

EN p. 1 - 7

TR p. 8 - 14

Tefal®

FRESH EXPRESS MAX

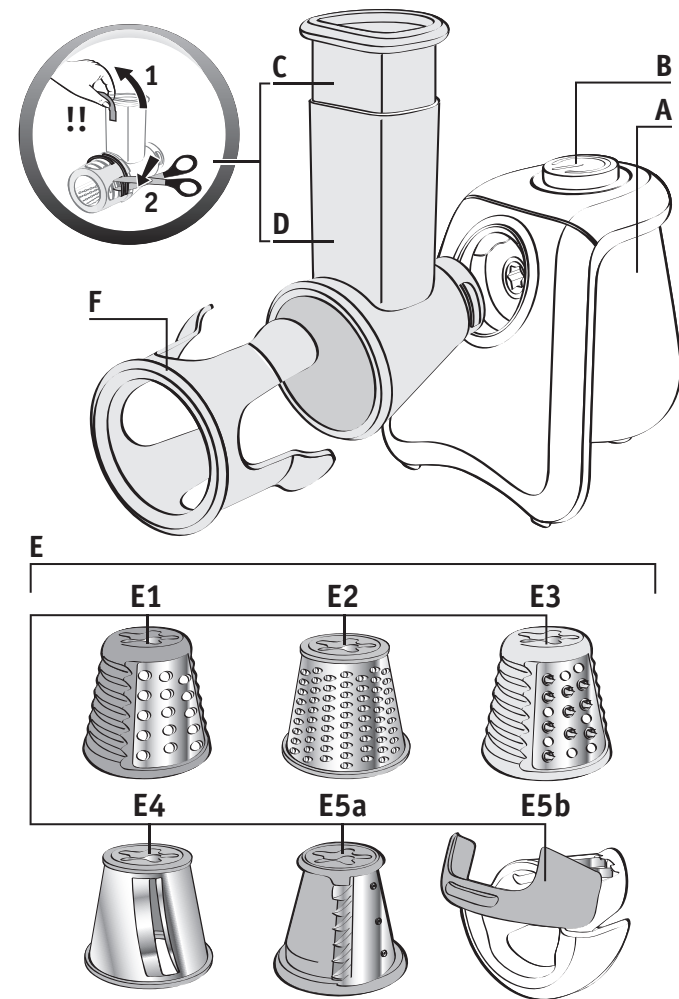


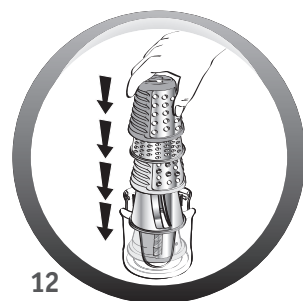
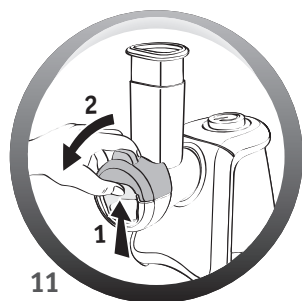
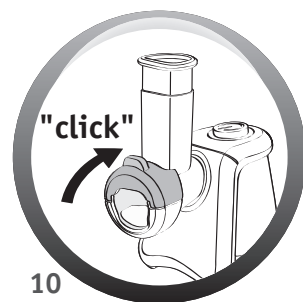
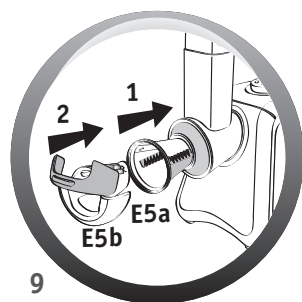
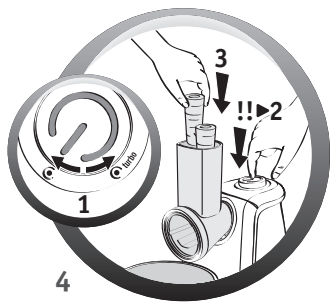
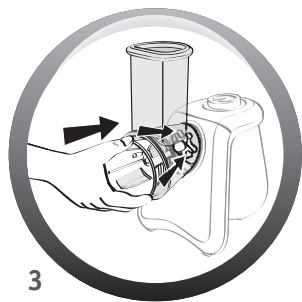
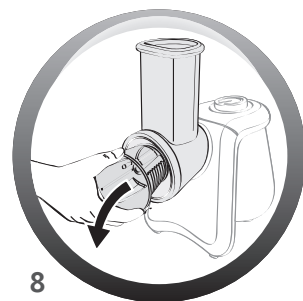
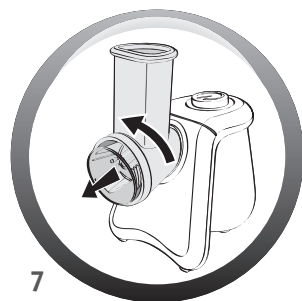
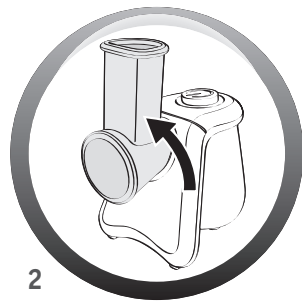
9/2012 - Ref. 2506280

