

T-fal®

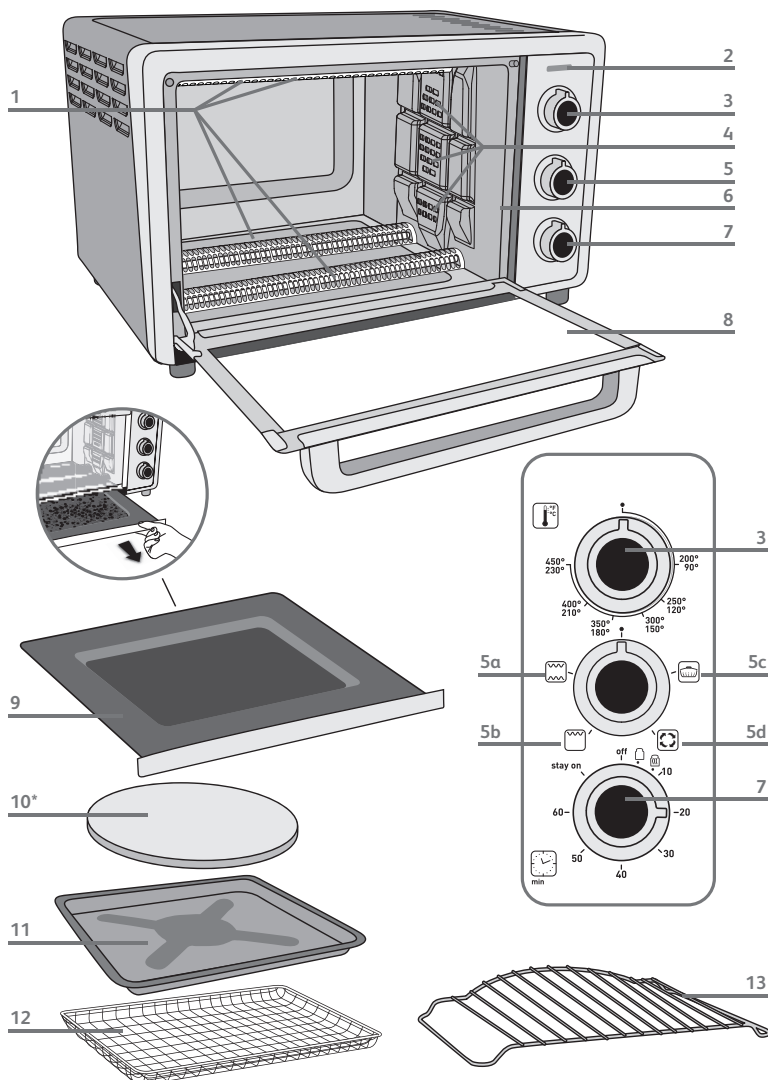
EN

FR

ES



www.t-fal.com



*selon modèle - depending on model - según modelo

English

1. Heating elements
2. Indicator light
3. Temperature knob
4. Fan
5. Operating mode button:
 - a. Oven
 - b. Broil
 - c. Keep warm
 - d. Convection oven
6. Non-stick interior walls
7. Timer button
8. Door
- Accessories:
9. Crumb tray
10. Pizza stone*
11. Oven dish
12. Turbo basket
13. Grill rack

Français

1. Résistances
2. Voyant
3. Bouton de réglage de température
4. Turbine chaleur pulsée
5. Bouton de sélection de fonctions :
 - a. Four
 - b. Gril
 - c. Maintien au chaud
 - d. Chaleur pulsée
6. Parois anti-adhésives
7. Bouton minuterie
8. Porte
- Accessoires :
9. Tiroir ramasse-miettes
10. Pierre à pizza*
11. Plat
12. Panier turbo
13. Grille

Español

1. Resistencias
2. Piloto
3. Botón de ajuste de temperatura
4. Ventilador de convección
5. Botón de selección de funciones:
 - a. Horno
 - b. Grill
 - c. Mantenimiento en caliente
 - d. Convección
6. Paredes antiadhesivas
7. Botón temporizador
8. Puerta
- Accesorios:
9. Charola recoge-migas
10. Piedra per la pizza*
11. Piatto
12. Cesta turbo
13. Rejilla

*selon modèle - depending on model - según modelo

ENG

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.
- To switch off the appliance turn Timer knob to "OFF" position.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

ENG

- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

- As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America by an authorized service center.

FRA

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives avant d'utiliser.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes ; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton de minuterie sur la position OFF.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.

FRA

- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service. Ne stocker pas d'objet sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

CONSERVER CES MESURES

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

ESP

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Use la plancha únicamente para planchar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaucion al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros liquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y despues, enchufelo a la toma de corriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posicion de apagado (OFF) y despues, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Para apagar el aparato, gire el boton del temporizador en posicion "off".

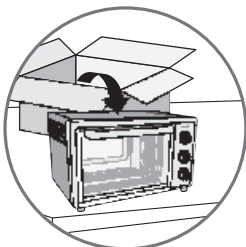
ESP

- Este aparato se debe usar unicamente con el fin previsto.
- Tenga muchisimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metalicas para limpiar el aparato. Las fibras metalicas podrian entrar en contacto con las piezas electricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque electrico.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato. No guarde ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

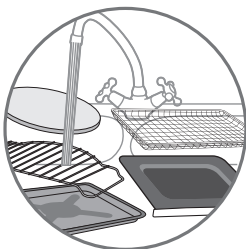
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

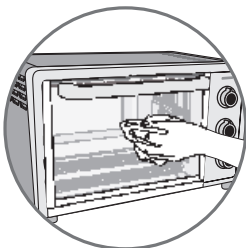
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



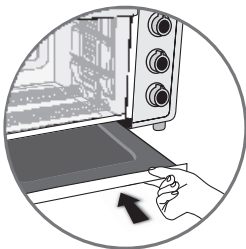
Remove all packaging materials and take out the appliance without holding it by the handle.
Read all the instructions for use and the important safeguards and follow them carefully.



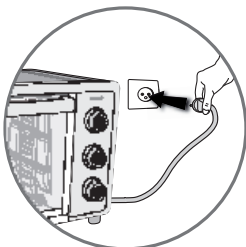
Wash all accessories in warm, soapy water.
Rinse and dry carefully.
Unroll the power cord completely.



Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and dry.

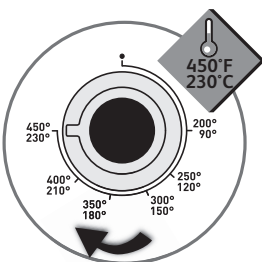
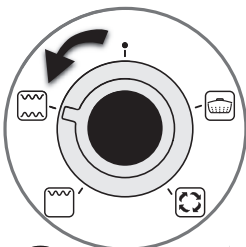


Put the crumb tray back in place.

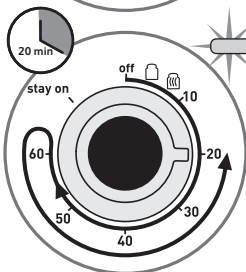


Plug in the toaster oven.

In order to remove any possible residues from manufacturing, run the appliance empty for 20 minutes.

