

cuisine companion



FR

EN

NL

DE

IT

ES

PT

AR

FA

A

B



H

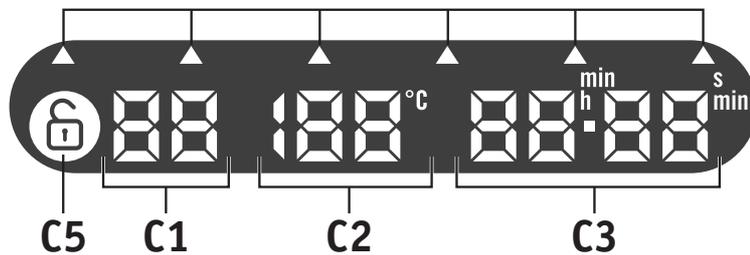
B1

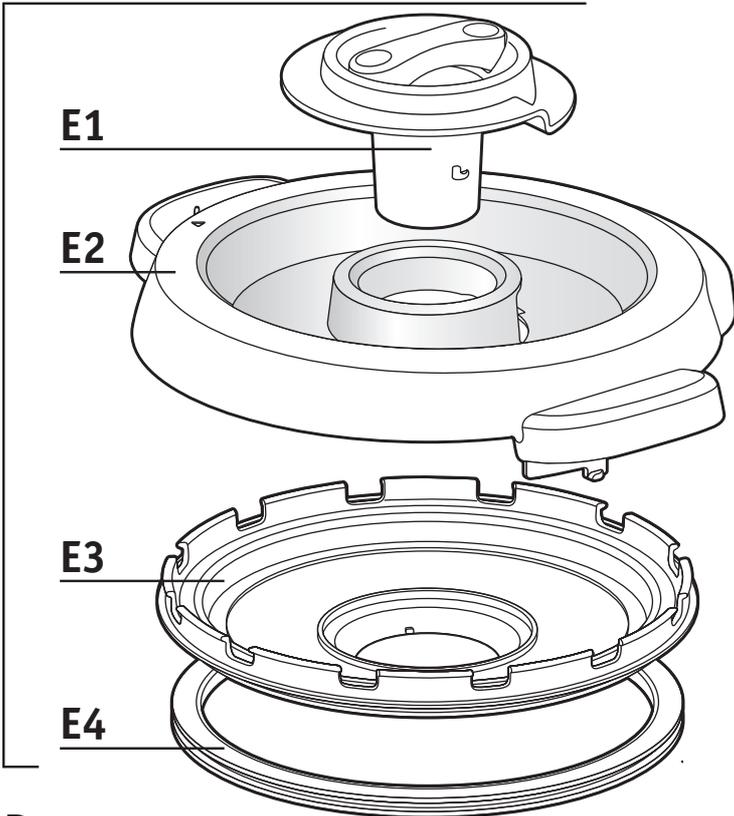
