

fr p. 5

en p. 18

es p. 31

T-fal®
ULTIMATE EZ CLEAN



Guide de l'utilisateur
User Guide
Guía del usuario

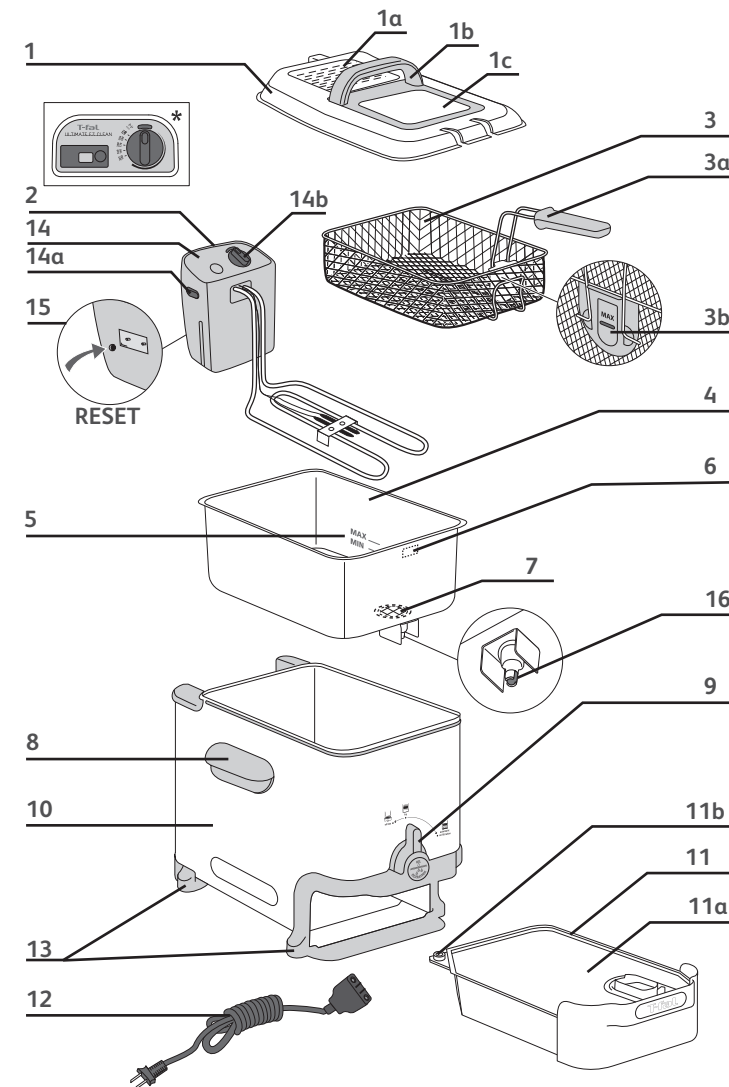
NC00127877 - 02 • 12/2023

www.t-fal.com

fr

en

es



*Selon le modèle - Depending on model - dependiendo del modelo

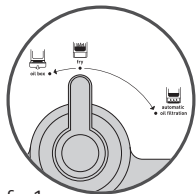


fig. 1

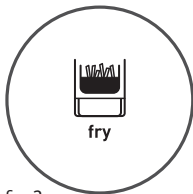


fig. 2

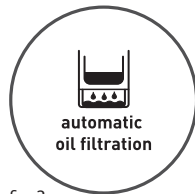


fig. 3

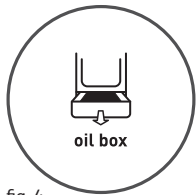


fig. 4

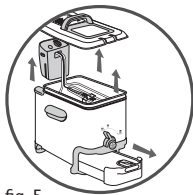


fig. 5



fig. 6

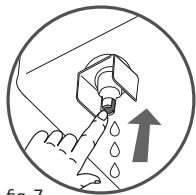


fig. 7

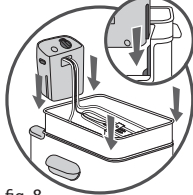


fig. 8

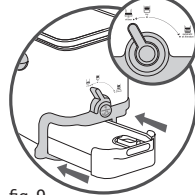


fig. 9

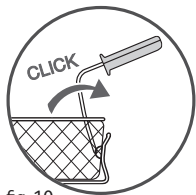


fig. 10

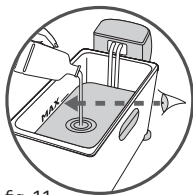


fig. 11

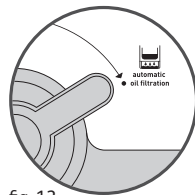


fig. 12

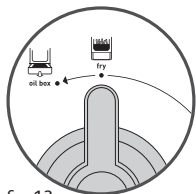


fig. 13

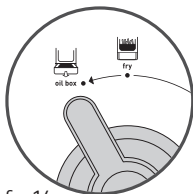


fig. 14



fig. 15

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.t-falusa.com

CA	CANADA	1 an 1 year	1-800-418-3325	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
MX	MEXICO	1 año 1 year	(55) 52839354	Groupe Seb México S.A. de C.V., Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México
US	U.S.A.	1 year	800-395-8325	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.

15. GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

16. MISE EN GARDE : POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSURE. L'EAU QUI RÉAGIT À L'HUILE CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE. VEUILLEZ VOUS ASSURER, PEU IMPORTE CE QU'INDIQUE LA RECETTE, DE BIEN ESSUYER LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS L'HUILE CHAUDE.
17. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).

18. Assurez-vous que les douilles ont une intensité minimale de 15 ampères. Si les douilles et la prise de l'appareil sont incompatibles, faites appel à un électricien qualifié qui remplacera la douille.
19. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
20. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
21. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
22. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
23. Ne laissez pas pendre le cordon.
24. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
25. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
26. En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteuffez les flammes avec un linge humide.
27. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
28. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
29. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
30. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
31. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
32. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
33. Ne dépassez jamais les quantités Min. et Max. de matière grasse.
34. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
35. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
36. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

37. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.
38. Ne versez jamais de graisse solide directement dans le bol ou le panier pour éviter tout risque de feu ou d'endommagement de l'appareil.
39. L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 m.
40. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
41. **AVERTISSEMENT** : Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant l'utilisation et quand il refroidit.
42. L'appareil ne doit pas être immergé.
43.  **ATTENTION** : Surfaces chaudes. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
44. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé à des fins telles que celles décrites ci-dessous, et la garantie ne s'appliquera pas dans les cas suivants :
 - espaces de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - logements agricoles;
 - espaces de clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte.

