

# Tefal®

## TOI & MOI

FR  
NL  
DE  
IT  
ES  
PT  
EN  
TR



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement 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 cuisines réservés au personnel 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.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entraîne dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- 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.

- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.
- 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.

#### Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal.

La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

### Description

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 - Capot                | 6 - Prise cordon        |
| 2 - Plaque plancha       | 7 - Sangle de rangement |
| 3 - Moule à oeufs        | 8 - Spatule             |
| 4 - Base avec resistance | 9 - Pince               |
| 5 - Bouton marche/arrêt  | 10 - Cordon             |

### A faire

- N'utiliser que la plaque fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé.
- 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 l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure etappelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

## A ne pas faire

- Ne pas brancher le produit avec son capot plastique .
- Ne pas interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne jamais poser le capot plastique sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas transporter le l'appareil à l'aide de la sangle de rangement.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé .
- 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 souple, de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes ; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas poser la plaque sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil chaud durant son utilisation.
- Pour éviter toute dégradation de votre l'appareil ne jamais réaliser de recettes flambées ni de cuisson en papillote sur celui-ci.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.

## Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ✗ ne peut être consommé.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

# **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

## **BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN**

NL

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld 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,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- 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.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een ge-

aard stopcontact.

-  Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en een geïntegreerde geaarde stekker hebben; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- U dient het snoer regelmatig op beschadigingen te controleren, indien het snoer beschadigd is dient u het apparaat niet te gebruiken.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel

en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

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

#### **Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat.**

Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

### **Beschrijving**

- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| <b>1 - Deksel</b>                  | <b>6 - Snoercontact</b> |
| <b>2 - Plancha-plaat</b>           | <b>7 - Opbergriem</b>   |
| <b>3 - Eivorm</b>                  | <b>8 - Spatel</b>       |
| <b>4 - Onderstel met weerstand</b> | <b>9 - Tang</b>         |
| <b>5 - Start/stop-knop</b>         | <b>10 - Snoer</b>       |

### **Doen**

- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center gekochte plaat.
- 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.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Zorg dat de plaat stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.
- 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 gevvaarlijk 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.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.

## Niet doen

- Sluit het toestel niet aan wanneer het deksel erop zit.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de plaat of grill en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- Plaats het plastic deksel nooit op het toestel tijdens de werking ervan.
- Draag het toestel nooit aan de opbergriem.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Maak nooit geflambeerde gerechten of bereidingen in papillot. Zo voorkomt u beschadigingen aan uw toestel.
- Gebruik nooit een metalen spons of schuurpoeder om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen.

## Adviezen / Informatie

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Tijdens het eerste gebruik kan er tijdens de eerste paar minuten geur en rook vrijkomen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo ✗ staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.



### Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

# SICHERHEITSHINWEISE

## WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- DE** • Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
- Kochen für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts entfernen.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen

Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
-  Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Stromkabel muss in regelmäßigen Zeitabständen auf eventuelle Beschädigungen hin überprüft werden; sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter

der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und

**DE** die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

#### **Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät von Tefal entschieden haben.**

Tefal behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigen-schaften und der Bestandteile vorzunehmen.

### **Beschreibung**

- 1 - Kunststoffabdeckung
- 2 - Grillplatte
- 3 - Spiegeleiform
- 4 - Sockel mit Heizelement
- 5 - Ein-/Aus-Schalter

- 6 - Kabelanschluss
- 7 - Aufbewahrungsschlinge
- 8 - Spatel
- 9 - Zange
- 10 - Netzkabel

### **Immer**

- Verwenden Sie nur die mit dem oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Grillplatte.
- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf es sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- Versichern Sie sich, dass die Platte stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögeln eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Kunststoff oder Holz, um die Beschichtung der Grillplatte nicht zu beschädigen.

## Niemals

- Schließen Sie das Gerät nicht mit aufgesetzter Kunststoffabdeckung an.
- Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen die Platte und zwischen den Reflektor und die Heizspirale.
- Setzen Sie die Kunststoffabdeckung nie auf das eingeschaltete Gerät auf.
- Transportieren Sie das Gerät nicht an dessen Aufbewahrungsschlinge.
- Schalten Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Legen Sie die heiße Platte niemals in Wasser oder auf eine empfindliche Fläche.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.
- Um jegliche Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, bereiten Sie weder flambierte Gerichte noch in Alufolie oder Backpapier gewickelte Gerichte („en papillote“) mit dem Gerät zu.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen.

## Ratschläge / Informationen

- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

■ ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

# **CONSIGLI DI SICUREZZA**

## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
  - IT Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
    - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
    - nelle fabbriche,
    - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
    - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglierlo.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.

- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata; prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Il cavo d'alimentazione deve essere verificato regolarmente per rilevare qualsiasi segno di deterioramento, e se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua

l'apparecchio né il cavo.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

#### **Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal.**

La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

### **Descrizione**

- 1 - Coperchio
- 2 - Piastra di cottura
- 3 - Stampo per uova
- 4 - Base con resistenza
- 5 - Tasto on/off

- 6 - Presa cavo
- 7 - Cinghia di chiusura
- 8 - Spatola
- 9 - Pinza
- 10 - Cavo

### **Cosa fare**

- Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.
- Fare attenzione che la pietra sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

## Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio senza prima aver rimosso il coperchio in plastica.
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto sulla piastra, e tra il riflettore e la resistenza.
- Non appoggiare il coperchio in plastica sull'apparecchio durante il funzionamento.
- Non trasportare l'apparecchio servendosi della cinghia di chiusura.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, fornelli a gas ecc.).
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Per evitare il deterioramento dell'apparecchio, non utilizzarlo per cucinare piatti flambé o al cartoccio.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura.

## Consigli / informazioni

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.



### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.  
 Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

# **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:  
**ES**
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si no han podido beneficiarse si a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.

- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- El cable de alimentación debe ser verificado regularmente para detectar cualquier signo de deterioro, y si el cable está dañado, el aparato no debe ser utilizado.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso

ES

seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

#### **Le agradecemos que haya comprado este aparato Tefal.**

La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

### **Descripción**

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 - Tapa                       | 6 - Entrada de cable               |
| 2 - Placa de la plancha        | 7 - Correa para guardar el aparato |
| 3 - Molde para huevos          | 8 - Espátula                       |
| 4 - Base con resistencia       | 9 - Pinza                          |
| 5 - Botón de encendido/apagado | 10 - Cable                         |

### **Lo que se debe hacer**

- Sólo utilice las placas suministradas con el aparato o adquiridas en el Centro de Servicio Aprobado.
- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la placa esté estable y bien colocada sobre la base del aparato.

- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera.

## Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No encienda el aparato con la tapa de plástico puesta.
- No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto debajo de la placa, y entre el reflector y la resistencia.
- No coloque nunca la tapa de plástico en el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice la correa para guardar el aparato con el fin de trasladarlo.
- No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies resbaladizas o calientes. No deje nunca el cable encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas...).
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No poner la placa sobre una superficie frágil y debajo del agua.
- No desplace el aparato caliente durante su utilización.
- Para evitar cualquier deterioro del aparato, no lo utilice para elaborar recetas flambeadas ni de cocción en papillote.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción.

## Consejos / información

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo ✗ no podrá ser consumido.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.avec un chiffon sec.



### Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

② Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

# **CONSELHOS DE SEGURANÇA**

## **CONSELHOS IMPORTANTES**

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia :
  - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do

aparelho.

- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. PT
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada; tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente por forma a detectar qualquer sinal de deterioração e, caso o cabo de alimentação se encontre de alguma forma danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador

exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

- Este aparelho não deve ser submerso em água. Nunca mergulhe o aparelho e o cabo na água.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

#### **Parabéns por ter adquirido este aparelho Tefal.**

A Tefal reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

### **Descrição**

- 1 - Tampa
- 2 - Placa lisa
- 3 - Forma para ovos
- 4 - Base com resistência
- 5 - Botão de ligar/desligar

- 6 - Tomada do cabo
- 7 - Correia de arrumação
- 8 - Espátula
- 9 - Pinça
- 10 - Cabo

### **A fazer**

- Utilizar apenas as placas incluídas com o aparelho ou adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Certifique-se que a placa se encontra perfeitamente estável e correctamente colocada sobre a base do aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Para preservar o revestimento da placa de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.