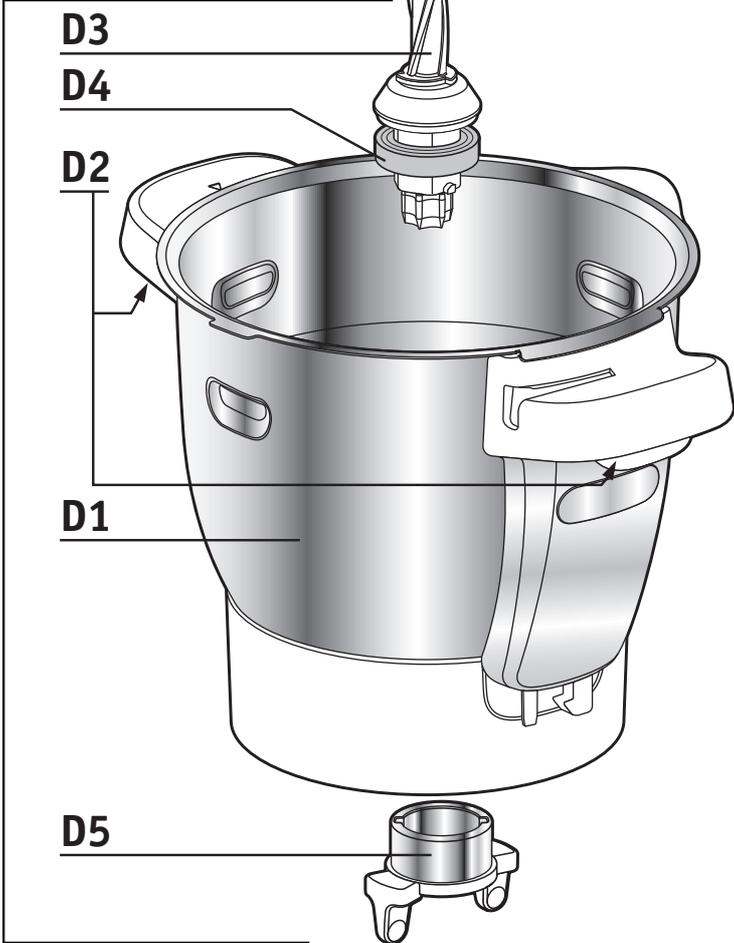
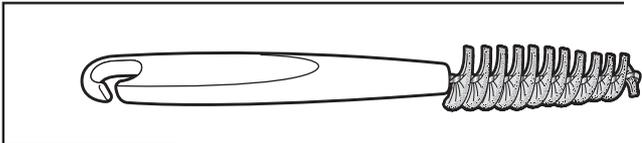
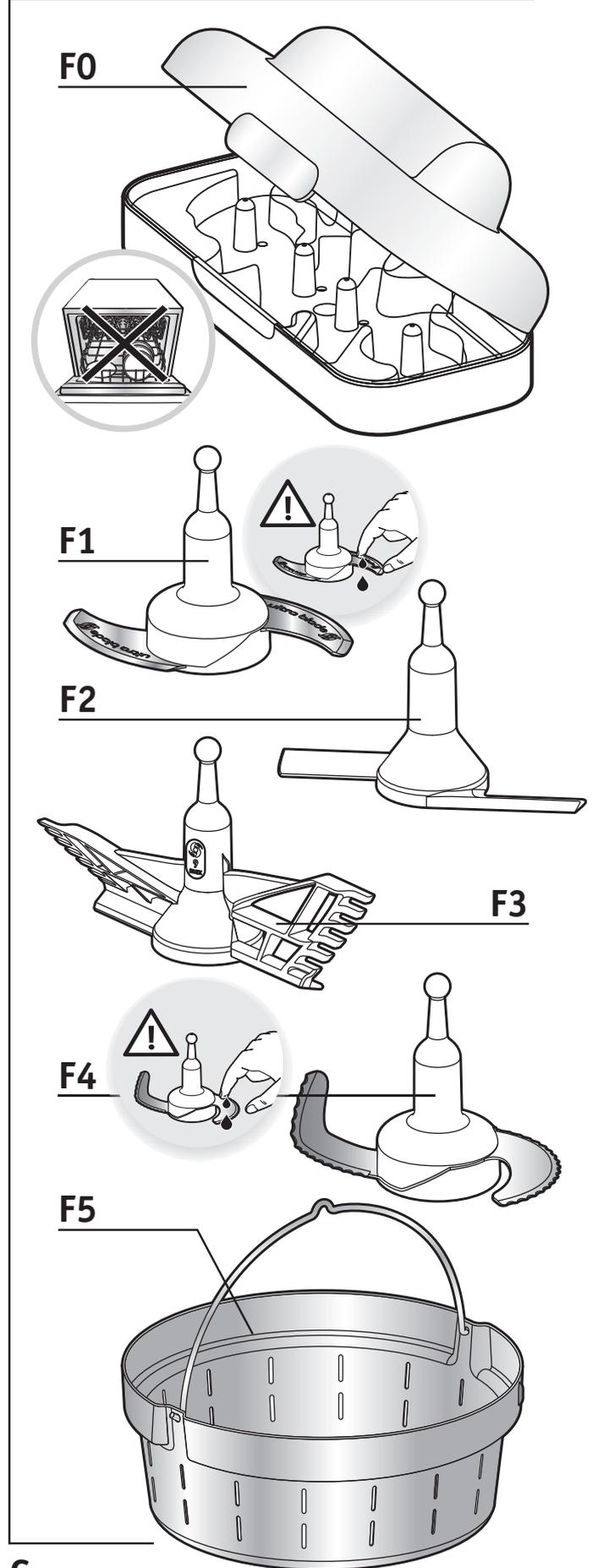
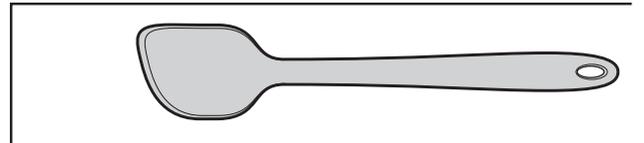
B

