

Tefal[®]

KING SIZE

FR

NL

DE

EN



www.tefal.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...)
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans les fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 2 • Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.



Participons à la protection de l'environnement !

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

À FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux, Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon avant de brancher le produit.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Les plaques de cuisson, le plateau et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

À NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement dans le plat.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).
- Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave vaisselle.

**GARDEZ PRÉCIEUSEMENT
CES CONSIGNES**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE

VOORZORGSMaatregelen:

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - in boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed& breakfast locaties.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen zonder ervaring of kennis met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, mits zij instructies hebben ontvangen en begeleid worden voor een veilig gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De door de gebruiker uit te voeren reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door kinderen boven de 8 en onder toezicht.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.



- Wanneer het apparaat aan staat, kan de temperatuur hoog oplopen.

- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DOEN

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen, daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het reinigt.
- De bakplaten en de tray kunnen schoongemaakt worden met een spons, heet water en afwasmiddel.

NIET DOEN

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een zachte ondergrond.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Niet rechtstreeks in de schaal snijden.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat en het snoer niet in de vaatwasser doen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen (Niederspannungs - Richtlinie , Elektromagnetische Verträglichkeit, Übereinstimmung mit dem LFGB, Entsorgung,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern
 - Landwirtschaftlichen Anwesen
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter
 - Frühstückspensionen
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrungen mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen. Sie müssen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen. Lassen Sie die Zuleitung nicht runter hängen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.)

- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.



- **Voricht Verbrennungsgefahr!** Während der Benutzung können die Oberflächen des Gerätes sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht! Benutzen Sie stets die Griffe des Gerätes.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf dem Boden des Gerätes. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Verbindung mit einem externen Timer oder einer Fernbedinung verwendet zu werden.
- Um Unfälle zu vermeiden, muss eine beschädigte Zuleitung des Gerätes durch

einen autorisierten Servicepartner oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Bitte verzehren Sie keine Lebensmittel, die in Kontakt mit Geräteteilen gekommen sind, welche mit dem folgenden Logo gekennzeichnet sind: .



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ❶ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit dem Gerät auf. Sie gilt für jedes Modell abhängig vom beiliegenden Zubehör. Eine unsachgemäße Bedienung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Im Falle einer Verbrennung, kühlen Sie diese sofort mit kaltem Wasser und rufen Sie einen Arzt, wenn erforderlich.
- Kochdämpfe können für Tiere mit besonders empfindlichen Atmungssystem (wie z.B. Vögel) gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel aus dem Kochbereich zu entfernen.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Wickeln Sie die Zuleitung stets komplett ab.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Platten und die Auffangschale (beachten Sie den Abschnitt "Nach dem Gebrauch"). Geben Sie anschließend ein wenig Speiseöl auf die Platten und verteilen Sie es mit einem Küchentuch.
- Wenn Sie das Gerät auf einem Tisch betreiben, stellen Sie sicher, dass Kinder nicht in die Reichweite gelangen können.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen. Der Kabelquerschnitt muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich an einer geerdeten Steckdose.
- Verlegen Sie die Zuleitung so, dass niemand über Sie stolpern kann.
- Um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur Plastik- oder Holzutensilien.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Reinigen Sie das Zubehör mit einem Schwamm, heißen Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.

NICHT ERLAUBT

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder direkt vor eine Wand.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Oberflächen (wie z.B. Glastische, Tischdecken, lackierte Flächen, ...).
- Legen Sie keine Küchenhelfer oder andere Gegenstände auf die Kochfläche des Gerätes.
- Schneiden sie nichts direkt auf dem Gerät.
- Reinigen Sie die Kochfläche nicht mit einem Metallschwamm oder Scheuerpulver, um Beschädigungen zu vermeiden (z.B. Antihftbeschichtung, ...).

**BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN GUT AUF**

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...) **EN**
- This appliance is intended for domestic household use only,
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating, Never touch these surfaces, always use the handles.

- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance in water.

- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .

**Environment protection first!**

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point..

