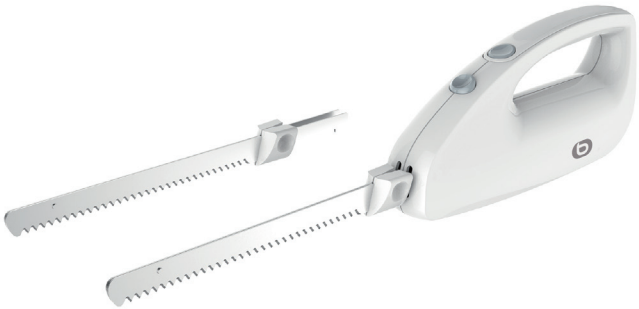
essentiel b

Couteau électrique
Electric knife
Elektromesser
Elektrisch mes
ECOU 3G COOPER



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que ce couteau électrique Essentiel b vous donnera entière satisfaction.

FR

votre produit

Contenu de la boîte

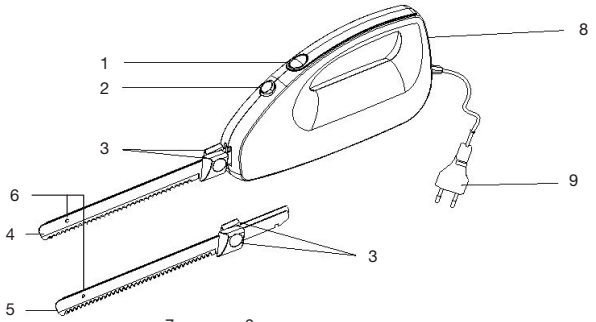
- 1 couteau électrique
- 2 jeux de lames
  - 1 jeu de lames fines universelles
  - 1 jeu de lames épaisses à surgelés
- 2 étuis de protection des lames
- 1 notice d'utilisation

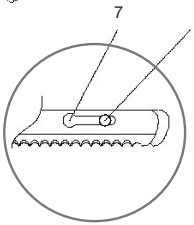
Caractéristiques techniques

- Appareil de classe II
- Puissance : 120 W
- Bouton marche/arrêt
- 1 jeu de lames universelles en acier inoxydable
- 1 jeu de lames «spécial surgelés» en acier inoxydable
- Bouton d'éjection des lames
- Utilisation en continue maximale : 2 minutes
- Durée de pause minimale : 1 minute
- Après 5 cycles, laisser refroidir l'appareil jusqu'à la température ambiante de la pièce avant réutilisation.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,13 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	0
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

description de l'appareil







1	Interrupteur marche/arrêt
2	Bouton d'éjection des lames
3	Garde-lames
4	Jeu de lames fines universelles
5	Jeu de lames épaisses à surgelés
6	Rivets de lames
7	Fente
8	Poignée ergonomique
9	Cordon d'alimentation
10	Etui de protection des lames (x 2)

avant la première utilisation

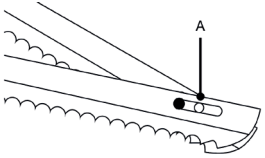
- Assurez-vous que le couteau électrique n'est pas branché.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez- le complètement.
- Retirez chaque jeu de lames de son étui en tenant les lames du côté non coupant ou en les tenant par le garde-lame.
- Séparez les lames pour chaque jeu : faites glisser les lames l'une contre l'autre jusqu'à ce que le rivet d'une lame se détache de la fente de l'autre lame.
- Lavez les lames avec de l'eau savonneuse, rincez-les puis séchez-les avant de les replacer dans leur étui.

utilisation

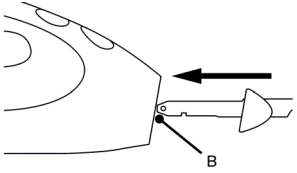
Assemblage de l'appareil

Assurez-vous que le couteau électrique n'est pas branché avant de procéder à l'assemblage de l'appareil.

Si les lames sont séparées :



1. Sortez les lames de leur étui.
2. Tout en tenant les lames par le garde-lames, faites-les glisser l'une contre l'autre jusqu'à insérer le rivet à l'extrémité de la première lame dans la fente de l'autre lame (**A**).
3. Les garde-lames doivent se trouver du côté extérieur.



4. Replacez les lames dans leur étui.
5. Insérez-les à fond, le côté coupant vers le bas, dans la double fente du bloc moteur (**B**) à l'aide des garde-lames comme indiqué dans le schéma ci-contre.