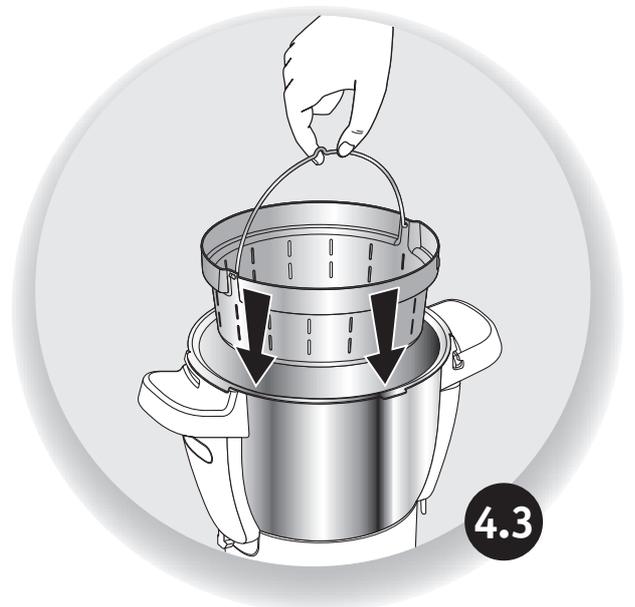
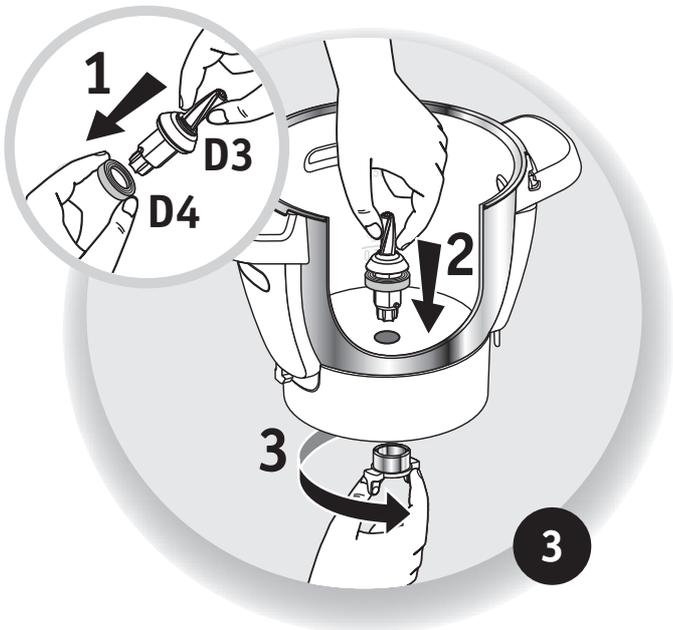
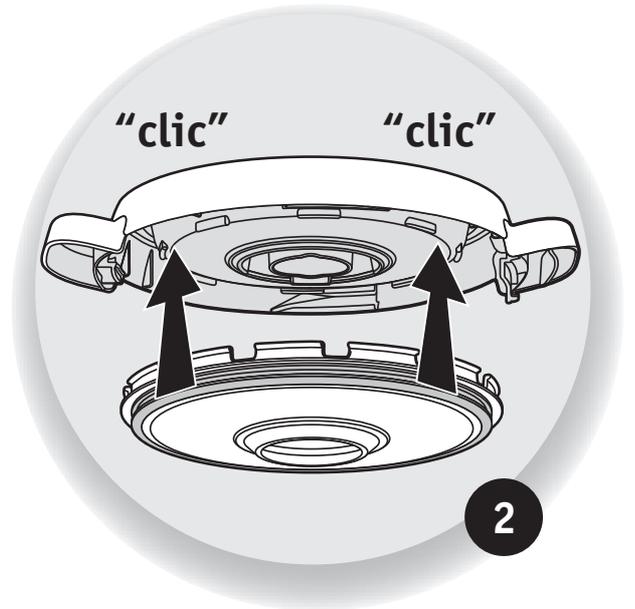
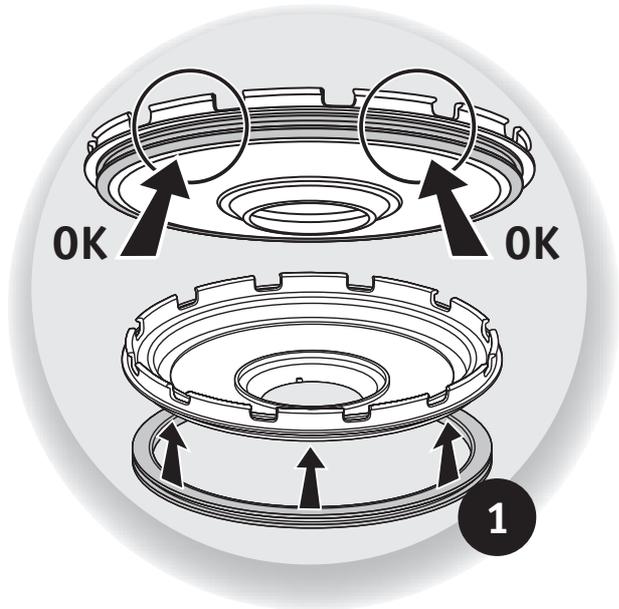