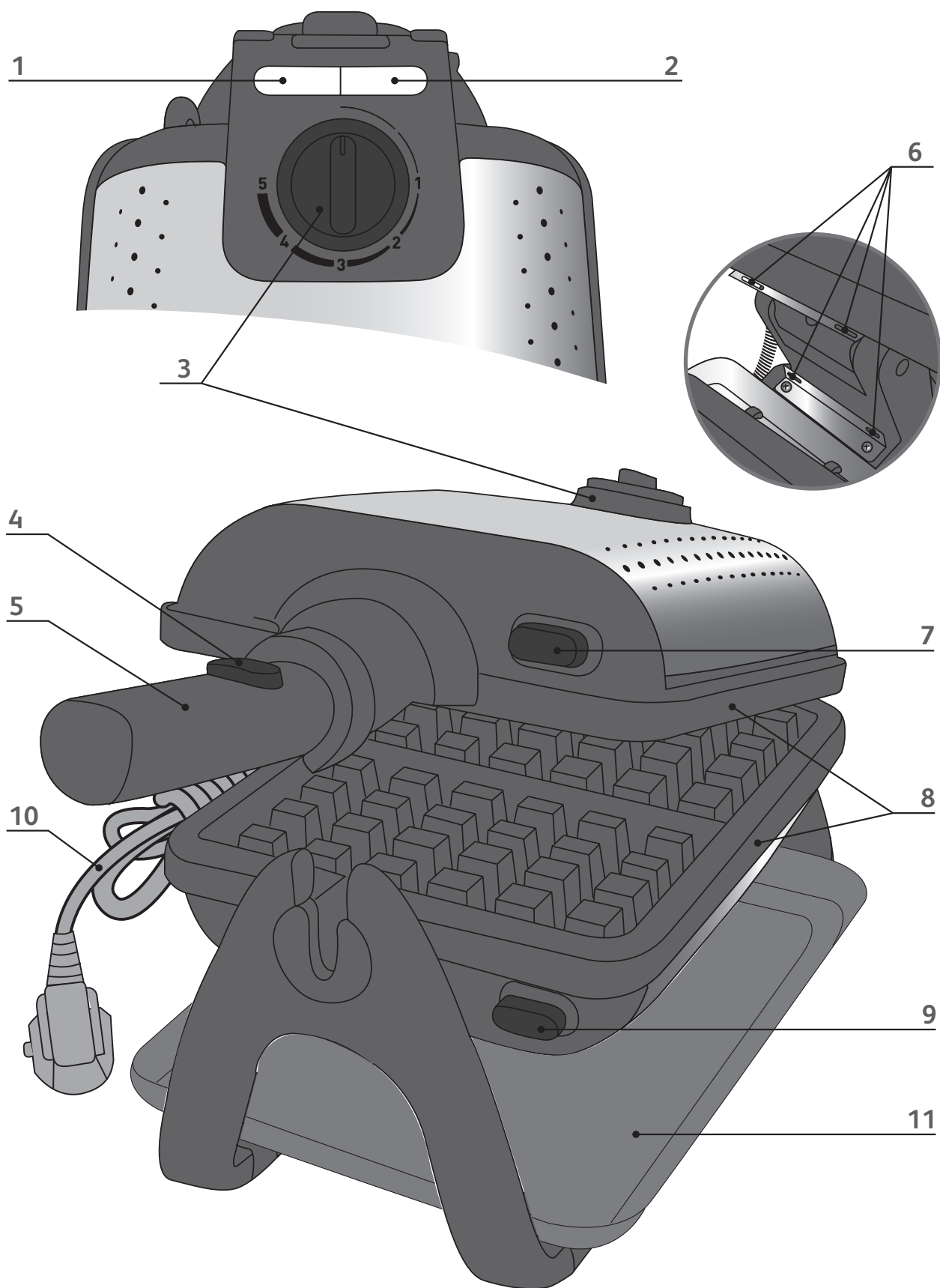
DO'S

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Remove all packaging materials, sticks and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- When using for the first time, wash the plate(s) or the dish or the stone (refer to "after use" paragraph), pour a little cooking oil on the plate or on the inside of the pot and then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- If an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter with an earthed socket (for earthed products). If an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter (for non earthed products).
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Position the cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- The cooking plates, the tray and the body of the appliance can be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.

