

T-fal®

EN

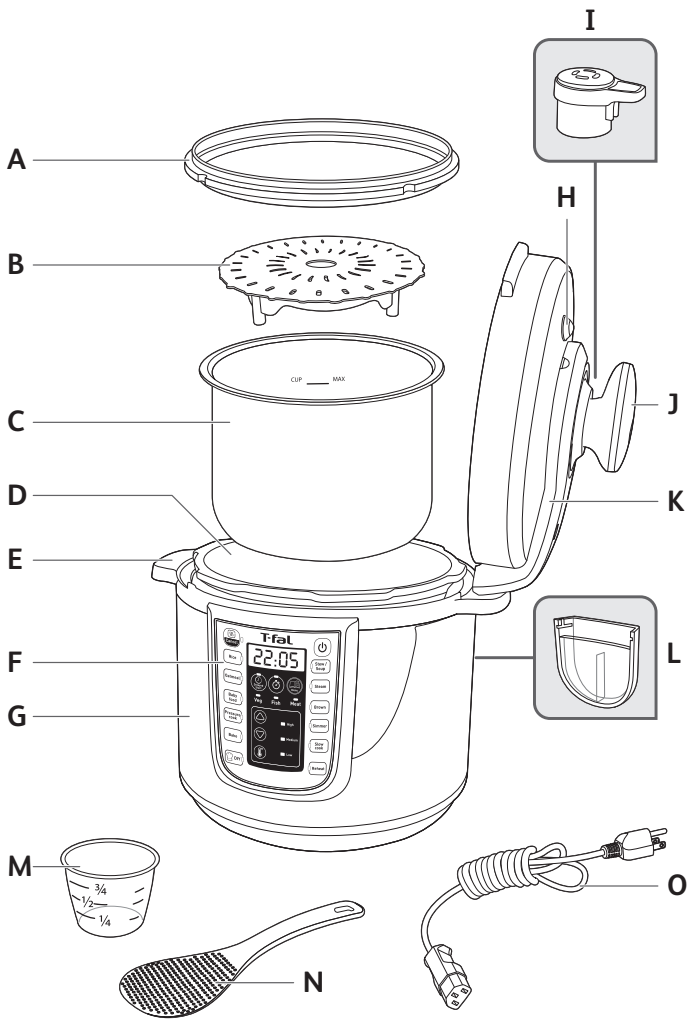
FR

ES

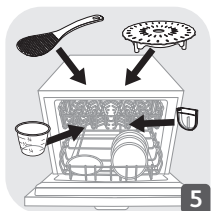
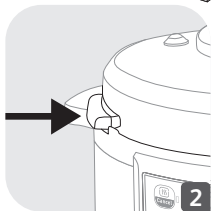


Electric Pressure Cooker

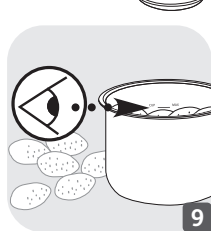
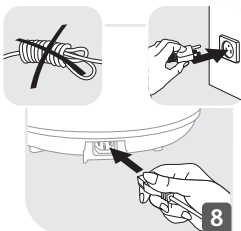
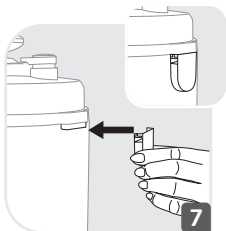
www.t-fal.com

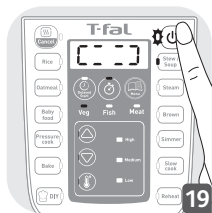
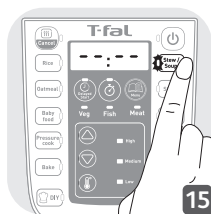
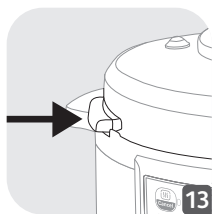
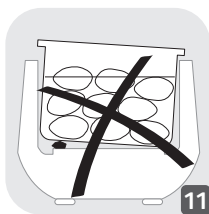


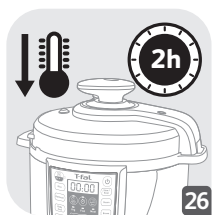
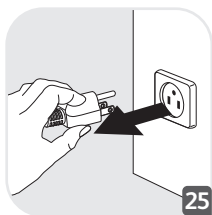
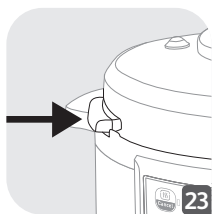
1

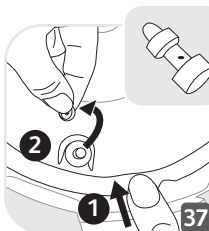
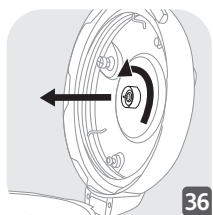
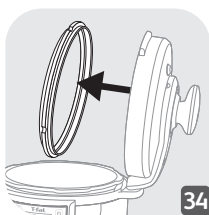
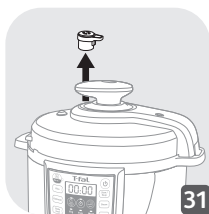
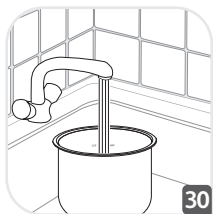
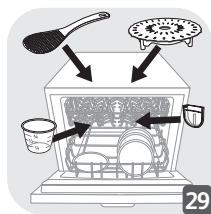
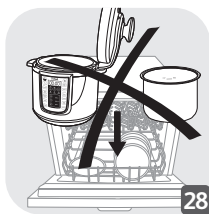