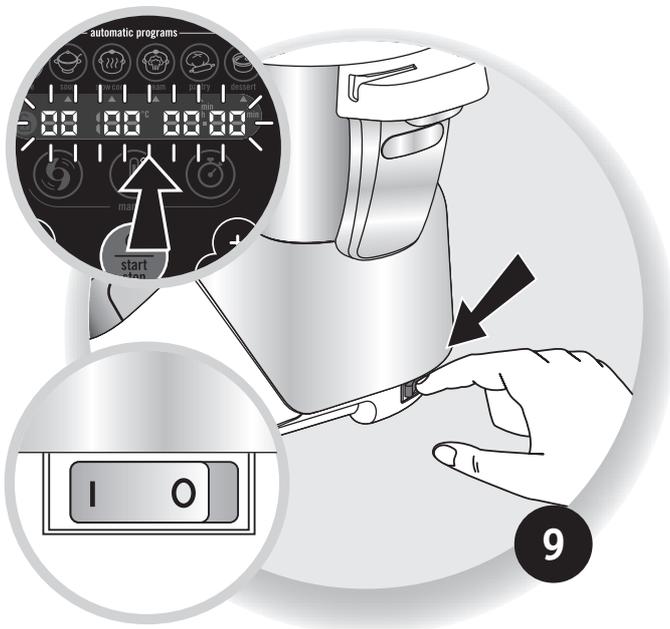
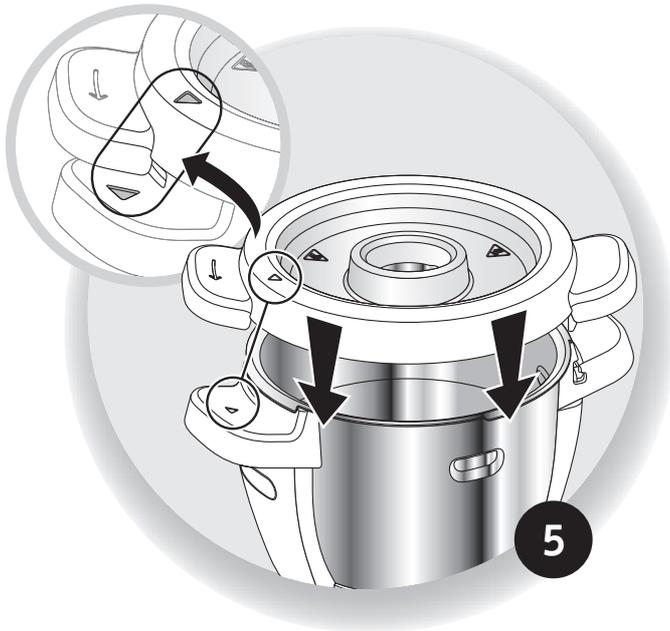
C

