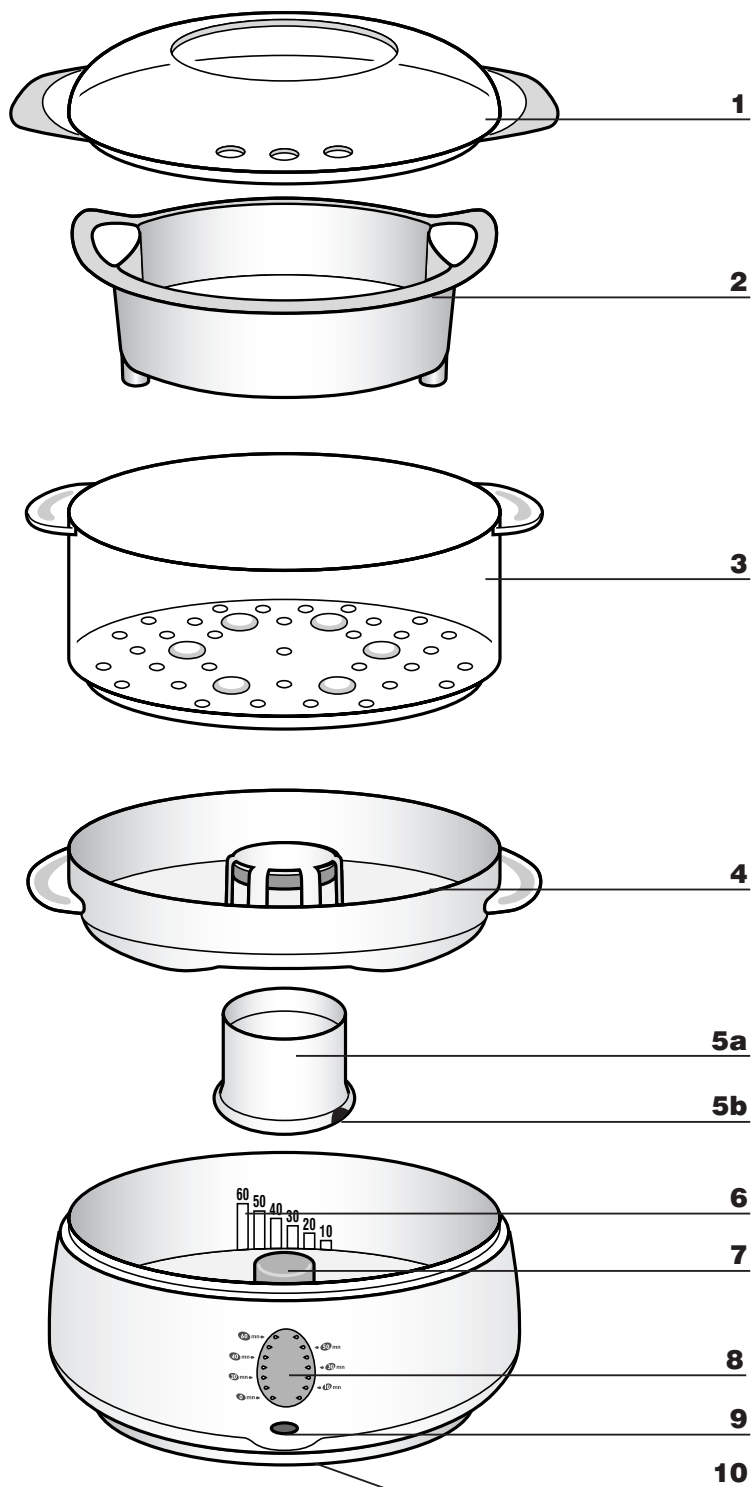


AquaTimer Steamer

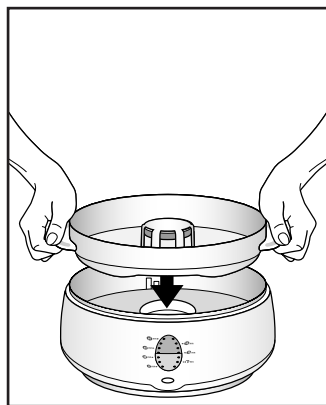


6156

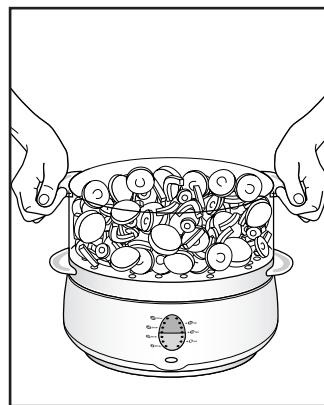




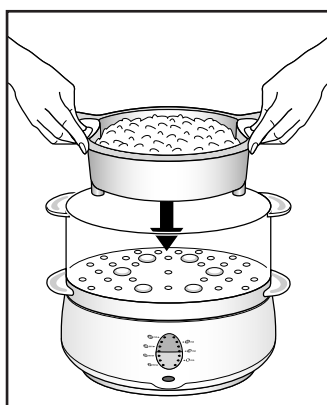
1



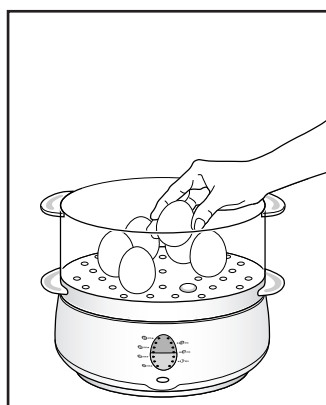
2



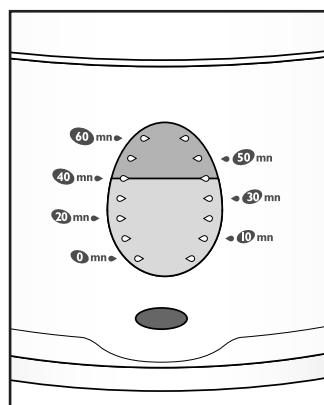
3



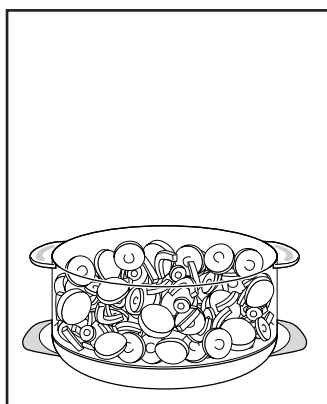
4



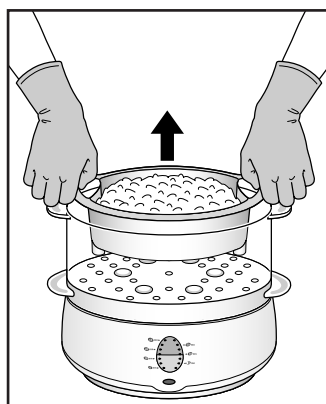
5



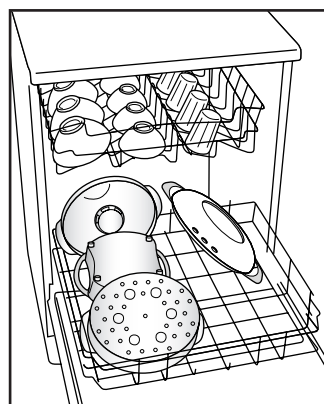
6



7



8



9

INSTRUCTIONS FOR USE

Appliance description

- | | |
|---|---|
| 1 Lid with steam vents
(or serving tray when used upside down)
2 Rice bowl
3 Steam bowls with integrated egg holder
- 1 x 4 litre (3.8 Qt) bowl for model 6156
- 2 x 3 litre (2.9 Qt) bowls for model 6157
- 2 x 3 litre (2.9 Qt) + 1 x 4 litre (3.8 Qt) for model 6158
4 Juice collector/Infuser tray | 5a Removable turbo ring
5b Water inlet
6 Interior water level indicator
7 Heating element
8 Exterior water level indicator - Aquatimer®
9 Pilot light
10 Water tank/Base
On/Off switch (on certain models only) |
|---|---|

To replace parts or to purchase accessories, please contact us at :
in the U.S.A. (1-800-395-8325) or www.t-fal.com
in Canada (1-800-418-3325)



Read the user guide and follow the instructions for use carefully.

Important safeguards



Appliance produces scalding steam.

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

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

14 SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarization instructions

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

Short Cord instructions

- a) A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used with care.
- c) If a long detachable power cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord 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 table-top 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.