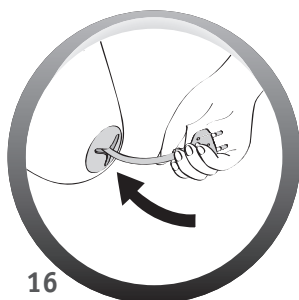
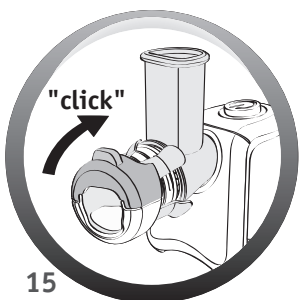
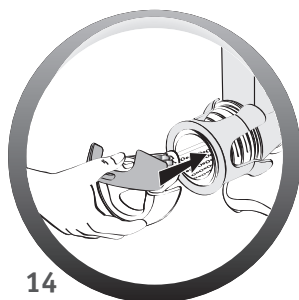
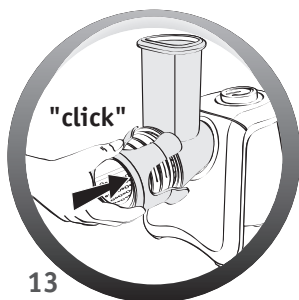
www.tefal.com

EN

TR







1. APPLIANCE DESCRIPTION

- A** - Motor unit
- B** - On/off button and speed selector dial
- C** - Pusher
- D** - Cone holder/feed tube
- E** - Cones
 - E1** - Coarse grating cone (red)
 - E2** - Fine grating cone (metal with orange rim)
 - E3** - Extra fine grating cone (yellow)
 - E4** - Thin slicing cone (metal with dark green edge)
 - E5a** - Dicing cone (light green)
 - E5b** - Dicing ring (light green/white)
- F** - Storage accessory

2. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- 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.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Never introduce food using your hands, always use the pusher.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- Before using the appliance for the first time, check the voltage of your mains electrical supply corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not mince meat.
- Never remove the cones before the motor has come to a complete stop.
- Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat.
- The appliance should be unplugged:
 - If there is any malfunction when it is operating
 - Before cleaning or maintenance
 - After each use.
- Never unplug the appliance by pulling on the lead.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is in perfect condition, has a socket outlet with an earth connection and that it is suited to the power rating of the appliance.
- No domestic appliance should be used if:
 - It has been dropped on the floor
 - If the cones are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you fit or remove the cones.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a Tefal Approved Service

Centre in order to avoid any danger.

- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- For all other foods you can use either slow speed (left position) or turbo speed.
- **Do not operate your appliance for more than 10 min in one go.**
- This appliance is designed for domestic use. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

3. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the accessories (cones, cone holder and pusher) with soapy water. Rinse and then dry carefully.

WARNING: The cone blades especially on the dicing cone are extremely sharp, handle the cones carefully always holding them by the plastic part.

4. USE

- Choose the cone that corresponds to the required use.
- Fit the cone holder (D) on the motor unit (A) with the feed tube positioned slightly to the right. Turn it a quarter turn to the left (fig. 1 & 2) until it locks in place with the feed tube in a vertical position.
- Place the chosen cone into the opening at the front of the holder (D), the cone should be correctly positioned all the way into the drive (fig. 3). Holding the rim of the cone, turn the cone a quarter turn to the right to lock it into place.
- Plug in the appliance by turning the on/off button.
- Select the required speed (slow (left position) or turbo) and then press the on/off button (fig. 4) to fix the cone in place.