2









IMPORTANT SAFEGUARDS

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

EN

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 except for the removable insert and accessories.
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 the cord hang over the 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. Do not move the product when in use or when the steam pressure valve is closed.
12. Always attach plug to appliance first, 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. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

CAUTION: DO NOT CARRY THE PRODUCT BY THE LID HANDLES.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance complies with the safety regulations and conditions in effect at the time of manufacture.
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current) and that there's a grounded plug.
3. 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.
4. This appliance is intended for household use only.
5. In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
6. 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.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the gasket is worn or in need of replacement. Use only original parts available in authorized repair centers.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

1. Make sure the plug is connected properly to both the appliance and the outlet.
2. Only connect the appliance to grounded electrical outlet. If the sockets and plug on the appliance are not compatible, consult a professional qualified technician to replace the outlet with a more suitable one.
3. Do not use the appliance if:
 - It or its cord is damaged.
 - The appliance has been dropped, shows visible damage, or does not work properly.

In these cases, the appliance must be sent to an approved Service Center. Do not take the appliance apart yourself.

4. Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use a grounded extension cord which is in good condition and is suited to the wattage of the appliance.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service Center or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
6. Do not leave the cord hanging.
7. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
8. Always unplug the appliance immediately after use; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Use a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.
2. Always place your Electric Pressure Cooker on a dry surface.
3. Always check the pressure release devices for clogging before use.
4. Make sure that the Electric Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure.
5. It is highly recommended not to move the Electric Pressure Cooker when it is under pressure. The pressure limit valve may move: this could cause burns by steam being released.
6. Do not touch the hot surfaces. Be careful, metal parts and especially the lid are very hot. Always wear oven mitts.
7. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles and not the lid handle. Always wear oven mitts.
8. Never use the insert handle to carry the product, use the carrying handle on the product body.
9. Your Electric Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly.
10. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized : do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

11. Do not try to open the lid until the float valve is down.
12. Never use your Electric Pressure Cooker without liquid; when the cooking pot is empty or without the cooking pot: this could cause serious damage.
13. Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
14. Do not fill your Electric Pressure Cooker above maximum level. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill the Electric Pressure Cooker more than half full. Respect the levels indicated in the recipes.
15. After cooking meat which has an outer layer of skin, which could swell due to the effects of pressure, to avoid burns do not pierce the skin after cooking if it appears swollen. Pierce food before cooking to avoid burns.
16. When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Electric Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
17. Do not use the Electric Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
18. The bottom of the removable insert and the heating plate should be in direct contact. Any objects inserted between them or food residue remaining on either surface will affect performance.
19. Wipe clean the bottom of the removable insert and the heating plate after every use.
20. Do not use other cooking pots in the pressure cooker in place of the removable insert. Only replace the removable insert with an original spare part designed to be used with this product.
21. Use the removable insert in the pressure cooker ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
22. During cooking & steam release, the appliance exhausts heat and steam. Keep your face and hands away from the steam flow. Do not touch the lid during cooking. Do not obstruct the steam outlet.
23. When opening the lid, always hold the lid by its handle. In some cases, boiling water may be trapped between the steam shield and the lid. This can cause severe scalding.

24. Use the product **ONLY IF** the removable bowl is correctly placed in the unit and the handle is correctly inserted above the carrying handles.
25. If large amounts of steam are released from the rim of the lid, turn power OFF and unplug the power cord at once. Carefully clean the lid, sealing gasket and sealing gasket support cover to ensure that food residue is not interfering with proper operation. If the problem persists after cleaning, consult an authorized Service Center for repair.
26. If pressure is released continuously (during more than 1 minute) while pressure cooking, switch off the appliance and release pressure, and consult an authorized Service Center for repair.
27. Do not immerse the pressure cooker housing in water, or pour water or food directly on to the heating plate without the removable insert in place. If you inadvertently do so, consult an authorized Service Center for repair.
28. Do not touch the float valve and the limit pressure valve except when cleaning and maintaining in accordance with instructions.
29. Do not place foreign objects on top of or blocking the steam valve. Do not replace the valve.
30. Do not use a cloth between the lid and the housing to leave it open.
31. If any part of the appliance is damaged, bring the appliance to service center.
32. Do not substitute other sealing gaskets.
33. Any repairs should be made by an authorized service center using original spare parts.
34. Do not use the appliance if any part is damaged.
35. When using the browning and sauté function, always remove the lid.
36. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). Use caution when cooking these foods and when opening the lid after being under pressure.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a grounded plug. Do not attempt to modify the plug in any way.

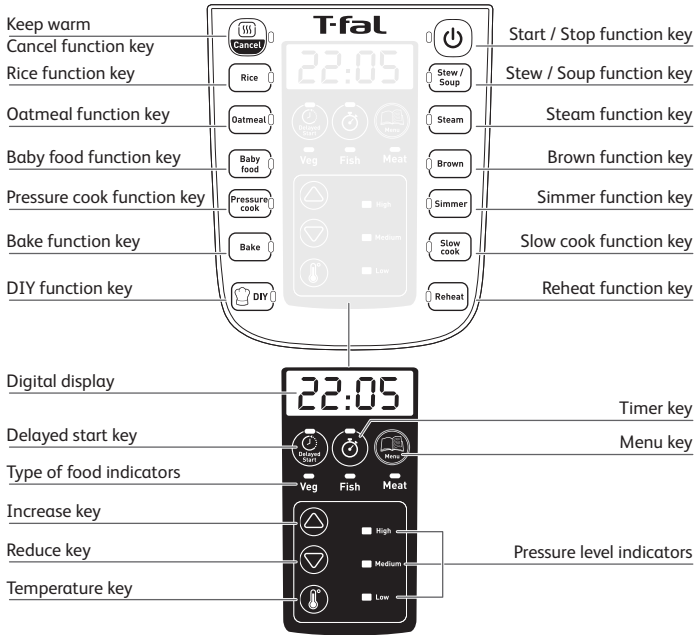
- A short power-supply cord has been provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be compatible with the electrical rating of the appliance.
 - The cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Your appliance contains many materials which can be recycled. Take it to a local civic collection point.