preparation

Before use

- Wash the lid, rice bowl, steam bowl(s), juice collector, tank and removable turbo ring with warm soapy water.
- Rinse and dry.

 **Do not immerse the tank/base in water.**

Preparing the steamer

- Place the appliance on a **flat and stable surface**, away from any objects that could be damaged by steam.
- Put the turbo ring in position around the heating element with water inlet (5b) at the base.
- Pour in water up to the interior water level corresponding to the desired cooking time.
Example: pour in up to 40 min. level for 40 minutes cooking time. 
- Interior and exterior levels are equivalent.
- Place the juice collector flat on the base. 

 **Do not use any seasoning or liquid other than water in the water tank.**

 *It is possible to put different foods into each steam bowl. You should ensure that the flavours complement each other.*

Positioning the steam bowl(s)

- Place the food in the bowl(s).
- Put the lid onto the top bowl.
- Place the steam bowl(s) on top of juice collector and base. 
- The steam bowls can be assembled in any order.

 *We advise that you place larger foods or those requiring a longer cooking time in the lower bowl.*

For cooking rice. Put the rice bowl into place

- Put one volume of rice to one and a half volume of water into the rice bowl (maximum 300 grams (1 1/4 cup) of rice).
- Place a steam bowl on top of the juice collector and base.
- Put the rice bowl into the steam bowl. 
- Put the lid onto the bowl.

 **Check that the appliance is correctly assembled before use. Use only containers specially designed for this appliance.**

For cooking eggs

- Place the eggs in the integrated egg supports provided for this purpose. 

cooking

Start cooking

- Plug in the steamer.
- Put the on/off switch into the **I** position (certain models only).

