si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure dure plus de 2 secondes, le multicuiseur annule le réglage précédent et retourne en mode veille.
- Veuillez ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson afin d'assurer l'efficacité de la cuisson.

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le multicuiseur et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – fig.13.

Cuve, panier pour cuisson à la vapeur (fig.14)

- Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer la cuve et le panier pour cuisson à la vapeur. Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer.
- Si des aliments attachent au fond de la cuve, mettez de l'eau et laissez tremper un moment avant le lavage.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.

Entretien de la cuve

- Pour la cuve, suivez soigneusement les instructions ci-dessous :
- Afin de maintenir la cuve en bon état, évitez de couper les aliments à l'intérieur.
- Remettez toujours la cuve en place dans le multicuiseur.
- N'utilisez pas de cuillère en métal, car vous risqueriez d'abîmer la surface de la cuve ; utilisez plutôt la cuillère en plastique fournie ou bien une cuillère en bois – fig.15.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou au bout d'une longue durée d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de l'eau et de la vapeur ; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du multicuiseur et ne représente aucun danger pour votre santé. Il est tout à fait sécuritaire de continuer à l'utiliser.

Nettoyage de la micro soupape de sécurité

- Pour nettoyer la micro soupape de sécurité, sortez-la du couvercle – fig.16 et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture indiqué – fig.17a et 17b. Après le nettoyage, séchez la soupape, remettez les deux pièces ensemble, tournez-les dans le sens de fermeture indiqué, puis remettez la soupape en place dans le multicuiseur – fig.18a et 18b.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

- Nettoyez les surfaces extérieures du multicuiseur – fig.19, le cordon et l'intérieur du couvercle – fig.14 avec un chiffon mouillé, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, car vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Un témoin lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché au courant.	Branchez l'appareil. Si les lumières ne s'allument toujours pas et que l'appareil ne chauffe pas, alors envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Un témoin lumineux est éteint mais l'appareil chauffe.	Problème de connexion du témoin lumineux, ou témoin endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Fuites de vapeur en cours de cuisson.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de sécurité est mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la micro soupape sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le riz est cuit à moitié ou sa cuisson prend trop de temps.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau de référence pour les quantités d'eau.

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Le riz est à moitié cuit ou sa cuisson prend trop de temps.	Il n'a pas assez cuit.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
La fonction « Maintien au chaud » automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson).		
E0	Le capteur sur le circuit supérieur est ouvert ou il y a un court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
E1	Le capteur sur le circuit inférieur est ouvert ou il y a un court-circuit.	

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, arrêtez de l'utiliser et demandez-en une autre à 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.

TEFAL s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponible pour la réparation de vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit 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 pays attachée, à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement 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 appelant 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
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tous accidents liés à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- 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.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès 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.**





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

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

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինիա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديده الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdańskí Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트원타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София

MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Calle Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra Número 169, en la Colonia Ampliación Granada, Ciudad de México (antes Distrito Federal), C.P. 11520
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GRUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona

SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

10/04/2018

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Дата продажы / Дата продажы / 購買日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модел / Узорка / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

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 / Mütiija 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 / Търговски обект / Назва на адрес продавца / Чувушыцтва прадатца і адрас / Название и адрес продавца / Сагушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Имя и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавца / Члрр. / Печат продавца / Сагушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

EN p. 1 – 21

ES p. 22 – 46

FR p. 47 – 70