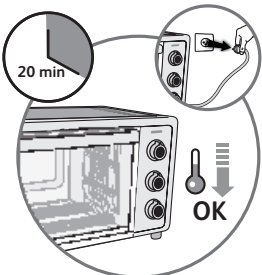
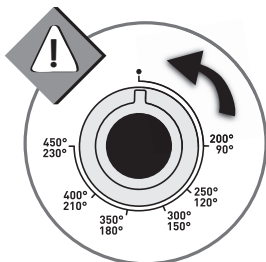


Select the « Oven » function and set the temperature dial to 450°F (230°C).



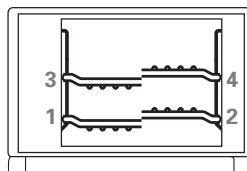
Set the timer dial to 20 minutes. The power indicator light will now turn on indicating the toaster oven is now heating up.

You may observe smoke escaping from the oven. This is normal and will gradually disappear with use.



Once the timer has stopped, turn the thermostat button to position « • »
Unplug the appliance and let it cool down for 20 minutes.

SHELF POSITIONS



For all functions the position of the cooking shelf will play an important role in the final cooking result. Note that there are 4 separate positions for the cooking shelf.

Place your tray in the center of the shelf at the desired height.

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

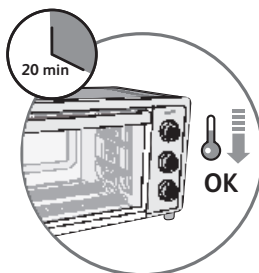
- When selecting baking time for a particular recipe, include preheat time.
- This oven has a 60 minute timer.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Cooking times are provided at the back of the manual. These are only estimated times and can vary depending on the dish used, the size, thickness, freshness and initial temperature of the food to be cooked.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
 - Do not overfill the oven;
 - To avoid heat loss do not open the door too frequently.

THE CRUMB TRAY

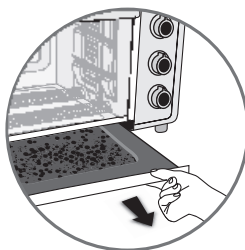
The crumb tray should be cleaned in warm soapy water.
(Do not wash the crumb tray in the dishwasher).

Leave the crumb tray in place while the appliance is in operation.

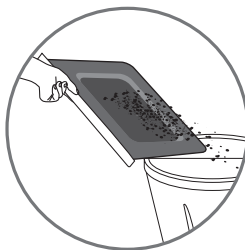
Do not use abrasive scouring pads to avoid damaging the highly non stick surface.



Do not touch the crumb tray during or immediately after operation. Allow to cool completely.



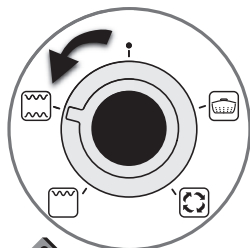
Remember to empty the crumb tray after every use.



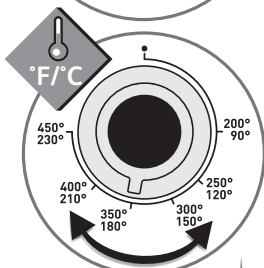
OVEN FUNCTION



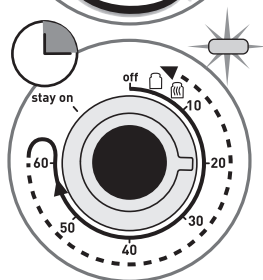
- Recommendations:**
1. Never leave unattended during use.
 2. Do not use the « stay on » function.



Plug in the toaster oven.
Insert the rack at the desired level.
Select the « OVEN » function.

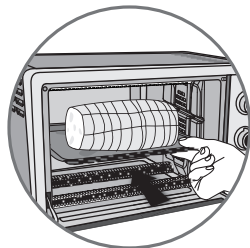


Set the timer dial to the desired cooking time. The power indicator light will turn on and the heating will start.

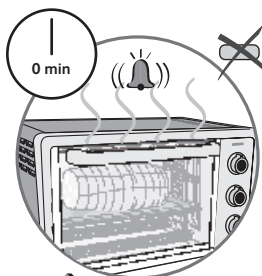


Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and cooking starts.

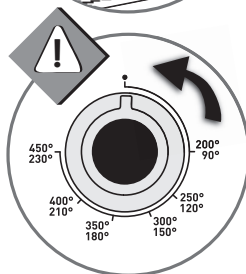
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



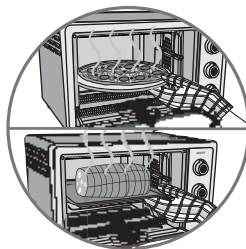
If preheating is necessary, wait for the time indicated in the cooking table and then place the food on the rack using a suitable dish.



When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the off position, the power indicator light will turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».



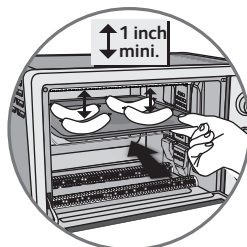
Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

Unplug appliance when not in use.

BROIL FUNCTION



- Recommendations:**
1. Never leave unattended during use.
 2. Do not use the « stay on » function.

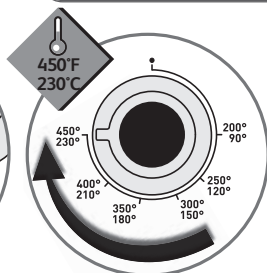
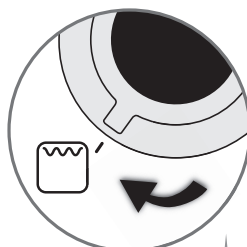


Plug in the toaster oven.

Use shelf position #3.

There must be a **minimum space of 1 inch (2 cm)** between the food and the top elements.

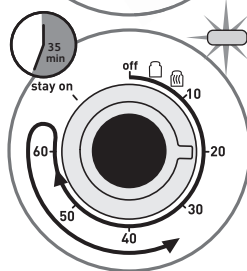
Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake tray to prevent grease dripping onto the bottom heating elements.



Close the door.

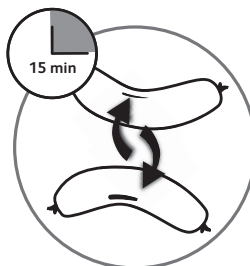
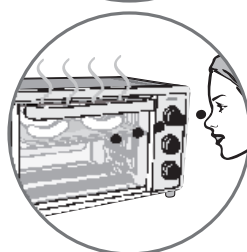
Select the « Broil » function.

Set the temperature dial on the highest temperature.

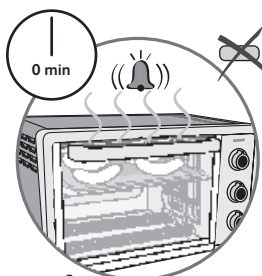


Set the timer dial on the desired time. The power indicator light turns on.

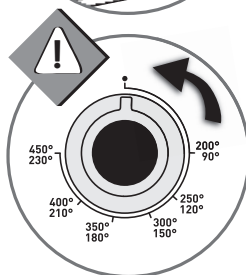
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



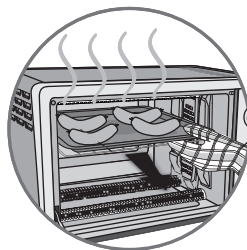
Monitor the food and for best results turn it over.



When the cycle is completed, you will hear a beep, the timer automatically returns to the off position and the power indicator light turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».