## A não fazer

- Não ligue o aparelho com a tampa de plástico.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio ou qualquer outro objecto por baixo da placa nem entre o reflector e a resistência.
- Nunca coloque a tampa de plástico sobre o aparelho durante o funcionamento.
- Nunca transporte o aparelho segurando na correia de arrumação.
- Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não colocar o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixar o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas eléctricas ou fogão a gás...).
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Não colocar a placa quente dentro de água ou sobre uma superfície frágil.
- Não desloque o aparelho quente no decorrer da sua utilização.
- Para evitar a degradação de seu aparelho, não faça receitas "flambé" nem em papelote no mesmo.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura.

## Conselho / informação

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma leve libertação de cheiro e fumo.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.



### Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

# **SAFETY INSTRUCTIONS**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- 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.
- 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.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is

compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its after-sales service.
- The power supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the appliance and power cord in water.
- 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

EN

of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

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

#### **Thank you for buying this TEFAL appliance.**

Tefal has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

### **Description**

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1 - Cover                     | 6 - Cord plug     |
| 2 - Plancha plate             | 7 - Storage strap |
| 3 - Egg rack                  | 8 - Spatula       |
| 4 - Base with heating element | 9 - Tongs         |
| 5 - On/off button             | 10 - Cord         |

### **Do**

- Only use the plates provided with the appliance or bought from a Tefal Approved service Centre.
- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Ensure that the stone is stable and fitted correctly onto the base of the 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.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.

## **Do not**

- Do not plug in the appliance with its plastic cover.
- Do not use aluminium foil or other objects under the stone or the plate, or between the reflector and the heating coil.
- Do not place the plastic cover on the appliance during operation.
- Do not carry the appliance using the storage strap.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- 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.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- Do not move the appliance when in use.
- To avoid damaging your appliance, do not prepare flambé recipes or cook food in aluminium foil.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface.

EN

## **Advice / information**

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with  logo.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.



### **Environment protection first!**

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

② Leave it at a local civic waste collection point.

# GÜVENLİK TALİMATLARI

## ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz yalnız evsel ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır :
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
    - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
    - otel odaları türünden ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.

- Güç kordonunu tamamen açın.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır, kordonya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gereklidir.
- Elektrik kordonunda hasar olup olmadığı düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir, eğer kordon hasar görürse cihaz kullanılamaz.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalışmamaya yönelik değildir.
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı veya kordonyu asla suya batırmayın.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi

eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

TR

**Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmış Tefal marka bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz.**  
Tefal SA'nın süregelen bir araştırma ve geliştirme politikası mevcut olduğundan, ürünlerin üzerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklikler yapabilir.

## Betimleme

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1 - Kapak                         | 6 - Kablo girişi   |
| 2 - Plancha plakası               | 7 - Saklama askısı |
| 3 - Yumurta parçası               | 8 - Spatula        |
| 4 - Isıtma ekipmanına sahip taban | 9 - Maşa           |
| 5 - Açıma/kapatma düğmesi         | 10 - Kordon        |

## Yapılması gerekenler

- Sadece cihazla beraber verilen veya yetkili servisin onayladığı tepsiyi kullanın.
- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ilerde kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyn.
- Tepsinin sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin oln.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Pişirme teşhisinin kaplamasına zarar vermemek için herzaman plastik veya tahta spatula kullanın.

## **Yapılmaması gerekenler**

- Cihazı plastik kapak üzerindeki prize takmayın.
- Taşın veya tepsisin altına, ve reflektörle rezistans arasına hiçbir zaman alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken plastik kapağı kapatmayın.
- Cihazı saklama askısından tutarak taşımayın.
- Pişirme öncesi ısıtma dışında, kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini kesinlikle prizde bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cılıtlı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyin; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.
- Sıcak ısıticayı suya sokmayın ve nazik yüzeylere bırakmayın.
- Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.
- Cihazınızın hasar görmesini önlemek için flambé yöntemiyle pişirilen tariflerden ve yiyecekleri alüminyum folyo içinde pişirmekten kaçının.
- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremları kullanmayın.

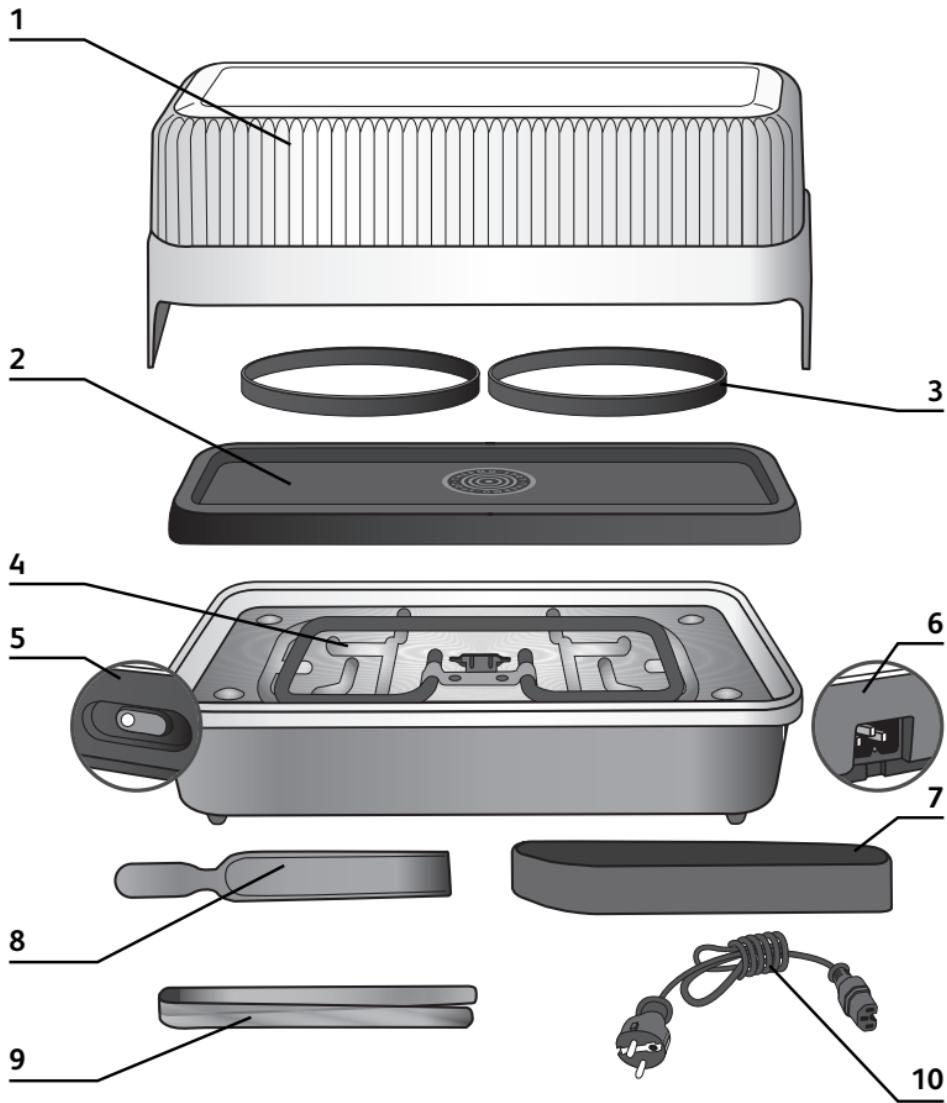
## **Tavsiye / danışma**

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönetgesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.
- Üzerinde  işaret bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.