DON'TS

- Never leave the appliance unattended when plugged in.
- Never run the appliance empty.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut directly in the dish.
- Never use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...)

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FR Description

- | | |
|---|---|
| 1. Voyant de mise sous tension (rouge) | 7. Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure |
| 2. Voyant de fin de préchauffage (vert) | 8. Plaques gaufres amovibles |
| 3. Thermostat réglable | 9. Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure |
| 4. Bouton de déverrouillage de la poignée | 11. Plateau récupérateur de pâte |
| 5. Poignée | 10. Cordon fixe |
| 6. Logement de fixation des plaques | |

- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Le plateau ne peut pas passer au lave-vaisselle.
- Ne jamais faire chauffer le produit en position verticale.
- Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

Manipulation des plaques

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de manipuler les plaques.

- Pour enlever les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Appuyer sur le bouton d'éjection de la plaque (7) ou (9) et soulever la plaque de l'autre main
 - Tirer la plaque en biais pour dégager les ergots des logements (6) à l'arrière du produit
- Pour mettre les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Insérer la plaque de biais pour glisser les ergots dans leur logement (6) à l'arrière du produit.
 - Appuyer sur la plaque à l'avant du produit côté poignée jusqu'à ce qu'un « clic » soit audible.

Beschrijving

- | | |
|--|--|
| 1. Aan-/uitlampje (rood) | 7. Ontgrendelingsknop voor de bovenste plaat |
| 2. Lampje voor einde voorverwarmen (groen) | 8. Verwijderbare wafelplaten |
| 3. Instelbare thermostaat | 9. Ontgrendelingsknop voor de onderste plaat |
| 4. Knop voor de ontgrendeling van de handgreep | 11. Opvangplaat |
| 5. Handgreep | 10. Vast snoer |
| 6. Zitting voor bevestiging van de platen | |

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een lichte geur of rook afgeven.
- Het blad mag niet in de vaatwasser.
- Het product nooit in verticale stand verwarmen.
- Uit en weer aan tijdens het gebruik, om aan te geven dat het apparaat op temperatuur blijft.

De platen gebruiken

Controleer of het apparaat koud is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald, voordat u de platen vastpakt.

- Om de platen te verwijderen:
 - Open het apparaat
 - Druk op de uitwerpknop van de plaat (7) of (9) en til de plaat met uw andere hand op
 - Zet de plaat schuin voor het wegtrekken, om de pennen van de zittingen (6) aan de achterzijde los te maken
- Om de platen te plaatsen:
 - Open het apparaat
 - Zet de plaat schuin terug, om de pennen van de zittingen (6) aan de achterzijde in hun zitting te plaatsen.
 - Druk op de plaat aan de voorzijde van het product aan de zijde van de handgreep tot u een "klik" hoort.

Beschreibung

DE

1. Einschaltkontrollleuchte (rot)
2. Kontrollleuchte – Vorheizen beendet (grün)
3. Verstellbarer Thermostat
4. Entriegelungsknopf für den Griff
5. Griff
6. Gehäuse mit Heizplattenbefestigung
7. Entriegelungsknopf für die obere Heizplatte
8. Abnehmbare Waffelplatten
9. Entriegelungsknopf für die untere Heizplatte
11. Teigauffangplatte
10. Festes Kabel

- Während der ersten Benutzung kann es anfänglich zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinentauglich.
- Das Gerät darf nicht in vertikaler Position erhitzt werden.
- Das grüne Lämpchen geht während des Betriebs regelmäßig an und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant gehalten wird.

Handhabung der Platten

Vor der Benutzung der Platten

vergewissern

Sie sich, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.

- Zum Abnehmen der Platten:
 - Das Gerät öffnen
 - Auf den Entriegelungsknopf für die Heizplatte (7) oder (9) drücken und die Heizplatte mit der anderen Hand anheben
 - Schräg an der Heizplatte ziehen, um sie aus der Halterung des Geräts zu entfernen
- Zum Auflegen der Platten:
 - Das Gerät öffnen
 - Die Heizplatte schräg einsetzen, um sie in die Halterung des Geräts anzubringen.
 - Auf die vordere Heizplatte in Richtung des Tragegriffs drücken bis deutlich ein „Klick“ zu hören ist.