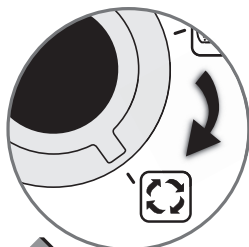
Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

Unplug appliance when not in use.

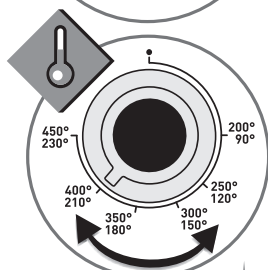
CONVECTION FUNCTION



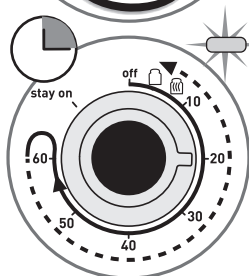
- Recommendations:**
1. Never leave unattended during use.
 2. Do not use the « stay on » function.



Plug in the toaster oven.
Insert the rack at the desired level.
Select the « Convection » function.

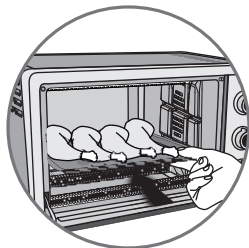


Set the temperature dial to the desired cooking temperature.

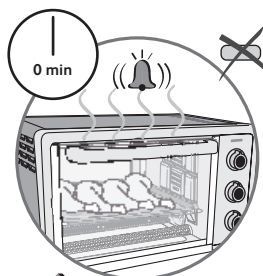


Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and cooking starts.

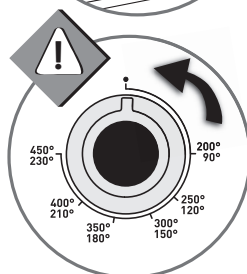
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



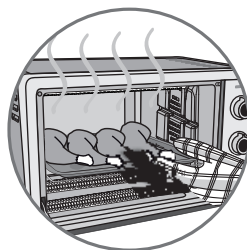
Place the food on the rack using an appropriate dish.



When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the Off position, the power indicator light turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».

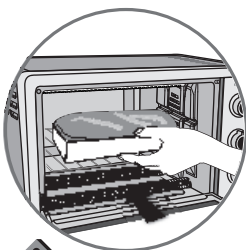
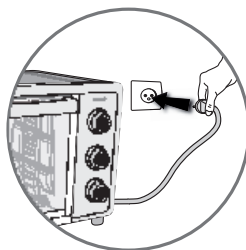


Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food. Unplug appliance when not in use.

KEEP WARM FUNCTION

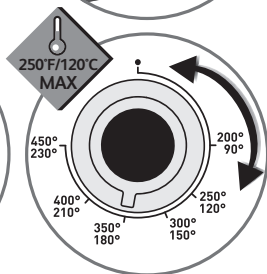
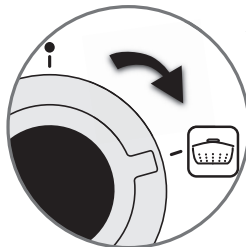


Never leave unattended during use.



Plug in the toaster oven.

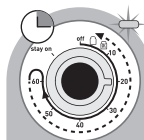
Place the food on the rack using an appropriate dish.



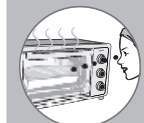
Select the « Keep Warm » function.

Set the temperature dial to the desired cooking temperature (**maximum de 120°C/250°F**).

You have two solutions:



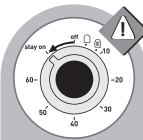
Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and keep warm starts.



Keep a watch...



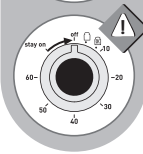
When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the off position, the power indicator light turns off.



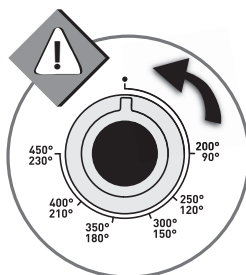
Set the timer dial on « Stay on ». The power indicator light turns on and keep warm starts.



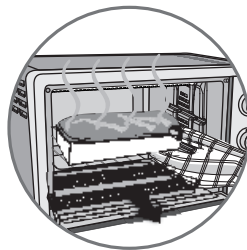
Keep a watch...



To stop the keep warm function, turn the timer button to « off » position; the indicator light will turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».

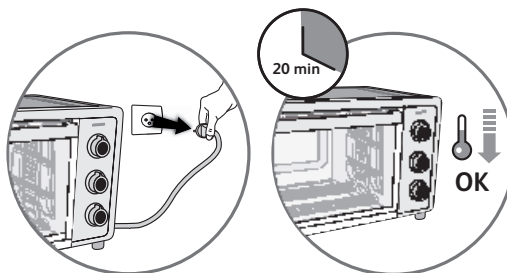


Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

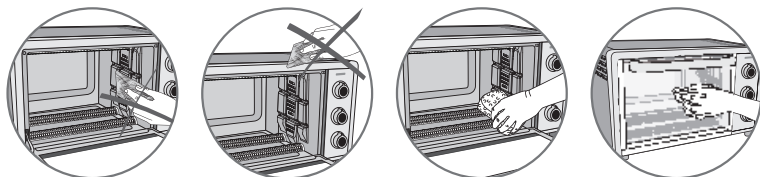
Unplug appliance when not in use.

CLEANING AND CARE

Do not allow grease to accumulate inside the appliance.



Disconnect the appliance and let it cool down completely before cleaning or storing.



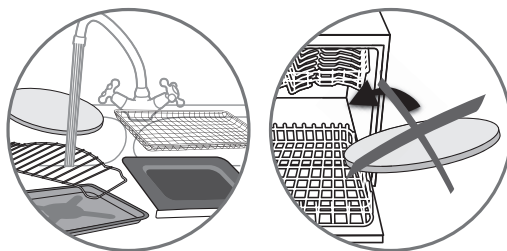
Do not use aggressive cleaning products (especially oven cleaners or metal or abrasive pads).

A quick wipe with a sponge is sufficient to clean the outside of the appliance.

Clean the door, enameled or lacquered surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent.

Do not use cleaning products intended for metals (for stainless steel, copper etc.).

The inside walls of the oven are non-stick* and can be cleaned easily with water and detergent.



All accessories can be cleaned with water and detergent.

Do not put the pizza stone* in the dishwasher.

*depending on model

COOKING TABLE

	Settings	Rack position	(1) Preheat oven before cooking	°C/°F	Approx. Cooking Times min
 Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min
 Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min
 Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min
 Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min
 x 4 Pork chops Côtes de porc		3 	5 min	230°C 450°F	30 min
 x 6 Bread Pain de mie		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min
 250 gr Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min
 500 gr Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min
 Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre*		3 	10 min	230°C 450°F	25 min
 Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre		3 	-	120°C 250°F	22 min
 Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min
 Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min

(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación
*selon modèle - depending on model - según modelo

English

TEFAL / T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

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

The Guarantee

This product is guaranteed by TEFAL / T-FAL (company address and details included in the country list of the TEFAL / T-FAL International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries as stated in the Country List on the last page of the user manual, starting from the initial date of purchase.

The international manufacturer's guarantee by TEFAL / T-FAL is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL / T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL / T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The international TEFAL / T-FAL guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the Country List attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL / T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL / T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the Country List to request the appropriate postal address.