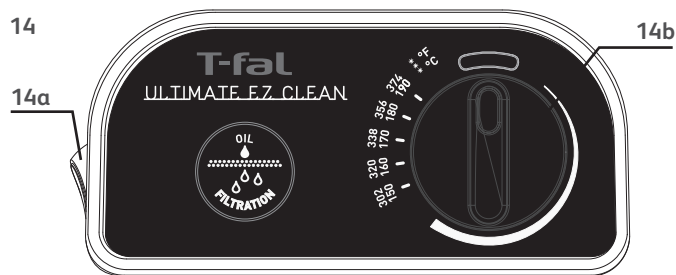
INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

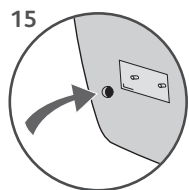
N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Description



- | | |
|---|---|
| 1. Couvercle | 7. Grille fixe de filtration de la matière grasse |
| a. Filtre permanent | 8. Poignées pour le déplacement |
| b. Poignée | 9. Bouton de commande Oil box |
| c. Hublot | 10. Boîtier |
| 2. Boîte de commande et élément chauffant amovibles | 11. Oil box : bac à huile |
| 3. Panier à frites | a. Couvercle |
| a. Poignée | b. Bouchon |
| b. Niveau Max de remplissage panier | 12. Cordon d'alimentation |
| 4. Cuve amovible | 13. Pieds antidérapants |
| 5. Repères Min et Max de remplissage de cuve | 14. Tableau de bord |
| 6. Crochet pour maintenir le panier en position égouttage | a. Interrupteur Marche/Arrêt |
| | b. Thermostat réglable |
| | 15. Fonction RESET |
| | 16. Valve |

Fonction RESET :



- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez le refroidissement complet de l'élément chauffant (au moins 30 min).
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un Service à la clientèle T-fal.

Filtrage, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtrage et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtrage automatique, votre matière grasse reste propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception de la boîte de commande et du cordon.
- Grâce au système breveté de filtrage automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle soit propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. **Fig. 1:**

- **Position Fry** : pour frire. **Fig. 2.**
- **Position Automatic Oil Filtration** : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. **Fig. 3.**
- **Position Oil Box** : pour mettre en place ou retirer le bac à huile. **Fig. 4.**

Avant la première utilisation

La friteuse peut être complètement démontée (excepté la boîte de commande).

- Enlevez le couvercle. Retirez le bac à huile en réglant le bouton de commande Oil box à la position Oil Box. **Fig. 5**
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle. **Fig. 6**

Ne plongez jamais la boîte de commande dans l'eau.

- Nettoyez la boîte de commande séparément avec une éponge.
- Séchez bien.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur la valve sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur. **Fig. 7.**
- Placez la cuve puis la boîte de commande. **Fig. 8.**
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. **Fig. 9.**
- Mettez le bouton de commande en position Fry. **Fig. 13.**
- Dépliez complètement la poignée du panier : un "clic" indique qu'elle est verrouillée. **Fig. 10.**

Préparation

- Assurez vous que la oil box est bien en place et vide.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. **Fig. 2.**
- Remplissez la cuve de matière grasse. Nous vous conseillons l'utilisation d'huile.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX de la cuve. **Fig. 11.**
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

	Huile	Matière grasse solide
Max.	3,5L / 14 tasses	2970g / 6,55lb
Min.	2,8L / 12 tasses	2520g / 5,55lb

- Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.
- Si vous utilisez une matière grasse solide (déconseillé), coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

Assurez-vous que la valve soit revenue à la position initiale.

Assurez-vous que la boîte de commande est placée correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Cependant, nous vous déconseillons l'utilisation de matière grasse solide. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset devra être activée.

Friture

- Veillez à ce que le bouton de commande oil box soit bien à la position fry. **Fig. 2.**
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, mettez l'interrupteur à la position I et le voyant lumineux de température s'allumera.
- Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir Tableau de cuisson).
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité.	1.2 Kg / 2,65 lb (en 2 bains)	900 g / 2 lb
Quantité recommandée	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb

- Mettez les aliments dans le panier sans le surcharger.
Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier « MAX ».
Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Attendez que s'éteigne le voyant de température pour mettre en place le panier et descendez-le lentement dans le bain de matière grasse. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Remplacez le couvercle sur votre friteuse.
- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Retirez le couvercle délicatement de manière à éviter la chute de condensats (gouttes d'eau) dans le bain d'huile.
- Égouttez les aliments en plaçant le panier sur l'appui prévu à cet effet, repère 6.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Servez.
- Une fois que les aliments sont frits, mettez l'interrupteur à la position O.

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essayez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante. En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux bains est recommandée :

- le premier, à 320 °F/160 °C

- le second, à 338 °F/170 °C

Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.

Ne versez jamais votre sac d'aliments surgelés directement dans le panier ou au dessus du bain d'huile. Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.

Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments. Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

ALIMENTS FRAIS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g / 2,65 lb	1re plongée	160°C / 320°F
		2e plongée	170°C / 338°F
Frites (quantité max. re-commandée)	600 g / 1,3 lb	170°C / 338°F	10-14 min
Pépites de poulet	8	180°C / 356°F	18-20 min
Beignets de pommes	8-9	170°C / 338°F	6-7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb	150°C / 302°F	10-12 min
Filets de poisson	400 g / 0,9 lb	160°C / 320°F	5-6 min

ALIMENTS SURGELÉS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	900 g / 2 lb	170°C / 338°F	14-16 min
Frites (quantité max. recommandée)	450 g / 1 lb	170°C / 338°F	7-9 min
Filets de poisson	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7-8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5-6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4-5 min

Nous vous recommandons :

- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d'en retirer les particules brûlées et de la changer régulièrement.

Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

Entretien et Nettoyage

Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange (en position filtrage) quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

- Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration. **Fig. 12.**
- Une fois le filtrage terminé, vous pouvez ranger le bac à huile:
 - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat. **Fig. 13.**
 - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box. **Fig. 14.** et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.
- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- **Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.**
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve. **Fig. 15.**

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière et surtout de l'humidité.

Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.

Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

- Pour la matière grasse solide (**déconseillé**), retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Le couvercle, la cuve, boîtier, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle. **Fig. 6.** Nettoyez la boîte de commande séparément avec une éponge.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que la valve est revenue à sa position initiale. Sinon, assurez-vous que la partie métallique qui l'entoure ne présente aucune déformation.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
La fonction Reset est activée (sécurité en cas de surchauffe).	Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule sorte de matière grasse.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Les frites collent	
Les frites fraîches collent.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être trop basse : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration.	Mettez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration.
La grille de filtrage est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur la valve située sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les déchets.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3,5L de remplissage de la cuve a été dépassé.	Respectez le niveau max de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez une matière grasse végétale pour obtenir une friture de bonne qualité.
Bruit pendant la cuisson	
Si vous percevez de petites détonations lors de l'utilisation de votre produit, ceci indique une quantité d'eau trop importante dans le bain d'huile.	Renouvelez le bain de friture.
Autre problème	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

www.tefal.com

Ce produit est reparable par TEFAL/T-FAL*, pendant et apres la periode de garantie.

Les accessoires, consommables et autres pieces remplaceables directement par l'utilisateur, peuvent etre commandes, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.tefal.com

La Garantie : Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout defect de fabrication, de matiere ou de main-d'oeuvre, pendant la periode de garantie dans les pays*** tels que definis dans la liste des pays jointe, a partir de la date d'achat initiale ou de la date de livraison.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les couts de remise en etat d'un produit reconnu defectueux pour redevenir conforme a ses specifications d'origine, par la reparation, la main-d'oeuvre, et le remplacement eventuel de pieces defectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement equivalent ou superieur peut etre propose a la place de la reparation du produit defectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement a cette reparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions : TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de reparer ou d'echanger un produit qui ne serait pas accompagne d'un justificatif d'achat. Le produit peut etre depose directement chez un reparateur agree, ou peut y etre envoye en recommandation apres avoir ete emballe de maniere adequate. La liste complete des reparateurs agrees dans chaque pays, avec leurs coordonnees completes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en composant le numero du Service Consommateurs precise dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service apres-vente possible et d'ameliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquete de satisfaction a tous ses clients dont le produit aura ete repare ou echange par l'un des partenaires service agrees de TEFAL/T-FAL.

La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetes dans un des pays listes, et utilisees a des fins domestiques egalement dans un des pays listes dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le resultat d'une mauvaise utilisation, d'une negligence, du

non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une reparation non autorisee du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problemes d'emballage ou de transport pendant l'expedition du produit par son proprietaire. Elle n'inclut egalement pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pieces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptes
- entartrage (tout detartrage doit etre realise conformement aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages dus a un choc, ou a une surcharge
- entree d'eau, de poussiere, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caracteristiques specialement concues pour les insectes)
- tout accident lie a un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou ceramique endommage
- dommage resultant de la foudre ou surtension electrique
- dommages ou dysfonctionnements speciquement dus a l'utilisation avec un voltage, une frequence electrique non conformes a ceux specifies sur la plaque signalétique ou toute autre specification locale.

Droits des Consommateurs : Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits legaux dont beneficie tout consommateur localement, qui ne sauraient etre exclus ou limites, ni les droits legaux envers un distributeur aupres de qui aurait ete achete un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits specifiques, et le consommateur peut par ailleurs beneficer 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 liste different du pays d'achat, la duree de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas ou le produit aurait ete acquis dans un pays liste avec une duree de garantie differente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps superieur aux conditions locales de reparation si la reference du produit n'est pas elle-meme commercialisee par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas ou le produit ne serait pas reparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitee au remplacement par un produit equivalent ou un produit alternatif de meme valeur, si c'est possible.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et repond des defauts de conformite existant lors de la delivrance.

Il repond egalement des defauts de conformite resultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a ete mise a sa charge par le contrat ou a ete realisee sous sa responsabilite.

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

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer 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, and before cleaning the appliance.
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 fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in 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. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

16. **WARNING: POSSIBLE ERUPTION. WATER'S REACTION TO HOT OIL IS EXTREMELY VOLATILE. PLEASE ENSURE, NO MATTER WHAT THE RECIPE STATES, FOOD MUST BE DRIED THOROUGHLY BEFORE IMMERSING IN HOT OIL.**
17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
18. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).

20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
21. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
22. The cooking times are given as guidelines only.
23. Do not leave the cord hanging.
24. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
25. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
26. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
27. Do not move the appliance when it is full of hot food.
28. Never immerse the appliance in water!
29. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
30. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
31. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
32. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
33. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
34. Never operate your fryer without any oil.
35. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
36. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
37. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
38. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.
39. Never put solid fat directly into the bowl or basket to avoid any risk of fire or damage the appliance.
40. The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
41. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
42. **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.

43. The appliance must not be immersed.

44.  **CAUTION:** Hot surfaces. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

45. This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

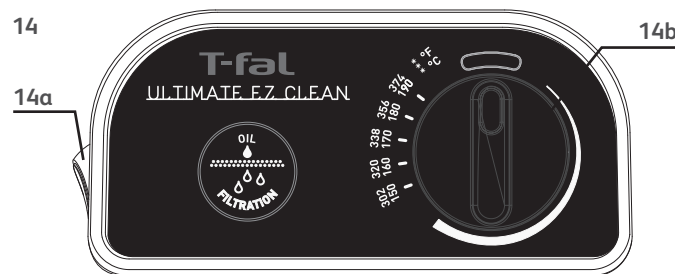
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

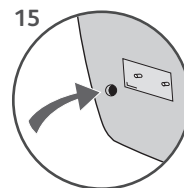
A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Description



1. Lid
 - a. Permanent filter
 - b. Handle
 - c. Viewing window
2. Removable control unit and heating element
3. Frying basket
 - a. Handle
 - b. MAX food level marker
4. Removable bowl
5. MIN and MAX oil level markers
6. Hook to maintain basket in drainage position
7. Fixed oil filter grid
8. Safety carrying handles
9. Oil box control button
10. Housing
11. Oil box
 - a. Lid
 - b. Cap
12. Power cord
13. Feet
14. Panel
 - a. On/Off switch
 - b. Adjustable thermostat
15. RESET function
16. Filtration valve

RESET function:



- Your appliance is equipped with an overheating security feature if you use your fryer without oil. If the overheat function is activated, the appliance will shut off automatically. Wait until the heating element has completely cooled (at least 30 min).
- To reset the fryer, push the RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object after the bowl has been filled with oil.
- If the overheating security feature is activated several times, please contact the T-FAL Consumer Service Department for assistance.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.