Description

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. "On/off" light (red) | 7. Top plate release button |
| 2. "Ready" light (green) | 8. Removable waffle plates |
| 3. Adjustable thermostat | 9. Bottom plate release button |
| 4. Handle release button | 11. Spill tray |
| 5. Handle | 10. Non-removable cord |
| 6. Plate attachment slot | |

EN

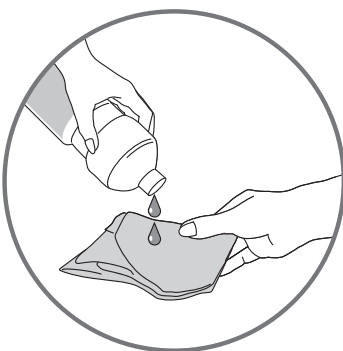
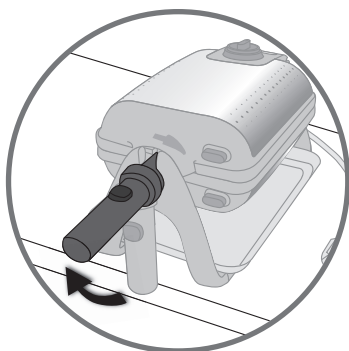
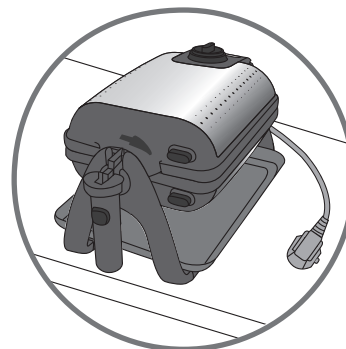
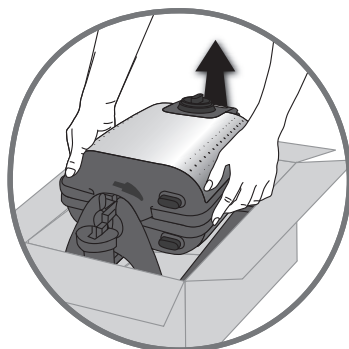
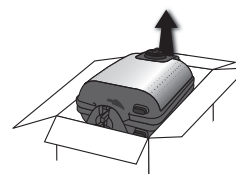
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odour.
- The tray is not dishwasher-safe.
- Never heat the appliance in an upright position.
- The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, to show that the selected temperature is maintained.

Handling the plates

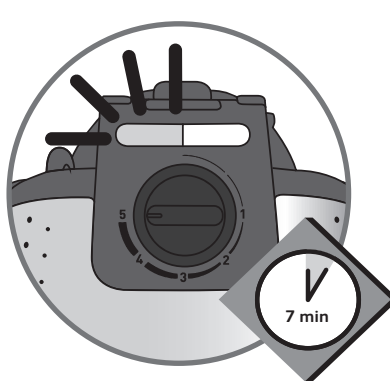
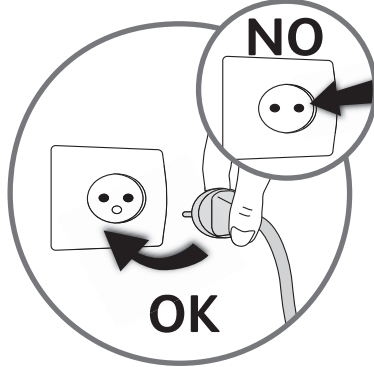
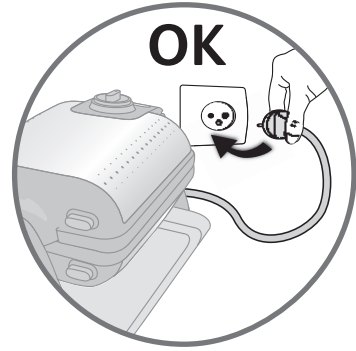
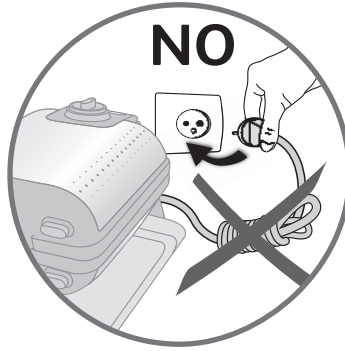
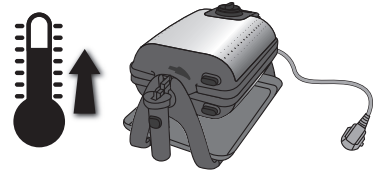
Check that the appliance is cold and unplugged before handling the plates.