WARNING: before preparing food, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor drive unit (fig. 3) the On/Off button before inserting food into the feeder tube (fig. 4) so that the cone locks in place.

- Cut the food to fit the feed tube. Remove the pusher, press the On/Off button first **before** inserting food into the feed tube. Insert food in the feed tube, hold down the On/Off button continuously while gently pushing down the food using the food pusher (C) (fig. 5).

TIP: There is no need to press down hard on the pusher to obtain good results; this type of use will slow down the motor; simply ensure that the food remains in contact with the cone.

- To change or remove the cone, turn the holder (D) a quarter turn to the right (fig. 6), then return it to the upright position (fig. 7) which will release the cone. Remove the cone (fig. 8).

RECOMMENDATIONS FOR USE

The slow speed (left position) is intended for hard foods (e.g. parmesan, chocolate). The slow speed is also recommended for soft or delicate foods (cucumber, cooked beetroot). For all other foods you can use either the slow (left position) or the turbo speed.

Fitting the dicing accessory:

Always handle the dicing cone with care, the blades are extremely sharp.

- Place the dicing cone in the opening at the front of the holder (D), the cone should be correctly positioned all the way into the drive (fig. 3).
- Then position the dicing ring (E5b) with the safety flap open, centring the safety hinge on the cone holder tube (fig. 9).
- Check that the dicing ring is correctly attached to the base of the cone holder.
- Close the safety hinge over the cone holder (fig. 10).
- Use the dicing function by inserting the food through the feed tube. Push the food down gently using the pusher (C).
- Remove the dicing accessory by pulling the tab positioned at the top of the safety hinge (fig. 11).

Tip: to unlock the safety hinge E5b more easily, move it upwards with one finger while simultaneously pulling the tab forward (fig.11).

F.A.Q.

Questions	Answers
• "The Cone is not properly held in place in the holder, or does not fully engage".	Simply make sure that the cone is slotted all the way into the cone holder (fig. 3). Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place (fig. 4).
• "I can't remove the cone after use".	To remove the cone after use, unlock it by turning it a quarter turn to the right (fig. 6), then return it to the upright position (Fig.7) which will release the cone (fig. 8).
• "The cone holder is quite hard to fit and remove, is this normal?"	Yes when the appliance is new it can be quite stiff. With use it will become easier to install and remove.

Use the cone recommended for each type of food:

Only use raw vegetables and fruit in your appliance.

	Coarse Grating cone E1 (red)	Fine Grating cone E2 (metal with orange rim)	Extra Fine Grating cone E3 (yellow)	Thin Slicing cone E4 (metal with dark green edge)	Dicing cone E5a/E5b (light green)	Recommended position for: On/off button and speed selector
Carrots	•	•		•	•	turbo
Courgettes/Zucchini	•	•		•	•	turbo
Potatoes	•	•		•	•	turbo
Cucumber	•	•		•	•	left position
Pepper/Capsicum	•			•		turbo
Onions				•	•	turbo
Beetroot				•	•	left position
Celery		•		•	•	turbo
Horseradish	•			•	•	turbo
Cabbage (white/red)				•		turbo
Apples				•	•	turbo
Parmesan			•			left position
Cheese	•	•		•	•	turbo
Chocolate	•	•	•			left position
Dry bread/ Biscuits (for crushing)			•			left position
Hazelnuts/ walnuts/ almonds			•			left position
Coconut (fresh)		•	•			left position

Tips for good results:

The ingredients you use must be firm and fresh quality to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat.

Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

RECIPES

CONES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Red cone COARSE GRATING (E1)	Summer Gratin (serves 6)	– 6 small courgettes / zucchini (about 800g) – 2 potatoes – 1 onion – 1 cup cooked white rice (about 75g raw rice) – 1 egg – 1 glass milk – 150 g gruyere or other cheese (grated using Fine Grating cone E2) – butter	Grate the courgettes/zucchini and potatoes with the coarse grater cone (E1). Slice the onion using the thin slicing cone (E4). Fry all the vegetable in oil or butter in a frying pan until just soft. In an ovenproof dish, place alternating layers of vegetables cooked rice, vegetables, cooked rice etc. Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter. Place in the oven at 180°C for 20-30 min.
Metal cone with orange edge FINE GRATER (E2)	Coleslaw (serves 4)	– 1/4 white cabbage (about 150 g) – 2 small carrots – 1/2 small onion (optional) – 3 tablespoons mayonnaise – 3 tablespoons double cream – 1 teaspoon white wine vinegar – 1/4 teaspoon caster sugar	Slice the white cabbage using the Thin Slicing cone (E4) and grate the carrots using the Fine Grating cone (E2) or Coarse Grating Cone (E1), depending on your preference. Mix them in a bowl. Prepare the dressing by mixing the mayonnaise, cream, vinegar and sugar. Mix the grated vegetables with the dressing, stir, cover and leave to chill for 1 hour in the refrigerator. For a healthier dressing combine 6 tablespoons plain yogurt, 1/2 teaspoon Dijon mustard or coarse grain mustard and 2 tablespoons mayonnaise.
Yellow cone EXTRA FINE GRATING (E3)	Apple and Almond Gratin (serves 4-6)	– 6 Braeburn apples – 60 g brown sugar – 50 g butter – 50 g whole almonds – 200 ml double cream – 1 teaspoon cinnamon	Peel, seed and cut the apples into quarters. Slice using the Thin Slicing cone (E4) and brown them with 40 g butter. Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom. Grind the almonds to a powder using the Extra Fine Grating cone (E3). In a bowl, mix the ground almonds, cream and cinnamon. Pour the mixture over the apples and sprinkle with brown sugar. Bake for 45-55 min (if necessary, increase to 180 C for the last 10 min to melt the sugar topping).

CONES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Metal cone with dark green edge THIN SLICING (E4)	Greek salad (serves 4)	– 1 cucumber (peeled) – 2 large tomatoes (deseeded) – 1 red pepper / capsicum – 1 green pepper / capsicum – 1 medium white onion – 200 g feta cheese – 50 g black olives (optional) – 4 tablespoons oil – 2 tablespoons lemon juice – 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Thin Slicing cone (E4). Cut the pepper/capsicum in half, remove the seeds and white parts. Slice the peppers and onion using the Thin Slicing Cone (E4). Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. Mix all the ingredients in a large bowl and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and pour over the salad. Sprinkle the salad with chopped fresh herbs.
Light green cone/ring DICING (E5a/E5b)	Mixed vegetables (serves 4)	– 400 g red beetroot – 300 g carrots – 400 g potatoes – 200 g cucumber – 150 g onions – 100 g peas – salt – 2 tablespoons oil	Dice the beetroot, carrots and potatoes; steam until cooked and leave to cool. Peel and dice the cucumber and onions. Add all vegetables to a bowl; add salt and oil. Leave to chill for 1 hour in refrigerator.

blades are sharp). This will help dislodge any food.

- **Handle the cones with care because the cone blades are extremely sharp. The outside of the dicing cone is extremely sharp we would advise cleaning this cone carefully from inside.**
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots and beetroot, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

6. STORAGE

- All cones (**E1, E2, E3, E4, E5a**), the dicing ring (**E5b**) can be stored on the appliance. Stack the five cones (**fig. 12**) and position them in the opening at the front of the holder (**D**). The storage accessory (F) clips onto the opening at the front of the holder (**D**) (**fig. 13**). The dicing ring (**E5b**) clips onto the storage accessory (**F**) (**fig. 14 and 15**).
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

7. RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Your appliance is designed to operate for many years.

However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point.



Think of the environment!

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

5. CLEANING YOUR APPLIANCE

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (A).**
- Do not immerse the motor unit in water or place it under running water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry carefully.
- The holder (**D**), pusher (**C**), cones (**E1, E2, E3, E4, E5a**), dicing ring (**E5b**) and storage accessory (**F**) can go in the dishwasher in the upper basket using the "ECO" or LIGHT SOIL" programme.
- In the event of difficulty in cleaning the dicing cone (E5a) or food becomes embedded in the blades, it is advisable to use a brush and clean the cone from the inside (not the outside as the