- The drainage of oil is completely automatic and safe.
- The automatic patented filtration system ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The Oil box container enables you to store your oil and keep it until next use and to avoid any transfer of flavors.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button

The Oil box control button has 3 positions.

- **Fry Position:** to fry.
- **Automatic Oil Filtration Position:** to drain and filter the oil into the oil box.
- **Oil box Position:** to allow for removal of the oil box container.

Before first use

The fryer can be completely dismantled (apart from the control unit).

- Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position. **Fig. 5**
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. **Fig. 6**

Do not immerse the control unit with the heating element in water.

- Clean the control unit separately with a sponge.
- Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the filtration valve under the fryer to release any water in the bowl. **Fig. 7**
- Position the bowl and the control unit. **Fig. 8.**
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer. **Fig. 9.**
- Turn the control button to the Fry position. **Fig. 13.**
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned. **Fig. 10.**

Check that the filtration valve has been reset to its initial position.

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Preparing the fryer

- Ensure that the oil box is in place and empty.
- Place the Oil box control button on the Fry position.
- Fill the bowl with oil. We recommend that you use oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl. **Fig. 11.**
- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

	Oil	Solid vegetable fat
Max.	14 cups / 3.5 L	6.55 lbs / 2970 g
Min.	12 cups / 2.8 L	5.55 lbs / 2520 g

- For best results we recommend vegetable oil.
- If you use solid vegetable shortening (not recommended): Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.

Never melt the shortening on the heating element or in the frying basket. However, we do not recommend the use of solid vegetable fat. If you melt the shortening on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out would be activated. Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer.

Frying process

- Ensure that the oil box control button is set to the Fry position **Fig. 2**.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket. Set the On/Off switch button to position 1 and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables).
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

	Fresh potato or French fries	Frozen potato or French fries
Maximum safety capacity	2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches)	2 lbs / 900g
Recommended capacity	1.3 lbs / 600 g	1 lb / 450g

- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAX food level marking on the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket slowly into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Put the lid on the fryer.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired color and texture.
- Remove the lid carefully to avoid condensation (drops of water) dripping into the oil.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl, (Marker 6).
- Do not cover the basket with the lid.
- Serve.
- When you have finished frying foods, set the On/Off switch on the 0 position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours. For filtering and draining the oil, see the section on Cleaning and Maintenance.

Do not plug in the fryer without oil.

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.

Steam coming from the filter is also extremely hot.

Cooking tables

The cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

- *It is important to fry hand made French fries twice for best results and to prevent the oil from overflowing:*
 - a first cycle at 320 °F/160 °C
 - a second cycle at 338 °F/170 °C
- *For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made fries.*
- *Never pour frozen food directly from the packet into the basket or over the oil box.*
- *Large pieces of chicken or large fries need a longer cooking time.*
- *Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.*
- *Cooking tip: To prevent food from sticking together, do not use the basket when cooking battered foods or doughnuts.*

FRESH FOODS	Quantity		Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2.65 lbs / 1200 g	1st frying	160°C / 320°F	11~14 min
		2nd frying	170°C / 338°F	4~6 min
French fries (MAX recommended capacity)	1.3 lb / 600 g		170°C / 338°F	10~14 min
Chicken nuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Apple fritters	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g		150°C / 302°F	10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g		160°C / 320°F	5~6 min

FROZEN FOODS	Quantity	Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	170°C / 338°F	14–16 min
French fries (MAX recom-mended capacity)	1 lb / 450 g	170°C / 338°F	7–9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7–8 min
Fish nuggets	12	190°C / 374°F	5–6 min
Frozen shrimp	15	190°C / 374°F	4–5 min

We recommend that you:

- clean your oil after each use to avoid burnt crumbs
- change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

Cleaning and Maintenance

For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) (in filtering position) when it is cool enough (approximately 3 hours after the last cooking).

- When finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position. **Fig. 12.**
- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control lever on Fry position. The appliance must be carried and transported flat. **Fig. 13.**
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container. Transport it with care. **Fig. 14.**
- Store oil in a cool dry place, ideally at room temperature.
- **To re-use the oil, remove the container with care.**
- Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Never put the Oil box in the microwave oven.

Do not pour used oil in the sink.

- For the solid shortening (**not recommended**), remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe. **Fig. 6.** Clean the control unit separately with a sponge.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the filtration valve has been reset to its original position; if not, check that its metal housing has not been damaged in any way.

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The Reset function is activated (overheating security).	Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and has remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Lower the basket slowly. Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.

Problems and possible causes	Solutions
The food does not become golden, and remains soft	
The food is too thick and contains too much water.	Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces.
Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature.
The French fries stick together	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The bowl does not drain	
The oil is still too hot.	Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours).
The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position.	Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position.
The filter grid is blocked or clogged.	Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the filtration valve under the fryer to let out water and crumbs.
The shortening has solidified.	Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks	
The max (3.5 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	Do not exceed the oil level (3.5 l). Clean the fryer before any use.
There is some oil left in the container or it is full.	Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.

Problems and possible causes	Solutions
Emits unpleasant smells	
The oil has deteriorated.	Use new oil.
The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.
Noise during frying	
If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the oil box.	Change the oil.
Others problems	
The indicator light does not come on.	Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY

 www.t-falusa.com

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

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

*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.