DESCRIPTION

- A Sealing gasket
- B Trivet
- C Cooking pot
- D Heating element
- E Transport handle
- F Control panel
- G Base
- H Safety valve
- I Pressure limit valve
- J Lid handle
- K Lid
- L Condensation collector
- M Measuring cup
- N Rice ladle
- O Power cord

CONTROL PANEL



1. The 20 key operations are respectively: «Keep Warm/Cancel», «Rice», «Oatmeal», «Baby food», «Pressure cook», «Bake», «DIY», «Reheat», «Slow Cook», «Simmer», «Brown», «Steam», «Stew/Soup», «Start / Stop», «Delayed Start», «Timer», «Menu», «Increase», «Reduce», «Temperature».
2. 25 types of cooking are proposed, please see Table 1 for more information.
3. For «Steam», «Stew/Soup» and «Simmer», you can choose the type of food: «vegetables», «fish», «meat».

BEFORE FIRST USE

Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (trivet, rice ladle, measuring cup & condensation collector) as well as the plug - fig. 4.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

The lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn it to the left, lift and pull the lid to the right - fig. 1-2-3.

Cleaning

- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- Rinse the cooking pot, the condensation collector, the trivet, the sealing gasket.

Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord; connect it to the appliance then to a grounded socket - fig. 8.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - fig. 9.

Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 10-11.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid on the appliance and turn it on the right - fig. 12-13-14.

Place the pressure limit valve


- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description).

FUNCTION ILLUSTRATION

1. Self test with power on (standby)

Connect the power supply, system starts to self check, buzzer makes a «BEEP» sound, digital screen and all indicator light on. After 1 second, the screen displays «----», the appliance is in the standby mode.

2. Working mode

- In the following 3 functions «Stew/Soup», «Steam» and «Simmer», you can select the required type of food by pressing «Menu» key.
After selecting the required cooking function and type of food, the corresponding function indicator and the type of food indicator will light up. If no other function setting is required, press the  key to start the cooking. The corresponding function's indicator will move from flickering to a constant light.
- Each function has a default time and temperature, as shown below:

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)			TEMPERATURE (°F)		LID POSITION		
		Default	Range	Every	Default	Range	Lid close + lid lock	Lid close + lid not lock	Lid open
Rice		9	1-50	1	226	no change	●		
Oatmeal		3	1-20	1	194	no change	●		
Stew / Soup	veg	10	1-70	1	226	no change	●		
	fish	20	1-70	1	219	no change	●		
	meat/bean	40	1-70	1	237	no change	●		
Steam	veg	3	1-40	1	226	no change	●		
	fish	3	1-15	1	219	no change	●		
	meat/bean	10	1-40	1	237	no change	●		

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)			TEMPERATURE (°F)		LID POSITION		
		Default	Range	Every	Default	Range	Lid close + lid lock	Lid close + lid not lock	Lid open
Browning		10	1-60	1	320	212-320			●
Reheat		4	1-60	1	194	no change	●		
Simmer	veg	15	1-35	1	226	no change	●		
	fish	15	1-35	1	219	no change	●		
	meat/ bean	15	1-35	1	237	no change	●		
Pressure cooking	high	30	1-40	1	237	no change	●		
	medium	30	1-40	1	226	no change	●		
	low	30	1-40	1	219	no change	●		
Baby food		30	1-70	1	237	no change	●		
Baking		40	1-60	1	302	no change		●	
Slow cooking		2h	2h-9h	30 min.	185	no change	●		
DIY Chef		10	1-60	1	158	158-248	●		●

Browning function

You can add oil first and then the ingredients, or you can also add oil and ingredient at the same time. We suggest not to brown more than 30 minutes in order to avoid oil temperature going too high. You have the possibility to adjust temperature for «Browning» function.

DIY Chef function

1. Thanks to this function, you are free to choose regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.
2. Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 70 to 120°C).
3. Pressure state. When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will enter into a pressure retention stage.



Keep Warm

1. Keeping warm state. When the holding time countdown is 0, the buzzer «will beep», then it automatically goes into the keep warm setting, (except for DIY functions), the digital






screen indicates «00:00».

- If pressing «Keep warm/Cancel» key during standby mode, it goes to keeping warm function, the digital screen indicates «00:00»
- After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby state.
- During Keep Warm, take care that lid is closed.

3. Time setting



- You can adjust your cooking time by pressing «Timer» key. Then press  or  to select the desired cooking time. Please see table to know the range.
- When setting the timing, the corresponding timing indicator lights up.

4. Delayed start setting

- When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press the Delayed start function key to set a delayed time. By pressing  and  keys, you can adjust the time, time changes in the unit of 10 minutes.
- The delayed time setting range (2-24 hours) contains the cooking time; when you press  the Delayed start/timer function key, it indicates «02:00», press the  key to increase and the  key to decrease.
- After setting the delayed start the corresponding function indicator will light up.

Note : «Delayed start» is not available for the «Browning» and «DIY» functions.

5. Temperature adjustment

In the choice of DIY and Browning functions, you can select temperature key and press the  and  buttons to adjust the temperature value.

6. Cancel/Stop setting

In the following setting: preset, cooking, pressure cooking, keeping warm, only «keep warm/cancel» key is available. Press the «keep warm/cancel» key for one second to cancel and return to the standby mode.