Lorsque vous entendez un «clic», cela signifie que les lames sont correctement insérées*.

6. Vérifiez que les lames sont solidement maintenues, puis retirez l'étui.

* Les lames sont légèrement décalées après leur installation sur le bloc moteur. Ceci est normal.

Découpe

Les lames fines universelles peuvent être utilisées pour découper de la viande (rôtis, gigots, saucissons), des fruits et légumes, du pain, etc.
Les lames épaisses peuvent être utilisées pour découper des produits congelés ou surgelés.

ATTENTION :

- **Ne pas utiliser les lames de l'appareil pour découper des os au risque d'endommager l'appareil.**
- **Si les lames se bloquent, éteindre et débrancher l'appareil avant de retirer les lames avec précaution.**
- **Toujours retirer les broches de cuisson des viandes avant d'utiliser l'appareil.**

1. Branchez le cordon d'alimentation du couteau sur une prise secteur.
2. Maintenez l'interrupteur marche/arrêt enfoncé.
3. Selon la lame sélectionnée :
   - **Lames fines universelles :** posez les lames directement sur l'aliment à découper, et appuyez légèrement vers le bas en guidant les lames dans le sens de coupe souhaitée.Le couteau électrique commence à trancher l'aliment.
   - **Lames épaisses à surgelés :** posez les lames directement sur l'aliment surgelé à découper puis effectuez un mouvement de va-et-vient.
4. Lorsque la découpe est terminée, relâchez l'interrupteur marche/arrêt puis débranchez l'appareil.

Pour un résultat de découpe optimal et afin d'éviter tout risque d'endommagement de vos assiettes ou plats, nous vous recommandons d'utiliser une planche à découper.

nettoyage et entretien

Nettoyage

ATTENTION :

- **Assurez-vous que le couteau électrique n'est pas branché avant de procéder au nettoyage de l'appareil.**
- **Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.**

1. Appuyez sur la touche «EJECT» et retirez les lames du bloc moteur en les tirant fermement à l'aide des garde-lames.
2. Séparez les lames en les faisant glisser l'une contre l'autre jusqu'à ce que le rivet d'une lame se détache de la fente de l'autre lame.
3. Lavez les lames dans de l'eau chaude savonneuse en les maintenant par le garde-lame, rincez-les à l'eau claire puis séchez-les complètement avec un chiffon doux.
4. Vous pouvez également nettoyer les lames au lave-vaisselle.
5. Replacez les lames dans leur étui.
6. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez- le complètement.

ATTENTION : n'essayez pas d'aiguiser les lames !

Stockage

- Assurez-vous que les lames sont placées dans leur étui de protection.
- Conservez le couteau électrique dans un endroit frais et sec.

You have just acquired an Essentiel b -brand product and we thank you. We pay particular attention to the **RELIABILITY**, to the **EASE OF USE** and to the **DESIGN** of our products. We hope you will be completely satisfied with your new Essentiel b electric knife.

your product

Content of the box

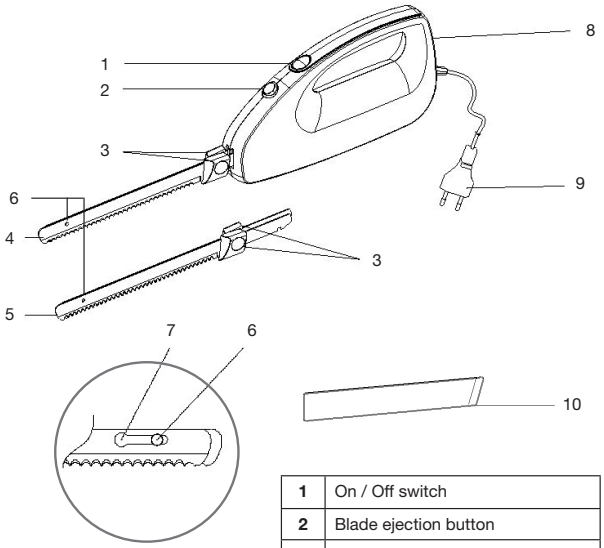
- 1 electric knife
- 2 sets of blades
  - 1 set of universal thin blades
  - 1 set of thick blades for frozen items
- 2 blade protection cases
- 1 instructions for use