 **Never plug in the appliance when there is no water in the tank.**

Aquatimer® - During cooking

- When pilot light lights up, the steam cooking begins.
- The Aquatimer® exterior water level allows to see the level of water in the tank and the remaining cooking time. **6**

 **Do not handle the bowls during cooking.**

 **Wait until after the cooking has finished before adding water.**

Aquatimer® - At the end of cooking time

- The Aquatimer® ensures that your appliance will automatically stop cooking when the water evaporates.
- A buzzing sound indicates the end of the cooking time and the pilot light goes off.
- Press the on/off switch into the **0** position (on certain models only).
- Unplug the steamer.

 **Your appliance remains connected to the power supply and rings intermittently while it is connected.**

Serve

- Remove the steam bowl using a cloth or oven mitts.
- Place it on a plate or on the lid turned upside down. **7**
- If you have used the rice bowl, remove it carefully, with oven mitts, holding it by the sides. **8**
- Serve.

 **Before removing the juice collector, wait until the juice and the appliance have cooled down.**

cleaning and maintenance

- Once the appliance has completely cooled down, empty the juice collector and the tank if necessary. Wipe the tank with a soft damp cloth.
- Carefully wash plastic accessories. They are dishwasher safe. **9**
- Clean the turbo ring regularly, particularly the water inlet.
- Certain food juices may stain the plastic - this is normal.

 **Do not use abrasive cleaning products or sponges.**

Descaling

- Fill the water tank with white vinegar to the 50 min. interior level mark. Do not use other descaling products.
- Plug in. Only the tank should be used during this operation.
- If the vinegar boils over, unplug the appliance.
- When the appliance rings, unplug and wait for it to cool down before emptying out the remaining vinegar.
- Rinse the tank with clear water several times.

 **For short cooking times (10-20 minutes) descale the heating element thoroughly before beginning the cooking process.**

 **Descalcify your steamer after 7 to 10 uses.**

table of cooking times

Fish • Shellfish

Food	Type	Quantity		Cooking time
Fish fillets	Frozen	1/2 lb.	250 g	20 - 30 min.
	Fresh	1/2 lb.	250 g	20 - 30 min. depending on thickness
Fish steak	Tuna	1/2 lb.-3/4 lb.	250-400 g	20 - 30 min. depending on thickness
	Salmon	1/2 lb.-3/4 lb.	250-400 g	20 - 30 min.



Times given are for information only and may vary depending on the size of foods, on the space left between foods, on quantities and on individual tastes.



The longest time corresponds to the food being cooked in the top bowl.

Meat • Poultry

Food	Type	Quantity		Cooking time
Chicken	Fillets	1/2 lb.	250 g	20 - 30 min.
	Joints	3/4 lb.	450 g	30 - 40 min.

Vegetables

Food	Type	Quantity		Cooking time
Artichokes	Fresh	3 medium		50 - 60 min.
Asparagus	Fresh	2 cups	400 g	30 - 40 min.
	Frozen	2 cups	400 g	30 - 40 min.
Broccoli cut in small pieces	Fresh	2 cups	400 g	30 - 40 min.
	Frozen	2 cups	400 g	40 - 50 min.
Cabbage (quarters 80 g)	Fresh	2 cups	400 g	50 - 60 min.
Carrots (sliced 3 mm)	Fresh	2 cups	400 g	30 - 40 min.
Cauliflower cut in small pieces	Fresh	2 cups	400 g	30 - 40 min.
	Frozen	2 cups	400 g	40 - 50 min.
Brussel Sprouts	Frozen	2 cups	400 g	40 - 50 min.
Mushrooms	Fresh	1 cup	200 g	20 - 30 min.
Courgettes (sliced 3 mm)	Fresh	2 cups	400 g	30 - 40 min.
Spinach	Fresh	1 1/4 cup	250 g	30 - 40 min.
French beans (extra small)	Fresh	2 cups	400 g	50 - 60 min.
	Frozen	2 cups	400 g	40 - 50 min.
Peas	Fresh, podded	2 cups	400 g	20 - 30 min.
	Frozen	2 cups	400 g	30 - 40 min.
Potatoes (200 - 300 g)	Fresh	10-12 small		30 - 40 min.



Reheating of food
You can reheat steam cooked food directly in the steam bowls.

Rice

Food	Quantity (glass)		Quantity of water		Cooking time
White rice	1 cup	200 g/2 serving	1 1/4 cup	300 ml	30 - 40 min.
	1 1/4 cup	300 g/3 serving	1 3/4 cup	450 ml	40 - 50 min.
Brown rice	1 cup	200 g/2 serving	1 1/4 cup	300 ml	50 - 60 min.

Other foods

Food	Type	Quantity	Cooking time
Eggs	Hard-boiled	6	20 - 30 min.
Apples (600 g)	Fresh	4 medium	30 - 40 min.
Pears (600 g)	Fresh	4 medium	40 - 50 min.