You have the possibility to switch off the product by pressing the  key more than 2 seconds.



7. Opening the lid

After cooking under pressure is completed, steam will be released by pressing on the button on the handle “one-touch steam release”- fig. 21, it will take only a few seconds to 10 minutes depends on quantity of liquid inside.

- To open the lid, take hold of the handle, turn it the left, lift and pull the lid to the right - fig. 22-23-24.
- Unplug the power cord - fig. 25.

Note : Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands from the steam flow.

PRESSURE COOKING

- Once pressure has built up in the appliance, the pressure limit valve will rise. The safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure level indicator and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Your favorite traditional recipes can be easily adapted to PRESSURE COOK setting.
Select one of the following settings using the “Pressure cook” key:
 - Low (Low Pressure): to cook delicate food such as fish, shellfish and some vegetables
 - Medium (Moderate Pressure): to cook vegetables
 - High (High Pressure): to cook meat and frozen food
- You can adjust your pressure level by pressing «Pressure cook» key. Then choose Low, medium or high by pressing  or  key.
- Some leaking from the pressure valve opening may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Once your food is cooked, unplug the appliance to clean it - fig. 25. It is recommended to clean your appliance after each use.
- Clean the housing and the inside of the lid with a damp cloth - fig. 32-33. Do not immerse the appliance in water or pour water into it without the inner bowl - fig. 27.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 35.
- Rinse the sealing gasket. Dry it off thoroughly before placing it back.
- To clean the float valve, remove the lid - fig. 36 then remove the valve gently from the lid - fig. 37 and rinse it under water. Dry it off thoroughly. Take care that the duct is properly cleaned before to place the float valve back in its original position.
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged - fig. 38.
- Clean the cooking pot and the accessories. Only the accessories are dishwasher safe - fig. 29. Do not use a scourer to clean the pot as this can damage the non stick coating in the pot.
- Remove the pressure limit valve from the pipe and clean both valve and pipe with water. Once dry, take care that duct of the pipe is properly cleaned before to plug the valve back on it - fig. 31.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance - fig. 27.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Change the sealing gasket every 2 years.

TROUBLESHOOTING AND REPAIR

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid.	Unable to open because of pressure in the inner pot.	a. Wait for the pressure in the pot to be completely released automatically. b. Press and hold the pressure release button.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Be sure the pressure is totally released by complete cool down 2 hours minimum (not under water). b. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle. c. For next use, please clean and wipe the float valve.
Unable to close lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. b. For next use, please clean and wipe the float valve (see page 19, cleaning steps of the float valve).
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Remove the lid in the correct direction according to the instruction manual.
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Gentling press the pressure limit valve to make it fall into place.
Food is uncooked	Rice: water ratio is incorrect.	Use the required rice: water ratio Be sure the releasing valve is not dirty and create leakage during cooking.
	No electricity from the power grid.	Check the home electric circuit.
E0 displayed on digital screen.	Lid temperature sensor is faulty.	Send to repair and maintenance department.
E1 displayed on digital screen.	The bottom sensor open circuit or short circuit.	Send to repair and maintenance department
E2 displayed on digital screen.	lid is not locked	Check if the program selected requires the lid totally closed . If yes, completely lock the lid. If no, send to repair and maintenance department.
E5 displayed on digital screen.	Abnormal low pressure.	Check that gasket is properly installed and cleaned. Check that pressure limit valve falls down into place and is cleaned. Check that lid fixing nut is well tightened.
Steam leaking from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in correct position (see page 19, cleaning steps of the lid gasket).

PRECAUCIÓN: NO TRANSPORTE EL PRODUCTO SUJETÁNDOLO DE LAS ASAS DE LA TAPA.

Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para uso futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Este artefacto cumple con las condiciones y reglamentaciones de seguridad vigentes al momento de la fabricación.
2. Compruebe que el voltaje de alimentación coincida con el que se muestra en el artefacto (corriente alterna) y que haya un enchufe de puesta a tierra.
3. Dadas las diversas normas vigentes, si el artefacto se utiliza en un país diferente de aquel donde se compró, llévelo a un centro de servicio aprobado para que lo revisen.
4. Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico.
5. En caso de cualquier tipo de uso comercial, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
6. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
7. Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
8. Reemplace la junta de sellado cada 2 años, o antes si está desgastada o es necesario reemplazarla. Utilice únicamente piezas originales disponibles en centros de reparación autorizados.

CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

1. Asegúrese de que el enchufe esté conectado de manera adecuada tanto al artefacto como al tomacorriente.
2. Solo conecte el artefacto a un tomacorriente de puesta a tierra. Si los enchufes hembra y el enchufe del artefacto no son compatibles, consulte con un técnico profesional calificado para reemplazar el tomacorriente por uno más adecuado.

3. No utilice el artefacto en los siguientes casos:
 - El artefacto o su cable están dañados.
 - El artefacto se ha caído, muestra daño visible o no funciona adecuadamente.En estos casos, el artefacto debe enviarse a un centro de servicio aprobado. No desarme el artefacto por su cuenta.
4. No utilice un alargador. Si acepta responsabilidad por esto, utilice únicamente un alargador de puesta a tierra que esté en buenas condiciones y sea adecuado para el vatiaje del artefacto.
5. Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona con una calificación similar deberán reemplazarlo para evitar cualquier peligro.
6. No deje el cable colgando.
7. No desenchufe el artefacto tirando del cable.
8. Siempre desenchufe el artefacto inmediatamente después de utilizarlo, al moverlo, antes de limpiarlo o de realizar mantenimiento.