TEFAL / T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL / T-FAL instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable,
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use),
- ingress of water, dust or insects into the product,
- mechanical damages, overloading,
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency,
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc.
- professional or commercial use,
- damage to any glass or porcelain ware in the product,
- replacement of consumables.

This guarantee 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.

The international TEFAL / T-FAL guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, **and** used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a) The international TEFAL / T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
- b) The international TEFAL / T-FAL guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.

- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL / T-FAL.
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the international TEFAL / T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

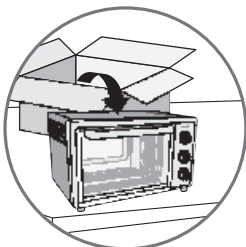
This international TEFAL / T-FAL guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

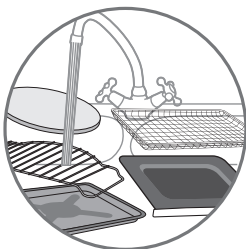
Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL / T-FAL internet site.

** 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.*

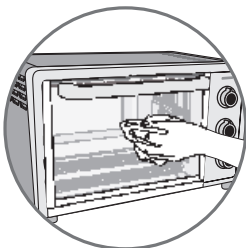
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



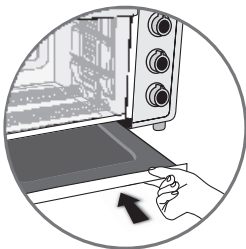
Retirez les éléments de l'emballage et déballez l'appareil sans tenir par la poignée.
Lisez le mode d'emploi et les précautions importantes complètement et suivez-les attentivement.



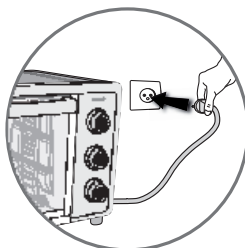
Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse.
Rincez et séchez soigneusement.
Déroulez complètement le cordon d'alimentation.



Avec un linge humide, essuyez l'extérieur de l'appareil et séchez-le.

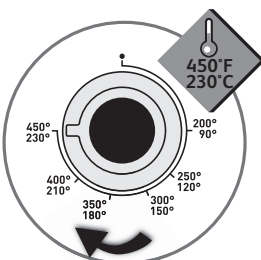
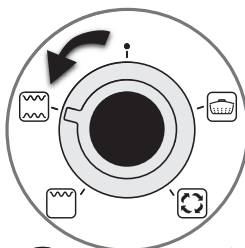


Remettez le ramasse miettes en place.

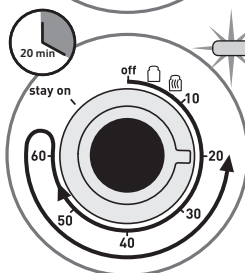


Branchez le four.

Pour éliminer les résidus possibles de fabrication, faites fonctionner votre appareil vide pendant 20 minutes.

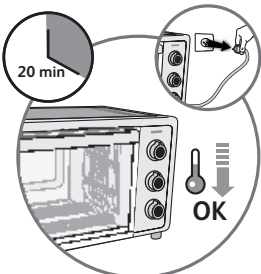
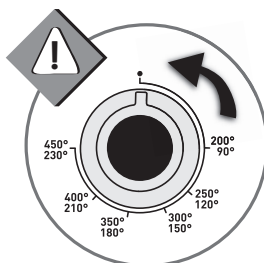


Positionnez le sélecteur sur « four » et réglez le thermostat sur 230°C/450°F.



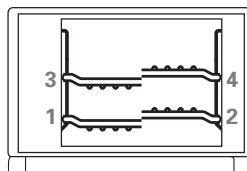
Réglez la minuterie sur 20 minutes. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Il est possible que de la fumée s'échappe du four. Ceci est normal et disparaîtra progressivement en cours d'utilisation.



Après arrêt de la minuterie, remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ». Débranchez l'appareil et laissez le refroidir pendant 20 min.

POSITION DE LA GRILLE



Pour toutes les fonctions de l'appareil, la position de la grille a un impact important sur les résultats de cuisson.

Prenez note qu'il y a 4 positions différentes de grille.

Placez votre plat au centre de la grille, à la hauteur désirée.

POSITION DE LA GRILLE

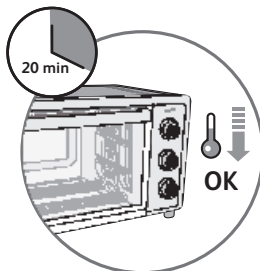
- La sélection du temps de cuisson pour un produit ou une recette en particulier doit inclure le délai de préchauffage.
- Le four est muni d'une minuterie de 60 minutes.
- Le four peut accueillir des plats allant au four, en métal, en verre et en céramique, sans couvercle.
- Désactiver toutes les commandes avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas déposer de contenant directement sur l'élément chauffant inférieur.
- Les temps de cuisson vous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du plat utilisé, de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur ou de la température initiale de l'aliment à cuire.
- Pour obtenir le meilleur rendement du grille-pain four :
 - Ne pas trop remplir le four.
 - Pour éviter la perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte du four trop fréquemment.

TIROIR RAMASSE MIETTES

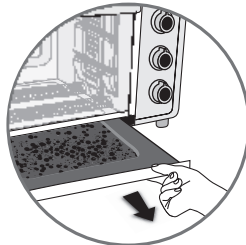
Le tiroir ramasse-miettes se nettoie avec de l'eau tiède savonneuse.
(Ne lavez pas le tiroir ramasse-miettes au lave-vaisselle).

Laissez le tiroir ramasse-miettes en place pendant que l'appareil est en fonctionnement.

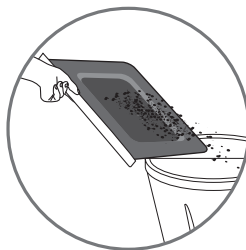
N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs qui pourraient endommager la surface antiadhésive.



Ne touchez pas le tiroir ramasse-miettes pendant l'utilisation ou immédiatement après. Laissez-lui toujours le temps de refroidir.



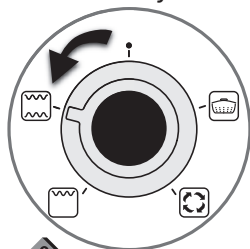
Pensez à vider le tiroir ramasse miettes après chaque usage.



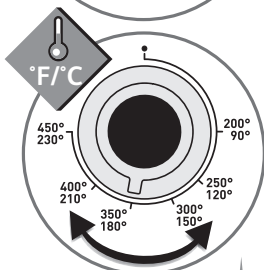
FONCTION FOUR



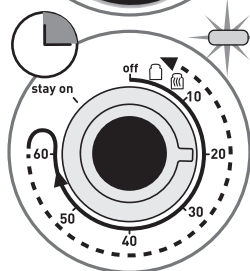
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ».



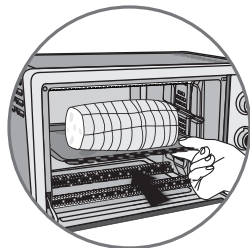
Branchez l'appareil.
Insérez la grille au niveau désiré.
Positionnez le sélecteur sur « Four ».



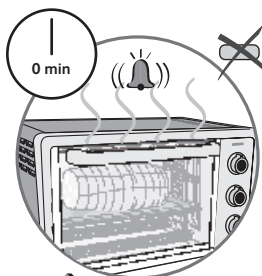
Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée.



