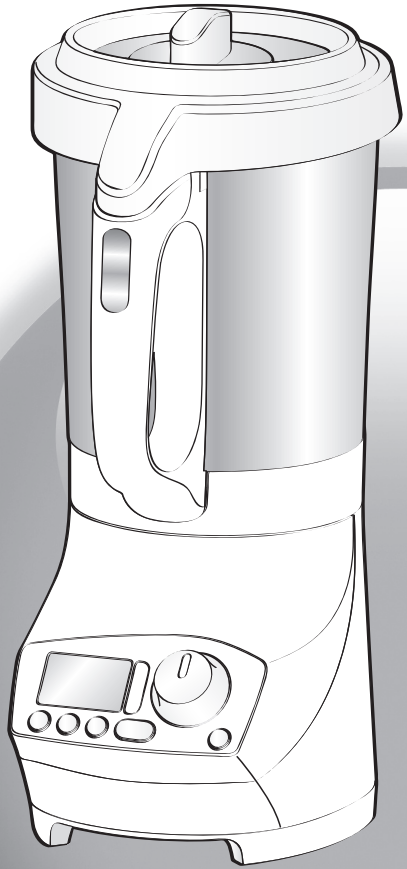
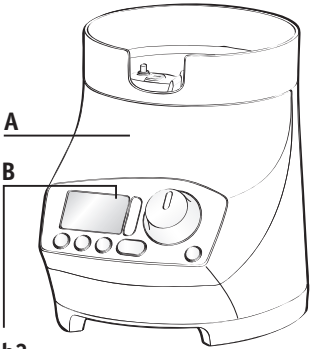
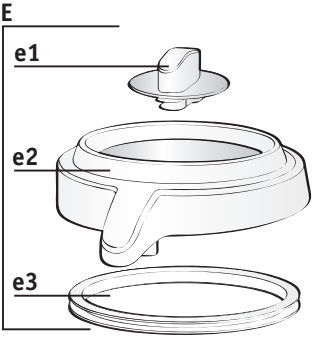
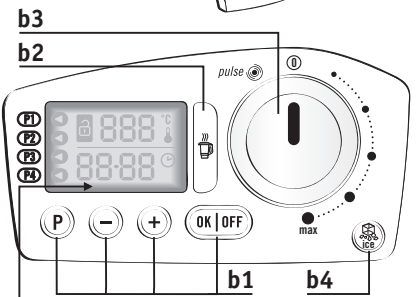
PDF LOW DEFINITION