1. CİHAZIN TANITIMI

- A** - Motor bloğu
- B** - Açma/kapama düğmesi ve hız seçme düğmesi
- C** - İtme aparatı
- D** - Besleme ağızı
- E** - Bıçaklar
 - E1** - Kalın rendeleme bıçağı (kırmızı)
 - E2** - İnce rendeleme bıçağı (turuncu kenarlı metal)
- E3** - Kazıma bıçağı (sarı)
- E4** - Dilimleme bıçağı (açık yeşil kenarlı metal)
- E5a** - Dalgalı dilimleme bıçağı (koyu yeşil)
- E5b** - Küp yapma aparatı (koyu yeşil/beyaz)
- F** - Muhafaza aksesuarı

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce, kullanım kitapçığını dikkatli bir şekilde okuyun: Kullanım kitapçığına uygun olmayan kullanımdan doğacak sorunlardan imalatçı hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece, fiziksel, duygusal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya tecrübe veya bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamasına dikkat edilmelidir.
- Kazalardan ve cihazın maddi hasara maruz kalmasından kaçınmak için, ellerinizi ve mutfak gereçlerini hareket halinde olan koniler ve bıçaklara yaklaştırmayın.
- Besinleri asla elleriniz ile itmeyin, daima itme aparatını kullanın.
- Bu cihaz yürürlükte bulunan teknik düzenleme ve normlara uygundur.
- Bu cihaz sadece alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlk kullanım öncesinde şebeke geriliminin cihazın veri föyünde belirtilen değere uygun olduğunu kontrol etmenizi rica ediyoruz.
- Bu cihazı elektrikli ocak üzerine veya ateş kaynağı (gazlı mutfak ocağı) yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı yalnızca sağlam bir zemin üzerinde ve su sıçramasına maruz kalmayacağı bir alanda kullanın.
- Cihazı boş olarak ve tüm aksesuarları yerleştirilmiş iken kullanmayın.
- Et kıymak için kullanmayın.
- Bıçakları asla motor tamamen durmadan yerlerinden çıkarmayın.
- Ürünü aşırı koyu kıvamda besinler ile birlikte kullanmayın: (şeker, et).
- Aşağıdaki hallerde cihazın fişinin prizden çıkarılması gerekmektedir:
 - Çalışma sırasında normal olmayan bir durumla karşılaşılmış halinde,
 - Her temizlik veya bakım öncesinde,
 - Her kullanım sonrasında.
- Cihazı asla elektrik kordonundan çekerek taşımayın.
- Yalnızca bir adet uzatma kablosu kullanın, kullanmadan önce durumunun iyi olduğundan emin olun.
- Aşağıdaki hallerde elektrikli ev aletinin kullanılmaması gerekir:
 - Yere düşüyse,
 - Bıçaklar hasar görmüş veya eksik ise,

- Başından ayrılacağınız zaman ve aksesuarlarını çıkarmadan/ takmadan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın.
- Kordon hasar görmüşse, her türlü tehlikenin önlenmesi için satış sonrası destek servisi veya yetkili herhangi bir şahıs tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Yetkili satış sonrası servisi tarafından tedarik edilenler dışında yedek parça veya bıçaklar kullanmayın.
- **Cihazı asla 10 dakikadan uzun süreli kullanmayın.**
- Bu ürün ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçla kullanımı, uygunsuz veya kullanım kitapçığında belirtilenlere aykırı bir şekilde kullanımı halinde, üreticinin garantisi ve sorumluluğu sona ermektedir.

3. İLK KULLANIM ÖNCESİ

- Aksesuarları (bıçaklar, bıçak haznesi ve itme aparatı) sabunlu su ile temizleyin. Özenli bir şekilde durulayın ve kurutun.

DİKKAT: Bıçaklar son derece keskindir; bıçaklara müdahalede bulunurken son derece dikkatli olun, daima plastik kısımlarından tutun.

4. KULLANIM

- Arzu edilen kullanıma uygun bıçağı seçin.
- Bıçak haznesini (D) motor bloku üzerine (A) ¼ tur sola doğru çevirerek yerleştirin (**Şekil 1 & 2**).
- Seçilen bıçağı haznenin ön kısmında bulunan açıklığa (D) yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır (**Şekil 3**).
- Cihazın fişini prize takın.
- Arzulanan hızı seçin (yavaş veya turbo hız) ve ardından açma/kapama düğmesine basın (**Şekil 4**).