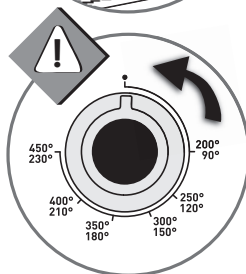
Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



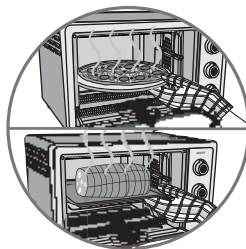
Si le préchauffage est nécessaire, attendre le temps indiqué dans le tableau de cuisson puis placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».



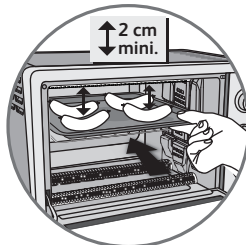
À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

FONCTION GRIL



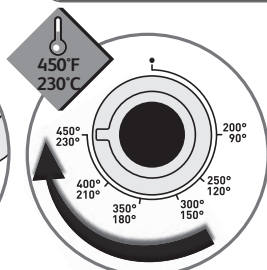
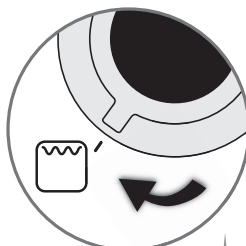
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ». Seuls les éléments chauffants du haut sont utilisés.



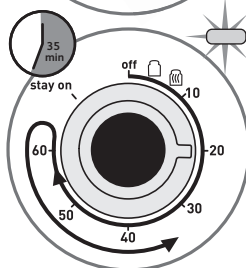
Branchez l'appareil.

Utilisez la position de grille n°3 pour cuire vos aliments. Il doit y avoir **un espace d'au minimum 2 cm (1 pouce)** entre les aliments et les éléments supérieurs.

Note : S'assurer que les aliments ne débordent pas du plat de cuisson pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants inférieurs.

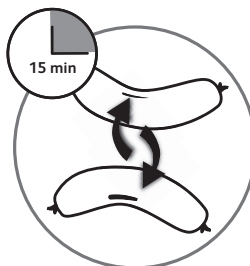
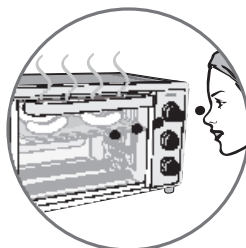


Refermez la porte.
Positionnez le sélecteur sur « Gril ».
Positionnez le bouton de thermostat au maximum.

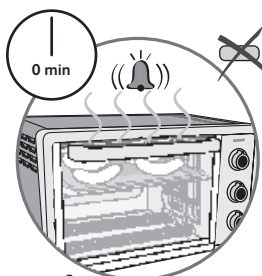


Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume.

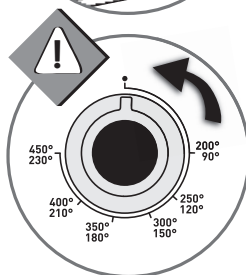
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



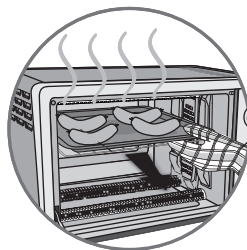
Surveillez les aliments et retournez-les à mi cuisson si nécessaire.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off, un signal sonore retentit et le voyant de fonctionnement s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».



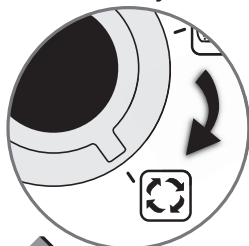
À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, retirer les aliments.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

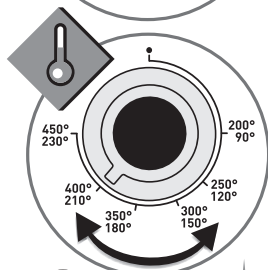
FONCTION CHALEUR PULSEE



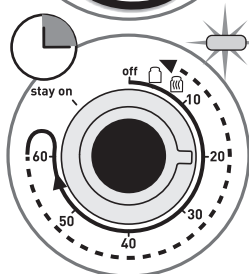
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ».



Branchez l'appareil.
Insérez la grille au niveau désiré.
Positionnez le sélecteur sur « Chaleur pulsée ».

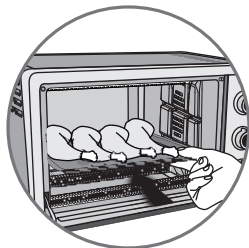


Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée.

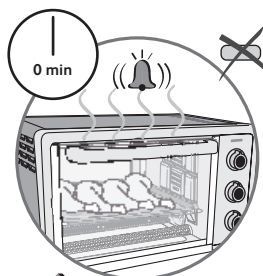


Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.

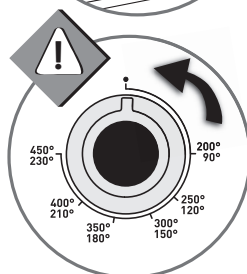
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



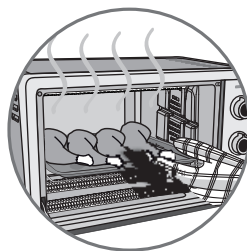
Placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».

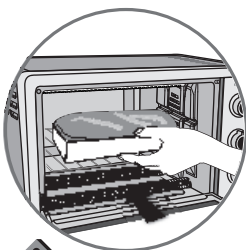
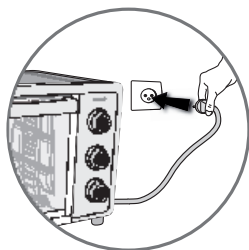


À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.
Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

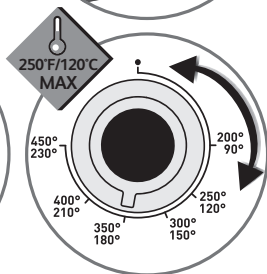
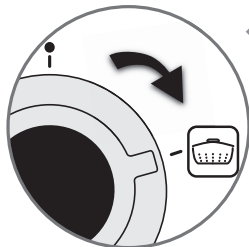


Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



Branchez l'appareil.

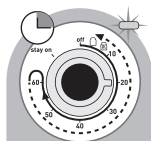
Placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Positionnez le sélecteur sur « Maintien au chaud »

Positionnez le bouton de thermostat à la température désirée (**maximum de 120°C/250°F**).

Deux solutions s'offre à vous :



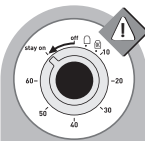
Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et le maintien au chaud commence.



Surveillez ...



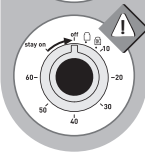
Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



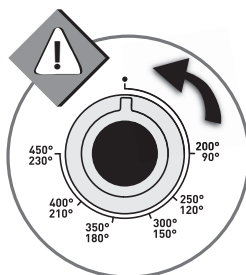
Positionnez la minuterie sur « Stay on » (fonctionnement continue). Le voyant de fonctionnement s'allume et le maintien au chaud commence.



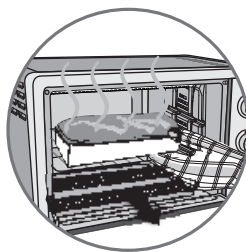
Surveillez ...