WARRANTY CANADA AND USA

One Year Warranty

T-Fal warrants this product to be defect free in material and workmanship for a period of one year. Should a defect be discovered within one year of date of purchase, the following procedure should be used in claiming warranty:

In Canada

- 1) Return your appliance to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.
Or
- 2) Take your appliance to the nearest authorized T-Fal Service Center, along with proof of purchase.
- 3) T-Fal Canada agrees to repair or replace the defective part or product at no charge, provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to:

T-FAL Canada
A division of Groupe SEB Canada Inc.
455 Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the appliance is wrapped carefully when shipping. The T-Fal Customer Service Department should be contacted by mail or by telephone (1-800-418-3325), prior to any action, in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

In USA

Do not return the product to the retailer from whom it was purchased, nor to a service center. Please read the following procedure carefully. Our staff may be able to assist you with the operational problem.

Contact our consumer service department at (800) 395 8325 (M-F 8:30-4:30 EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution of the problem. You will need the model or type number of your product.

You will likely be asked to send your product, with all shipping charges prepaid, accompanied by proof of purchase and a note detailing the nature of the defect, to:

T-FAL Corp. Atten: Electrics After Sales, 2121 Eden Road,
Millville, New Jersey 08332.

Carefully wrap your package when shipping. NOTE: Claims for lost packages will only be accepted if package was sent insured or sent by traceable means.

What Happens to my return?

After proper inspection, under this limited warranty, T-Fal Corporation agrees to repair or replace the defective part or product at no charge.

The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packing or mishandling in transit by any common carrier.

Note: Repairs not covered by this warranty will be performed at current costs for parts and labor, plus return shipping charges.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary, from state to state.

MODE D'EMPLOI

Description de l'appareil

- | | |
|---|--|
| 1 Couvercle
(possibilité de l'utiliser comme dessous de plat)
2 Bol à riz
3 Bols vapeur avec support à œufs intégré
- 1 bol de 4 L pour le modèle 6156
- 2 bols de 3 L pour le modèle 6157
- 2 bols de 3 L + 1 bol de 4 L pour le modèle 6158
4 Accessoire à jus | 5a Couronne turbo amovible
5b Passage d'eau
6 Niveau d'eau intérieur
7 Élément chauffant
8 Niveau d'eau extérieur - Aquatimer®
9 Voyant de fonctionnement
10 Réservoir à eau/Base
Interrupteur On/Off (selon modèle) |
|---|--|



Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement. Les centres de services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Consignes de sécurité



Appareil produisant de la vapeur brûlante.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux :

- Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Directive Basse Tension 72/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

- La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur sous peine de le détériorer gravement. Ne pas le mettre dans un four chaud.
- Utiliser un plan de travail stable, plan et à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

- Ne pas utiliser l'appareil, si :

- celui-ci ou son cordon est défectueux,
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une station service agréée la plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard. La vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Afin d'éviter les brûlures, enlever le couvercle doucement, en éloignant l'intérieur du couvercle et laisser échapper la vapeur petit à petit.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser un torchon pour retirer le couvercle, le bol à riz et le bol vapeur.
- Ne pas toucher directement des aliments à l'intérieur du cuiseur vapeur.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

préparation

Avant utilisation

- Laver le couvercle, le bol à riz, les bols vapeur, l'accessoire à jus, le réservoir et la couronne turbo amovible à l'eau tiède savonneuse.
- Rincer et sécher.

 **Ne pas immerger le réservoir.**

Mettre en place le cuiseur vapeur

- Placer le produit sur une **surface stable et plane**, éloignée d'objets pouvant craindre la vapeur. Le produit doit être horizontal.
- Mettre en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant.
- Verser et ajuster le niveau d'eau intérieur afin qu'il corresponde au temps de cuisson désiré.

Exemple : remplir jusqu'au niveau 40 pour 40 minutes de cuisson. 

Les niveaux d'eau intérieur et extérieur sont équivalents.

- Placer l'accessoire à jus bien à plat sur la base. 

 **Ne pas utiliser d'assaisonnements ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.**

 Il est possible de mettre des aliments différents dans chacun des bols vapeur. Assurez-vous que les saveurs sont complémentaires.

Mettre en place les bols vapeur

- Placer les aliments dans le(s) bol(s).
- Poser le couvercle sur le bol.
- Placer le(s) bol(s) vapeur sur la base. 
- Les bols vapeur peuvent être assemblés indifféremment.

 Nous vous conseillons de placer les aliments les plus gros ou nécessitant un temps de cuisson plus long dans le bol inférieur.

Pour cuire le riz. Mettre en place le bol à riz

- Placer un bol vapeur sur la base.
- Mettre 1 volume de riz et un volume et demi (1 et 1/2) d'eau dans le bol à riz (maxi 300 g de riz).
- Mettre le bol à riz dans le bol vapeur. 
- Poser le couvercle sur le bol.

 **S'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant l'utilisation. N'utiliser que les récipients spécialement étudiés pour cet appareil.**

Pour cuire des œufs

- Placer les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet. 

cuisson

Démarrer la cuisson

- Brancher le cuiseur vapeur.
- Mettre l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position **I** (certains modèles seulement).