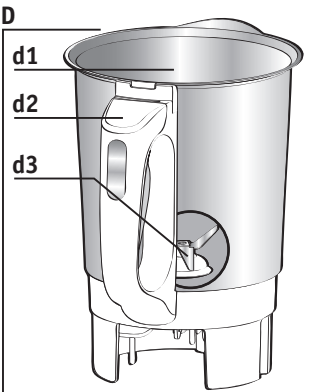


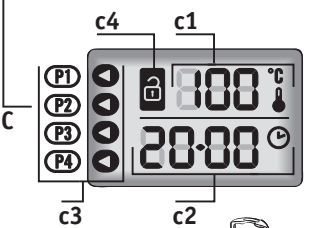
FR
EN
IT
ES
PT
DE
NL


A
B


E
e1
e2
e3

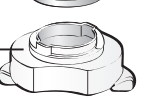

b3
b2
pulse
P1
P2
P3
P4
P
OK | OFF
max
b1
b4

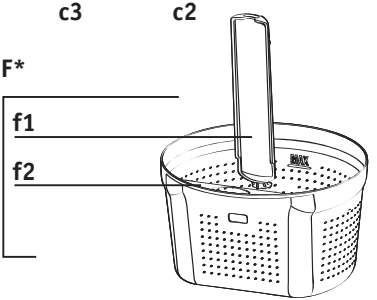

D
d1
d2
d3

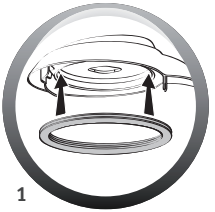

c4
c1
C
P1
P2
P3
P4
100
°C
20:00
c3
c2

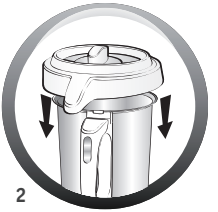

d4*

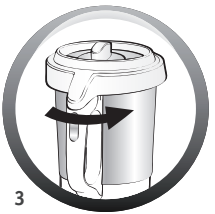

d5*

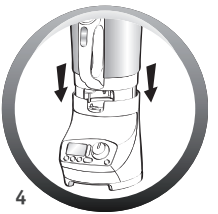

d6*


F*
f1
f2
MAX


1


2

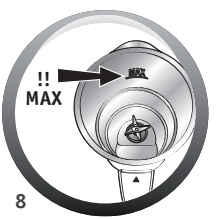

3

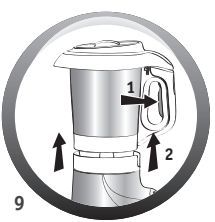

4


!!
5

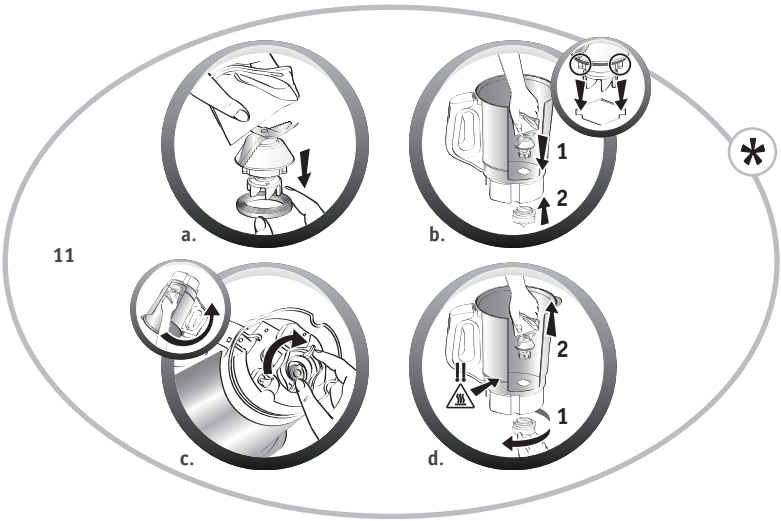

!!
6


!!
MIN
7

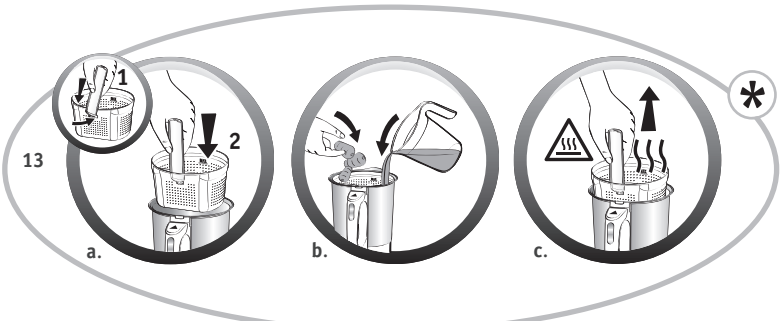

!!
MAX
8


1
2
9


!
10







* **FR** Selon modèle / **EN** Depending on the model / **IT** Secondo il modello / **ES** Según modelo / **PT** Consoante o modelo / **DE** Je nach Modell / **NL** Afhankelijk van model

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes veloutées ou moulinées, de soupes avec morceaux, de sauces et de compotes, de smoothies, de cocktails et des recettes vapeur...