- To remove the plates:
 - Open the appliance
 - Press the eject button of the plate (7) or (9) and lift the plate with the other hand
 - Pull the plate at an angle to release the lugs from the slots (6) on the rear of the appliance
- To insert the plates:
 - Open the appliance
 - Insert the plate at an angle to slide the lugs into their slots (6) on the rear of the appliance.
 - Press the plate on the front of the appliance on the handle side until you hear it click into place.

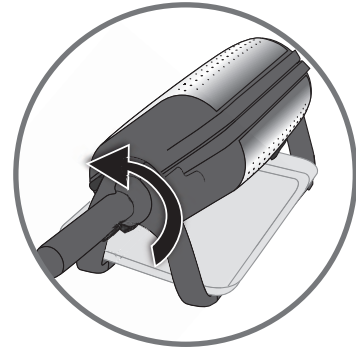
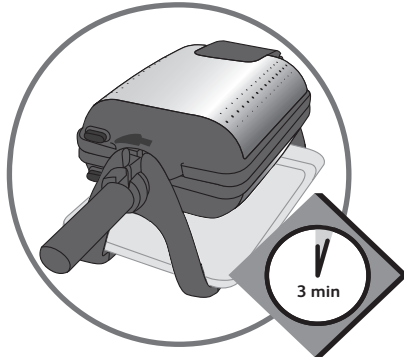
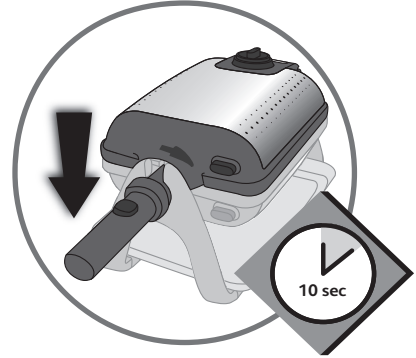
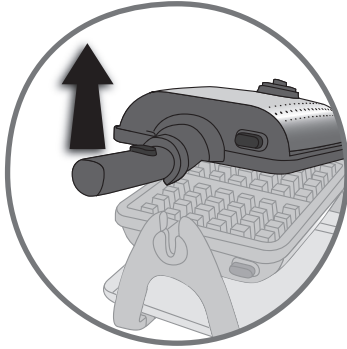
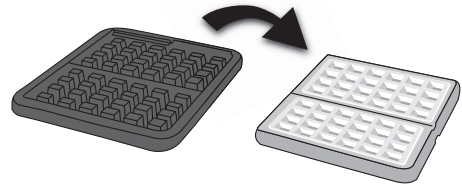
1



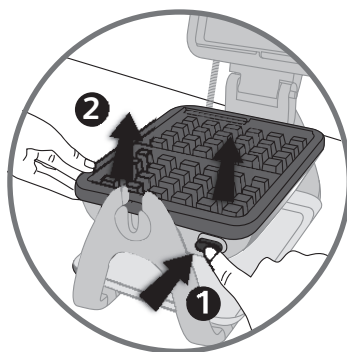
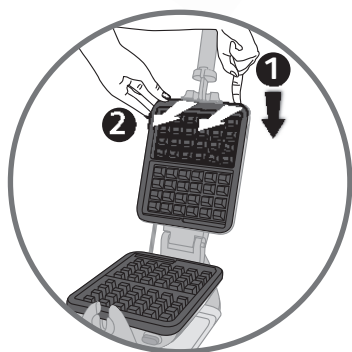
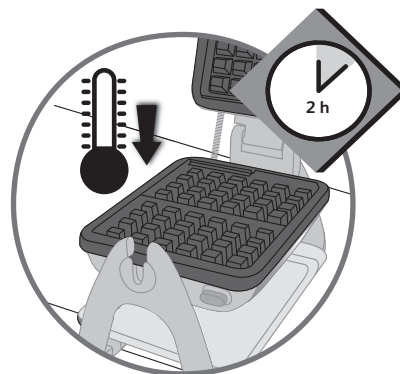
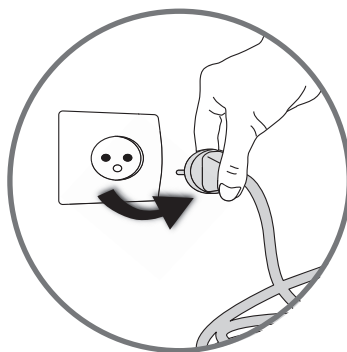
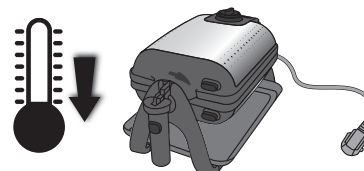
2