Technical characteristics

- Class II appliance
- Power : 120W
- On / Off button
- 1 set of universal stainless steel blades
- 1 set of “special frozen items” blades in stainless steel
- Blade ejection button
- Maximum continuous use: 2 minutes
- Minimum pause time: 1 minute
- After 5 cycles, allow the appliance to cool down to room temperature before using it again.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.13 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	0
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

description of the appliance



1	On / Off switch
2	Blade ejection button
3	Blade guard
4	Set of universal thin blades
5	Set of thick blades for frozen items
6	Blade rivets
7	Slot
8	Ergonomic handle
9	Power cord
10	Blade protective case (x 2)

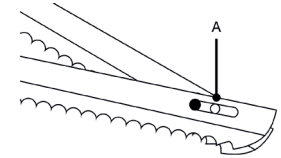
before first use

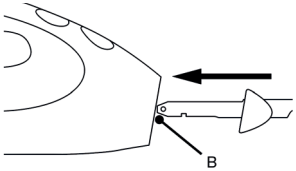
- Make sure the electric knife is not plugged in.
- Wipe the motor unit with a soft, slightly damp cloth, then dry it completely.
- Remove each set of blades from its case by holding the blades on the non- cutting side or holding them by the blade guard.
- Separate the blades for each set: slide the blades against each other until the rivet of one blade comes off the slot of the other blade.
- Wash the blades with soapy water, rinse them and dry them before putting them back in their cases.

use

Assembling the appliance

Make sure the electric knife is not plugged in before assembling the appliance.





If the blades are separated:

1. Take the blades out of their case.
2. While holding the blades by the blade guard, slide them against each other until the rivet at the end of the first blade is inserted into the slot of the other blade (**A**).
3. Les garde-lames doivent se trouver du côté extérieur.

4. Put the blades back in their case.
5. Insert them all the way, with the cutting side down, into the double slot of the motor unit (**B**) using the blade guard as shown in the diagram opposite.

When you hear a «click», that means that the blades are correctly inserted*.

6. Check that the blades are securely held, then remove the case.

* The blades are slightly offset after being installed on the motor unit. This is normal.

Cutting

The universal thin blades can be used to cut meat (roasts, leg of lamb, sausages, etc.), fruits and vegetables, bread, etc.
Thick blades can be used to cut frozen foods.

WARNING:

- **Do not use the blades of the appliance to cut bones as this may damage the appliance.**
- **If the blades become jammed, turn off and unplug the appliance before carefully removing the blades.**
- **Always remove the cooking pins from the meat before using the appliance.**

1. Plug the power cord of the knife into an electrical outlet.
2. Keep the on / off switch pressed down.
3. Depending on the selected blade:
   - **Universal thin blades:** place the blades directly on the food to be cut, and press down slightly while guiding the blades in the desired cutting direction. The electric knife begins to slice the foods.
   - **Thick blades for frozen food:** place the blades directly on the frozen food to be cut and then make a back-and-forth motion .
4. When the cut is complete, release the on / off switch and then unplug the appliance.

For an optimal cutting result and to avoid any risk of damage to your plates or dishes, we recommend using a cutting board.

EN

cleaning and maintenance

Cleaning

WARNING:

- **Make sure the electric knife is unplugged before cleaning the appliance.**
- **The blades are sharp. Handle them with care.**

1. Press the «EJECT» button and remove the blades from the motor unit by pulling them firmly with the blade guards.
2. Separate the blades by sliding them against each other until the rivet of one blade comes off the slot of the other blade.
3. Wash the blades in hot, soapy water while holding them by the blade guard, rinse them with clean water and then dry them thoroughly with a soft cloth.
4. You can also clean the blades in the dishwasher.
5. Put the blades back in their case.
6. Clean the motor unit with a soft, slightly damp cloth and dry it thoroughly.

WARNING: do not try to sharpen the blades!

Storage

- Make sure the blades are in their protective case.
- Keep the electric knife in a cool, dry place.

Sie haben gerade ein Produkt der Marke Essentiel b erworben und dafür danken wir Ihnen. Wir achten besonders sorgfältig auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und auf das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen, dass dieses Elektromesser der Marke Essentiel b Sie vollkommen zufriedenstellt.

ihr produkt

Verpackungsinhalt

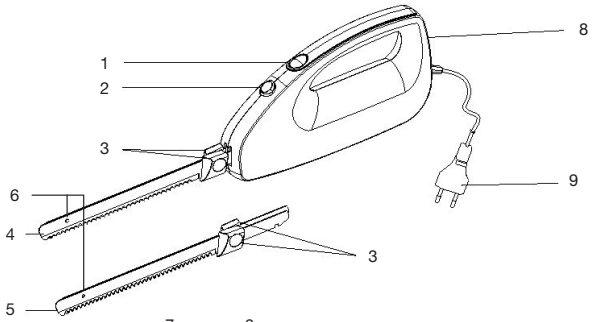
- 1 Elektromesser
- 2 Klingensätze
  - 1 Satz dünne Universalklingen
  - 1 Satz dicke Klingen für Tiefkühlkost
- 2 Schutzhüllen für die Klingen
- 1 Bedienungsanleitung