The warranty : TEFAL/T-FAL warrants its products against any manufacturing defect in materials or workmanship during the warranty period within those countries as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase. The international manufacturer's warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty 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 authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.t-falusa.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. This warranty applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

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

THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THOSE STATED HEREIN. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO T-FAL ELECTRICAL PRODUCTS AND T-FAL PRODUCTS WITH BATTERIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL T-FAL BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR STRICT LIABILITY. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

Consumer Statutory Rights : This international TEFAL/T-FAL warranty does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the

retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information :

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

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

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango o las perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la freidora en agua u otros líquidos.
4. Cuando un aparato lo utilice un niño o se utilice cerca de uno, es necesario supervisarlos de cerca.
5. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, o si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar daños o lesiones.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la barra, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un calefactor eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover una freidora que contenga aceite caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato (dependiendo del modelo) y, luego, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectarlo, gire cualquier control a la posición de apagado y, luego, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
13. El aparato solo debe utilizarse para su uso previsto.
14. Compruebe de que los mangos estén correctamente ensamblados en la canasta y asegurados en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas para el armado.

15. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES; SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

16. ADVERTENCIA: POSIBILIDAD DE QUE SALPIQUE CON FUERZA. LA REACCIÓN DEL AGUA AL ACEITE CALIENTE ES EXTREMADAMENTE VOLÁTIL. ASEGURESE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN COMPLETAMENTE SECOS ANTES DE SUMERGIRLOS EN ACEITE CALIENTE, SIN IMPORTAR LO QUE INDIQUE LA RECETA.

17. Antes de usar el aparato, compruebe que el voltaje local se corresponda con las especificaciones indicadas en la placa de identificación del aparato ubicada debajo de este.
18. Solo conecte el aparato en enchufes eléctricos con una carga mínima de 15 A. Si las tomas de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, acuda a un técnico calificado para que reemplace la toma de corriente con una más adecuada.
19. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas, lo que puede causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (tapa, partes de plástico...).
20. Para garantizar un funcionamiento seguro, no se deben colocar alimentos demasiado grandes en el aparato.
21. No sobrecargue la canasta. Por motivos de seguridad, nunca exceda la cantidad máxima.
22. Los tiempos de cocción se proporcionan únicamente a modo de guía.
23. No deje el cable colgando.
24. No desenchufe el aparato tirando del cable.
25. Siempre desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo, cuando lo vaya a mover y antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
26. En caso de incendio, nunca intente apagar el fuego con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, si no es peligroso hacerlo. Apague las llamas con un paño húmedo.
27. No mueva el aparato cuando contenga alimentos calientes.
28. ¡No sumerja nunca el aparato en agua!
29. Este aparato no es adecuado para recetas con un alto contenido líquido (p. ej., sopas, salsas para cocinar...).
30. Nunca encienda el aparato si la canasta de cocción está vacía.
31. No llene en exceso la canasta de cocción, nunca exceda las cantidades indicadas o la marca de nivel máximo de alimentos (solo para papas fritas).
32. Asegúrese de que la tapa y el recipiente estén completamente secos después del lavado y antes de su uso.
33. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de mínimo y máximo.
34. Nunca utilice su freidora sin aceite.
35. Este modelo está equipado con un filtro metálico permanente que no necesita cambiarse.
36. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
37. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con una discapacidad física, sensorial o mental, o personas sin conocimiento ni

experiencia, a menos que alguien responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones previas sobre el uso del aparato. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

38. Si tiene algún problema, comuníquese con el servicio posventa autorizado o a la dirección de Internet www.t-fal.com.
39. Nunca coloque grasa sólida directamente en el recipiente o en la canasta para evitar riesgos de incendio o daños en el aparato.
40. El aparato se puede utilizar hasta a una altitud de 4000 m.
41. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares deberán reemplazarlo para evitar peligros.
42. ADVERTENCIA: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños pequeños, en especial durante el uso y el enfriamiento.
43. El aparato no debe sumergirse.
44.  PRECAUCIÓN: Superficies calientes. Es posible que la temperatura de las superficies accesibles sea elevada cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
45. Este aparato está diseñado para utilizarse únicamente en el hogar. No está diseñado para utilizarse en las siguientes situaciones, y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de alojamiento con desayuno.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN (EE. UU.)

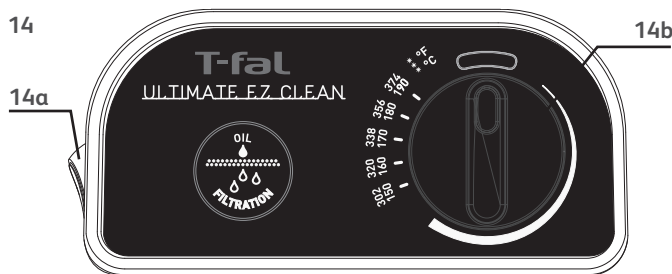
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se ajusta completamente a la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no puede conectarlo, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

No utilice el aparato con un cable de extensión.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede provocar que alguien se enrede o se tropiece con un cable largo.

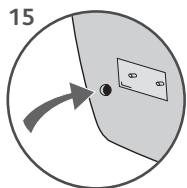
Descripción



1. Tapa
 - a. Filtro permanente
 - b. Mango
 - c. Ventana de visualización
2. Unidad de control extraíble y elemento de calentamiento
3. Canasta para freír
 - a. Mango
 - b. Marcador de nivel máximo de alimentos
4. Recipiente extraíble
5. Marcadores de nivel de aceite mínimo y máximo
6. Gancho para mantener la canasta en la posición de drenado
7. Rejilla del filtro de aceite fijo
8. Mangos de seguridad para el transporte
9. Botón de control de la bandeja de aceite
10. Carcasa
11. Bandeja de aceite
 - a. Tapa
 - b. Cubierta
12. Cable de alimentación
13. Base
14. Panel
 - a. Interruptor de encendido/apagado
 - b. Termostato ajustable
15. Función RESET (Restablecer)
16. Válvula de filtración

Función de reinicio

- Su aparato está equipado con una función de seguridad en caso de sobrecalentamiento si utiliza su freidora sin aceite. Si la función de sobrecalentamiento se activa, el aparato se apagará automáticamente. Espere hasta que el elemento de calentamiento se haya enfriado por completo (al menos 30 minutos).
- Para restablecer la freidora, presione el botón RESET (Restablecer) (que se encuentra en la parte posterior de la unidad de control) con un palillo de dientes o un objeto no metálico similar después de llenar el recipiente con aceite.
- Si la función de seguridad en caso de sobrecalentamiento se activa varias veces, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de T-FAL para obtener ayuda.