USO DEL ARTEFACTO

1. Utilice una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, alejada de salpicaduras con agua.
2. Coloque siempre su olla de presión eléctrica sobre una superficie seca.
3. Controle siempre sus artefactos de liberación de presión para detectar obstrucciones antes de utilizarlos.
4. Asegúrese de que la olla de presión eléctrica esté bien cerrada antes de someterla a presión.
5. Se recomienda enfáticamente no mover la olla de presión eléctrica cuando está bajo presión. La válvula de limitación de presión puede moverse, lo cual podría provocar quemaduras a causa del alivio de vapor.
6. No toque las superficies calientes. Tenga cuidado; las piezas metálicas y, especialmente, la tapa están muy calientes. Utilice siempre guantes para horno.
7. No toque las superficies calientes. Use las asas de transporte, no el asa de la tapa. Utilice siempre guantes para horno.

8. Nunca use el asa de la pieza de inserción para transportar el producto; utilice el asa de transporte ubicada en el cuerpo del producto.
9. Su olla de presión eléctrica cocina bajo presión. Se pueden generar quemaduras a causa de la ebullición si no se la utiliza de manera adecuada.
10. No abra la olla de presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si resulta difícil empujar y separar las asas, esto indica que la olla todavía tiene presión interna. No aplique fuerza para abrirla. La presión en el interior de la olla puede ser peligrosa.
11. No intente abrir la tapa hasta que la válvula esférica esté hacia abajo.
12. Nunca utilice la olla de presión eléctrica sin líquido. Usarla con el recipiente de cocción vacío o sin este puede provocar daños graves.
13. No quite el recipiente de cocción mientras el artefacto está funcionando.
14. No llene la olla de presión eléctrica por encima del nivel máximo. Para los alimentos que aumentan considerablemente de tamaño durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla de presión eléctrica hasta más de la mitad. Respete los niveles indicados en las recetas.
15. Luego de cocinar carne con una capa externa de piel, la cual podría hincharse debido a los efectos de la presión, evite las quemaduras: no pinche la piel luego de la cocción si está hinchada. Pinche los alimentos antes de cocinarlos para evitar quemaduras.
16. Al cocinar alimentos con una textura gruesa (pollo, guisantes, ruibarbo, compotas, etc.), se debe sacudir levemente la olla de presión eléctrica antes de abrirla para garantizar que los alimentos no salgan a borbotones.
17. No utilice la olla de presión eléctrica para freír bajo presión usando aceite.
18. La parte inferior de la pieza de inserción extraíble y la placa de calentamiento deben estar en contacto directo. Cualquier objeto insertado entre estos o los residuos de alimentos que permanezcan en cualquiera de las superficies afectará el rendimiento.

19. Limpie la parte inferior de la pieza de inserción extraíble y la placa de calentamiento luego de cada uso.
20. No utilice otros recipientes de cocción en la olla de presión en lugar de la pieza de inserción extraíble. Únicamente reemplace la pieza de inserción extraíble por una pieza de repuesto original diseñada para utilizarse con este producto.
21. ÚNICAMENTE utilice la pieza de inserción extraíble en la olla de presión. No la utilice para cocinar sobre hornillos, en el horno, etc.
22. Durante la cocción y la liberación de vapor, el artefacto larga calor y vapor. Mantenga el rostro y las manos lejos del flujo de vapor. No toque la tapa durante la cocción. No obstruya la salida de vapor.
23. Al abrir la tapa, siempre sujétela de las asas. En algunos casos, puede quedar agua hirviendo atrapada entre la cubierta protectora contra vapor y la tapa. Esto puede provocar quemaduras graves.
24. Utilice el producto SOLO SI el recipiente extraíble está correctamente colocado en la unidad y el asa está insertada de manera adecuada por encima de las asas de transporte.
25. Si se libera gran cantidad de vapor del borde de la tapa, apague el artefacto y desenchufe el cable de una sola vez. Limpie cuidadosamente la tapa, la junta de sellado y la cubierta de apoyo de la junta de sellado para asegurar que los residuos de alimentos no interfieran en el correcto funcionamiento. Si el problema persiste luego de la limpieza, consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
26. Si se libera presión en forma continua (durante más de 1 minuto) mientras se cocina a presión, apague el artefacto y libere presión, y consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
27. No sumerja el alojamiento de la olla de presión en agua ni vierta agua o alimentos directamente sobre la placa de calentamiento sin la pieza de inserción colocada. Si lo hace por descuido, consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
28. No toque la válvula esférica ni la válvula de limitación de presión, excepto al limpiar y realizar el mantenimiento de acuerdo con las instrucciones.

29. No coloque objetos extraños que bloqueen la válvula de liberación de vapor ni los ubique encima de esta. No reemplace la válvula.
30. No utilice un paño entre la tapa y el alojamiento para dejarla abierta.
31. Si alguna pieza del artefacto está dañada, llévelo al centro de servicio autorizado.
32. No sustituya otras juntas de sellado.
33. Las reparaciones deben estar a cargo de un centro de servicio autorizado, y se deberán utilizar piezas de repuesto originales.
34. No use el artefacto si cualquiera de sus piezas está dañada.
35. Al usar la función de dorado y salteado, quite siempre la tapa.
36. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzanas, los arándanos, la cebada mondada, la avena y otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden generar espuma y chisporroteos, y obstruir el dispositivo de liberación (orificio de ventilación de vapor). Tenga cuidado al cocinar estos alimentos y al abrir la tapa luego de haber aplicado presión.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este artefacto tiene un enchufe de puesta a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