Aquatimer® - En cours de cuisson

- Lorsque le voyant de fonctionnement s'allume, la cuisson vapeur commence.
- Le niveau d'eau extérieur Aquatimer® permet de vérifier la présence d'eau dans le réservoir ainsi que le temps de cuisson restant. **6**

Aquatimer® - En fin de cuisson

- Grâce à l'Aquatimer®, votre appareil arrêtera automatiquement la cuisson.
- Une sonnerie indique la fin de la cuisson. Le voyant s'éteint.
- Si la cuisson est insuffisante, ajouter de l'eau et rebrancher.
- Mettre l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position **0** (certains modèles seulement).
- Débrancher l'appareil.

Servir à table

- Retirer le bol vapeur en vous aidant d'un torchon.
- Le placer sur une assiette ou sur le couvercle retourné. **7**
- Si vous avez utilisé le bol à riz, le retirer avec des gants de protection en le prenant par les côtés. **8**
- Servir.

entretien et nettoyage

- Une fois l'appareil complètement refroidi, vider le réservoir si nécessaire et le nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Nettoyez soigneusement les accessoires plastiques. Ils peuvent être passés au lave-vaisselle. **9**
- Nettoyer régulièrement la couronne turbo et notamment le passage d'eau.

Détartre

- Remplir le réservoir à eau de vinaigre blanc jusqu'au niveau intérieur 50. Ne pas utiliser d'autres produits détartrants.
- Brancher. Seul le réservoir doit être utilisé pendant cette opération.
- Si le vinaigre vient à déborder, débrancher l'appareil.
- Lorsque l'appareil sonne, débrancher et attendre qu'il refroidisse avant de vider le vinaigre résiduel.
- Rincer le réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau claire.

 **Ne jamais brancher l'appareil sans eau dans le réservoir.**

 **En cours de cuisson, ne pas manipuler les bols. Pour ajouter de l'eau, attendre la fin de cuisson.**

 **Votre appareil reste sous tension et sonne par intermittence tant qu'il est branché.**

 **Débrancher l'appareil à la fin de la cuisson.**

 **Avant d'enlever l'accessoire à jus, attendre que les jus et l'appareil aient refroidi.**

 **Ne pas utiliser de produits d'entretien ou d'éponge abrasifs.**

 **Pour les cuissons courtes en particulier (20 min), détartrer correctement l'élément chauffant avant de démarrer la cuisson.**

 **Après 7 à 10 utilisations, il est recommandé de détartrer votre appareil.**

table des temps de cuisson

Poissons • Crustacés

Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filets de poisson	Congelés	250 g	20 - 30 min.
	Frais	250 g	20 - 30 min. selon l'épaisseur
Steak de poisson	Thon	250/400 g	20 - 30 min. selon l'épaisseur
	Saumon	250/400 g	20 - 30 min.

Viandes • Volailles

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Poulet	Filets sans os	250 g	20 - 30 min.
	Morceaux	450 g	30 - 40 min.
	avec os		

Légumes

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Artichauts	Frais	3 moyens	50 - 60 min.
Asperges	Fraîches	400 g	30 - 40 min.
	Surgelées	400 g	30 - 40 min.
Brocolis couper en petits morceaux	Frais	400 g	30 - 40 min.
	surgelés	400 g	40 - 50 min.
Choux (quartiers 80 g)	Frais	400 g	50 - 60 min.
Carottes (émincées 3 mm)	Fraîches	400 g	30 - 40 min.
Choux-fleurs couper en petits morceaux	Frais	400 g	30 - 40 min.
	Surgelés	400 g	40 - 50 min.
Choux de Bruxelles	Surgelés	400 g	40 - 50 min.
Champignons	Frais	200 g	20 - 30 min.
Courgettes (émincées 3 mm)	Fraîches	400 g	30 - 40 min.
Epinards	Frais	250 g	30 - 40 min.
Haricots verts (extra fins)	Frais	400 g	50 - 60 min.
	Surgelés	400 g	40 - 50 min.
Petits pois	Frais, écosés	400 g	20 - 30 min.
	Surgelés	400 g	30 - 40 min.
Pommes de terre (200 - 300 g)	Fraîches	10-12 petites	30 - 40 min.

Riz

Préparations	Quantité (verre)	Quantité d'eau	Temps de cuisson
Riz blanc	200 g/2 pers.	3 dl	30 - 40 min.
	300 g/3 pers.	4,5 dl	40 - 50 min.
Riz complet	200 g/2 pers.	3 dl	50 - 60 min.

Autres aliments

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Oeufs	Durs	6	20 - 30 min.
Pommes (600 g)	Fraîches	4 moyennes	30 - 40 min.
Poires (600 g)	Fraîches	4 moyennes	40 - 50 min.



Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités et du goût de chacun.



Les temps les plus longs correspondent à une cuisson dans le bol supérieur.



*Réchauffage des aliments
Vous pouvez réchauffer les aliments cuits à la vapeur directement dans les bols vapeur.*

Garantie

Garantie limitée d'un an

T-Fal garantit ce produit contre tout défaut de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, suivre les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Au Canada

1) Rapportez votre appareil chez votre détaillant où vous l'avez acheté avec la preuve d'achat,

ou

2) Apportez votre appareil au centre de service après-vente autorisé le plus proche avec la preuve d'achat.