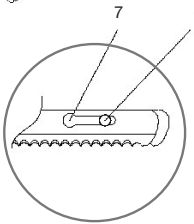
Technische Daten

- Gerät der Klasse II
- Leistung: 120 W
- Ein/Aus Knopf
- 1 Satz Universalklingen aus Edelstahl
- 1 Satz „Spezial-Tiefkühl"-Klingen aus Edelstahl
- Freigabeknopf für die Klingen
- Maximaler Dauergebrauch: 2 Minuten
- Mindest-Pausendauer: 1 Minute
- Lassen Sie nach 5 Zyklen das Gerät auf Umgebungstemperatur des Raums abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,13 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	0
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

beschreibung des geräts







1	Ein-/Aus-Schalter
2	Freigabeknopf für die Klingen
3	Klingenanschlag
4	Satz dünne Universalklingen
5	Satz dicke Klingen für Tiefkühlkost
6	Klingen-Nieten
7	Schlitz
8	Ergonomischer Handgriff
9	Stromkabel
10	Schutzhülle für die Klingen (x 2)

vor dem ersten gebrauch

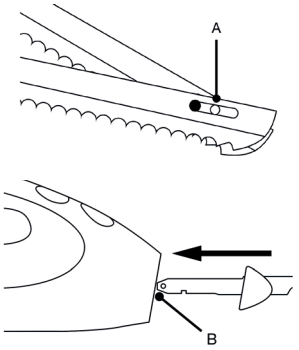
- Vergewissern Sie sich, dass das Elektromesser nicht angeschlossen ist.
- Wischen Sie den Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen ihn dann gründlich ab.
- Ziehen Sie jeden Klingensatz aus der jeweiligen Schutzhülle heraus, wobei Sie die Klingen auf der stumpfen Seite oder am Anschlag festhalten.
- Trennen Sie bei beiden Sätzen die Klingen voneinander: Verschieben Sie die beiden Klingen gegeneinander, bis die Niete der einen Klinge sich aus dem Schlitz der anderen Klinge herauslöst.
- Waschen Sie die Klingen mit Seifenwasser, spülen Sie nach und trocknen sie ab, bevor Sie sie wieder in das Etui stecken.

gebrauch

Das Gerät zusammensetzen

Vergewissern Sie sich, dass das Elektromesser nicht angeschlossen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

Wenn die Klingen getrennt sind:



1. Holen sie die Klingen aus ihrer Hülle heraus.
2. Halten Sie die Klingen am Klingenanschlag fest und verschieben sie gegeneinander, bis die Niete am Ende der einen Klinge in den Schlitz der anderen Klinge fasst (**A**).
3. Die Klingenanschläge müssen auf der Außenseite liegen.
4. Stecken Sie die Klingen wieder in ihre Schutzhülle.
5. Schieben Sie sie mit der scharfen Seite nach unten ganz in den doppelten Schlitz des Motorblocks (**B**), und zwar mit Hilfe des Klingenanschlags, wie auf der nebenstehenden Zeichnung gezeigt.

Wenn Sie ein „Klick" hören, dann bedeutet dies, dass die Klingen richtig eingesetzt sind*.

6. Überprüfen Sie, ob fest sitzen und ziehen dann die Schutzhülle ab.

* Nach dem Einsetzen in den Motorblock sind die Klingen leicht versetzt. Das ist normal.

Schneiden

Die dünnen Universalklingen können verwendet werden, um Fleisch (Braten, Lammkeule, Salami), Obst, Gemüse, Brot usw. zu schneiden.
Die dicken Klingen können verwendet werden, um gefrorene oder tiefgekühlte Produkte zu schneiden.