Filtración, drenaje y almacenamiento automático de aceite o manteca

Su freidora está equipada con un sistema exclusivo y patentado de filtración y drenaje automático, adecuado para la mayoría de los tipos de aceites y mantecas que se utilizan para cocinar.

- El drenaje del aceite es completamente automático y seguro.
- El sistema de filtración automática patentado garantiza que el aceite y la manteca se mantengan limpios y duren más tiempo para freír de manera más saludable.
- El recipiente de la bandeja de aceite le permite almacenar el aceite y guardarlo hasta el próximo uso, además de evitar cualquier transferencia de sabores.

Limpieza ultra fácil

Su freidora es fácil de manejar y desarmar.

- Todas las piezas (excepto la unidad de control) se pueden colocar en el lavavajillas.
- Gracias al sistema patentado de filtración automática y almacenamiento de aceite, su freidora puede colocarse en el lavavajillas después de cada uso, lo que la deja como nueva.

Uso del botón de control del recipiente de la bandeja de aceite

El botón de control de la bandeja de aceite tiene tres posiciones.

- **Posición Fry:** se usa para freír.
- **Posición Automatic Oil Filtration:** se usa para drenar y filtrar el aceite en la bandeja de aceite.
- **Posición Oil box:** se usa para permitir la extracción del recipiente de la bandeja de aceite.

Antes del primer uso

La freidora se puede desmontar por completo (excepto por la unidad de control).

- Retire la tapa. Retire la canasta para freír, la unidad de control y el recipiente. Retire la bandeja de aceite colocando el botón de control de la Bandeja de aceite (figura 5)
- Limpie la tapa, el recipiente, la carcasa, la canasta para freír y la bandeja de aceite con agua y jabón, o póngalos en el lavavajillas. Fig. 6

No sumerja la unidad de control con el elemento calefactor en agua.

- Limpie la unidad de control por separado con una esponja.
- Seque bien.
- Después de la limpieza, presione la válvula de filtración debajo de la freidora para dejar salir el agua que pudiera haber quedado en el recipiente. (figura 7)

- Coloque el recipiente y la unidad de control. Fig. 8.
- Coloque el botón de control de la bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite) e inserte la bandeja de aceite vacía en la freidora. Fig. 9.
- Gire el botón de control a la posición Fry (Freír). Fig. 13.
- Despliegue por completo el mango de la canasta; un "clic" indica que está colocado correctamente. Fig. 10.

Preparación de la freidora

- Asegúrese de que la bandeja de aceite esté colocada y vacía.
- Coloque el botón de control de la bandeja de aceite en la posición Fry (Freír).
- Llene el recipiente con aceite. Le recomendamos que utilice aceite.
- El nivel de aceite siempre debe estar entre la marca de MÍNIMO y MÁXIMO del recipiente. Fig. 11.
- No exceda la línea de llenado máxima, ya que, al freír, el aceite hirviendo podría desbordarse y causar quemaduras graves.

	Aceite	Grasa vegetal sólida
Máx.	14 tazas/3.5 litros	2970 g/6.55 lb
Mín.	12 tazas/2.8 litros	2520 g/5.55 lb

- Para obtener los mejores resultados, recomendamos usar aceite vegetal.
- Si utiliza manteca vegetal sólida (no recomendado): Córtele en trozos pequeños y derrítala aparte, en una sartén, para luego verterla ya derretida en el recipiente de la freidora.

Compruebe que la válvula de filtración se haya restablecido a su posición inicial.

Asegúrese de que la unidad de control esté correctamente colocada; de lo contrario, la freidora no funcionará.

Nunca utilice diferentes tipos de aceite al mismo tiempo, ya que esto podría hacer que el aceite se desborde.

Nunca derrita la manteca en el elemento de calentamiento ni en la canasta de freír. Sin embargo, no recomendamos el uso de manteca vegetal sólida. Si derrite la manteca en el elemento de calentamiento o en la canasta de freír, se activará el corte de seguridad. Presione el botón "Reset" (restablecer) que se encuentra en la parte posterior de la freidora.

Proceso de fritura

- Asegúrese de que el botón de control de la bandeja de aceite esté en la posición Fry(Freír) Fig. 2.
- Después de llenar el recipiente con aceite, enchufe la freidora sin la canasta para freír. Coloque el botón del interruptor de encendido/apagado en la posición 1 y se encenderá la luz indicadora de temperatura. Gire el termostato ajustable a la temperatura deseada (consulte las tablas de cocción).
- La freidora comenzará a calentar el aceite.
- Nota: La luz indicadora de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.

	Papas frescas o papas fritas	Papas congeladas o papas fritas
Capacidad máxima de seguridad	1.2 kg/2.65 lb (en 2 tandas)	900 g/2 lb
Capacidad recomendada	600 g/1.3 lb	450 g/1 lb

- Coloque los alimentos en la canasta sin llenar en exceso. Observe la marca de nivel máximo MAX de alimentos en la canasta. Reduzca las cantidades de alimentos congelados.
- Después de que se apague la luz de temperatura, coloque y baje la canasta lentamente en el aceite para freír. Si la canasta se mete demasiado rápido en el aceite, este puede desbordarse.
- Coloque la tapa en la freidora.
- El proceso se completa cuando transcurre el tiempo de cocción y la comida adquiere el color y la textura deseados.
- Retire la tapa con cuidado para evitar que gotee la condensación (gotas de agua) en el aceite.
- Deje que el exceso de aceite drene enganchando la canasta en el soporte del recipiente interior (Marcador 6).
- No cubra la canasta con la tapa.
- Sirva.
- Cuando haya terminado de freír alimentos, coloque el interruptor de Encendido/Apagado en la posición 0.