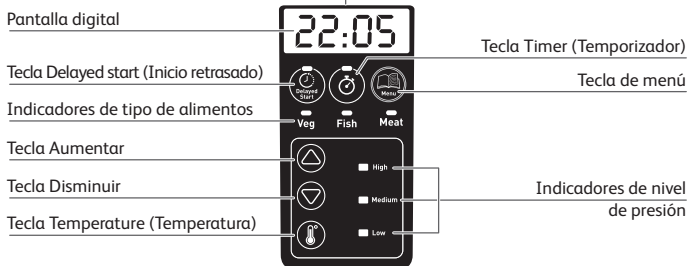
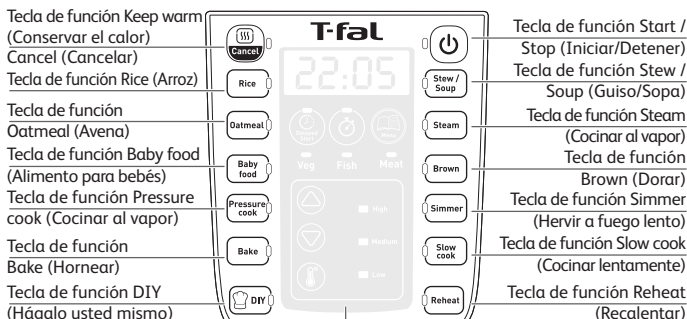
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo producido al enredarse con un cable más largo o caerse sobre este.
- Si se utiliza un alargador:
 - La potencia nominal indicada del cable debe ser compatible con la potencia nominal del artefacto.
 - El cable debe estar dispuesto de manera tal que no quede sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan halar de este o tropezarse con este involuntariamente.

Su artefacto contiene muchos materiales que se pueden reciclar. Déjelo en un centro local de recolección cívica.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|------------------------------------|---|
| A Junta de sellado | I Válvula de limitación de presión |
| B Soporte de tres patas | J Asa de la tapa |
| C Recipiente de cocción | K Tapa |
| D Elemento de calentamiento | L Dispositivo de captación de condensación |
| E Asa de transporte | M Vaso medidor |
| F Panel de control | N Cucharón para arroz |
| G Base | O Cable de alimentación |
| H Válvula de seguridad | |

PANEL DE CONTROL



- Las 20 funciones realizadas a través de las teclas son las siguientes: «Conservar el calor», «Cancelar», «Arroz», «Avena», «Alimento para bebés», «Cocinar a presión», «Hornear», «Hágalo usted mismo», «Recalentar», «Cocinar lentamente», «Hervir a fuego lento», «Dorar», «Cocinar al vapor», «Guiso/Sopa», «Inicio retrasado», «Temporizador», «Menú», «Aumentar», «Disminuir», «Temperatura».

2. Se sugieren 25 tipos de cocción. Consulte la Tabla 1 para obtener más información.
3. Para «Cocinar al vapor», «Guiso/Sopa» y «Hervir a fuego lento», puede elegir el tipo de alimento: «verduras», «pescado», «carne».

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire el empaque

- Quite el empaque del artefacto. Conserve su tarjeta de garantía y recuerde leer las instrucciones de funcionamiento antes de usar el artefacto por primera vez.
- Coloque el artefacto sobre una superficie plana. Quite todo el material de embalaje del interior del artefacto, es decir, bolsas plásticas, accesorios (soporte de tres patas, cucharón para arroz, vaso medidor y dispositivo de captación de condensación), y retire también el enchufe - fig. 4.
- Quite la etiqueta adhesiva promocional del artefacto antes de usarlo por primera vez.

Tapa

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela hacia la izquierda y hale de esta hacia la derecha - fig. 1-2-3.

Limpieza

- Tenga en cuenta que solo los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.
- Enjuague el recipiente de cocción, el dispositivo de captación de condensación, el soporte de tres patas y la junta de sellado.

Uso del artefacto por primera vez

- Desenrolle el cable de alimentación, conéctelo al artefacto y luego al tomacorriente de puesta a tierra - fig. 8.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el dispositivo de captación de condensación en su lugar.

Saque el recipiente de cocción y agregue los ingredientes

- Quite el recipiente de cocción.
- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debe exceder la marca del nivel máximo en el recipiente de cocción - fig. 9.

Coloque el recipiente de cocción en el artefacto

- Limpie la parte inferior del recipiente de cocción y quite los residuos de alimentos de la placa de calentamiento. Luego coloque el recipiente de cocción dentro del artefacto - fig. 10-11.
- No utilice el artefacto sin el recipiente de cocción.

Cierre y bloquee la tapa

- Controle que la junta de sellado esté colocada de manera segura en la cubierta de apoyo de la junta de sellado.
- Cierre la tapa del artefacto y gírela hacia la derecha - fig. 12-13-14.

Coloque la válvula de limitación de presión

- Ubique la válvula de limitación de presión y asegúrese de que funcione. Tenga en cuenta que la válvula no hace «clic» cuando se la coloca en su lugar y que permanecerá floja en cierta medida. Compruebe que la válvula de limitación de presión esté hacia abajo antes de comenzar a cocinar a presión (consulte la descripción del artefacto).

ILUSTRACIÓN DE FUNCIONES

1. Realice la autocomprobación con alimentación (modo en espera)

Conecte el cable de alimentación. El sistema se encenderá para realizar la autocomprobación, la alarma emitirá un sonido «BEEP» y las luces de la pantalla digital y todos los indicadores se encenderán. Luego de 1 segundo, la pantalla muestra «----», el artefacto está en modo de espera.