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Bloc moteur
B Tableau de commande
- b1 Touches de sélection
  – P - Programmes automatiques
  P1 : Soupe Veloutée / P2 : Soupe Moulinée / Cuisson vapeur : P3 (selon modèle*)
  Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*)
  – -/+ – Diminution/Augmentation de la durée ou de la température de cuisson
  – OK/OFF – Validation d'un choix de programme, de la durée ou de la température de cuisson /Arrêt de l'appareil
- b2 Témoin lumineux de chauffe (si >50°C à l'intérieur du bol)
- b3 Sélecteur de vitesses
- b4 Touche Ice crush (piler des glaçons)

C Ecran d'affichage
- c1 Affichage température réglée de 60 à 100°C
- c2 Affichage timer (temps réglable de 0 à 59 min)
- c3 Affichage programme (P1, P2, P3 et P4 selon modèle*)
- c4 Affichage témoin de sécurité ⓐ

D Ensemble Bol blender
- d1 Bol inox
- d2 Gâchette poignée
- d3 Lames inox (non démontable)

(selon modèle*)
- d4 Couteau démontable
- d5 Joint
- d6 Bague de verrouillage

E Ensemble couvercle
- e1 Bouchon doseur
- e2 Couvercle
- e3 Joint d'étanchéité

F Panier de cuisson (selon modèle*)
- f1 Poignée
- f2 Panier

Données techniques de l'appareil :
Température maximum : 100°C
Puissance : 1100W
Temps de programmation maximum : 59 minutes.

CONSIGNES DE SECURITE

◗ Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables

concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
- AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées et présentent une chaleur résiduelle après utilisation (paroi inox du bol, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet. Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- des fermes.
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- des environnements du type chambres d'hôtes.

◗ Marchés européens seulement :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une

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

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



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

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

- **Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon doseur n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle et/ou si le joint n'est pas positionné dans le couvercle.**
- **AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.**



- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du vidage du bol, du nettoyage, du montage et démontage du couteau.**
- **AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque programme.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.**

- **Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:**
  - **Débrancher l'appareil.**
  - **Ne pas nettoyer l'appareil chaud.**
  - **Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.**
  - **Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.**

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.
- L'appareil ne doit pas être immergé
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- N'utilisez jamais le bol blender sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides, sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol. **(Cf. Fig. 8)**. Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée. Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol blender pendant le fonctionnement de l'appareil.

- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

◗ SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

MISE EN SERVICE

Votre appareil possède 3 modes de fonctionnement :

- Mode programme automatique : température, durée de cuisson et durée de mixage sont préprogrammées pour réaliser des soupes ou des cuissons vapeur en automatique.
- Mode manuel : réglages personnalisés de la température, de la durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.
- Mode blender : sélection de la vitesse moteur sans utiliser la fonction cuisson pour réaliser de savoureux smoothies, cocktails.

Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (**D**, **E et F**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Placez le joint sur le couvercle **(Cf. Fig. 1)**.
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0.5 litre d'eau froide sans dépasser le bas du panier **(Cf. Fig.13 a; b; c)**.
- Positionnez le couvercle **(E)** sur le bol **(D) (Cf. Fig.2)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig.3)**.
- Positionnez le bol blender **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un « clic » **(Cf. Fig. 4)**.
- **L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.**

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 5 et 6), le logo ⏍ se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Mise en place du couteau sur le bol (*selon modèle)

- Montage du couteau démontable (*selon modèle **Cf. Fig. 11 a; b; c**) :

1. Vérifiez que le joint est bien positionné sur la partie couteau **(Cf. 11.a)**.
2. Prenez le couteau avec un linge et placez-le dans son logement dans le fond du bol, en veillant à bien positionner les ergots du couteau dans les encoches du bol **(Cf. 11.b)**.
3. Retournez le bol en maintenant le couteau dans son logement **(Cf. 11.c)**.
4. Verrouillez la partie couteau à l'aide de la bague de verrouillage **(Cf. 11.c)**.

- Démontage du couteau démontable (*selon modèle **Cf. Fig. 11.d)** :

Placez le bol au dessus d'un plan de travail.
1. Maintenez le couteau à l'aide d'un linge.
2. Retournez le bol tout en maintenant le couteau.
3. Faites tourner la bague de verrouillage pour déverrouiller le couteau.

Avertissement : les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du montage, démontage et nettoyage du bol et du couteau.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODE PROGRAMME

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, verrouillez le couvercle et positionnez le bol sur le bloc moteur (voir mise en service).
Sélectionnez un des programmes automatiques proposés ci-dessous (touche P) et validez (touche OK). Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.