No enchufe la freidora sin aceite.

No importa cuál sea la receta, los alimentos deben secarse por completo antes de freírse. Esto evitará que el aceite se desborde y prolongará su vida útil.

Durante la cocción, es normal que la luz de temperatura se encienda y se apague.

No toque la freidora cuando esté en uso, ya que estará extremadamente caliente y puede provocar quemaduras graves.

El vapor proveniente del filtro también está extremadamente caliente.

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante aproximadamente 3 horas. Para filtrar y drenar el aceite, consulte la sección Limpieza y Mantenimiento.

Tablas de cocción

Los tiempos de cocción son solo una guía. Pueden variar dependiendo de la cantidad, el sabor, el suministro de electricidad, etc...

- *Es importante que las papas fritas hechas a mano se fríen dos veces para obtener los mejores resultados y evitar que el aceite se desborde:*
 - un primer ciclo a 160 °C/320 °F.
 - un segundo ciclo a 170 °C/338 °F.
- *Por motivos de seguridad y para lograr los resultados más crujientes, seque bien los alimentos antes de freírlos, especialmente los alimentos congelados y las papas fritas recién hechas.*
- *Nunca vierta alimentos congelados directamente del paquete en la canasta o sobre la bandeja de aceite.*
- *Los trozos grandes de pollo o las papas fritas grandes necesitan un tiempo de cocción más prolongado.*
- *Ajuste el termostato de temperatura de acuerdo con la tabla a continuación o siga las instrucciones en el empaque de los alimentos.*
- *Consejo de cocina: Para evitar que los alimentos se peguen entre sí, no utilice la canasta cuando cocine alimentos rebozados o rosquillas.*

ALIMENTOS FRESCOS	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas fritas (capacidad MÁXIMA de seguridad)	1200 g/2.65 lb	1.ª fritura	160 °C/320 °F 11-14 min
		2.ª fritura	170 °C/338 °F 4-6 min
Papas fritas (capacidad MÁXIMA recomendada)	600 g/1.3 lb	170 °C/338 °F	10-14 min
Nuggets de pollo	8	180 °C/356 °F	18-20 min
Buñuelos de manzana	8-9	170 °C/338 °F	6-7 min
Champiñones	400 g/0.9 lb	150 °C/302 °F	10-12 min
Filetes de pescado	400 g/0.9 lb	160 °C/320 °F	5-6 min

ALIMENTOS CONGELADOS	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas fritas (capacidad MÁXIMA de seguridad)	900 g/2 lb	170 °C/338 °F	14-16 min
Papas fritas (capacidad MÁXIMA recomendada)	450 g/1 lb	170 °C/338 °F	7-9 min
Filetes de pescado	350 g/0.75 lb	190 °C/374 °F	7-8 min
Nuggets de pescado	12	190 °C/374 °F	5-6 min
Camarón congelado	15	190 °C/374 °F	4-5 min

Le recomendamos que:

- limpie el aceite después de cada uso para evitar migas quemadas
- cambie el aceite regularmente.

Para una cocción rápida y de calidad, limite la cantidad de papas fritas a 1/2 canasta a la vez.

Limpieza y Mantenimiento

Por su seguridad, el aparato drena automáticamente todo tipo de aceites (o mantecas sólidas) (en posición de filtrado) cuando está lo bastante frío (aproximadamente 3 horas después de la última cocción).

- Cuando termine de cocinar, gire la palanca de control de la bandeja de aceite a la posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite). Fig. 12.
- Una vez terminada la filtración, puede almacenar el recipiente:
 - En el aparato: Coloque la palanca de control de la bandeja de aceite en la posición Fry (Freír). El aparato se debe llevar y transportar de manera horizontal. Fig. 13.
 - Fuera del aparato: Gire la palanca de control de la bandeja de aceite a la posición Oil box (Bandeja de aceite) y luego quite el recipiente. • Transpórtelo con cuidado. Fig. 14.
- Almacene el aceite en un lugar fresco y seco, idealmente a temperatura ambiente.
- Para reutilizar el aceite, retire el recipiente con cuidado.
- Destape la cubierta de la bandeja de aceite y vacíe el aceite en el recipiente de la freidora.

Asegúrese de que el contenedor de aceite esté vacío antes de drenar la freidora.

Lleve el recipiente con ambas manos.

Guárdelo en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y especialmente de la humedad.

Nunca coloque la bandeja de aceite en el horno de microondas.

No vierta el aceite usado en el fregadero.

- Para la manteca sólida, **(no se recomienda)**, retire la tapa del recipiente. Voltee el recipiente y presiónelo para aflojar la manteca. Córta la en trozos y derrítala aparte, en una sartén. Luego, viértala en el recipiente.
- Introduzca el recipiente vacío en la freidora, con su tapa y cubierta. Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Fry (Freír).
- La tapa, el recipiente, la carcasa, la canasta para freír y la bandeja de aceite son aptos para el lavavajillas.

Fig. 6. Limpie la unidad de control por separado con una esponja.

Antes de llenar el recipiente de la freidora, siempre compruebe que la válvula de filtración se haya restablecido en su posición original; de no ser así, revise que la carcasa metálica no se haya dañado de ninguna manera.

Si la freidora no funciona correctamente

Problemas y posibles causas	Soluciones
La freidora no está calentando	
El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
La función Reset (Restablecer) está activada (seguridad en caso de sobrecalentamiento).	Presione el botón "Reset" (restablecer) que se encuentra en la parte posterior de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.
El aceite de fritura se desborda	
Se ha excedido la marca MAX en el llenado del recipiente.	Revise el nivel de aceite (MAX) y quite el exceso.
Se ha excedido la marca MAX en el llenado de la canasta de freír.	Verifique el nivel MAX de la canasta de freír y retire el exceso.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos.
Se mezclaron diferentes tipos de aceite o manteca.	Baje la canasta lentamente.
	Vacíe y limpie el recipiente. Llene el recipiente con un solo tipo de aceite.