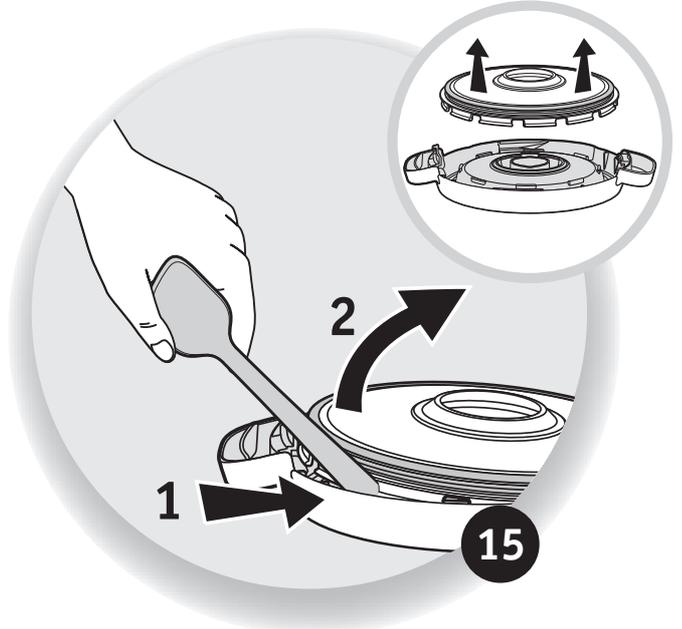
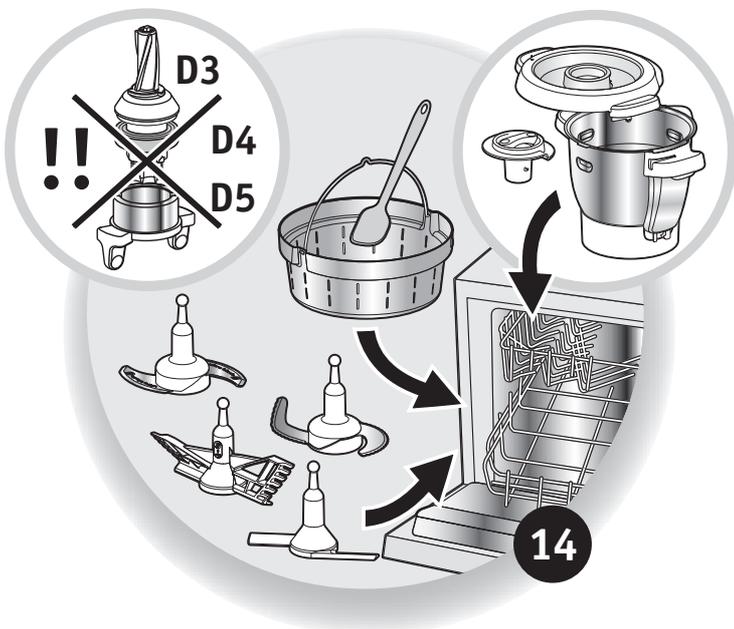
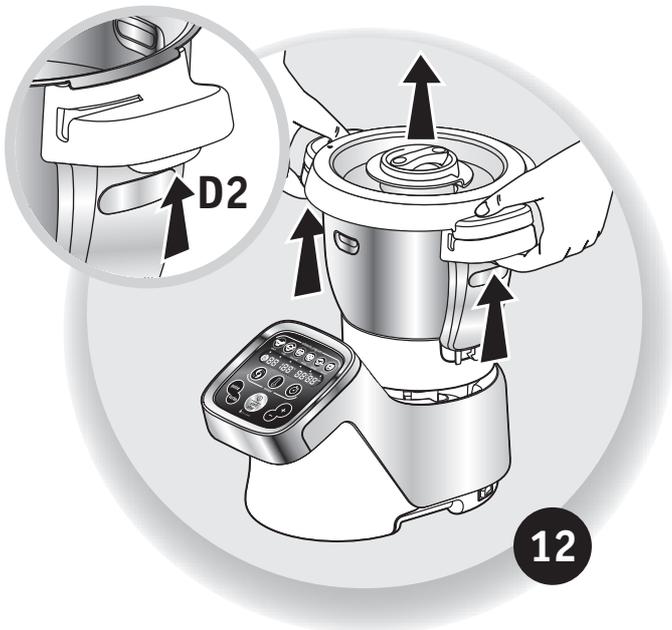
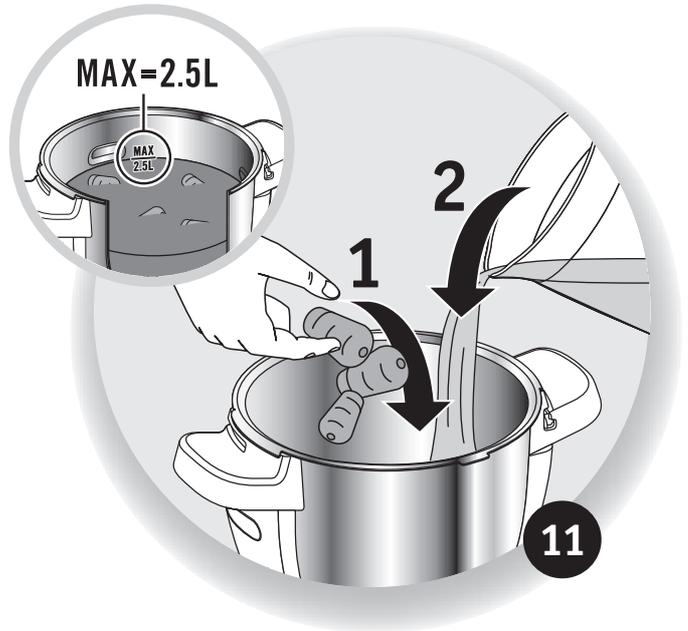
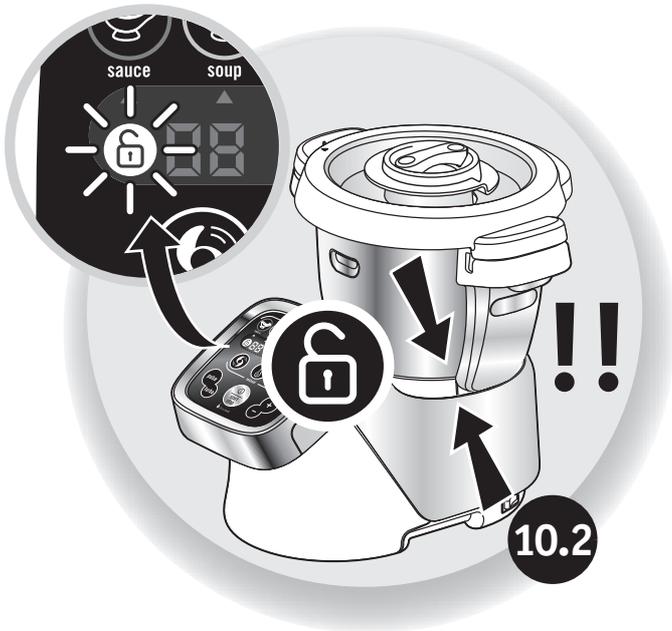
C4