Pour arrêter le maintien au chaud, remettre le bouton minuterie en position initiale, le voyant s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • »

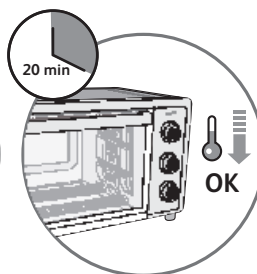
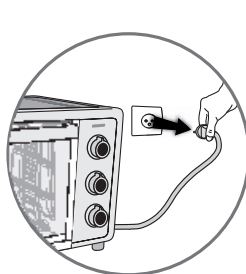


À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.

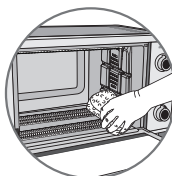
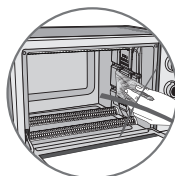
Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.



Avant tout entretien, nettoyage ou entreposage, débranchez et laissez refroidir l'appareil.



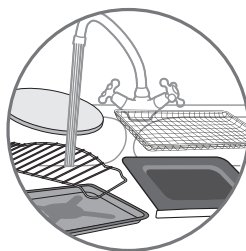
N'utilisez aucun produit d'entretien agressif (notamment les produits de nettoyage pour le four et les tampons métalliques ou abrasifs).

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de savon doux.

N'utilisez pas de produits d'entretien destinés aux métaux (pour l'acier inoxydable, le cuivre, etc.).

Les parois de votre four sont antiadhésives et se nettoient facilement avec de l'eau savonneuse.

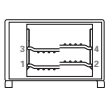


Tous les accessoires se nettoient à l'eau savonneuse.

Ne pas nettoyer la pierre à pizza* au lave-vaisselle.

*selon modèle

TABLEAU DE CUISSON

				(1) Preheat oven before cooking	 °C/°F	 min
	Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min
	Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min
	Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min
	Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min
	Pork chops Côtes de porc		3 	5 min	230°C 450°F	30 min
	Bread Pain de mie		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min
 250 gr	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min
 500 gr	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min
	Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre*		3 	10 min	230°C 450°F	25 min
	Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre		3 	-	120°C 250°F	22 min
	Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min
	Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min

(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación
*selon modèle - depending on model - según modelo

Français / French

TEFAL / T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.tefal.com

*Ce produit est **réparable** par TEFAL / T-FAL, pendant et après la période de garantie.*

La Garantie

Ce produit est garanti par TEFAL / T-FAL (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale TEFAL / T-FAL) contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant la période de garantie à partir de la date d'achat et dans les pays précisés, tels que définis dans la liste en dernière page du mode d'emploi.

Cette Garantie Internationale du fabricant TEFAL / T-FAL vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL / T-FAL, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL / T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

La Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL ne s'applique que pendant la période définie pour les pays cités dans la Liste des Pays jointe, et n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL / T-FAL (www.tefal.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays.

TEFAL / T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau non adaptée,
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi),
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit,
- dommages dus à un choc, ou une surcharge,
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc ...
- usage professionnel ou sur un lieu de travail,
- verre ou céramique endommagé.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits choqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

La Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La durée de la Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente.
- b) La Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- c) Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL / T-FAL dans le pays d'emploi.

- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs

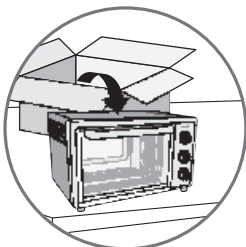
Cette Garantie Internationale de TEFAL / T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Informations complémentaires

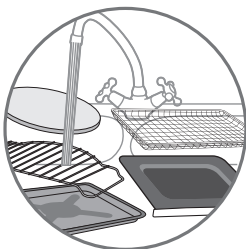
Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.tefal.com.

** La 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.*

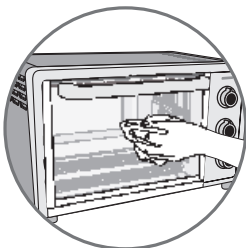
ANTES LA PRIMERA UTILIZACION



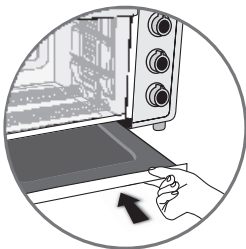
Retire los elementos del embalaje y desembale el aparato sin sujetarlo por el mango.
Lea el modo de empleo y siga atentamente las instrucciones de utilización.



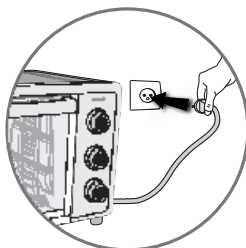
Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón líquido.
Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.
Desenrosque por completo el cable de alimentación.



Con un paño húmedo, limpie el exterior del aparato y séquelo.

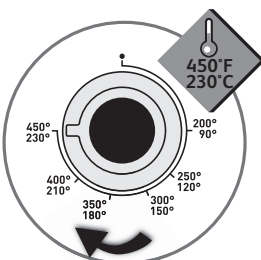
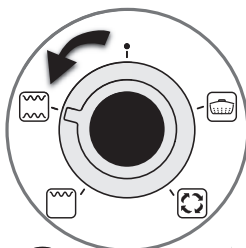


Coloque el recogedor de migajas en su sitio.

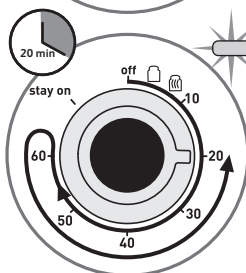


Conecte el horno.

Para eliminar cualquier residuo de fabricación, ponga a funcionar el aparato en vacío durante 20 minutos.

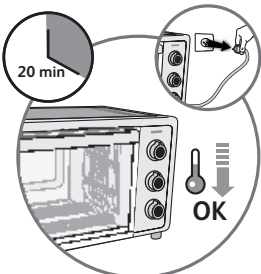
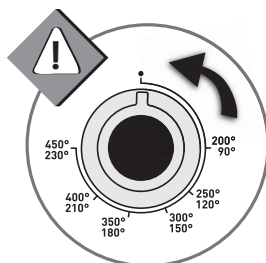


Seleccione la función « Horno » y gire la perilla del termostato hasta 450°F (230°C).



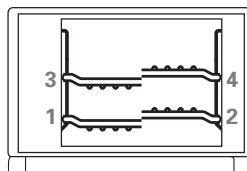
Programa el timer a 20 minutos. El indicador luminoso se enciende

Podrá observar que sale humo del horno. Esto es normal y desaparecerá progresivamente durante la utilización.



Una vez que se haya detenido el temporizador, vuelva a colocar el botón del termostato en la posición « • ».
Desconecte el aparato y déjelo enfriar durante 20 minutos.

POSICIONES DE LA PARRILLA



Para todas la funciones la posición de la parrilla jugará un papel importante en el resultado final.

Observe que existen 4 posiciones para colocar la parrilla.

Coloque la fuente en el centro de la rejilla, a la altura deseada.