2. Modo de funcionamiento

1. En las siguientes tres funciones «Guiso/Sopa», «Cocinar al vapor» y «Hervir a fuego lento», puede seleccionar el tipo de alimento requerido presionando la tecla «Menu». Luego de seleccionar la función de cocción requerida y el tipo de alimento, se encenderán el indicador de función y el indicador de tipo de alimento correspondientes. Si no es necesario realizar otro ajuste de función, presione la tecla e (☺) para iniciar la cocción. El indicador de función correspondiente dejará de parpadear y se transformará en una luz constante.
2. Cada función tiene una duración y una temperatura predeterminadas, según se muestra a continuación:

PROGRAMAS	MENÚ	CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO (min)			TEMPERATURA (°F)		POSICIÓN DE LA TAPA		
		Rango	Predeterminado	Cada	Rango	Predeterminado	Cierre de la tapa + bloqueo de la tapa	Cierre de la tapa sin bloqueo	Apertura de la tapa
Arroz		9	1-50	1	226	sin cambios	●		
Avena		3	1-20	1	194	sin cambios	●		
Guiso/Sopa	verd.	10	1-70	1	226	sin cambios	●		
	pescado	20	1-70	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	40	1-70	1	237	sin cambios	●		
Cocinar al vapor	verd.	3	1-40	1	226	sin cambios	●		
	pescado	3	1-15	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	10	1-40	1	237	sin cambios	●		

PROGRAMAS	MENÚ	CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO (min)			TEMPERATURA (°F)		POSICIÓN DE LA TAPA		
		Rango	Predeterminado	Cada	Rango	Predeterminado	Cierre de la tapa + bloqueo de la tapa	Cierre de la tapa sin bloqueo	Apertura de la tapa
Dorar		10	1-60	1	320	212-320			●
Recalentar		4	1-60	1	194	sin cambios	●		
Hervir a fuego lento	verd.	15	1-35	1	226	sin cambios	●		
	pescado	15	1-35	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	15	1-35	1	237	sin cambios	●		
Cocinar a presión	alto	30	1-40	1	237	sin cambios	●		
	medio	30	1-40	1	226	sin cambios	●		
	bajo	30	1-40	1	219	sin cambios	●		
Alimento para bebés		30	1-70	1	237	sin cambios	●		
Hornear		40	1-60	1	302	sin cambios		●	
Cocción lenta		2h	2h-9h	30 min.	185	sin cambios	●		
Chef «hágalo usted mismo»		10	1-60	1	158	158-248	●		●

Función Dorar

Puede agregar aceite primero y luego los ingredientes, o también puede agregar aceite y los ingredientes al mismo tiempo.

Sugerimos no dorar durante más de 30 minutos para evitar que la temperatura del aceite se eleve demasiado.

Tiene la posibilidad de ajustar la temperatura para la función «Dorar».



Función Chef «hágalo usted mismo»

1. Gracias a esta función, tiene la libertad de elegir el tiempo y la temperatura de cocción, además de la posición de la tapa.
2. Tenga en cuenta que para usar la opción de cocción al vapor, debe haber líquido en el recipiente de cocción y que la temperatura debe ser superior a una cierta temperatura (entre 70 y 120 °C).
3. Estado de presión. Cuando los alimentos se cocinan a presión, luego del proceso de cocción, el artefacto ingresará a la etapa de retención de presión.






Conservar el calor

1. Cómo conservar el calor. Cuando la cuenta regresiva del tiempo de espera llegue a 0, la alarma «emitirá un sonido BEEP». Luego automáticamente pasará a la configuración de conservación del calor (excepto para las funciones «Hágalo usted mismo»), la pantalla digital indica «00:00».
2. Si presiona la tecla «Keep warm/Cancel» durante el modo de espera, se activa la función de conservación del calor y la pantalla digital indica «00:00».
3. Luego de 24 horas consecutivas, esta función se cancelará automáticamente y el artefacto volverá al estado de modo de espera.
4. Durante la función de conservación del calor, procure que la tapa esté cerrada.

3. Configuración del tiempo

1. Puede ajustar el tiempo de cocción presionando la tecla «Timer». Luego, presione  o  para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Consulte la tabla para conocer el rango.
2. Al ajustar la temporización, se enciende el indicador de temporización correspondiente.

4. Configuración de inicio retrasado

1. Al elegir una función, antes de que el artefacto haya comenzado a cocinar, puede presionar la tecla de función Delayed start. Al presionar las teclas  y  puede ajustar el tiempo. Los cambios de tiempo en la unidad son de 10 minutos.
2. El rango de configuración de tiempo retrasado (entre 2 y 24 horas) contiene el tiempo de cocción. Cuando presionas  y la tecla de función Delayed start/Timer, la pantalla indica «02:00». Luego, presione la tecla  para aumentar y la tecla  para disminuir.
3. Luego de configurar el inicio retrasado, se encenderá el indicador de función correspondiente.

Nota: «Inicio retrasado» no está disponible para las funciones «Dorar» y «Hágalo usted mismo».

5. Ajuste de la temperatura

Cuando elige las funciones Hágalo usted mismo y Dorar, puede seleccionar la tecla de temperatura y presionar los botones  y  para ajustar el valor de temperatura.

6. Configuración de la cancelación/detención

En la configuración predeterminar, cocción, cocción a presión, conservar el calor, solo la tecla «keep warm/cancel» está disponible. Presione la tecla «keep warm/cancel» durante un segundo para cancelar y regresar al modo en espera.

Tiene la posibilidad de apagar el artefacto presionando la tecla  durante más de 2 segundos.

7. Apertura de la tapa



Luego de que finalice la cocción a presión, se liberará vapor presionando el botón que se encuentra en el asa "one-touch steam release" (liberación de vapor con un solo toque) -

fig. 21, Esto demorará entre algunos segundos y 10 minutos según la cantidad de líquido en el interior.

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela hacia la izquierda y hale de esta hacia la derecha - fig. 22-23-24.
- Desconecte el cable de alimentación - fig. 25.

Nota: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente. Mantenga el rostro y las manos lejos del flujo de vapor.