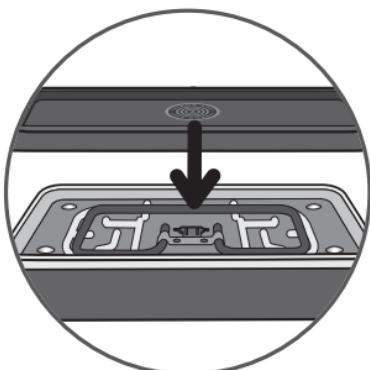
### **Önce çevre koruma !**

- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- ② Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

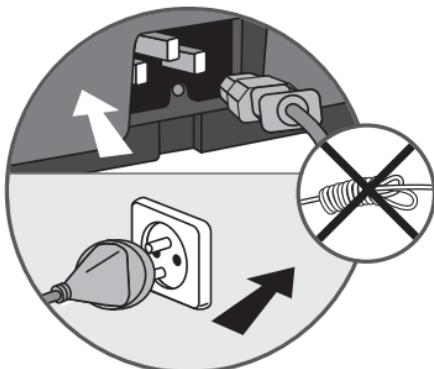




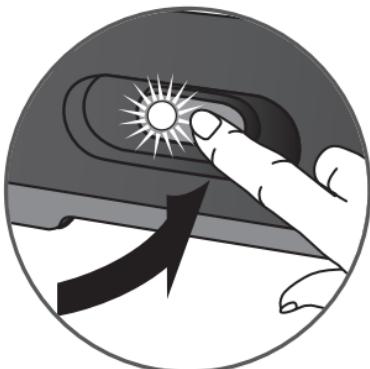
1



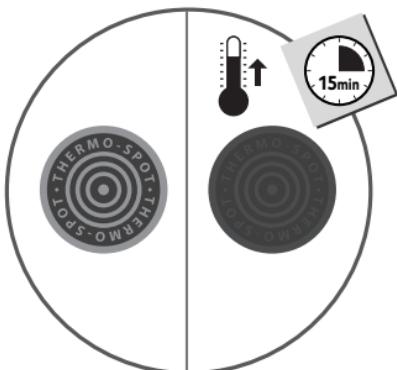
2



3



4



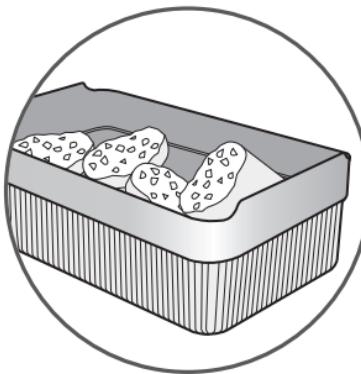
5



6



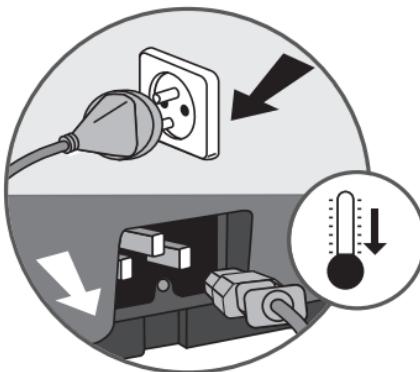
7



8



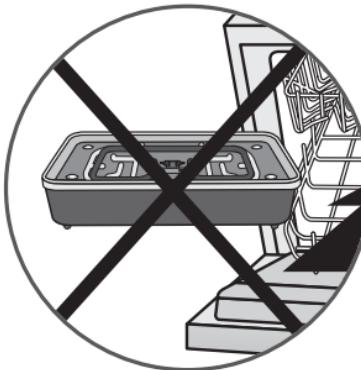
9



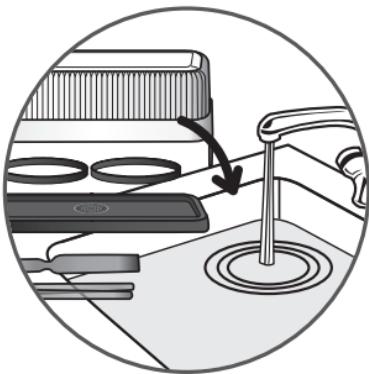
10



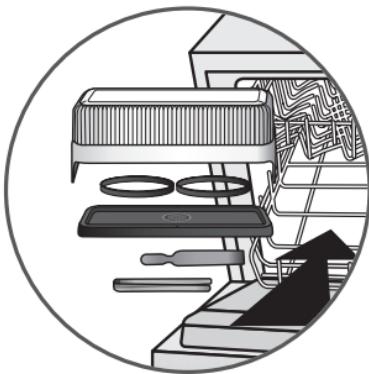
11



12



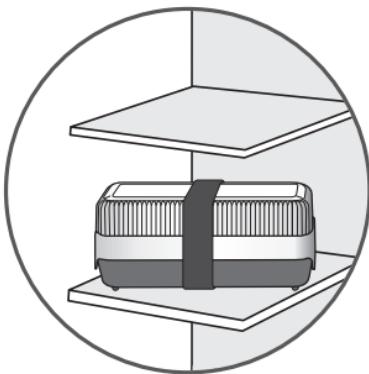
13



14



15



16

**Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.**

## Brochettes de poulet yakitori (pour 2 personnes)

- 400 g de blancs de poulet • 2 cuil. à café de ciboule hachée
- Marinade : 2 cm de gingembre, 2 gousses d'ail, 100 ml de sauce soja, 100 ml de saké, 1 cuil. à soupe de cassonade, 1 cuil. à soupe d'huile neutre, poivre concassé.

Pelez le gingembre et les gousses d'ail, hachez-les et mélangez-les avec l'huile, la sauce soja, le saké, la cassonade et le poivre. Coupez le poulet en cubes, placez-les dans la marinade, retournez-les et recouvrez le plat d'un film plastique. Laissez reposer pendant 1 heure.

Egouttez les cubes de poulet, enfilez-les sur des brochettes et faites cuire à la plancha pendant environ 15 minutes. Saupoudrez-les de ciboule. Passez la marinade, servez-la en saucière.

## Brochettes de boeuf aux épices (pour 2 personnes)

- 350 g de filet de bœuf • 2 petits oignons blancs • 2 tomates cerise • ½ poivron vert
  - Marinade : 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de paprika, ½ dose de safran, ½ cuil. à café de quatre-épices, sel, poivre
- Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un plat creux. Coupez la viande en cubes, mettez-les dans la marinade, couvrez le plat avec un film plastique et laissez reposer une heure. Epluchez les oignons, coupez-les en deux s'ils sont gros. Lavez le poivron, épépinez-le et coupez-le en morceaux. Lavez et essuyez les tomates.

Egouttez les cubes de viande et montez les brochettes en alternant bœuf, oignon, poivron, tomates. Faites griller de 5 à 10 minutes selon le degré de cuisson désiré en retournant régulièrement les brochettes.

## Saumon en croûte de parmesan (pour 2 personnes)

- 2 pavés de saumon • 2 cuil. à soupe de chapelure • 2 cuil. à soupe de parmesan • 2 cuil. à soupe de poivre mignonnette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel

Séchez les pavés de saumon, enduisez-les d'huile. Dans une assiette creuse, mélangez la chapelure, le parmesan, le poivre et un peu de sel. Roulez les pavés de poisson dans ce mélange et faites-les cuire à la plancha jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Prolongez la cuisson si vous souhaitez que le poisson soit bien cuit à l'intérieur.

## Gambas au pastis (pour 2 personnes)

- 8 gambas • 2 cuil. à soupe de pastis • 1 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de Pastis • sel, poivre
- Epluchez l'ail et écrasez-le à l'aide d'un presse ail au dessus d'une terrine. Versez l'huile d'olive et le Pastis, salez, poivrez. Décortiquez les gambas crues en laissant la queue, mettez-les dans la terrine et retournez-les plusieurs fois pour qu'elles soient bien enrobées ; Recouvrez et laissez en attente 30 minutes au moins.

Egouttez les gambas et faites-les cuire à la plancha en les retournant souvent.