Problemas y posibles causas	Soluciones
Los alimentos no se doran y siguen suaves.	
Los alimentos son demasiado espesos y contienen mucha agua.	Pruebe aumentando el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más delgados.
Se cocinan demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite no está a la temperatura correcta.	Fría los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente si se trata de congelados).
Es posible que la temperatura del aceite para freír no sea lo suficientemente alta: la temperatura se ajustó incorrectamente.	Ajuste a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan entre sí	
Las papas fritas se pegan entre sí.	Lave bien las papas y séquelas completamente.
El recipiente no drena	
El aceite todavía está demasiado caliente.	Espere a que la temperatura baje (aproximadamente 3 horas).
El botón de control de la bandeja de aceite no está en la posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite).	Coloque el botón de control de la bandeja de aceite en la posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite).
La rejilla del filtro está bloqueada u obstruida.	Vacíe el aceite en un recipiente y limpie la rejilla del filtro con agua y jabón, y un cepillo no metálico. Presione la válvula de filtración debajo de la freidora para dejar salir el agua y las migajas.
La manteca se solidificó.	Deje que la freidora se caliente (de 4 a 5 minutos).
Fugas de aceite	
Se ha superado la marca de llenado máximo (3.5 l) del recipiente.	No exceda el nivel de aceite (3.5 l). Limpie la freidora antes de usarla.
Queda algo de aceite en el recipiente o está lleno.	Coloque el botón de control de la bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite), extraiga el recipiente y drénelo.

Problemas y posibles causas	Soluciones
Se emanan olores desagradables	
El aceite se deterioró. El aceite no es adecuado.	Utilice aceite nuevo. Utilice una mezcla de buena calidad de aceite vegetal.
Ruido durante el proceso de freído	
Si escucha unos leves “pops” cuando utiliza el aparato, significa que hay demasiada agua en la bandeja de aceite.	Cambie el aceite.
Otros problemas	
La luz indicadora no se enciende.	Presione el botón “Reset” (restablecer) que se encuentra en la parte posterior de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.

TEFAL/T-FAL * GARANTÍA INTERNACIONAL LIMITADA

🌐 www.t-falusa.com

TEFAL/T-FAL* puede reparar este producto durante y después del período de garantía.

Es posible adquirir accesorios, consumibles y piezas que el usuario final puede reemplazar, si están disponibles localmente, como se describe en el sitio de Internet de TEFAL/T-FAL, www.t-falusa.com

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

La garantía: TEFAL/T-FAL garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía dentro de esos países, como se indica en la lista adjunta de países, a partir de la fecha de compra inicial. La garantía del fabricante internacional cubre todos los costos relacionados con la reparación de un producto defectuoso comprobado, de modo que cumpla con sus especificaciones originales, por medio de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria. A elección de TEFAL/T-FAL, se puede proporcionar un producto de reemplazo equivalente o superior en lugar de reparar un producto defectuoso.

La única obligación de TEFAL/T-FAL y su resolución exclusiva en virtud de esta garantía se limita a dicha reparación o reemplazo.

Condiciones y Exclusiones: TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. El producto se puede llevar directamente en persona o se debe empacar adecuadamente y devolver mediante entrega registrada (o método equivalente de franqueo), a un centro de servicio autorizado de TEFAL/T-FAL. Los datos completos de

la dirección de los centros de servicio autorizados de cada país se encuentran en la lista del sitio web de TEFAL/T-FAL (www.t-falusa.com) o se pueden obtener llamando al centro de servicio al consumidor adecuado que se indica en la lista de países adjunta. Esta garantía se aplica solo a los productos comprados y utilizados con propósitos domésticos y no cubrirá ningún daño que se produzca como resultado de uso indebido, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de TEFAL/T-FAL o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el desgaste normal, el mantenimiento o el reemplazo de piezas consumibles, ni lo siguiente:

- daños o malos resultados debidos específicamente a un voltaje o una frecuencia incorrectos según lo que se indica en la identificación o especificación del producto
- uso del tipo incorrecto de agua o consumible - daños mecánicos, sobrecarga - daños como resultado de la caída de un rayo o de descargas eléctricas
- ingreso de agua, polvo o insectos en el producto (no incluye aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- sarro (cualquier eliminación de sarro se debe realizar de acuerdo con las instrucciones de uso) - daño de cualquier vidrio o porcelana en el producto
- accidentes como incendios, inundaciones, etc. - uso profesional, comercial o en un lugar de trabajo

Esta garantía tampoco se aplica a ningún producto que haya sido manipulado, ni a los daños ocasionados por un uso y cuidado inadecuados, un embalaje defectuoso por parte del propietario o la manipulación incorrecta por parte de cualquier transportista.

NO EXISTEN GARANTÍAS QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LO QUE SE INDICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER APLICABLE A PRODUCTOS ELÉCTRICOS T-FAL Y PRODUCTOS T-FAL CON BATERÍAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITAN EN DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LA LIMITACIÓN ANTERIOR NO SE APLIQUE A USTED. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA T-FAL SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES EN FUNCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O RESPONSABILIDAD ABSOLUTA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR NO SE APLIQUE A USTED.

Derechos legales del consumidor: Esta garantía internacional de TEFAL/T-FAL no afecta los derechos legales que un consumidor pueda tener ni aquellos derechos que no se puedan excluir o limitar, así como tampoco los derechos contra el minorista del cual el consumidor haya comprado el producto. Esta garantía otorga derechos legales específicos al consumidor, y el consumidor también podría tener otros derechos legales que varían según el estado o el país. El consumidor puede afirmar tales derechos a su entera discreción.

Información adicional:

Cuando un producto se adquiere en uno de los países enumerados y, luego, se utiliza en otro país de la lista:

- La duración de la garantía internacional de TEFAL/T-FAL es el período para el país de uso, incluso si el producto se compró en un país que en la lista cuenta con una duración mayor de la garantía.
- La garantía internacional de TEFAL/T-FAL no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- El proceso de reparación del producto adquirido fuera del país de uso podría requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa el producto localmente. Si el producto no se puede reparar en el nuevo país de uso, la garantía internacional de TEFAL/T-FAL se limita a un reemplazo por un producto similar o alternativo a un costo similar, cuando sea posible.

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