ACHTUNG:

- **Verwenden Sie die Klingen des Geräts nicht zum Schneiden von Knochen, denn dadurch kann das Gerät beschädigt werden.**
- **Falls die Klingen sich blockieren, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker, bevor Sie die Klingen vorsichtig herausziehen.**
- **Bratspieße immer aus dem Fleisch entfernen, bevor das Gerät verwendet wird.**

1. Schließen Sie das Stromkabel des Messers an eine Steckdose an.
2. Halten Sie den Ein-/Aus-Schalter gedrückt.
3. Je nach der gewählten Klinge:
   - **Dünne Universalklingen:** Legen Sie die Klingen direkt am Lebensmittel an, das Sie schneiden möchten, und üben einen leichten Druck nach unten aus, wobei Sie die Klingen in der gewünschten Schnittrichtung führen. Das Elektromesser beginnt, das Lebensmittel zu schneiden.
   - **Dicke Klingen für Tiefkühlkost:** Legen Sie die Klingen direkt an das Tiefkühlprodukt an, das Sie schneiden möchten, und bewegen diese hin und her.
4. Wenn das Schneiden beendet ist, lassen Sie den Ein-/Aus-Schalter los und ziehen den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Um ein optimales Schneidergebnis zu erzielen und jegliches Beschädigungsrisiko für Ihre Platten oder Teller zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen ein Schneidbrett zu benutzen.

reinigung und wartung

Reinigung

ACHTUNG:

- **Vergewissern Sie sich, dass das Elektromesser nicht angeschlossen ist, bevor Sie das Gerät reinigen.**
- **Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.**

1. Drücken Sie den „EJECT"-Knopf und ziehen die Klingen aus dem Motorblock, indem Sie fest am Klingenanschlag ziehen.
2. Trennen Sie die beiden Klingen voneinander, indem Sie diese gegeneinander verschieben, bis die Niete der einen Klinge sich aus dem Schlitz der anderen Klinge herauslöst.
3. Waschen Sie die Klingen mit warmem Seifenwasser, wobei Sie diese am Klingenanschlag festhalten, spülen mit klarem Wasser nach und trocknen sie dann gründlich mit einem weichen Tuch ab.
4. Sie können die Klingen auch im Geschirrspüler reinigen.
5. Stecken Sie die Klingen wieder in ihre Schutzhülle.
6. Reinigen Sie den Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen ihn dann gründlich ab.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die Klingen zu schärfen!

Lagerung

- Vergewissern Sie sich, dass die Klingen sich in ihrer Schutzhülle befinden.
- Bewahren Sie das Elektromesser an einem kühlen und trockenen Ort auf.

U hebt net een toestel van het merk Essentiel b gekocht, waarvoor onze dank. We besteden bijzondere zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten. Wij hopen dat dit elektrisch mes van het merk Essentiel b volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

uw product

Inhoud van de doos

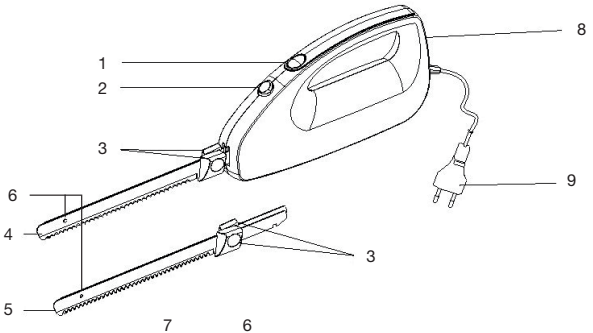
- 1 elektrisch mes
- 2 sets bladen
  - 1 set universele dunne bladen
  - 1 set dikke bladen voor diepgevroren producten
- 2 beschermetuis voor bladen
- 1 Gebruiksaanwijzing

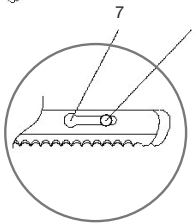
Technische eigenschappen

- Toestel van klasse II
- Vermogen: 120 W
- Aan/uit-knop
- 1 set universele bladen in roestvrij staal
- 1 set bladen «speciaal voor diepgevroren voeding» in roestvrij staal
- Knop om de bladen uit te werpen
- Maximale ononderbroken gebruiksduur: 2 minuten
- Duur minimumpauze: 1 minuut
- Laat het toestel na 5 cycli afkoelen tot het terug op omgevingstemperatuur is vooraleer het opnieuw te gebruiken.