## Bananes confites (pour 2 personnes)

- 2 bananes pas trop mûres • 2 bâtons de vanille • 3 cuil. à soupe de miel • ½ cuil. à soupe de vanille liquide
- Epluchez les bananes, coupez chacune d'elle en deux parties. Coupez les bâtons de vanille en deux. Introduisez chaque demi bâton de vanille dans chaque tronçon de banane. Faites-les cuire pendant environ 15 minutes en les retournant régulièrement. Disposez sur chaque assiette deux tronçons de banane. Faites chauffer le miel avec la vanille liquide, versez sur les bananes.

## Pancakes (10 pancakes environ)

- Cuisson : 2,5 min. par face
- 150 g de farine • 10 g de levure de boulanger • 2 œufs • 2 dl de lait • 15 g de sucre en poudre • 1 cuillères à soupe de beurre fondu • 1 pincée de sel • 15 g de beurre pour la cuisson

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Ajouter les œufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

## Crêpes (15 à 20 mini crêpes)

- Cuisson : 2 min. par face • 175 g de farine de blé • 33d de lait • 2 œufs • sel • huile ou beurre
- Dans une saladiers, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures. Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau. Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

# Plancha-gerechten

Het aantal personen en de bereidingstijd worden slechts ter informatie vermeld en kunnen variëren naargelang de grootte van de ingrediënten, hun hoeveelheden en de eetlust van de personen.

NL

## Spiesen van kip yakitori (voor 2 personen)

- 400 g kippenwit • 2 tl fijngehakt bieslook
- Marinade: 2 cm gember, 2 tenen knoflook, 100 ml sojasaus, 100 ml sake, 1 el bruine suiker, 1 el neutrale olie, gemalen peper. Schil de gember en pel de tenen knoflook, hak ze fijn en vermeng ze met de olie, de sojasaus, de sake, de bruine suiker en de peper. Snij de kip in blokjes, wentel ze door de marinade, laat liggen en dek af met huishoudfolie. Laat 1 uur rusten. Laat de kipblokjes uitlekken, prik ze op spiesen en bak ze ongeveer 15 minuten à la plancha. Bestrooi met bieslook. Zeef de marinade en dien op als sausje.

## Spiesen van rundvlees met specerijen (voor 2 personen)

- 350 g runderfilet • 2 verse zilveruitjes • 2 kerstomaatjes • ½ groene paprika
- Marinade: 2 el olijfolie, 1 el paprikapoeder, ½ dosis saffraan, ½ tl vierkruidenpoeder, zout, peper. Vermeng alle ingrediënten van de marinade in een platte schotel. Snij het vlees in blokjes, leg ze in de marinade, dek de schotel af met huishoudfolie en laat een uur rusten. Pel de uitjes en snij ze in twee als ze groot zijn. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij hem in stukken. Was de tomaatjes en droog af. Laat de vleesblokjes uitlekken en prik ze afwisselend met ui, paprika en tomaat op spiesen. Grill 5 tot 10 minuten, afhankelijk van de gewenste bereiding, en draai de spiesen regelmatig om.

## Zalm in een parmezaankorst (voor 2 personen)

- 2 zalmmoten • 2 el paneermeel • 2 el Parmezaanse kaas • 2 el grof gemalen peper • 2 el olijfolie • zout
- Dep de zalmmoten droog en bestrijk ze met olie. Vermeng het paneermeel, de Parmezaanse kaas, de peper en een beetje zout in een bord. Rol de stukken vis door dit mengsel en bak ze à la plancha, tot de korst mooi goudkleurig is. Laat nog even bakken als de vis binnenin goed doorbakken moet zijn.

## Gamba's met pastis (voor 2 personen)

- 8 gamba's • 1 tot 2 el pastis • 1 teenje knoflook • 1 el olijfolie • zout, peper
- Pel de knoflook en knijp hem met een knoflookpers uit boven een terrine. Giet er de olijfolie en pastis bij. Kruid met peper en zout. Pel de rauwe gamba's, maar laat er het staartje aan. Leg ze in de terrine en wentel ze goed door de marinade. Dek af en laat minstens 30 minuten staan.
- Laat de gamba's uitlekken en bak ze à la plancha. Draai ze regelmatig om.

## Gekonfijte bananen (voor 2 personen)

- 2 niet te rijpe bananen • 2 vanillestokjes • 3 el honing • ½ el vloeibare vanille
- Pel de bananen en snij elke banaan in twee. Snij ook de vanillestokjes in twee. Steek in elk stuk banaan een half vanillestokje. Bak ze ongeveer 15 minuten en draai regelmatig om. Leg op elk bord twee stukken banaan. Verwarm de honing met de vloeibare honing en giet over de bananen.

## Pancakes (ongeveer 10 pancakes)

- Bakken: 2,5 min per kant
- 150 g bloem • 10 g bakkersgist • 2 eieren • 2 dl melk • 15 g poedersuiker • 1 el gesmolten boter • 1 snufje zout • 15 g boter voor het bakken
- Los de gist op in 3 eetlepels heel lauw melk. Doe de bloem, de poedersuiker, het zout en de gesmolten boter in een kom. Doe er de eieren en de melk opgeloste gist bij. Vermeng het beslag met de garde en giet er beetje bij beetje de melk bij. Laat dit beslag minstens 1 uur rusten op kamertemperatuur, afgedekt met een doek. Dien op met ahornsiroop of jam.

## Pannenkoeken (15 tot 20 flensjes)

- Bakken: 2 min per kant • 175 g tarwebloem • 33 dl melk • 2 eieren • zout • olie of boter
- Vermeng de bloem met de melk in een kom tot een glad beslag. Voeg dan de losgeklopte eieren, 2 snufjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat 1 tot 2 uur rusten. Is het beslag te dik wanneer u ze gaat bakken? Giet er dan een glas water bij en roer goed om. Voor beslag van pannenkoeken met een hartig beleg mag u tijdens de bereiding meer zout toevoegen.

# Rezepte für die Grillplatte

Die Anzahl der Personen und die Garzeit sind Richtwerte und können je nach Größe der Lebensmittel, Menge der Zutaten und individuellem Geschmack variieren.

## Japanische Hähnchenspieße (Yakitori) (für 2 Personen)

DE

- 400 g Hühnerbrust • 2 TL gehackte Lauchzwiebel

- Marinade: 2 cm Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 100 ml Sojasauce, 100 ml Sake (japanischer Reiswein), 1 EL brauner Zucker, 1 EL Sonnenblumen-Öl, Pfeffer grob gemahlen.

Schälen Sie den Ingwer und die Knoblauchzehen, hacken Sie sie klein und vermengen Sie sie mit dem Öl, der Sojasauce, dem Sake, dem braunen Zucker und dem Pfeffer. Schneiden Sie die Hühnerbrust in Würfel, geben Sie diese in die Marinade, schwenken Sie sie darin und bedecken Sie das Gefäß mit Frischhaltefolie. 1 Stunde ziehen lassen.

Lassen Sie die Hähnchenwürfel abtropfen, stecken Sie sie auf Spieße und grillen Sie diese ca. 15 Minuten auf der Grillplatte. Mit Lauchzwiebeln bestreuen.

## Würzige Rindfleischspieße (für 2 Personen)

- 350 g Rinderfilet • 2 kleine weiße Zwiebeln • 2 Kirschtomaten • ½ grüne Paprikaschote

- Marinade: 2 EL Olivenöl, 1 EL Paprikapulver, 1 Messerspitze Safranpulver, ½ EL 4-Gewürze-Mischung (aus weißem Pfeffer, Ingwer, Muskat, Gewürznelken), Salz, Pfeffer

Vermengen Sie alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel, geben Sie diese in die Marinade, bedecken Sie das Gefäß mit Frischhaltefolie und lassen Sie das Fleisch 1 Stunde ziehen. Schälen Sie die Zwiebeln und halbieren Sie sie. Waschen Sie die Paprikaschote, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in Stücke. Die Tomaten waschen und abtrocknen.