CONSEJOS UTILES SOBRE SU HORNO

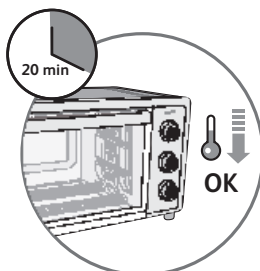
- Cuando seleccione el tiempo de cocción para un determinado producto o receta, incluya el tiempo de precalentado.
- Este horno tiene un temporizador de 60 minutos.
- Puede utilizar recipientes de metal, vidrio y cerámica aptos para horno sin tapa.
- Apague todos los controles (posición OFF) antes de insertar el enchufe en la toma de corriente y antes de retirarlo.
- Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. Pueden variar en función de la fuente utilizada, así como del tamaño, del espesor, de la frescura o de la temperatura inicial del alimento que deba cocinarse.
- No ponga ningún recipiente directamente en el elemento calentador de la parte inferior.
- Para obtener un óptimo rendimiento de este horno-asador:
 - No sobrecargue el horno.
 - Para evitar pérdidas de calor, no abra la puerta del horno con excesiva frecuencia.

CHAROLA RECOGE-MIGAJAS

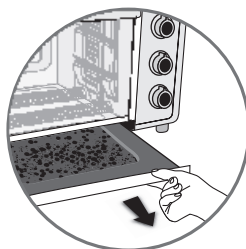
La charola recoge-migajas se limpia con agua caliente y jabón. (No lavar charola recoge-migajas en el lavavajillas).

Deje la charola recoge-migajas en su lugar mientras el aparato esté funcionando.

No utilice estropajos abrasivos que pudieran dañar la superficie antiadherente.



No toque la charola recoge-migajas durante la utilización o inmediatamente después. Deje que se enfríe totalmente.



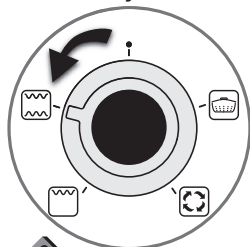
No olvide vaciar la bandeja recogedora de migajas después de cada uso.



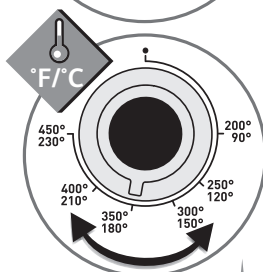
FUNCION HORNO



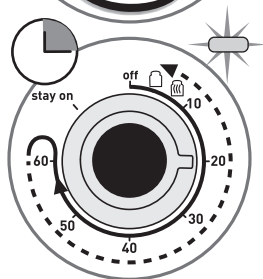
Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ».



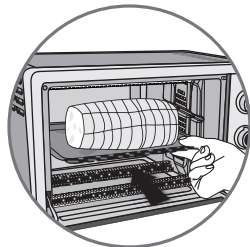
Conecte el horno.
Inserte la rejilla al nivel deseado.
Seleccione la función « HORNO ».



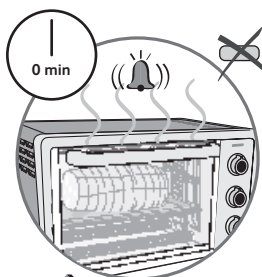
Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.



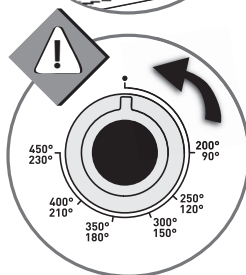
Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará la cocción. Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



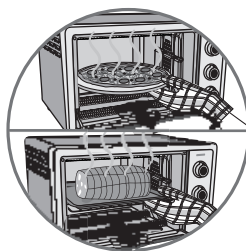
Si fuera necesario precalentar, espere el tiempo indicado en la tabla de cocción y, a continuación, coloque los alimentos en la rejilla utilizando una fuente adecuada.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • • ».



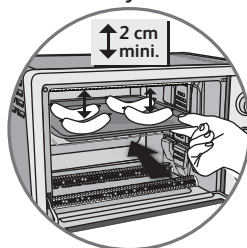
Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque la comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

FUNCION GRIL

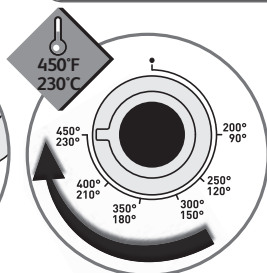
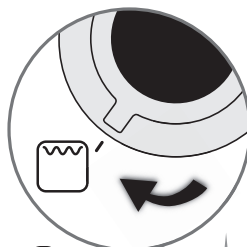


Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ». Para esta función solo se usan las resistencias.

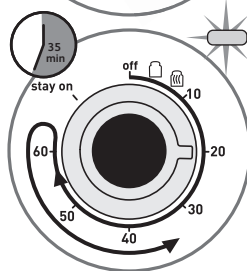


Conecte el horno. Ponga la parrilla en la posición # 3. Introduzca las charolas al horno. La distancia entre los alimentos y la resistencia superior debe ser al menos de 2 cm (1 pulgada).

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones del pan de horno para evitar que la grasa gotee en las resistencias.

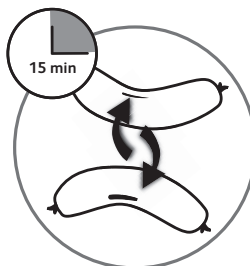
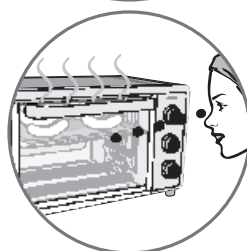


Cierre la puerta.
Seleccione la función « Gril ».
Gire la perilla del termostato hasta la temperatura máxima.

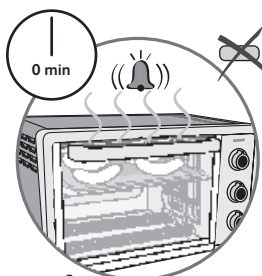


Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende.

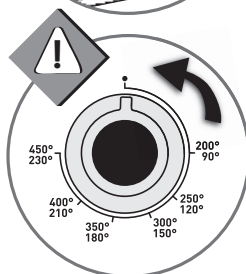
Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



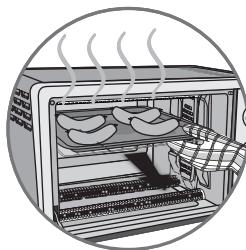
Revise los alimentos, para mejores resultados voltéelos cuando considere necesario.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».



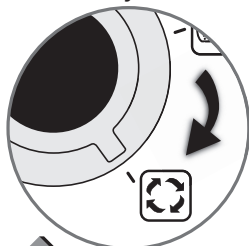
Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

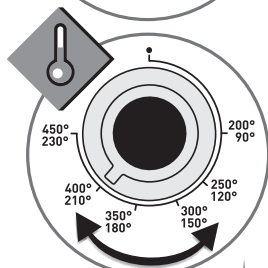
FUNCION CONVECCION



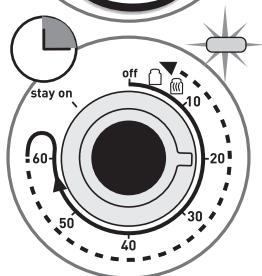
Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ».



Conecte el horno.
 Inserte la rejilla al nivel deseado.
 Seleccione la función « CONVECCION ».

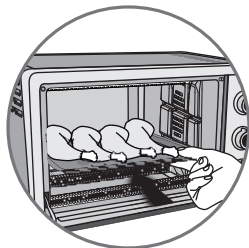


Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

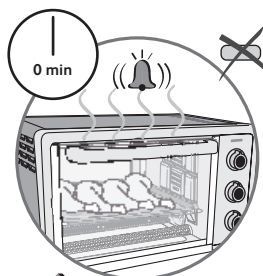


Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará la cocción.