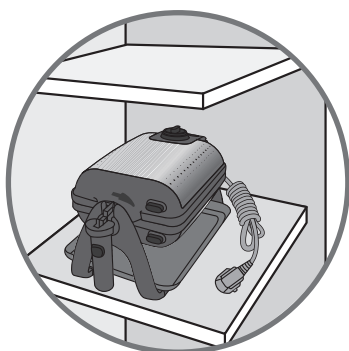
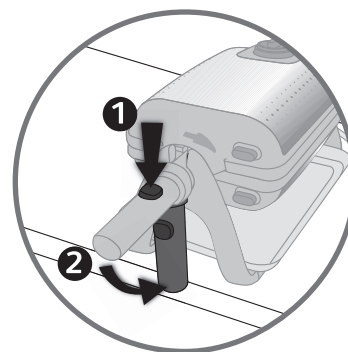
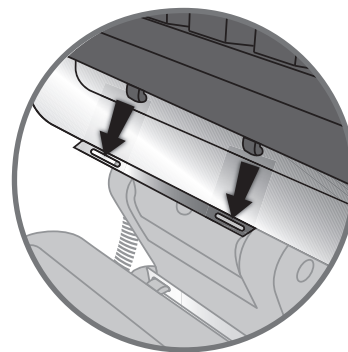
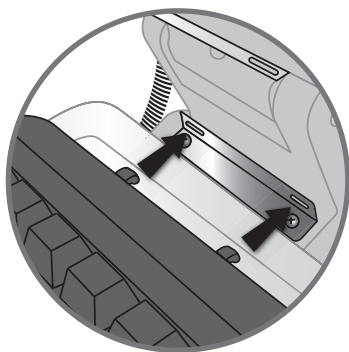
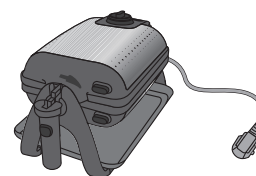
3



4



5



Recettes

Pour toutes ces recettes vous pouvez, en vous servant du thermostat, faire varier la qualité de votre gaufre. Pour une qualité croustillante restez sur la position 6 et pour une qualité moelleuse, réglez le thermostat entre la position 4 et 5 (le temps de cuisson sera alors allongé). Les autres positions du thermostat vous serviront de garde au chaud.

Gaufres traditionnelles

Une recette classique pour des gaufres épaisses et nourrissantes.

Thermostat en position 6 • Pour 8 gaufres • Temps de cuisson : environ 3 à 4 min

300 g de farine, 10 g de levure chimique, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand bol. Faire un puits au centre et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

Une version plus légère et plus crouillante des gaufres classiques.

Thermostat en position 6 • Pour 6 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 à 4 min 30

300 g de farine, 1 c. à soupe de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait

- Battre les œufs jusqu'à consistance mousseuse.
- Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres belges

Pour retrouver le goût des gaufres telles qu'elles sont dégustées en Belgique, servies habituellement avec du sucre, des fraises et de la crème, en dessert ou en collation.

Thermostat en position 6 • Pour 6 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 min 30 à 5 min 30

5 œufs, 1 c. à soupe de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.
- Ajouter le beurre ramolli et les œufs.
- Bien mélanger.