Découvrez les programmes automatiques proposés			
	Température (Max)	**Temps ajustable**	**Mixage**
P1 - Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	30 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse maxi 1 min
P2 - Soupe Moulinée (texture dense)	100°C	40 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse mini 13s
P3 (uniquement pour le modèle disposant du panier de cuisson) – Cuisson vapeur avec le panier de cuisson et 50 cl d'eau (selon modèle*)	100°C	30 min. **(+ ou -20 min)**	Non
P3 (ou P4 pour le modèle disposant du panier de cuisson) - Auto clean : programme automatique de nettoyage	100°C	30 s **(ajustable jusqu'à 1 min)**	Vitesse maxi

Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.
Déverrouillez le bol en appuyant sur la gâchette (d2) située à l'intérieur de la poignée (cf. Fig. 9) et servez de suite ou laissez le bol en place en maintien au chaud (jusqu'à 40 minutes).

CONSEILS PRATIQUES

- Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**. et à ne pas dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. Fig. 8)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- L'information temps ou température clignote : vous avez la possibilité de modifier cette information. Ajustez si besoin le temps à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer), en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Le panier de cuisson (selon modèle*) vous permet de réaliser des cuissons vapeur (en P3 avec 0.5 litre d'eau), ou pour une préparation avec morceaux, de cuire des ingrédients entiers tels que viandes, poissons, légumes, en même temps que votre soupe, (en P1 ou P2).
- A la fin des programmes, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche OFF.

Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

- Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche P (émission de 2 bips sonores). Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur P ou sur la touche OK (émission d'un bip sonore).

Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton OFF, cela permet de réinitialiser les temps et les températures.

MODE MANUEL

- Ajustez le temps de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer) en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Validez ensuite le temps sélectionné par la touche OK.
- L'information température clignote, vous avez la possibilité de modifier cette information. Réglez la température de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Validez ensuite la température sélectionnée par la touche OK.
- Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.
- A tout moment vous pouvez actionner le moteur soit :
  - en vitesse lente (position 1) pour mélanger des aliments liquides (ex : réalisation de sauces).
  - en vitesse rapide (à partir de la position 2) pour mixer des aliments solides.

MODE BLENDER (sans cuisson)



- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur à droite. Le mixage démarre et le temps s'affiche sur l'écran. En mode blender, vous pouvez sélectionner jusqu'à 5 vitesses de mixage différentes. La vitesse pulse se trouve à gauche de la position 0.
- Tournez le sélecteur de vitesses sur la position 0 pour arrêter l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D). Si vous souhaitez programmer un temps de fonctionnement avec arrêt automatique :
- Ajustez le temps de fonctionnement à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur. Le décompte temps s'affiche sur l'écran.
- Le moteur s'arrête automatiquement à la fin du décompte temps.

Touche glace pilée : la touche « Ice » déclenche le fonctionnement qui permet de réaliser de la glace pilée, durée de la fonction 30s. Vous pouvez arrêter l'appareil à votre convenance en appuyant sur la touche « OFF ». Vous pouvez piler 6 à 8 glaçons maximum.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau chaude courante.
- Nettoyer immédiatement votre bol après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude additionné de 2, 3 gouttes de produit lessiviel.
  Respectez les quantités d'eau et de liquide vaisselle préconisés. Un surplus de liquide vaisselle augmente fortement le moussage et par conséquent favorise les débordements.
- Utilisez le programme automatique Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*) pour réaliser un prélavage du bol.
- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque le couvercle est refroidi, retirez le joint d'étanchéité. Pour cela, attrapez-le entre le pouce et l'index, puis tirez pour l'extraire. Le joint se démonte sans risque de détérioration **(Cf. fig.12)**.
- Finissez le nettoyage du bol à l'aide d'une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- En cas d'encrassement prononcé de la partie chauffante du bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle pour faciliter le nettoyage.



- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**

- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Les éléments amovibles (couvercle, joint, bouchon doseur, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer le couvercle en verre, n'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures du verre.
- Le couteau démontable (selon modèle) peut être lavé sous le robinet ou à l'aide d'une brosse.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
Fuite par le couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent	Positionnez le joint d'étanchéité sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré	Changez le joint, contactez un centre service agréé
Les lames ne tournent pas facilement	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage "STOP"	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage "SECU" + témoin lumineux rouge clignote	Bol vide, presque vide ou préparation pas assez liquide	Ajoutez du liquide jusqu'au niveau minimum du bol **(Cf. Fig. 7)**.
Affichage « Err » + témoin lumineux rouge clignote	La résistance chauffante ne fonctionne pas	Contactez un centre agréé
Affichage « ntc » + témoin lumineux rouge clignote	Le capteur de température ne fonctionne plus	Contactez un centre agréé
Arrêt du moteur en cours de préparation, sans affichage de défaut.	Si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés, déclenchement de la sécurité moteur.	Laissez refroidir l'appareil 30 min, et réduisez la quantité d'ingrédients à traiter.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

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

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

Participons à la protection de l'environnement !

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

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

ARGENTINA	0800-122-2732	**مصر EGYPT**	16622	**SLOVENIJA SLOVENIA**	02 234 94 90	**MALAYSIA**	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	**EESTI ESTONIA**	668 1286	**ELLADA GREECE**	2106371251	**MEXICO**	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	**SUOMI FINLAND**	09 622 94 20	**香港 HONG KONG**	8130 8998	**MOLDOVA**	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	**France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin**	09 74 50 47 74	**MAGYARORSZÁG HUNGARY**	06 1 801 8434	**NEDERLAND The Netherlands**	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	**DEUTSCHLAND GERMANY**	0212 387 400	**INDONESIA**	+62 21 5793 7007	**NEW ZEALAND**	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	**عمان سلطنة OMAN**	24703471	**ITALIA ITALY**	1 99 207 354	**NORGE NORWAY**	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	**POLSKA POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	**日本 JAPAN**	0570-077772	**SOUTH AFRICA**	0100202222
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	**PORTUGAL**	808 284 735	**الأردن JORDAN**	5665505	**ESPAÑA SPAIN**	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	**قطر QATAR**	44485555	**ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	**SVERIGE SWEDEN**	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	**REPUBLIC OF IRELAND**	01 677 4003	**한국어 KOREA**	1588-1588	**SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND**	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	**ROMANIA**	0 21 316 87 84	**الكويت KUWAIT**	24831000	**ประเทศไทย THAILAND**	02 769 7477
CHILE	12300 209207	**РОССИЯ RUSSIA**	495 213 32 30	**LATVIJA LATVIA**	6 616 3403	**TÜRKIYE TURKEY**	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	**السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA**	920023701	**لبنان LEBANON**	4414727	**المتحدة العربية الامارات UAE**	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	**SRBIJA SERBIA**	060 0 732 000	**LIETUVA LITHUANIA**	5 214 0057	**Україна UKRAINE**	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	**SINGAPORE**	6550 8900	**LUXEMBOURG**	0032 70 23 31 59	**UNITED KINGDOM**	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 663 155	**SLOVENSKO SLOVAKIA**	232 199 930	**МАКЕДОНИЈА MACEDONIA**	(02) 20 50 319	**U.S.A.**	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						**25/03/2015**

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /ראמאדעס ארס /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자/ تاريخ الشراء/ تاریخ خرې

Product reference: . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Má sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Кодиков производ / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/ 제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول /اسم بائع التجزئة / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش / عنوانه / ئام ترس خرده فروش

Retailer name and address: . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / 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 şi adresa vânzătorului / Pardavotuvės 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 şi adresă vânzător / Názov a adresa predajce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / ראמאדעס ארס /שם וכתובת של המוכר /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / ئام ترس خرده فروش

Distributor stamp . . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio/ Händlerstempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Žimogs/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta/ Ştampila vânzătorului/ Razitko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / ראמאדעס ארס /חותמת המוכר/ 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فرو