E**D****I****F****G**







Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox

du bol, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'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.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - des environnements du type chambres d'hôtes.



- **Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le porte joint, si le porte joint n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**



AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de

l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

Assurez vous de ne toucher que les

poignées de votre produit (gâchettes D2, poignée du couvercle E2 et du bouchon E1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à

condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation à proximité ou en contact

avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 11.1**), sans dépasser le repère 2,5 L MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 11.2**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 4.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électroménager, etc...).

- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.



En parcourant cette notice , vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de sauces, de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes et de desserts.

FR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

- A** Bloc moteur
- B** Tableau de commandes
 - B1** : touches de sélection programmes automatiques
 - B2** : sélecteur vitesse
 - B3** : sélecteur température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe
 - B4** : sélecteur durée de fonctionnement
 - B5** : sélecteur turbo/pulse
 - B6** : sélecteur +/-
 - B7** : bouton start/stop/reset
- C** Ecran LCD
 - C1** : affichage vitesse
 - C2** : affichage température
 - C3** : affichage temps
 - C4** : affichage sélection programme
 - C5** : affichage témoin de sécurité 
- D** Ensemble Bol
 - D1** : bol inox
 - D2** : gâchettes
 - D3** : entraîneur commun amovible
 - D4** : joint d'étanchéité
 - D5** : bague de verrouillage entraîneur
- E** Ensemble couvercle
 - E1** : bouchon régulateur vapeur
 - E2** : couvercle
 - E3** : porte joint
 - E4** : joint étanchéité
- F** Accessoires :
 - F0** : boîte rangement accessoires
 - F1** : couteau hachoir ultrablade
 - F2** : mélangeur
 - F3** : batteur
 - F4** : couteau pour pétrir / concasser
 - F5** : panier vapeur
- G** Spatule
- H** Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil
- I** Brosse de nettoyage

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance : 1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)

Plage de température : de 30° à 130°C
réglable par pas de 5°C.

Plage de durée de fonctionnement : de 5s à 2 heures
réglable par pas de 5s mini à 1min maxi.

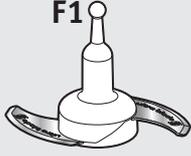
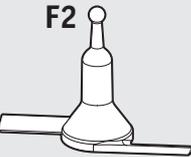
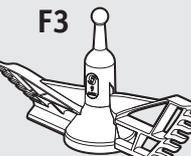
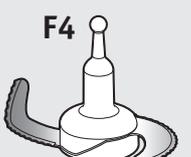
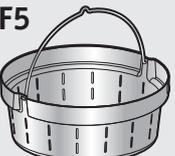
Nombre de vitesses : 12

- 2 vitesses intermittentes :
vitesse 1 (5s On / 20s Off).
vitesse 2 (10s On / 10s Off).
- 10 vitesses continues progressives
(vitesses 3 à 12).

MISE EN SERVICE :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1, basculez l'interrupteur sur 1. (Cf. Fig. 9)

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

						
Couteau hachoir	F1  ultrablade 	Mixer des soupes		3min	2,5L	--> 100°C
		Mixer des compotes		40s	1Kg	
		Hacher les légumes	12	15s	1Kg	
		Hacher de la viande		30s	1Kg	
		Hacher du poisson		15s	1Kg	
!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.						
Mélangeur	F2 	Il mélange les Plats cuisinés sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de rissolage en amont des préparations (risottos, soupes).				
		Rissolés	3	5min	500g	130°C
		Mijotés	1	45min	2,5L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)						
Batteur	F3  !!  v9 max	Blancs en neige	7	5/10min	 7 max	
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	7	2/5min	0,5L	
		Sauces, Crèmes, Garnitures (écrasé de pommes de terre, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	60 → 90°C
Couteau pétrin/concasseur	F4 	Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+ 5	1min 30s	0,8Kg	
				2min		
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+ 5	40s	1Kg	
				3min		
		Pulvériser les fruits à coques	12	1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs	12	1min	0,6Kg	
Piler la glace	12	1min	 6 à 10			
Pâte à crêpes, gaufres	12	1min	1,5L			
Panier vapeur	F5 	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
		Soupes avec morceaux	12	3min	2,5L	100°C
Bouchon	E1 	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur		a  maxi b  mini		
		maxi vapeur (a) = cuisson vapeur.				
		mini vapeur (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