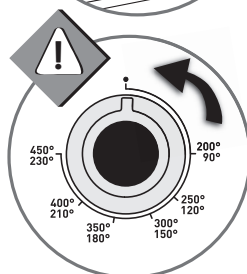
Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



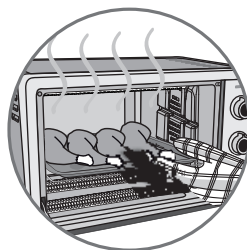
Coloque los alimentos en la parrilla utilizando un molde adecuado.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».

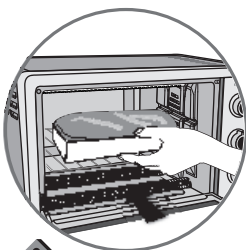
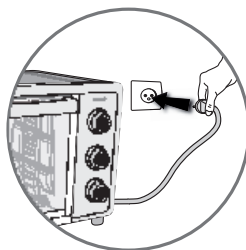


Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque la comida.
Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

FONCION MANTENIMIENTO EN CALIENTE

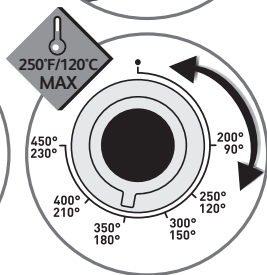
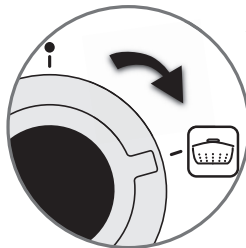


Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento.



Conecte el horno.

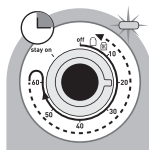
Coloque los alimentos en la parrilla utilizando un molde adecuado.



Seleccione la función « MANTENIMIENTO EN CALIENTE »

Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. **(máximo de 120 °C / 250 °F).**

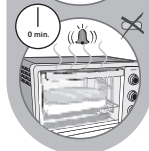
Dispondrá de dos soluciones:



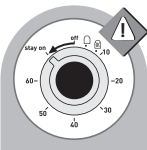
Programa el tiempo que requiera.. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará el mantenimiento en caliente.



Vigile...



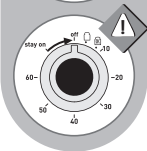
Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



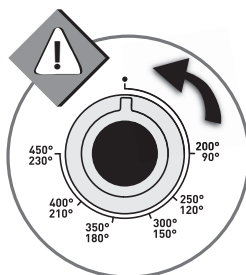
Coloque el temporizador en la posición «Stay on» _ (funcionamiento continuo). El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará el mantenimiento en caliente.



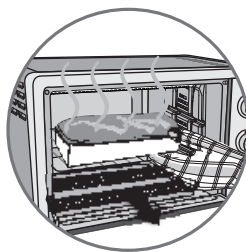
Vigile...



Para detener el mantenimiento de calor, vuelva a poner el botón del temporizador en la posición inicial y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».

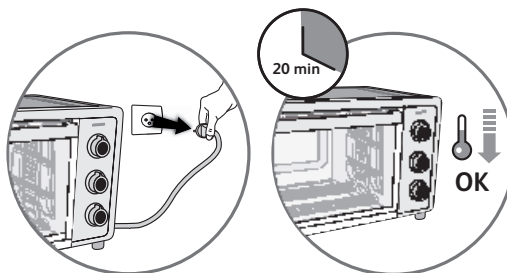


Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y sacar la comida.

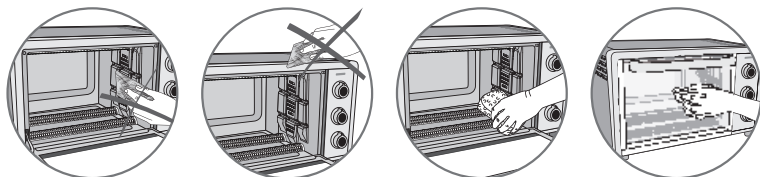
Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No deja que la grasa se acumule en el aparato.



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato y déjelo enfriar.



No utilice productos de limpieza agresivos (especialmente limpiadores para horno, metal o esponjas abrasivas).

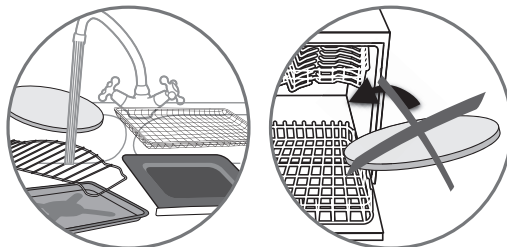
Una simple pasada con la esponja, es suficiente para limpiar el exterior del aparato.

Limpie la puerta, las superficies esmaltadas o lacadas y las piezas translúcidas con una esponja húmeda con detergente suave.

No utilice productos de limpieza destinados a los metales (para acero inoxidable, cobre, etc.).

No utilice ni productos de mantenimiento agresivos (sobre todos los productos de limpieza para el horno a base de bicarbonato o de sosa), ni estropajos metálicos o abrasivos.

Como el horno dispone de paredes con recubrimiento antiadherente, sólo tiene que limpiarlas con un paño húmedo y detergente líquido.

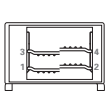


Todos los accesorios se limpian con agua y detergente líquido.

No lavar la piedra per la pizza* en la lavavajillas.

*según modelo

TABLA DE COCCIÓN

				(1) Preheat oven before cooking	 °C/°F	 min
	Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min
	Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min
	Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min
	Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min
	Pork chops Côtes de porc		3 	5 min	230°C 450°F	30 min
	Bread Pain de mie		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min
	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min
	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min
	Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre*		3 	10 min	230°C 450°F	25 min
	Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre		3 	-	120°C 250°F	22 min
	Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min
	Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min

(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación
*selon modèle - depending on model - según modelo

Español / Spanish

TEFAL / T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.tefal.com

*Este producto es susceptible de **reparación** por TEFAL / T-FAL durante y después del periodo de garantía.*

La garantía

Este es un producto garantizado por TEFAL / T-FAL (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional TEFAL/T-FAL) contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía en aquellos países que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de restitución del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/ T-FAL y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía internacional TEFAL/T-FAL únicamente será de aplicación durante el periodo de garantía y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua incorrecto;
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso);
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto;
- daños mecánicos, sobrecarga;
- daños o malos resultados debidos a un voltaje o frecuencia equivocados;
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.;
- uso profesional o comercial;
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto;
- sustitución de consumibles.

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista.

La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de utilización del producto, incluso aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía.

- b) La garantía internacional 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.
- c) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto.
- d) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, 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.

Derechos legales de los consumidores

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos legales de los consumidores ni a 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 legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Información adicional

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web de TEFAL / T-FAL.

** 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.*

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostapäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Πωλητήριο / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خرید / تاریخ خرید

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukán / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Όχημα / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutouvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipussszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавница / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Πωλητήριο / 賣店名稱及地址 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة وعنوانه / نام خرده فروش و آدرس / نام خرده فرو

Distributor stamp: / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko prodajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавница / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Πωλητήριο / 店名と住所の印 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인/ مهر خرده فرو/ ختم بائع التجزئة

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ «Գրուպպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խնուղի, 16A, բն.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVIA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LITHUANA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30

SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKİYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395

 : **www.tefal.com**