Lassen Sie die Fleischstücke abtropfen und stecken Sie abwechselnd Rindfleisch, Zwiebeln, Paprikastücke und Tomaten auf die Spieße. Grillen Sie diese 5 bis 10 Minuten je nach gewünschter Garstufe und wenden Sie sie regelmäßig.

## Lachs mit Parmesankruste (für 2 Personen)

- 2 Lachssteaks • 2 EL Paniermehl • 2 EL Parmesan • 2 EL Pfeffer grob gemahlen • 2 EL Olivenöl • Salz

Lachssteaks trocken tupfen und mit Öl bepinseln. Vermengen Sie in einem tiefen Teller das Paniermehl, den Parmesan, den Pfeffer und etwas Salz. Wenden Sie die Lachssteaks in dieser Mischung und grillen Sie sie auf der Platte, bis die Kruste goldbraun ist. Steaks sollten innen gut durch sein.

## Garnelen in Pastis-Marinade (für 2 Personen)

- 8 Garnelen • 1 bis 2 EL Pastis (Anis-Likör) • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer

Schälen Sie den Knoblauch und pressen Sie ihn in eine Schüssel. Geben Sie das Olivenöl und den Pastis dazu, dann salzen und pfeffern. Schälen Sie die rohen Garnelen, aber belassen Sie den Schwanz. Geben Sie sie in die Schüssel und wenden Sie sie mehrmals, damit sie gut mariniert sind. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen. Lassen Sie die Garnelen abtropfen und grillen Sie sie unter häufigem Wenden.

## Gebratene Bananen (für 2 Personen)

- 2 Bananen nicht zu reif • 2 Vanilleschoten • 3 EL Honig • ½ EL flüssiger Vanilleextrakt

Schälen Sie die Bananen und halbieren Sie sie. Halbieren Sie die Vanilleschoten. Stecken Sie jeweils eine halbe Vanilleschote in jede Bananenhälfte. Garen Sie sie ca. 15 Minuten und wenden Sie sie regelmäßig. Geben Sie auf jeden Teller zwei Bananenhälften. Erwärmen Sie den Honig und den Vanilleextrakt und gießen Sie es über die Bananen.

## Hefe-Pfannkuchen (ca. 10 Pfannkuchen)

- Backzeit: 2,5 min pro Seite

- 150 g Mehl • 10 g Backhefe • 2 Eier • 20 ml Milch • 15 g Puderzucker • 1 EL zerlassene Butter • 1 Prise Salz • 15 g Butter zum Backen.

Verrühren Sie die Hefe in 3 EL lauwarmen Milch. Geben Sie das Mehl, den Puderzucker, das Salz und die zerlassene Butter in eine Schüssel. Geben Sie die Eier und die in Milch aufgelöste Hefe dazu. Vermengen Sie die Teigmasse mit einem Schneebesen und geben Sie die Milch nach und nach dazu. Lassen Sie die Masse mindestens 1 Stunde in lauwarmen Umgebung ruhen, bedecken Sie die Schüssel dabei mit einem Geschirrtuch. Mit Ahornsirup oder Konfitüre servieren.

## Mini-Pfannkuchen (15 bis 20 Mini-Pfannkuchen)

- Backzeit: 2 min pro Seite • 175 g Weizenmehl • 330 ml Milch • 2 Eier • Salz • Öl oder Butter

Verrühren Sie in einer Schüssel Mehl und Milch, bis Sie eine flüssige Masse erhalten. Geben Sie dann die Eier, 2 Prisen Salz und 2 EL Öl oder zerlassene Butter dazu. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Falls die Masse zum Zeitpunkt der Zubereitung zu dickflüssig ist, geben Sie etwas Wasser hinzu und rühren Sie noch einmal durch. Pfannkuchen mit pikantem Belag können bei der Zubereitung der Teigmasse etwas mehr gesalzen werden.

# Ricette Piastra

Il numero di persone e i tempi di cottura sono indicativi e possono variare a seconda della grandezza degli alimenti, della quantità degli ingredienti e dei gusti personali.

## Spiedini di pollo yakitori (per 2 persone)

- 400 g di petto di pollo • 2 cucchiaini di cipollotto tritato
- Marinata: 2 cm di zenzero, 2 spicchi d'aglio, 100 ml di salsa di soia, 100 ml di saké, 1 cucchiaio di zucchero di canna, 1 cucchiaio di olio, pepe schiacciato.

Pelare lo zenzero e gli spicchi d'aglio, tritarli e mescolarli con l'olio, la salsa di soia, il saké, lo zucchero di canna e il pepe. Mettere il pollo tagliato a cubetti nella marinata, girare e coprire il piatto con pellicola per alimenti. Lasciar riposare per 1 ora.

Sgocciolare i cubetti di pollo, infilarli sugli spiedini e farli cuocere sulla piastra per circa 15 minuti. Spolverarli di cipollotto.

Filtrare la marinata e servirla in una salsa.

IT

## Spiedini di manzo alle spezie (per 2 persone)

- 350 g di filetto di manzo • 2 cipolle bianche piccole • 2 pomodorini • ½ peperone verde
  - Marinata: 2 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaio di paprica, ½ dose di zafferano, ½ cucchiaino di quattro spezie, sale, pepe
- Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in un piatto fondo. Mettere la carne tagliata a cubetti nella marinata, coprire il piatto con pellicola per alimenti e lasciar riposare per un'ora. Mondare le cipolle e tagliarle in due se sono grosse. Lavare il peperone, mondarlo dei semi e tagliarlo in pezzi. Lavare e asciugare i pomodori.

Sgocciolare i cubetti di carne e infilarli sugli spiedini alternando manzo, cipolla, peperone, pomodori. Grigliare gli spiedini per 5-10 minuti a seconda del grado di cottura desiderato girandoli regolarmente.

## Salmone in crosta di parmigiano (per 2 persone)

- 2 filetti di salmone • 2 cucchiai di pangrattato • 2 cucchiai di parmigiano • 2 cucchiai di pepe macinato grosso • 2 cucchiai di olio d'oliva • sale

Asciugare i filetti di salmone e cospargerli d'olio. In un piatto fondo, mescolare il pangrattato, il parmigiano, il pepe e un po' di sale. Passare i filetti di salmone nell'impanatura e cuocerli sulla piastra fino a farne dorare bene la crosta. Prolungare la cottura se si desidera che il pesce sia ben cotto all'interno.

## Gamberi al Pastis (per 2 persone)

- 8 gamberi • 1 - 2 cucchiai di Pastis • 1 spicchio d'aglio • 1 cucchiaio di olio d'oliva • sale, pepe

Pulire l'aglio, tritarlo con uno schiaccia aglio e metterlo in una terrina. Versare l'olio d'oliva e il Pastis, salare e pepare.

Sgusciare i gamberi crudi lasciando la coda, metterli nella terrina e girarli più volte perché si cospargano bene di salsa. Coprire e lasciar riposare per almeno 30 minuti.

Sgocciolare i gamberi e cuocerli sulla piastra girandoli spesso.

## Banana caramellata (per 2 persone)

- 2 banane non troppo mature • 2 bastoncini di vaniglia • 3 cucchiai di miele • ½ cucchiaio di vaniglia liquida

Sbucciare le banane e tagliarle in due parti. Tagliare i bastoncini di vaniglia in due. Inserire ciascuna metà di bastoncino di vaniglia in ogni pezzo di banana. Cuocere le banane per circa 15 minuti girandole regolarmente. Disporre su ogni piatto due pezzi di banana. Scaldate il miele con la vaniglia liquida e versare sulle banane.

## Pancakes (10 pancake circa)

- Cottura: 2,5 min. per lato
- 150 g di farina • 10 g di lievito per pane • 2 uova • 2 dl di latte • 15 g di zucchero in polvere • 1 cucchiaio di burro fuso
- 1 pizzico di sale • 15 g di burro per la cottura

Diluire il lievito in 3 cucchiai di latte appena tiepido. In una terrina, versare la farina, aggiungere lo zucchero in polvere, il sale e il burro fuso. Aggiungere le uova e il lievito diluito nel latte. Mescolare l'impasto con la frusta e aggiungere il latte poco alla volta. Coprire l'impasto con un panno e lasciar riposare in luogo tiepido per almeno 1 ora. Servire con sciroppo d'acero o marmellata.