VOTRE APPAREIL POSSÈDE 2 MODES DE FONCTIONNEMENT :

• Mode programme automatique :

Vitesse, température de cuisson et durée sont pré-programmées pour réaliser des sauces, des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, des pâtes et des desserts en automatique.

• Mode manuel :

Réglages personnalisés des paramètres vitesse, température de cuisson et durée pour une utilisation selon votre convenance.

MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (**D, E, F, G**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (**A**). Votre bol (**D**) est équipé d'un entraîneur démontable (**D3**) pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (**D**) et le bloc moteur (**A**).
- Placez le joint d'étanchéité (**E4**) sur le porte joint (**E3**) (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle (**E2**) (Cf. Fig 2).
- Positionnez le joint d'étanchéité (**D4**) sur l'entraîneur commun (**D3**). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (**D5**) (Cf. Fig. 3).
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :
 - les accessoires (**F1, F2, F3, ou F4**) sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 4.1),

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Sélection d'un programme automatique :



Sauces

sauce



Soupes
(sous programme **P1** velouté /
P2 mouliné)

soup



Mijotés
(sous programme **P1** étuvée de
légumes / **P2** mijoté / **P3** risotto)

slow cook



Cuisson vapeur
(sous programme **P1** vapeur
douce / **P2** vapeur intense)

steam



Pâtes
(sous programme **P1** pain /
P2 brioche / **P3** cake)

pastry



Desserts

dessert

- le panier vapeur (**F5**) à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 4.3), en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce...) (Cf. Fig. 4.2).

- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol (**D**) en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 5), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 6).
- Positionnez le bouchon régulateur de vapeur (**E1**) sur le couvercle, 2 positions sont possibles, la fonction souhaitée étant positionnée vers soi : maxi vapeur (**a**) ou mini vapeur (**b**).



La position « mini vapeur » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert , sauces, etc...).



La position « maxi vapeur » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc...). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.

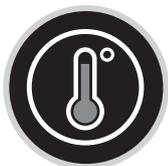
- Positionnez le bol (**D**) sur le bloc moteur (**A**) jusqu'à entendre un " clic " (Cf. Fig. 8).
- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 10.1 et 10.2), le logo  se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Sélection paramètres personnalisés :



Sélection de la vitesse moteur.
2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives.



Sélection de la température de cuisson.
De 30° à 130°C.
Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.



Sélection de la durée de fonctionnement.
De 5s à 2 heures.



Sélection des fonctions **turbo** (vitesse maximale en accès direct) et **pulse** (marche intermittente) sans recourir à d'autres réglages.



Augmentation de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.
Diminution de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.



Ce bouton a **3 fonctions** :

- “ **Validation** ” du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle (vitesse, température de cuisson, temps).
- “ **Pause** ” au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.
- “ **Réinitialisation** ” des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes.

Conseil d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un “ STOP ” s'affichera sur votre écran.

- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur **(H)** sur 1, l'écran LCD **(C)** affiche tous les paramètres à " 0 " (Cf. Fig. 9)

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



1- Appuyez sur le programme de votre choix **(B1)**, sur l'écran apparaît un triangle **(C4)** sous le programme sélectionné. Dans le cas des programmes soupes, mijotés, pâtes, des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous-programmes.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur vitesse **(B2)** ou le sélecteur température de cuisson **(B3)** ou le sélecteur temps **(B4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C1-C2-C3)**.



3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(B6)**.



4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton " start " **(B7)** pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge **(B3)** s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

6- A la fin des programmes sauces, soupes, mijotés P2 et P3, cuisson vapeur et dessert, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme sauces, mijotés P2 et P3, dessert et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton " stop " **(B7)**. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

A la fin des programmes sauce, mijoté P2 et P3 et crème dessert, pendant le maintien au chaud, le moteur continue à tourner afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol.

A la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode " levée de la pâte " à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ".

Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

7- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)** (Cf. Fig. 12).

Lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop ". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Sauce	Soupe P1	Soupe P2	Mijoté P1	Mijoté P2	Mijoté P3
Programmes automatiques						
Vitesse " par défaut " (ajustable)	V6 (V2 à V8)	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	10 Pulses	V3	V1	V2
Température " par défaut " (ajustable)	70°C (50°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	8 min (5 min à 40 min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud	V4				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF

	Cuisson Vapeur P1	Cuisson Vapeur P2	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3	Dessert
Programmes automatiques						
Vitesse " par défaut " (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min	V4 (V2 à V8)
Température " par défaut " (ajustable)	100°C (non ajustable)	100°C (non ajustable)				90°C (50°C à 110°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	30 min (1 min à 60 min)	35 min (1 min à 60 min)	2 min 30s (30s à 2 min 30s)	3 min 30s (30s à 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s à 3 min 40s)	15 min (5 min à 60 min)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min				45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud						V4
Levée de la pâte 30° "par défaut" en fin de programme			40 min	40 min		

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L).

Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens "maxi vapeur" **(a)** vers vous.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients : voir tableau ci-dessous.

Temps de cuisson vapeur			
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson estimé	Programme vapeur préconisé
Courgettes	800 g	20 min	P1
Panais	800 g	25 min	P1
Blancs de poireaux	800 g	25 min	P1
Brocolis	500 g	20 min	P1
Poissons	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Pommes de terre	1 kg	30 min	P2
Carottes	1 kg	30 min	P2
Haricots verts	800 g	30 min	P2
Viandes blanches	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

MODE MANUEL



1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse **(B2)** ou le sélecteur température de cuisson **(B3)** ou le sélecteur temps **(B4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C1-C2-C3)**.



2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(B6)**. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.



3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" **(B7)**. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge **(B3)** s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop".

La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

4- Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.

5- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)** (Cf. Fig. 12).

Fonctions Turbo / Pulse

1- Accédez directement depuis votre tableau de commandes **(B)** aux fonctions "turbo" et "pulse" **(B5)**. Pour une utilisation en mode **turbo** (vitesse maximale en accès direct), il vous suffit de maintenir enfoncé le sélecteur "turbo". L'écran LCD affiche alors le temps d'utilisation **(C3)** pour vous assister. Pour une utilisation du **pulse** (marche intermittente), activez et arrêtez la fonction par simple pression du sélecteur "pulse". Ici également, l'écran LCD vous assiste en vous indiquant le temps d'utilisation. Lorsque la fonction est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". La fonction est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start".

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.

- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte joint du couvercle à l'aide de la spatule **(G)** (Cf. Fig. 15).

- Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade **(F1)** et du couteau pour pétrir/concasser **(F4)** lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D5)** (Cf. Fig. 13).
 - nettoyez le bol **(D)**, l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D5)**, les accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, le bouchon régulateur de vapeur **(E1)**, le couvercle **(E2)**, le porte joint **(E3)**, le joint d'étanchéité **(E4)**, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.

- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule **(G)** ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun **(D3 et D4)** et de sa bague de verrouillage **(D5)** (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(D)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ("SECU")



Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute

utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparaît dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 "ON" (interrupteur situé à l'arrière de l'appareil - repère H dans la notice).

- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (repère B7 dans la notice).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans livret de garantie).

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Difficultés pour cuire à la vapeur.	Bouchon régulateur vapeur mal positionné	Positionnez le bouchon vapeur dans le sens « maxi vapeur » vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. La position "mini vapeur" permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)
	Temps de cuisson insuffisant	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : - la taille des légumes (coupés ou non-coupés) - la quantité des ingrédients dans le panier - la variété des légumes, leur maturité - la quantité d'eau dans le bol qui correspondre à la graduation(0.7L) Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire. Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients.
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	L'interrupteur (H) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage (D5) est mal verrouillée.	Vérrouillez correctement la bague (D5) .
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " STOP ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err3 ".	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err4 ".	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc1 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc2 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	1300 307 824	2 years	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	واحدة سنة 1 year	إيجيبت سب جروب ال إس كن درية سموحه - مايو 14 طريق مصر -
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35서린빌딩 2층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Suite C, Unit F, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة UAE	8002272	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com

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 на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνρη ορη / วันทีซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخي / 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 / referencaja 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 / Модели / Κωδικός προϊόντος / Униці / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج / مرجع الكامل / الڪامل

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 / 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 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 і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδωνρηη ανψλυνυρη u huugtu / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านทีซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ عنوانه و الت جزئیة / اسم بائع الت جزئیة / نام درس خرده فروش

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 / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko 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 продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωνρηη λιηρη / ตราประทับของห้าง/ร้านทีซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع الت جزئیة / مهر / خرده فرو