DİKKAT: Cihazı çalıştırmadan önce bıçağın hareket ettirici (Şekil 3) üzerine düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun, ardından besinleri besleme boğazından doldurmadan önce, açma/kapama düğmesine basın (Şekil 4).

- Besinleri besleme ağızından içeri doldurun (D) ve itirme aparatı yarımıyla hafifçe ittirin (C) (**Şekil 5**).

İP UCU: Kesme işleminden iyi sonuç elde etmek için itme aparatı üzerine güçlü bir şekilde bastırmanız gerekmez, bu tip bir kullanım motoru frenleyecektir, aksine malzemenin bıçak ile temas etmesine dikkat edilmesi yeterlidir.

- Bıçağı değiştirmek için, hazneyi (D) ¼ tur sağa doğru çevirin (**Şekil 6**), ardından dikey pozisyona getirin (**Şekil 7**). Koniği çıkarın (**Şekil 8**).

KULLANIM ÖNERİLERİ

Yavaş hız E3 bıçağı (sarı) ile rendelenecek sert besinler için kullanılır (örn. parmesan, çikolata). Yavaş hızın kullanımı ayrıca hassas veya yumuşak besinler için de tavsiye edilir (armut, kırmızı pancar, avokado).

Dalgalı dilimleme montajı:

- Dalgalı dilimleme bıçağını haznenin ön kısmında bulunan açıklığa (D) yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır (**Şekil 3**).
- Ardından emniyet sürgüsü açık olarak, küp yapma aparatını yerleştirin, emniyet sürgüsünü bıçak haznesinin borusuna ortalayın (**Şekil 9**).
- Küpyapma aparatı bıçak haznesinin altına doğru bir şekilde klipslendiğini kontrol edin.
- Bıçak haznesi üzerindeki emniyet sürgüsünü kapatın (**Şekil 10**).
- Malzemeleri bıçak haznesinin besleme ağzından sokarak, dalgalı dilimleme fonksiyonunu gerçekleştirin.
- Emniyet kilidinin üst kısmına yerleştirilmiş dili çekerek, dalgalı dilimleme bıçağını çıkarın (**Şekil 11**).

İp ucu: E5b emniyet kilidini daha kolay açmak için, aynı anda bir parmakla yukarı doğru hareket ettirin ve dili yukarı doğru çekin (Şekil 11).

SIK SORULAN SORULAR

Sorular	Cevaplar
"Bıçak hazne içindeki yerinde sağlam durmuyor, "klik" sesini duymuyorum".	Bıçağın yerine tamamen yerleştiğinden emin olun (Şekil 3). Ardından, besinleri doldurmadan önce cihazın çalıştırılması, bıçağın yerine düzgün bir şekilde yerleştirilmesini sağlar (Şekil 4).
"Kullanım sonrasında aksesuarı çıkaramıyorum".	Kullanım sonrasında bıçağı çıkarmak için, kilidi açın (Şekil 6), ardından hazneyi yeniden sürgüleyin (Şekil 7), hazne kendiliğinden düşer (Şekil 8).
"Bıçak haznesi oldukça zor takılıp, çıkarılıyor, normal mi?"	Evet, ürün yeni olduğunda normaldir. Kullanıldıkça, takılıp, çıkarılması kolaylaşacaktır.

Her yiyecek tipi için tavsiye edilen koniyi kullanın:

	Bıçak Kalın rende E1 (Kırmızı)	Bıçak İnce rende E2 (Turuncu kenarlı metal)	Bıçak Peynir rendesi E3 (Sarı)	Bıçak İnce dilimleme E4 (Açık yeşil kenarlı metal)	Bıçak Söğüş E5a/E5b (Koyu yeşil)
Havuç	•	•		•	• (sadece çiğ)
Kabak	•	•		•	• (sadece çiğ)
Patates	•	•		•	• (sadece çiğ)
Salatalık	•	•		•	• (sadece çiğ)
Dolmalık biber	•			•	
Soğan				•	• (sadece çiğ)
Pancar				•	• (sadece çiğ)
Kereviz		•		•	• (sadece çiğ)
Kara pancar	•			•	• (sadece çiğ)
Lahana (beyaz lahana/kara lahana)				•	
Elma				•	• (sadece çiğ)
Parmesan			•		
Gruyer	•	•		•	• (sadece çiğ)
Çikolata	•	•	•		
Kuru ekmek / peksimet			•		
Fındık/ ceviz/ badem			•		
Hindistan cevizi		•	•		

İyi sonuç elde edilmesine yönelik tavsiyeler:

Tatminkar sonuçlar elde edebilmek için, kullandığınız malzemelerin gevşek olmamaları gerekir, ayrıca hazne içinde malzeme birikiminden kaçınınız. Cihazı şeker veya et parçaları gibi aşırı sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın.