## Crêpe (15-20 mini crêpe)

- Cottura: 2 min. per lato • 175 g di farina di frumento • 33 cl di latte • 2 uova • sale • olio o burro

In una terrina, mescolare la farina con il latte, fino a ottenere un impasto fluido. Aggiungere le uova sbattute, 2 pizzichi di sale e 2 cucchiai di olio o del burro fuso. Lasciar riposare 1-2 ore. Se l'impasto è troppo spesso, al momento della preparazione delle crêpe aggiungere un po' d'acqua e mescolare ancora. Le crêpe salate richiederanno un impasto più salato al momento della preparazione.

# Recetas de Plancha

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

## Brochetas de pollo yakitori (para 2 personas)

- 400 g de pechuga de pollo • 2 cuch. de café de cebollino picado
- Marinado: 2 cm de jengibre, 2 dientes de ajo, 100 ml de salsa de soja, 100 ml de sake, 1 cuch. soperas de azúcar semirrefinado, 1 cuch. soperas de aceite neutro, pimienta machacada.

Pele el jengibre y los dientes de ajo; páquelos y mézclelos con el aceite, la salsa de soja, el sake, el azúcar semirrefinado y la pimienta. Corte el pollo en cubos, colóquelos en el marinado, dele la vuelta y cubra el plato con plástico transparente. Deje reposar durante 1 hora. Escurra los cubos de pollo, ensártelos en brochetas y cocínelos a la plancha durante aproximadamente 15 minutos. Espolvórellos con cebollino. Cuele el marinado y sírvalo en una salsera.

ES

## Brochetas de ternera con especias (para 2 personas)

- 350 g de solomillo de ternera • 2 cebollas blancas pequeñas • 2 tomates cherry • ½ pimiento verde
- Marinado: 2 cuch. soperas de aceite de oliva, 1 cuch. soperas de pimentón, ½ dosis de azafrán, ½ cuch. de café de cuatro especias, sal, pimienta

Mezcle todos los ingredientes del marinado en un plato hondo. Corte la carne en cubos, póngalos en el marinado, cubra el plato con plástico transparente y deje reposar una hora. Pele las cebollas, córtelas por la mitad en caso de que sean grandes, lave el pimiento, quítelle las pepitas y córtelo en trozos. Lave y seque los tomates.

Escurra los cubos de carne y monte las brochetas alternando ternera, cebolla, pimiento y tomate. Ase las brochetas entre 5 y 10 minutos en función del grado de cocción deseado, dándoles la vuelta cada cierto tiempo.

## Salmón con costra de parmesano (para 2 personas)

- 2 bloques de salmón • 2 cuch. soperas de pan rallado • 2 cuch. soperas de parmesano • 2 cuch. soperas de pimienta molida • 2 cuch. soperas de aceite de oliva • sal

Seque los bloques de salmón y úntelos de aceite. En un plato hondo, mezcle el pan rallado, el parmesano, la pimienta y un poco de sal. Reboce los bloques de pescado en la mezcla y cocínelos a la plancha hasta que la costra quede bien dorada. Prolongue la cocción en caso de que desee que el pescado quede más hecho por dentro.

## Langostinos al pastis (anís típico francés) (para 2 personas)

- 8 langostinos • 1 a 2 cuch. soperas de pastis • 1 diente de ajo • 1 cuch. soperas de aceite de oliva • sal y pimienta
- Pele el ajo y tritúrelo con un exprimidor de ajo, poniendo una terrina debajo. Vierta el aceite de oliva y el pastis; añada sal y pimienta.

Pele los langostinos crudos, dejándoles la cola, póngalos en la terrina y deles la vuelta varias veces para que se embadurnen bien; cúbralos y déjelos en reposo durante al menos 30 minutos.

Escurra los langostinos y cocínelos a la plancha dándoles la vuelta cada poco tiempo.

## Plátanos confitados (para 2 personas)

- 2 plátanos no demasiado maduros • 2 ramas de vainilla • 3 cuch. soperas de miel • ½ cuch. soperas de vainilla líquida

Pele los plátanos y córtelos por la mitad. Corte las ramas de vainilla por la mitad. Introduzca cada mitad de rama de vainilla en cada trozo de plátano. Cocínelos durante 15 minutos aproximadamente, dándoles la vuelta cada cierto tiempo. Coloque los trozos de plátano en cada plato. Caliente la miel junto con la vainilla líquida y vierta la mezcla sobre los plátanos.

## Tortitas (aproximadamente 10 tortitas)

- Cocción: 2,5 min. por cada lado
- 150 g de harina • 10 g de levadura de panadería • 2 huevos • 2 dl de leche • 15 g de azúcar en polvo • 1 cucharada soperas de mantequilla fundida • 1 pizca de sal • 15 g de mantequilla para la cocción

Diluya la levadura en 3 cucharadas soperas de leche un poco templada. En una ensaladera, vierta la harina y añada el azúcar en polvo, la sal y la mantequilla fundida. Añada los huevos y la levadura diluida en la leche. Mezcle la masa con un batidor y añada la leche poco a poco. Deje reposar la masa durante al menos 1 hora, en un entorno templado, cubriéndola con un paño. Sirva con sirope de arce o mermelada.

## Crêpes (entre 15 y 20 minicrêpes)

- Cocción: 2 min. por cada lado • 175 g de harina de trigo • 33 cl de leche • 2 huevos • sal • aceite o mantequilla
- En una ensaladera, mezcle la harina junto con la leche hasta obtener una masa líquida. Añada después los huevos batidos en tortilla, 2 pizcas de sal y 2 cucharadas soperas de aceite o de mantequilla fundida. Deje reposar entre 1 y 2 horas. En caso de que la masa esté demasiado espesa cuando vaya a elaborar las crêpes, añada un vasito de agua y vuelva a mezclar. La preparación de crêpes con relleno salado deberá hacerse con una masa más salada.

# Receitas Plancha

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

## Espetadas de frango yakitori (para 2 pessoas)

- 400 g de peitos de frango • 2 c. de café de cebolinho picado
- Marinada: 2 cm de gengibre, 2 dentes de alho, 100 ml de molho de soja, 100 ml de saké, 1 c. de sopa de açúcar mascavado, 1 c. de sopa de óleo neutro, pimenta triturada.

Descasque o gengibre e os dentes de alho, pique-os e misture-os com o óleo, o molho de soja, saké, o açúcar mascavado e a pimenta. Corte o frango em cubos, coloque-os na marinada, volte-os e tape o recipiente com película aderente. Deixe reposar durante 1 hora.

Escorra os cubos de frango, enfile-os nas espetadas e deixe cozinhar na plancha durante cerca de 15 minutos. Salpique-os com o cebolinho. Passe a marinada, sirva-a numa molheira.

## Espetadas de vaca com especiarias (para 2 pessoas)

- 350 g de lombo de vaca • 2 cebolas brancas pequenas • 2 tomates cereja • ½ pimento verde
- Marinada: 2 c. de sopa de azeite, 1 c. de sopa de paprica, ½ dose de açafrão, ½ c. de café de quatre-épices (quatro especiarias), sal, pimenta

Misture todos os ingredientes da marinada num prato fundo. Corte a carne em cubos, coloque-as na marinada, tape o recipiente com película aderente e deixe reposar durante uma hora. Descasque as cebolas, corte-as ao meio se forem grandes. Lave o pimento, retire as pêvidas e corte-o em pedaços. Lave e seque os tomates.

Escorra os cubos de carne e coloque-os nas espetadas alternando a carne, a cebola, o pimento e os tomates. Grelhe durante 5 a 10 minutos conforme o grau de cozedura desejado, voltando com frequência as espetadas.