3) T-Fal Canada s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais sous condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à :

T-FAL Canada

A division of Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du défaut. Bien emballer le produit lors de l'envoi. Le service après-vente de T-FAL doit être contacté par courrier ou téléphone 1 800 418 3325 avant toute action dans le cas où il serait possible de corriger le défaut sans retourner le produit.

Aux Etats-Unis

Ne pas renvoyer le produit au détaillant chez lequel il a été acheté, ni au centre de service agréé. Lire attentivement la procédure suivante. Nous sommes à votre disposition pour tout problème.

Le Centre de Service Client T-FAL doit être contacté par téléphone (1-800-395-8325) (l-v 8 :30-4 :30) pour vous aider et vous assurer la résolution rapide à votre problème.

Vous aurez besoin du modèle ou de la référence de votre produit.

Votre produit sera à envoyer tous frais d'envoi prépayés, accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre détaillant la nature du défaut à :

T-FAL Corp. Electrics After Sales, 2121 Eden Road,

Miville, New Jersey 08332.

Assurez-vous que le produit est soigneusement emballé lorsque vous l'expédiez.

NOTE : les réclamations pour les colis perdus seront prises en compte si l'envoi est assuré ou envoyé avec accusé de réception.

Après analyse du produit et dans la limite de la garantie, T-FAL Corp. accepte de réparer ou de remplacer gratuitement la pièce ou le produit défectueux.

La présente garantie ne s'applique pas si l'unité a été « bricolée », ni à des dommages survenus du fait de la négligence dans l'utilisation, de mauvais emballage ou d'une mauvaise manutention au cours du transport de la part d'un quelconque transporteur.

Note : Les réparations non couvertes par la présente garantie seront effectuées au prix courant des pièces et de la main d'œuvre, plus les frais d'expédition pour le retour.

La présente garantie confère les droits spécifiques légaux et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

MODO DE EMPLEO

Descripción del aparato

- | | |
|--|--|
| 1 Tapa con salida de vapor
2 Recipiente para arroz
3 Recipiente de cocción vapor con soporte integrado para huevos
- 1 recipiente de 4 L de capacidad en los modelos 6156
- 2 recipientes de 3 L de capacidad en los modelos 6157
- 2 recipientes de 3 L + 1 recipiente de 4 L para el modelo 6158 | 4 Colector de jugos
5a Tubo turbo extraíble
5b Entrada de agua
6 Nivel de agua interior
7 Resistencia
8 Nivel de agua exterior - Aquatimer®
9 Indicador de funcionamiento luminoso
10 Depósito de agua/Base
Interruptor ON/OFF (sólo en algunos modelos) |
|--|--|



Lea las instrucciones de uso y siga sus indicaciones cuidadosamente.

Protección del medio ambiente

Este aparato ha sido diseñado para utilizarse durante muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, no olvide que puede contribuir a la protección del medio ambiente.

Los Servicios Técnicos oficiales recogerán el aparato desgastado para destruirlo según la normativa de protección del medio ambiente.

Normas de seguridad



Este aparato produce vapor que puede provocar quemaduras.

Este aparato cumple con la normativa actual de seguridad y las siguientes directivas:

- la directiva CEE 89/336 referente a la compatibilidad electromagnética rectificada por la directiva CEE 93/68,
- y a la directiva de baja tensión CEE 72/23 rectificada por la directiva CEE 93/68.
- La seguridad de este aparato cumple con la reglamentación técnica y normas en vigor.
- Compruebe que la tensión de su instalación coincida con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor: puede dañarse seriamente. No lo coloque en un horno caliente.
- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato:
 - después de utilizarlo
 - para trasladarlo
 - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento
- No sumerja el aparato en agua.

- No utilice el aparato si:

- el cable está defectuoso,
- el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.

En estos casos, debe enviarse el aparato al Servicio Técnico más cercano a su domicilio (vea lista de servicios adjunta), para evitar daños personales, ya que se necesitan herramientas especiales para repararlo.

- Si el cable de alimentación está dañado deberá reemplazarse por el fabricante, por un Servicio Técnico autorizado o personal cualificado para evitar todo peligro.

- **Se pueden producir quemaduras tocando las superficies calientes, el agua caliente, el vapor o los alimentos.**

- No coloque el aparato cerca de una pared o armario. El vapor producido puede causar daños.
- Para evitar quemaduras, retire con cuidado y lentamente la tapa y dejando escapar el vapor gradualmente.
- No toque el aparato cuando está produciendo vapor. Utilice una manopla para retirar la tapa, el recipiente para arroz y el recipiente para cocción al vapor.
- No toque los alimentos directamente en el aparato.
- No mueva el aparato con líquido caliente o alimentos dentro.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.

preparación

Antes de la primera utilización

- Lave la tapa, el recipiente para arroz, lo(s) recipiente(s) de vapor, colector de jugos, depósito y el tubo turbo extraíble con agua tibia jabonosa.
- Enjuáguelos y aclárelos.