Hazne besleme borusu içinden daha kolay geçmeleri için malzemeleri kesin.

TARİFLER

BİÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Rende Kırmızı İri RENDE (E1)	Graten (6 kişilik)	6 küçük boy kabak 2 patates 1 soğan 1 tas pilav 1 yumurta 1 bardak süt 150 g gruyere peyniri - tereyağı	İri rendeleme bıçağı (E1) ile kabakları ve patatesleri rendeleyin. Dilimleme bıçağı (E4) ile soğanı dilimleyin. Tüm sebzeleri yağ içinde dilirtilin. Bir graten tabağı içine bir kat sebze, bir kat pilav, bir kat sebze şeklinde doldurun. Süt, tuz ve karabiber ile çırpılmış sütü ekleyin. Üzerine rendelenmiş gruyere serpin ve fındık büyüklüğünde tereyağı sürün. 180°C fırında fırınlayın.
Rende Turuncu kenarlı metal İNCE RENDE (E2)	Coleslaw (4 kişilik)	¼ beyaz lahanaya 2 havuç 3 yemek kaşığı mayonez 3 yemek kaşığı krema 2 yemek kaşığı sirke 2 yemek kaşığı toz şeker	Doğrama bıçağı (E4) ile beyaz lahanayı doğrayın ve İnce rende (E2) bıçağı ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata tabağı içinde karıştırın. Mayonez, krema, sirke ve şeker ile sosu hazırlayın. Rendelenmiş sebzeler üzerine hazırladığınız sosu dökün ve karıştırın, 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Bıçak sarı PEYNİR RENDESİ (E3)	Bademli elmalı graten (4 kişilik)	6 elma 60 g şeker 50 g tereyağı 50 g bütün badem 20 cl krema 1 çay kaşığı tarçın	Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve çeyrek dilimler halinde kesin. Dalgalı bıçağı (E4) ile şeritler halinde kesin, 30 g tereyağı içinde dilirtilin. Bir graten tabağını hafifçe yağlayın, tabanını karamelleşen elmalarla örtün. Peynir rendesi (E3) ile bademleri toz halinde getirin. Bir salata tabağı içinde, badem tozlarını, kremayı ve tarçını karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı elmalar üzerine boşaltın ve üzerine şeker serpin. 160°C fırında fırınlayın.

BİÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Bıçak Açık yeşil kenarlı metal DİLİMLEME (E4)	Yunan usulü salata (4 kişilik)	1 salatalık 2 iri domates 1 kırmızı dolmalık biber 1 yeşil dolmalık biber 1 orta boy beyaz soğan 200 g beyaz peynir 50 g siyah zeytin (damak tadına göre) 4 yemek kaşığı sıvı yağ 1 limon 30 g kuru baharat (Arzuza göre: Fesleğen, maydanoz, nane, kişniş)	Salatalıkları Dalgalı bıçak ile (E4) ince dilimler halinde kesin. Dolmalık biberleri ikiye kesin, içlerini çıkarın. Dolmalık biberleri ve soğanları kıyın. Beyaz peynir ve domatesleri küpler halinde kesin. Bir salata tabağı içinde, tüm malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Sıvı yağ ve limonu karıştırarak sosu hazırlayın. Yavaşça salatanın üzerinde gezdirin ve üzerine baharatlarla süsleyin.
Bıçak/Koyu yeşil halka Dalgalı dilimleme-küp yapma (E5a/E5b)		400 g kırmızı pancar 300 g havuç 400 g Patates 200 g salatalık 150 g soğan 100 g Bezelye - tuz 2 yemek kaşığı sıvı yağ	Patatesleri, pancarları, havuçları, soğanları ve salatalıkları dalgalı dilimleme ve küp yapma aparatı (E5a/E5b) yardımıyla küpler halinde kesin. Patatesleri, pancarları ve havuçları buharda pişirin. Hepsini karıştırın ve bezelyeleri, soğanları ve salatalığı ekleyin. Tuz ve sıvı yağ ilave edin. 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin.

5. CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- **Motor bloğunu temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın (A).**
- Motor bloğunu suya batırmayın, su altına tutmayın. Motor bloğunu nemli bir bez kullanarak temizleyin. Özenli bir şekilde kuruyun.
- Hazne (D), itme aparatı (C), bıçaklar (E1, E2, E3, E4, E5a), küp yapma aparatı (E5b) ve muhafaza aksesuarı (F) bulaşık makinesinin üst sepetinde, "EKONOMİK" veya "HAFİF KIRLI" programı kullanılarak yıkanabilir.

- Dalgali dilimleyiciyi temizlik sırasında zorlukla karşılaştığınız halinde, fırça kullanmanızı tavsiye ederiz.
- **Bıçaklar temizlerken dikkatli olun, konilerin bıçakları son derece keskindir.**
- Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması halinde, gıda yağına batırılmış bir bezle silin ve ardından alışıldığı gibi yıkayın.

TR

6. CİHAZIN MUHAFAZA EDİLMESİ

- Tüm bıçaklar (**E1, E2, E3, E4, E5a**), küp yapma aparatı (**E5b**) cihaz üzerinde muhafaza edilebilir.
5 bıçağı birbirleri içine geçirin (**Şekil 12**) ve haznenin ön girişine yerleştirin (**D**). Muhafaza aksesuarı (**F**) haznenin ön girişine klipslenir (**D**) (**Şekil 13**). küp yapma aparatı (**E5b**) muhafaza aksesuarı üzerine klipslenir (**F**) (**Şekil 14 & 15**).
- Kordonun muhafazası: Kordonu bu amaçla öngörülen boşluğa ittirin (**KORDON SAKLAMA**) (**Şekil 16**).

7. GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜNÜ TAMAMLAMIŞ OLAN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Cihazınız uzun yıllar boyunca kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bununla birlikte, cihazınızı kullanım sonuna geldiğinde, yenisiyle değiştirmeyi arzuladığınızda, belediye tarafından öngörülen toplama alanlarına götürünüz (yoksa bir atık merkezine).



Çevreyi koruyun!

- ① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilir veya geri dönüştürülebilir parça içerir.
- ➔ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününün tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemektedir, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası : Tefal
Cinsi : Mutfak Robotu
Modeli : QA400, QA401
Belge İzin Tarihi : 08.04.2009
Garanti Belge No : 67728
Azami Tamir Süresi : 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
الجزائر ALGERIA	CIAJ 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ "Ֆրուպպա ՄեԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16Ա, շին.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г., ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

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

한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588
LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сл. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 20 50 022
MALAYSIA	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	1 year	65 6550 8900
MEXICO	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne

PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30
SRBIJA SERBIA	SEB Developement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	886-2-2833 3716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325

Україна UKRAINE	ТОВ «Група СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	+84-8 38644037 +84-8 38645830

 : www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL
GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'aq̃uisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Ісгійімо data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Data prodazhi / Дата на закупуване / Datum na kupuvanje / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Число прирп / Зинада / 購買日期 / 購入日 / 구입일 / تاريخ الشراء / تاریخ خرید

Product reference: / Référence du produit / Referencia
do produto / Nome do produto / Tipo de produto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van
het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlási kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauce numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt
rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Modeli / Κωδικός προϊόντος / Униқтү / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号/제품명/
مراجع المنتج الكامل

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 / Pardoutuets pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satisfi firmanin adi ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продаващия / Сатышчынын аты жана мекен-жайы / Ετοιμότητα και διεύθυνση καταστήματος / Կառավարողի անվանումը և հասցեն / စီးရီးနှင့်ထိုစီးရီးတွင်/ဗျူဟာကို / 零售商店的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ عنوانه او اسمياته التجزئة و عنوانه / نادر خرد فروش

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
Razítko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila
vânzătorului / Razítko prodceje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dũa/
Satıcı Firmının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрi / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը /
ตราประทับของร้าน/ร้านที่ี / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرد فرو و ختم بایع التجاره