## Salmão em crosta de parmesão (para 2 pessoas)

- 2 nacos de salmão • 2 c. de sopa de pão ralado • 2 c. de sopa de queijo parmesão • 2 c. de sopa de pimenta moída • 2 c. de sopa de azeite • sal

Seque os nacos de salmão e unte-os com azeite. Num prato fundo, misture o pão ralado, o queijo parmesão, a pimenta e uma pitada de sal. Enrole os nacos de peixe nesta mistura e deixe-os cozinhar na plancha até que a crosta esteja bem dourada. Prolongue a cozedura se desejar que o peixe fique bem passado no interior.

## Gambas com pastis (anis típico francês) (para 2 pessoas)

- 8 gambas • 1 a 2 c. de sopa de pastis • 1 dentes de alho • 1 c. de sopa de azeite • sal, pimenta
- Descasque o alho e esmague-o com um espreguiador de alho sobre uma terrina. Deite o azeite e o pastis, deite o sal e a pimenta. Descasque as gambas crus deixando a cauda, coloque-as na terrina e volte-as várias vezes para que fiquem bem envolvidas; tape e deixe em espera durante 30 minutos, no mínimo.

Escorra as gambas e deixe-as cozer na plancha virando-as com frequência.

## Bananas cristalizadas (para 2 pessoas)

- 2 bananas não demasiado maduras • 2 paus de baunilha • 3 c. de sopa de mel • ½ c. de sopa de baunilha líquida
- Descasque as bananas e corte ao meio. Corte os paus de baunilha ao meio. Introduza cada metade dos paus de baunilha em cada pedaço de banana. Deixe cozer durante cerca de 15 minutos voltando-os com frequência. Coloque em cada prato dois pedaços de banana. Aqueça o mel com a baunilha líquida e deite sobre as bananas.

## Panquecas (cerca de 10 panquecas)

- Cozedura: 2,5 min. de cada lado
- 150 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • 2 ovos • 2 dl de leite • 15 g de açúcar em pó • 1 c. de sopa de manteiga derretida • 1 pitada de sal • 15 g de manteiga para a cozedura

Misture o fermento com 3 colheres de sopa de leite ligeiramente morno. Numa saladeira, deite a farinha, adicione o açúcar em pó, o sal e a manteiga derretida. Adicione os ovos e o fermento misturado no leite. Misture a massa com o batedor e adicione o leite pouco a pouco. Deixe reposar essa massa durante 1 hora, no mínimo, num ambiente tépido, tapando com um pano. Sirva com xarope de ácer ou compota.

## Crepes (15 a 20 mini-crepes)

- Cozedura: 2 min. de cada lado • 175 g de farinha de trigo • 33 cl de leite • 2 ovos • sal • óleo ou manteiga
- Numa saladeira, misture a farinha com o leite, até obter uma massa fluida. Nessa altura, adicione os ovos batidos em omelete, 2 pitadas de sal e 2 c. de sopa de óleo ou manteiga derretida. Deixe reposar 1 a 2 horas. Se a massa estiver demasiado espessa no momento da confecção dos crepes, adicione um pequeno copo de água e misture novamente. Os crepes com garnição salgada suportarão uma massa mais salgada durante a preparação.

# Plancha recipes

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

## Yakitori chicken skewers (serves 2)

- 400 g chicken breasts • 2 tsp chopped chives
- Marinade: 2 cm ginger, 2 garlic cloves, 100 ml soy sauce, 100 ml sake, 1 tbsp brown sugar, 1 tbsp neutral cooking oil, crushed pepper.

Peel the ginger and garlic cloves, chop and mix them with the oil, soy sauce, sake, brown sugar and pepper. Cut the chicken into cubes, place them in the marinade, turn them over and cover the dish with plastic film. Leave to rest for 1 hour.

Drain the chicken cubes, thread them onto skewers and cook on the plancha for about 15 minutes. Garnish with chives. Strain the marinade into a gravy boat and serve.

## Spicy beef skewers (serves 2)

- 350 g beef tenderloin • 2 small white onions • 2 cherry tomatoes • ½ green bell pepper
- Marinade: 2 tbsp olive oil, 1 tbsp paprika, ¼ dose saffron, ½ tsp four-spices, salt, pepper

Mix all marinade ingredients in a shallow dish. Cut the meat into cubes, place them in the marinade, cover the dish with plastic film and leave to rest for an hour. Peel the onions, cut them into halves if they are large. Wash the bell pepper, remove the seeds and cut into pieces. Wash and wipe the tomatoes.

Drain the meat cubes and thread them onto skewers alternating beef, onion, bell pepper, tomatoes. Grill for 5 to 10 minutes until desired doneness, turning over the skewers regularly.

## Parmesan crusted salmon (serves 2)

- 2 salmon steaks • 2 tbsp breadcrumbs • 2 tbsp parmesan • 2 tbsp coarse-ground pepper • 2 tbsp olive oil • salt
- Dry the salmon steaks and coat them with oil. In a shallow plate, mix the breadcrumbs, parmesan, pepper and a little salt. Roll the fish steaks in this mixture and cook on the plancha until the crust turns golden. Cook longer if you want the fish to be well cooked inside.

## Prawns in pastis (serves 2)

- 8 prawns • 1 to 2 tbsp pastis • 1 garlic clove • 1 tbsp olive oil • salt, pepper

Peel the garlic and crush it with a garlic press over a terrine. Pour the olive oil and pastis and add salt and pepper.

Peel the raw prawns, leaving the tail. Place them in the terrine and turn them over several times to coat them well. Cover and leave to rest for at least 30 minutes.

Drain the prawns and cook on the plancha turning them over often.

## Candied bananas (serves 2)

- 2 bananas, not over-ripe • 2 vanilla pods • 3 tbsp honey • ½ tbsp liquid vanilla extract

Peel the bananas, cut them in half lengthwise. Cut the vanilla pods into two. Insert each half-pod of vanilla into each banana slice. Cook for about 15 minutes turning them over regularly. Place two banana slices on each plate. Heat the honey with the liquid vanilla extract and pour over the bananas.

## Pancakes (about 10 pancakes)

- Cooking: 2 ½ minutes on each side
- 150 g flour • 10 g baker's yeast • 2 eggs • 2 dl milk • 15 g caster sugar • 1 tbsp melted butter • 1 pinch of salt • 15 g butter for cooking

Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Pour the flour into a large bowl, add caster sugar, salt and melted butter. Add the eggs and the yeast dissolved in milk. Whisk the dough and add the milk little by little. Cover this batter with a cloth and leave to rest for at least 1 hour in a warm place. Serve with maple syrup or jam.

## Crepes (15 to 20 mini-crepes)

- Cooking: 2 minutes on each side
- 175 g wheat flour • 33 cl milk • 2 eggs • salt • oil or butter

In a large bowl, mix the flour with milk to make a fluid batter. Add the beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to rest for 1 to 2 hours. If the batter is too thick when you are making the crepes, add a small glass of water and mix again. For crepes with savoury fillings, you can add a little more salt during the preparation.

# Plancha tarifleri

Tariflerin kaç kişilik olduğu ve pişirme süreleri yalnızca belirtmek için verilmiştir ve yiyecek miktarına, malzeme miktarına ve damak tadına göre değişiklik gösterebilir.

## Yakitori tavuk şiş (2 kişilik)

- 400 gr. tavuk göğüs • 2 tatlı kaşığı kiyılmış frenk soğanı
- Marinat: 2 cm. zencefil, 2 diş sarımsak, 100 ml. soya sosu, 100 ml sake, 1 yemek kaşığı esmer şeker, 1 yemek kaşığı sıvı yağı, çekilmiş karabiber.

Zencefilin ve sarımsakların kabuğunu soyun, doğrayın ve sıvı yağı, soya sosu, sake, esmer şeker ve karabiberle karıştırın. Tavuk göğüsünü küp şeklinde doğrayın, marinata ekleyin, çevirin ve tabağın üzerini streç filmle kapatın. 1 saat dinlenmeye bırakın.