 **No sumerja el depósito.**

Colocación del aparato

- Coloque la base del aparato **en una superficie estable** y alejada de cualquier objeto sensible al calor. El aparato debe estar en posición horizontal.
- Coloque el tubo turbo alrededor de la resistencia con la entrada de agua hacia la base.
- Vierta agua hasta el nivel de agua interior que corresponda al tiempo de cocción deseado.

Ejemplo:

vierta agua hasta el nivel de 40 min. para un tiempo de cocción de 40 minutos.

El nivel interior y exterior son equivalentes.

- Coloque el colector de jugos en la base. 

 **No ponga ningún aliño ni otro líquido en el depósito que no sea agua.**

 *Es posible colocar diferentes tipos de alimentos en cada recipiente, pero asegúrese que el sabor de ellos se complementan entre sí.*

Coloque los recipientes para cocción a vapor en la base

- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente.
- Coloque el recipiente o los recipientes de cocción a vapor en la base. 
- Los recipientes se pueden ensamblar en indiferente orden.

 *Le recomendamos colocar los alimentos de mayor tamaño y que necesitan un tiempo mayor de cocción en el recipiente inferior.*

Para preparar arroz. Coloque el recipiente para arroz

- Coloque el recipiente para cocción a vapor en la base.
- Ponga un volumen de arroz y un volumen 1/2 de agua en el recipiente para arroz (máximo 300 g. de arroz).
- Coloque el recipiente para arroz en el recipiente cocción vapor. 
- Coloque la tapa en el recipiente.

 **Asegúrese que el aparato está correctamente montado antes de utilizarlo. Utilice sólo los contenedores especiales que se suministran con este aparato.**

Cocción de huevos

- Coloque los huevos directamente en el soporte integrado especial para huevos. 

cocción

Para empezar a cocinar

- Enchufe el aparato a la red.
- Coloque el interruptor marcha/paro en la posición **I** (sólo en algunos modelos).

Aquatimer® - Durante la cocción

- El indicador de funcionamiento se ilumina y la cocción a vapor empieza.
- El nivel exterior de agua de Aquatimer® permite comprobar que hay agua en el tanque y el tiempo restante de cocción. **6**

Aquatimer® - Después de la cocción

- El Aquatimer® asegura que el aparato dejará de funcionar cuando ya no quede agua en el depósito.
- Una señal sonora indica el final del tiempo de cocción. El piloto luminoso se apagará.
- Coloque el interruptor marcha/paro en la posición **O** (sólo en algunos modelos).
- Desconecte el aparato

Sirva los alimentos

- Retire el recipiente para cocción vapor utilizando un paño o una manopla.
- Colóquelo en un plato o en la tapa vuelta al revés. **7**
- Si ha utilizado el recipiente para arroz, retírelo con cuidado utilizando las asas. **8**
- Sirva los alimentos.

limpieza y mantenimiento

- Cuando el aparato se ha enfriado completamente, vacíe el depósito si es necesario y límpielo con agua jabonosa.
- Lave cuidadosamente los accesorios de plástico. También pueden lavarse en el lavavajillas. **9**
- Limpie regularmente el tubo turbo y la ranura que permite el paso del agua. El jugo de algunos alimentos puede manchar el plástico; es totalmente normal.

Descalcificación

- Llene el depósito y el alojamiento de la resistencia con vinagre de alcohol hasta la marca de nivel 50 min. No utilice otros productos descalcificadores.
- Conecte el aparato. Sólo utilice el depósito durante esta operación.
- Si el vinagre de alcohol se desborda, desconecte el aparato.
- Cuando el reloj suene, desconecte el aparato y espere que se enfríe antes de vaciar el contenido del vinagre de alcohol.
- Enjuague el depósito con agua clara varias veces.

 **Nunca conecte el aparato cuando no haya agua en el depósito.**

 **No manipule los recipientes durante la cocción. Espere hasta que finalice la cocción antes de añadir agua.**

 **Mientras el aparato permanezca conectado la señal acústica sonará intermitentemente.**

 **Antes de retirar el colector de jugos, espere hasta que los jugos y el aparato estén completamente fríos.**

 **No utilice productos ni estropajos de limpieza abrasivos.**

 **Para las preparaciones de tiempo corto (10-20 minutos), descalcifique adecuadamente la resistencia antes de empezar a cocinar.**

 **Después de utilizar el aparato durante 7-10 veces, realice una descalcificación.**

tabla de tiempos de cocción

Pescados • Mariscos

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Filetes de pescado	Congelados	250 g	20 - 30 min.
	Frescos	250 g	20 - 30 min. según el grosor
Steak de pescado	Atún	250/400 g	20 - 30 min. según el grosor
	Salmón	250/400 g	20 - 30 min.

Carne • Aves

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Pollo	Filete	250 g	20 - 30 min.
	Cuartos	450 g	30 - 40 min.