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,13 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	0
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

Beschrijving van het toestel







1	Aan/uit-schakelaar
2	Knop om de bladen uit te werpen
3	Houder bladen
4	1 set universele dunne bladen
5	1 set dikke bladen voor diepgevroren producten
6	Randen van de bladen
7	Gleuf
8	Ergonomisch handvat
9	Voedingssnoer
10	Beschermetui bladen (x2)

NL

voor het eerste gebruik

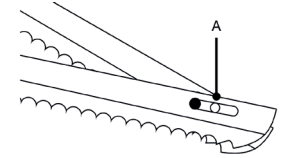
- Controleer of het elektrisch mes niet aan staat.
- Veeg het motorblok schoon met een lichtjes vochtige doek en droog het volledig af.
- Haal elke set bladen uit het etui en houd vast aan de niet-scherpe kant of aan de houder van de bladen.
- Haal de bladen voor elke set uit elkaar: laat de bladen tegen elkaar glijden tot de rand van het blad loskomt van de gleuf van het andere blad.
- Was de bladen af met zeepsop, spoel en wrijf droog vooraleer ze terug in het etui te steken.

gebruik

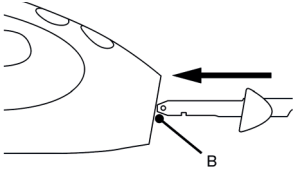
Montage van het toestel

Controleer of het elektrisch mes niet aan staat vooraleer het toestel te monteren.

Wanneer de bladen van elkaar gescheiden zijn:



1. Haal de bladen uit het etui.
2. Laat de bladen tegen elkaar glijden en let erop dat u de bladen aan de houder voor de bladen vasthoudt tot de rand van het eerste blad in de opening van het tweede blad zit (**A**).
3. De houders voor de bladen dienen aan de buitenkant te zitten.



4. Steek de bladen terug in het etui.
5. Steek ze er volledig in, met de snijkant naar onder, in de dubbele gleuf van het motorblok (**B**) Gebruik de houders van de bladen zoals hieronder aangeduid.

Wanneer u een ‘klik’ hoort, werden de bladen correct geplaatst.

6. Controleer of de bladen stevig vastzitten, haal vervolgens uit het etui.

* De bladen staan een beetje uit elkaar nadat ze in het motorblok werden geplaatst. Dit is normaal.

Snijden

De dunne universele bladen kunnen worden gebruikt om vlees (gebraad, bouten, worst), groenten en fruit, brood enz. te snijden.
De dikke bladen kunnen worden gebruikt om diepgevroren of bevroren producten te snijden.

OPGELET:
- **Gebruik de bladen van het toestel niet om botten te snijden, dit zou het toestel kunnen beschadigen.**
- **Wanneer de bladen van het toestel blokkeren, schakelt u het toestel uit en haalt u de stekker uit het stopcontact vooraleer de bladen voorzichtig te verwijderen.**
- **Verwijder satéstokken steeds vóór u het toestel gebruikt.**

1. Steek de stekker van het voedingssnoer in een netstopcontact.
2. Houd de aan/uit-schakelaar ingedrukt.
3. Naargelang het geselecteerde blad:
   - **Universele fijne bladen:** plaats de bladen direct op de door te snijden voeding en druk zachtjes naar onder waarbij u de bladen in de gewenste snijrichting leidt.
   - **Dikke bladen voor diepgevroren bladen:** plaats de bladen rechtstreeks op het bevroren voedsel en voer een heen-en-weer beweging uit.
4. Wanneer het snijden klaar is, laat u de aan/uit-schakelaar los en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Voor een optimale snede en om beschadiging van uw borden of schotels te vermijden, raden we aan een snijplank te gebruiken.

Reiniging

OPGELET:

- **Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit wanneer u het toestel reinigt.**
- **De messen zijn scherp. Wees voorzichtig.**

1. Druk op de knop ‘EJECT’ en haal de bladen uit het motorblok door stevig aan de houders voor de bladen te trekken.
2. Scheid de bladen door ze tegen elkaar te laten glijden tot de rand van het ene blad loskomt van het andere.
3. Was de bladen met warm zeepsop door ze aan de houder van de bladen vast te houden, spoel met helder water en wrijf volledig droog met een zachte doek.
4. U mag de bladen ook in de vaatwasser steken.
5. Steek de bladen terug in het etui.
6. Reinig het motorblok met een lichtjes vochtige doek en wrijf volledig droog.

OPGELET: probeer de bladen niet te slijpen!

Bewaren

- Bewaar deze bladen in het beschermetui.
- Bewaar het elektrisch mes op een koele en droge plaats.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantie+ 2 ans/years Warranty

*** Testé dans nos laboratoires**
Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

FR Cet appareil se recycle — À DÉPOSER EN MAGASIN — OU — À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

essentiel b

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

Art. 8003579
Ref. ECOU 3G COOPER

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Hergestellt in VR China /
Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

FR