Gaufres au fromage

Oubliez le sirop d'érable ! Ces gaufres au parmesan sont excellentes à tout moment de la journée.

Thermostat en position 6 • Pour 12 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 à 4 min 30

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

- Battre le beurre en crème.
- Mélanger la farine et la levure chimique.
- Ajouter tour à tour les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau en mélangeant après chaque addition.
- Incorporer ensuite les blancs d'œuf battus en neige ferme en soulevant la masse.

Recepten

NL Bij al deze recepten kunt u de instellingen van de thermostaat aanpassen om de samenstelling van de wafels te veranderen. Voor knapperige wafels laat u de thermostaat staan op stand 6. Voor zachtere wafels zet u de thermostaat tussen stand 4 en 5 (voor een langere baktijd). De andere standen van de thermostaat kunt u gebruiken om gebakken wafels warm te houden.

Traditionele Wafels

Voor een knapperige traktatie.

Thermostaat op stand 6 • Voor 8 wafels • Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

300 g bloem, 10 g bakpoeder, zout, 75 g suiker, 100 g boter, 2 eieren, 1/2 l melk

- Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Maak in het midden een kuultje en voeg het zout, de suiker, de gesmolten boter en de hele eieren toe.
- Voeg de melk beetje bij beetje toe.
- Laat het beslag 1 uur rusten.

Knapperige Wafels

Garneer de wafel waarmee u wilt en geniet.

Thermostaat op stand 6 • Voor 6 wafels • Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

300 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 1 mespuntje zout, 1 el suiker, 2 eieren, 400 ml melk

- Klop de eieren schuimig.
- Voeg de andere ingrediënten toe en klop het mengsel glad.

Belgische Wafels

Genieten op z'n Belgisch.

Thermostaat op stand 6 • Voor 6 wafels • Baktijd: ongeveer 4,5 tot 5,5 min.

5 eieren, 1 zakje bakpoeder, bloem, suiker en boter (zelfde gewicht als de eieren)

- Laat de boter zacht worden.
- Meng de bloem, de suiker en het bakpoeder door elkaar.
- Voeg de zachte boter en de eieren toe.
- Meng alles goed door elkaar.

Kaaswafels

Ideaal als voorgerecht!

Thermostaat op stand 6 • Voor 12 wafels • Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

100 g boter, 8 eierdooiers, 1/2 tl zout, 500 g bloem, 1/2 tl bakpoeder, 50 g geraspte parmezaanse kaas, 1/2 l water, 8 eiwitten

- Klop de boter tot een romige massa.
- Meng de bloem en het bakpoeder door elkaar.
- Voeg de eierdooiers een voor een toe, en daarna het zout, de bloem, de kaas en het water.
- Schep vervolgens de stijfgeslagen eiwitten erdoorheen.

Rezepte

Bei den folgenden Rezepten können Sie mit Hilfe des Thermostats die Festigkeit der Waffeln verändern. Für knusprige Waffeln bleiben Sie auf Position 6, für weiche Waffeln stellen Sie den Thermostat auf Position 4 oder 5 (die Backzeit verlängert sich in diesem Fall). Die anderen Thermostatpositionen dienen zum Warmhalten der Waffeln.

Traditionelle Waffeln

Waffeln als köstliche Gaumenfreude.

Thermostat auf Position 6 • Für 8 Waffeln • Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, Salz, 75 g Streuzucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1/2 Liter Milch

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben.
- Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

Knusprige Waffeln

Genießen Sie Ihre Waffeln mit den von Ihnen ausgewählten Zutaten.

Thermostat auf Position 6 • Für 6 Waffeln • Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 40 ml Milch

- Die Eier schaumig rühren.
- Die anderen Zutaten hinzugeben und den Teig so lange verquirlen, bis er glatt ist.

Belgische Waffeln

Entdecken Sie Waffeln wie aus Belgien.

Thermostat auf Position 6 • Für 6 Waffeln • Backzeit: ca. 4 Min. 30 bis 5 Min. 30 Sek.