COCCIÓN A PRESIÓN

- Una vez que se ha acumulado presión en el artefacto, la válvula de limitación de presión ascenderá. El bloqueo de seguridad en la tapa se activará y esta no se podrá abrir durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Al utilizar la olla de presión las primeras veces, es posible que note un pequeño goteo del indicador de nivel de presión y la junta de sellado. Esto es normal y sucederá cuando se acumule presión.
- Sus recetas tradicionales favoritas pueden adaptarse fácilmente a la configuración COCINAR A PRESIÓN.
Seleccione una de las siguientes configuraciones usando la tecla "Pressure cook":
 - Low (Low Pressure) (Baja [Presión baja]): para cocinar alimentos delicados como pescado, mariscos y algunas verduras.
 - Medium (Moderate Pressure) (Media [Presión moderada]): para cocinar verduras.
 - High (High Pressure) (Alta [Presión alta]): para cocinar carne y alimentos congelados.
- Puede ajustar el nivel de presión presionando la tecla «Pressure cook». Luego, elija Baja, media o alta presionando la tecla  o .
- Se puede producir un cierto goteo en el orificio de la válvula de presión durante la cocción.
- Es normal que se escape una pequeña cantidad de vapor durante la cocción (ya que la válvula es una válvula de seguridad).

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez que los alimentos están cocidos, desenchufe el artefacto para limpiarlo - fig. 25. Se recomienda limpiar el artefacto luego de cada uso.
- Limpie el alojamiento y el interior de la tapa con un paño húmedo - fig. 32-33. No sumerja el artefacto en agua ni vierta agua dentro de este sin el recipiente interno - fig. 27.
- Quite el dispositivo de captación de condensación y límpielo exhaustivamente bajo el agua. Colóquelo nuevamente en su posición original - fig. 35.
- Enjuague la junta de sellado. Séquela bien antes de colocarla nuevamente en su lugar.
- Para limpiar la válvula esférica, quite la tapa - fig. 36 y luego retire la válvula cuidadosamente de la tapa - fig. 37 y enjuáguela bajo el agua. Séquela bien. Procure que el conducto se haya limpiado adecuadamente antes de colocar la válvula esférica nuevamente en su posición original.
- Presione la parte interna del resorte de la válvula de seguridad para verificar que no esté obstruida - fig. 38.
- Limpie el recipiente de cocción y los accesorios. Solo los accesorios pueden lavarse en el

lavavajillas - fig. 29. No utilice una esponja metálica para limpiar el recipiente ya que esta puede dañar el recubrimiento antiadherente del recipiente.

- Quite la válvula de limitación de presión del tubo y limpie tanto la válvula como el tubo con agua. Una vez que esté seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté bien limpio para conectar la válvula nuevamente - fig. 31.
- No sumerja el artefacto. Utilice siempre el recipiente de cocción proporcionado. No vierta agua ni alimentos directamente dentro del artefacto - fig. 27.
- Si por descuido sumerge el artefacto en el agua o derrama agua directamente en el elemento de calentamiento (cuando el recipiente no está colocado, llévelo al centro de servicio para repararlo).
- Limpie el artefacto luego de cada uso.
- Cambie la junta de sellado cada 2 años.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y REPARACIÓN

Problema	Posibles razones	Soluciones
No se puede abrir la tapa.	No se puede abrir debido a la presión en el recipiente interno.	a. Espere a que se libere completamente la presión en el recipiente. b. Mantenga presionado el botón de liberación de presión.
	La presión en el recipiente se libera completamente, pero la válvula esférica está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede descender.	a. Asegúrese de que se libere toda la presión mediante enfriamiento total, mínimo de 2 horas (no bajo el agua). b. Utilice una vara para empujar ligeramente la válvula esférica, para hacerla descender. Procure mantener el rostro alejado de la tapa y el asa. c. Para el próximo uso, limpie la válvula esférica con un paño.
No se puede cerrar la tapa.	La junta de sellado no está colocada correctamente.	Coloque la junta de sellado correctamente.
	La válvula esférica está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede descender.	a. Utilice una vara para empujar ligeramente la válvula esférica, para hacerla descender. b. Para el próximo uso, limpie la válvula esférica con un paño (consulte la página 48 para conocer los pasos de limpieza de la válvula esférica).
	La dirección en la que se cerró la tapa es incorrecta.	Quite la tapa en la dirección que se indica en el manual de instrucciones.

Problema	Posibles razones	Soluciones
Liberación intensa de presión de la válvula de limitación de presión.	El control de presión defectuoso provocó la liberación de presión.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
	La válvula de limitación de presión no encajó en su lugar.	Presione suavemente la válvula de limitación de presión para que encaje en su lugar.
Los alimentos no están cocidos.	Arroz: la proporción de agua es incorrecta.	Utilice el arroz adecuado: proporción de agua. Asegúrese de que la válvula de liberación no esté sucia ni gotee durante la cocción.
	No hay electricidad de red.	Controle el circuito eléctrico del hogar.
Aparece E0 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E1 en la pantalla digital.	El sensor inferior está en circuito abierto o en cortocircuito.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no se bloqueó.	Compruebe si el programa seleccionado requiere que la tapa esté totalmente cerrada. Si lo requiere, cierre completamente la tapa. Si no lo requiere, envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E5 en la pantalla digital.	Presión baja anormal.	Controle la junta y verifique si está adecuadamente instalada y limpia. Verifique que la válvula de limitación de presión descienda hasta su lugar y esté limpia. Verifique que la tuerca de fijación de la tapa esté bien ajustada.
Gotea vapor de la tapa.	La junta de sellado no estaba colocada correctamente.	Quite la junta, límpiela y vuelva a colocarla de manera adecuada en la posición correcta (consulte la página 48, pasos de limpieza de la junta de la tapa).

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.