Küp şeklindeki tavukları süzün, sişlere geçirin ve plancha üzerinde yaklaşık 15 dakika pişirin. Frenk soğanıyla süsleyin. Marinatı bir sos kabına süzün ve servis yapın.

## Baharatlı biftek şiş (2 kişilik)

- 350 gr. fileto biftek • 2 küçük beyaz soğan • 2 cherry domates • ½ yeşil dolmalık biber
- Marinat: 2 yemek kaşığı sıvı yağı, 1 yemek kaşığı paprika, ½ tutam safran, ½ tatlı kaşığı dört çeşit baharat karışımı, tuz, karabiber

Tüm marinat malzemelerini sıçrın bir kapta karıştırın. Eti küp şeklinde doğrayın, marinata ekleyin, tabağın üzerini streç filmle kapatın ve yaklaşık bir saat dinlenmeye bırakın. Soğanları soyun, çok büyüklerse ikiye bölün. Dolmalık biberi yıkayın, çekirdeklərini çıkarın ve doğrayın. Domatesleri yıkayın ve kurulayın.

Küp şeklindeki etleri süzün ve et, soğan, biber, domates sırasıyla sişlere dizin. İstediğiniz pişme düzeyine gelinceye kadar sişleri belirli aralıklarla çevirerek 5 ila 10 dakika pişirin.

## Parmesan kitirli somon (2 kişilik)

- 2 somon fileto • 2 yemek kaşığı galeta unu • 2 yemek kaşığı parmesan • 2 yemek kaşığı öğütülmüş karabiber • 2 yemek kaşığı sıvı yağı • tuz

Somon filetləri kurulayın ve üzerlerine sıvı yağı sürün. Sıçrın bir kapta galeta ununu, parmesanı, karabiberi ve tuzu karıştırın. Balık filetlərini bu karışımı bulayın ve plancha üzerinde altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Balığın içi için iyi pişmesini istiyorsanız daha uzun süre pişirebilirsiniz.

## Pastılı karides (2 kişilik)

- 8 jumbo karides • 1 ila 2 yemek kaşığı pastis (anasonlu bir Fransız içkisi) • 1 diş sarımsak • 1 temek kaşığı sıvı yağı • tuz, karabiber

Sarımsağı soyun ve bir çömlek kabın içine sarımsak eziciden geçirin. Sıvı yağı, pastisi ekleyin tuz ve karabiberi ekleyin.

Çiğ karidesleri kurukları kalacak şekilde soyun. Çömlek kaba ekleyin ve iyice kaplanmaları için birkaç kez çevirin. Üzerini örtün ve en az 30 dakika dinlendirin. Karidesleri süzün ve sürekli çevirerek plancha üzerinde pişirin.

## Şekerli muz (2 kişilik)

- 2 muz, fazla olgun olmayan • 2 vanilya çubuğu • 3 yemek kaşığı balı • ½ yemek kaşığı sıvı vanilya esansı Muzları soyun, boyuna ikiye bölün. Vanilya çubuklarını boyuna ikiye bölün. Yarım vanilya çubuklarını muz dilimlerinin içine yerleştirin. Sürekli çevirerek 15 dakika pişirin. Her plaka üzerine iki muz dilimi yerleştirin. Balı ve sıvı vanilya esansını ısıtın ve muzların üzerine dökün.

## Pancakes (yaklaşık 10 pancake)

- Pişirme: Her yüzü 2 dakika
- 150 gr. un • 10 gr. maya • 2 yumurta • 2 dl. süt • 15 gr. pudra şeker • 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı • 1 tutam tuz • Pişirmek için 15 gr. tereyağı

Mayayı 3 yemek kaşığı ilk sütle eritin. Uhu geniş bir kaseye alın, pudra şekerini, tuzu ve erimiş tereyağını ekleyin. Yumurtaları ve süte erittığınız mayayı ekleyin. Hamuru azar azar süt ekleyerek çırpin. Hamurun üzerini bir bezle örtün ve en az 1 saat ilk bir yerde dinlendirin. Akçaağaç şurubu veya reçelle servis yapın.

## Krep (15 ila 20 minik krep)

- Pişirme: Her yüzü 2 dakika
- 175 gr buğday unu • 33 cl. süt • 2 yumurta • tuz • sıvı yağı veya tereyağı

Geniş bir kasede akıcı bir hamur elde etmek için un ve sıvı tereyağını ekleyin. 1 ila 2 saat dinlenmeye bırakın. Krepleri yaparken hamur çok koyu gelirse küçük bir bardak su ekleyin ve tekrar karıştırın. İçi dolgulu krepler hazırlamak için karışma bir miktar daha tuz ekleyebilirsiniz.

TR

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			[1]
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	(041 28 18 53	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3 <sup>o</sup> - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	0800-122-2732	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ Գրասեպ ՍԵԲ-Կ, 125171 Մալիքան, Անդրեասյան խճողի, 16A, շիհ.3	(010) 55-76-07	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	070 23 31 59	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	017 2239290	2 года 2 years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/I 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years
BRASIL BRAZIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	0800-119933	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	800-418-3325	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	12300 209207	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172, Kilómetro 1 Via Zipaquirá - Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años 2 years
HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år 2 years
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre 2 years
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	5 800 3777	2 aastat 2 years
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years

<b>FRANCE</b> Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year
<b>ΕΛΛΑΣ</b> <b>GREECE</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΣΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισία	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years
<b>香港</b> <b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG</b> <b>HUNGARY</b>	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz - 4 2040 Budaörs	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years
<b>INDONESIA</b>	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b> <b>ITALY</b>	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	<b>199207354</b>	2 anni 2 years
<b>JAPAN</b>	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-1, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН</b> <b>KAZAKHSTAN</b>	ЖҚАҚ, «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәсеккөй, Ленинградское шоссеци, 16А, 3 ўйи	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years
<b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA</b> <b>LATVIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi 2 years
<b>LIETUVA</b> <b>LITHUANIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 metai 2 years
<b>LUXEMBOURG</b>	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo Št., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1, 1680 София - България	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 годин 2years
<b>MALAYSIA</b>	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	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegación Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años 1 year
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years
<b>NEDERLAND</b> <b>The Netherlands</b>	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	<b>0800 700 711</b>	1 year
<b>NORGE</b> <b>NORWAY</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years
<b>PERU</b>	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	<b>441 4455</b>	1 años 1 year

POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	0 801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa	808 284 735	2 anos 2 years
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 Bucureşti	0 21 316 87 84	2 ani 2 years
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	495 213 32 30	2 года 2 years
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine 2 years
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 2 years
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti 2 years
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	902 31 24 00	2 años 2 years
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 111158, Taiwan (R.O.C.)	886-2-2833 3716	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	662 351 8911	2 years
TÜRKİYE TURKEY	GROUPE SEB İSTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K. 12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
УКРАЇНА UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	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 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	+84-8 38644037 +84-8 38645830	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 / Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satin alma tarihi / Дата продаји / Дата прдажу / Дата на закупуване / Датум на купувао / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / ວັນທີໜ້າ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / خرید تاریخ / تاريخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaues numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mā sān phām/ Ürün kodu / Мпделъ / Мпделъ / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προϊόντος / Առարկա / ຈຸນຜລິດກັນຫາ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل مقصول / مرجع المُتَّجَّلِ الكَامل / مرچع كامل مقصول

**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 mesta / Nume și adresa vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продаца / Назва і адреса продаця / Търговски пбект / Назив и адреса на продащицата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνζη καղαզήμασος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان باائع التجزئة

**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 / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zřímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mesta / Štampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать продаца / Печатка продаця / Печат на търговския пбект / Печат на продащицата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καղαզήμασος / Վաճառողի կիրິກ / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم باائع التجزئة

**FR** 2/5 - 38

**NL** 6/9 - 39

**DE** 10/13 - 40

**IT** 14/17 - 41

**ES** 18/21 - 42

**PT** 22/25 - 43

**EN** 26/29 - 44

**TR** 30/33 - 45