Verduras

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Alcachofas	Frescas	3 medianas	50 - 60 min.
Espárragos	Frescos	400 g	30 - 40 min.
	Congelados	400 g	30 - 40 min.
Brécol Cortado en trozos pequeños	Frescos	400 g	30 - 40 min.
	Congelados	400 g	40 - 50 min.
Coles (cuartos 80 g)	Frescas	400 g	50 - 60 min.
Zanahorias (rodajas 3 mm)	Frescas	400 g	30 - 40 min.
Coliflor	Fresca	400 g	30 - 40 min.
Cortada en trozos pequeños	Congelados	400 g	40 - 50 min.
	Congeladas	400 g	40 - 50 min.
Champiñones	Frescos	200 g	20 - 30 min.
Calabacines (rodajas 3 mm)	Frescos	400 g	30 - 40 min.
Espinacas	Frescas	250 g	30 - 40 min.
Judías verdes (pequeñas)	Frescas	400 g	50 - 60 min.
	Congeladas	400 g	40 - 50 min.
Guisantes con vaina	Frescos,	400 g	20 - 30 min.
	desgranados		
Patatas (200 - 300 g)	Congelados	400 g	30 - 40 min.
	Frescas	10-12 pequeñas	30 - 40 min.

Arroz

Alimento	Cantidad (vaso)	Cantidad de agua	Tiempo de cocción
Arroz blanco	200 g/2 pers.	3 dl	30 - 40 min.
	300 g/3 pers.	4,5 dl	40 - 50 min.
Arroz completo	200 g/2 pers.	3 dl	50 - 60 min.

Otros alimentos

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Huevos	Duros	6	20 - 30 min.
Manzanas (600 g)	Frescas	4 medianas	30 - 40 min.
Peras (600 g)	Frescas	4 medianas	40 - 50 min.



Los tiempos de cocción se dan a título indicativo y pueden variar en función de las cantidades y gustos personales.



El tiempo mayor corresponde a los alimentos que se cocinan en el recipiente superior.



Recalentar los alimentos
Puede recalentar los alimentos cocinados al vapor directamente en los recipientes para cocción a vapor.

Garantía

1. Esta es la Garantía que le entrega Tefal Mexicana S.A. de C.V. en al compra de sus productos marcas T-FAL y TEFAL.
2. Tefal Mexicana S.A. de C.V. garantiza estos productos en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación o funcionamiento, a partir de la fecha de entrega al consumidor final, e incluye la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo y la mano de obra necesaria para su reparación, por el período de un año (o dependiendo del período especificado en la primera página).
3. Procedimiento para hacer efectiva esta garantía.
 - 3.1. Esta garantía es totalmente gratuita para todos los productos T-FAL, TEFAL.
 - 3.2. Solamente presente el producto junto con la póliza de garantía y podrá hacerla válida en el lugar donde lo adquirió.
 - 3.3. Lleve el producto junto con la póliza de Garantía a uno de nuestros talleres de Servicio Técnico Autorizados más cercano a su domicilio.
 - 3.4. Otra opción es llevarlo directamente a Tefal Mexicana S.A. de C.V. siguiendo los siguientes pasos:
 - a) Empáquelo con cuidado en cartón sólido muy bien protegido con material que sirva de relleno, asegúrelo con cinta adhesiva o cordel. Escriba a máquina o manuscrito un breve reporte indicando la falla del producto e inclúyalo en la caja. La Garantía no incluye daños originados en tránsito.
 - b) Anote en la parte exterior del paquete la dirección exacta de Tefal Mexicana S.A. de C.V. No olvide anotar su nombre y dirección completos a la cual se regresará el producto.
 - c) Cuando envíe su producto a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios.
 - d) Tefal Mexicana S.A. de C.V. se hace responsable del reembolso de los gastos de transportación que se deriven del cumplimiento de la presente garantía por vía terrestre exclusivamente.
 - d) También puede utilizar nuestro número clave LADA sin costo 01-800-112-8325 para mayor información.
4. El tiempo de reparación no será mayor a 30 días, contados a partir de la fecha de recepción del producto.
5. La Garantía perderá su validez en los siguiente casos:
 - 5.1. Cuando el certificado de Garantía presente tachaduras o modificación de los datos originales.
 - 5.2. Cuando no se presente el certificado de Garantía o en su defecto la factura de compra en el sitio donde puede hacerse efectiva.
 - 5.3. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - 5.4. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
 - 5.5. Cuando el producto se destine a uso industrial, semi-industrial o comercial.
 - 5.6. Averías causadas por mal uso, golpes, accidentes o por cualquier otra contingencia imputable al cliente.
 - 5.7. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por persona no autorizada por Tefal Mexicana S.A. de C.V.
6. Esta Garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal como son: empaques de hule, mangos y tapas para ollas a presión, jarras de vidrio para cafeteras, cables de conexión, etc.

Oficina matriz:

TEFAL MEXICANA S.A. DE C.V.

Goldsmith No. 38 - 401 RyM

Col. Polanco C.P. 11560

Del. Miguel Hidalgo, Mexico, D.F.

R.F.C. TME 910719 C42

Tel.: 52 83 9355 - 52 83 9356 - 01 800 112 8325 • Fax: 52 83 93 04

Producto: Vaporera Eléctrica _____ Marca: T-FAL _____

Modelo: 6156 _____

No. de serie _____

Nombre del Distribuidor: _____

Calle y número: _____

Colonia o Poblado: _____

Delegación o Municipio: _____

Código Postal y Estado: _____

Teléfono: _____

Fecha de Entrega: _____