5 Eier, 1 Päckchen Backpulver, Mehl, Zucker und Butter (gleiches Gewicht wie die Eier)

- Die Butter weich werden lassen.
- Das Mehl, den Zucker und das Backpulver miteinander vermischen.
- Die weiche Butter und die Eier hinzugeben.
- Gut verrühren.

Käsewaffeln

Ideal als Vorspeise!

Thermostat auf Position 6 • Für 12 Waffeln • Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

100 g Butter, 8 Eigelb, 1/2 Teelöffel Salz, 500 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, 8 Eiweiß

- Die Butter verrühren.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen.
- Nach und nach die Eigelbe, das Salz, das Mehl, den Käse und das Wasser hinzugeben.
- Anschließend das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Recipes

For all of these recipes, you can adjust the thermostat settings to vary the texture of your waffles. For crisp waffles, leave the thermostat on 6; for softer waffles, set the thermostat to between 4 and 5 (for slower cooking). The other thermostat settings can be used to keep cooked waffles warm.

EN

Traditional Waffles

A classic recipe for thick and rich waffles.

Thermostat setting: 6 • For 6 waffle • Cooking time: approximately 4 to 4 1/2 min

2 1/2 cups (300 g) plain flour, 2 tsp (10 g) baking powder, pinch salt, 1/3 cup (75 g) sugar, 7 tbsp (100 g) melted butter, 2 eggs, 2 1/2 cups (1/2 litre) milk

- Combine the flour and baking powder in a bowl. Make a well in the centre and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Gradually add the milk.
- Let the batter stand for 1 hour.

Crisp Waffles

A slightly lighter and crispier version of the classic recipe.

Thermostat setting: 6 • For 6 waffles • Cooking time: approximately 4 to 4 1/2 min

2 eggs, 2 1/2 cups (300 g) plain flour, 1 tbsp baking powder, pinch salt, 1 tbsp sugar, 1 3/4 cup (400 ml) milk

- Beat the eggs until frothy.
- Add the other ingredients and beat the mixture until smooth.

Belgian Waffles

Discover a waffle as it is made in Belgium, commonly served as a dessert or snack with powdered sugar or strawberries and cream.

Thermostat setting: 6 • For 6 waffles • Cooking time: approximately 4 1/2 to 5 1/2 min

1 1/2 cup (300 g) butter, 2 1/2 cups (300 g) plain flour, 1 1/2 cup (300 g) sugar, 1 tbsp baking powder, 2 1/4 cups milk, 5 eggs

- Soften the butter.
- Combine the flour, sugar and baking powder.
- Add the softened butter and the eggs.
- Mix in the milk.

Cheese Waffles

Forget the maple syrup for this recipe! Made with Parmesan cheese, these waffles are good food at any time of the day.

Thermostat setting: 6 • For 12 waffles • Cooking time: approximately 4 to 4 1/2 min

7 tbsp (100 g) butter, 4 cups (500 g) plain flour, 1/2 tsp baking powder, 8 egg yolks, 1/2 tsp salt, 1/2 cup (50 g) grated Parmesan, 2 cups (1/2 litre) water, 8 egg whites

- Cream the butter.
- Combine the flour and baking powder.
- Add in order the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Fold in the stiffly beaten egg whites.

 : www.tefal.com

			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի փր., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

 : www.tefal.com			
			
EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
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	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

 : www.tefal.com			
			
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
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.	886-2-27333716	1 year

 : www.tefal.com

			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

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 / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /
 Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
 cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma
 tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған
 мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Ψαδάστηρη ορη /วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ
 خرید / تاريخ الشراء

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

Retailer name & address:
 / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
 / Nome e indirizzo delnegozio / 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 /
 Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
 Tipusszám / 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 prodeje / 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 і адреса продавця /
 Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
 Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδάστηρη ή ανψαδστηρη ή hwaugén /
 ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/
 نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

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 / Ștampilă vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
 Razítko predajcu / Žīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampilă
 vânzătorului/ Razítko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/
 Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /
 Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδάστηρη ή ανψαδστηρη ή hwaugén /
 ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده
 فروش





FR p. 2-5 / p. 20 / p. 29

NL p. 6-9 / p. 21 / p. 30

DE p. 10-14 / p. 22 / p. 31

EN p. 15-18 / p. 23 / p.32