essentiel b

Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Fondue électrique
Electric fondue set
Elektrisches Fondue
Elektrische fondue

EFE3



votre produit

Contenu de la boîte

- 1 base chauffante
- 1 caquelon
- 1 support avec encoches pour fourchettes
- 8 fourchettes
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 800 W
- Caquelon en inox
- Capacité : 1,2 L
- 8 fourchettes à fondue
- Indicateur lumineux de chauffe
- Pieds antidérapants
- Longueur du cordon : 1 m
- Range-cordon

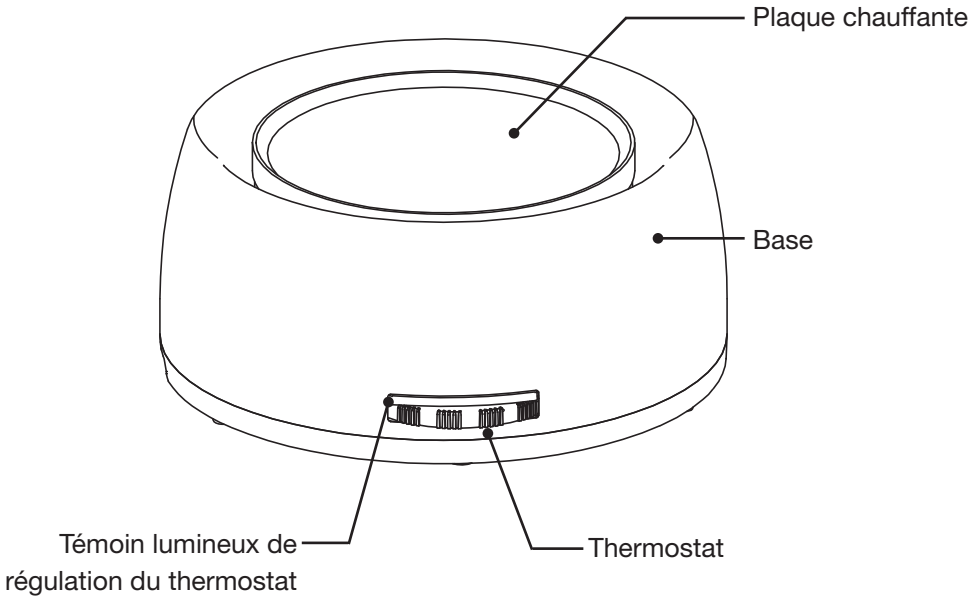
Fiche technique

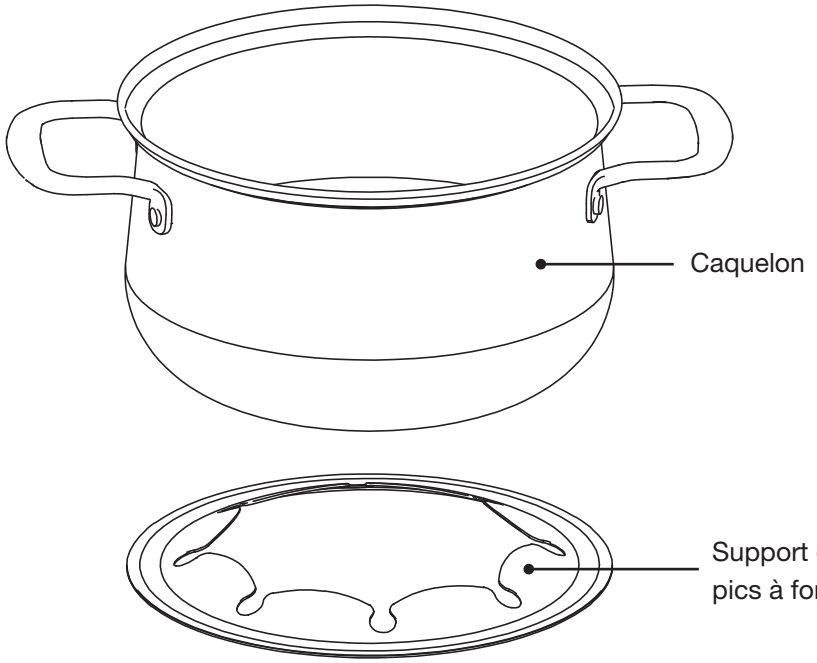
Voici la feuille de plaque de cuisson domestique selon la réglementation européenne n° 66/2014.

Identification du modèle	8008425
Type de plaque	Fondue set
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	1
Technologie de chauffe (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques)	Plaques
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	Ø 130 mm
Consommation énergétique par zone ou aire de cuisson calculée par kg	NA
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	186,5 Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le 400 W pour atteindre une efficacité énergétique maximale.
La méthode d'essai est en conformité avec les exigences de EN60350-2: 2013.

Description de l'appareil





avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Lavez **le caquelon, le support des fourchettes à fondue et les fourchettes** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Essuyez **la base et la plaque chauffante** avec un chiffon doux et sec.

ATTENTION : N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide.

- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est tout à fait normal et se résorbera rapidement.

assemblage de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Placez le caquelon sur la plaque chauffante avec les ingrédients à l'intérieur.
3. Le niveau de préparation (fromage, huile, chocolat, etc.) dans le bol doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi du caquelon. Ne dépassez pas le niveau maximum car des projections chaudes pourraient vous brûler en cours d'utilisation.
4. Posez le support des fourchettes et les fourchettes à fondue sur le caquelon.

utilisation

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le sur une prise secteur équipée d'une terre.
2. Préchauffez l'appareil en tournant le bouton du thermostat selon la préparation que vous souhaitez réaliser. Ne réglez pas systématiquement le thermostat sur la position maximum. En effet, il est plus facile d'augmenter la température du bain d'huile que de la faire descendre. Le témoin lumineux de régulation du thermostat s'allume pendant la phase de chauffe de la plaque et s'éteint lorsque la plaque atteint la température demandée. En cours d'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint en fonction des phases de chauffe.

***Réglage du thermostat :**

- Pour la fondue bourguignonne, vous pouvez placer le thermostat sur la position maximum.
- Pour les fondues au fromage (ex : savoyarde) et au chocolat, nous vous recommandons pour un gain de temps, de faire fondre les fromages ou le chocolat dans le caquelon directement sur votre foyer de cuisson (sauf induction) ou dans une casserole à part. Versez ensuite la préparation dans le caquelon et posez celui-ci sur la plaque chauffante. Réglez le thermostat sur une position moyenne pour le maintien au chaud.

3. Chaque convive utilise une fourchette à fondue pour plonger l'aliment dans la préparation. Les pics peuvent être reposés dans les encoches sur le support des pics.
4. En fin d'utilisation, tournez le bouton du thermostat vers la position minimum et débranchez l'appareil de la prise de courant.
5. Laissez refroidir complètement tous les éléments de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.

nettoyage et entretien

Il est indispensable de toujours garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

ATTENTION :

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et attendez que tous les éléments soient complètement refroidis.
- N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ce qu'aucun liquide ne coule sur les parties électriques sous la plaque chauffante.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.

- Lavez **le caquelon, le support des fourchettes à fondue et les fourchettes** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Vous pouvez essuyer **la base et la plaque chauffante** avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Si les aliments ont attaché dans le caquelon, remplissez celui-ci d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant quelques heures. Les aliments se détacheront ainsi plus facilement.

Fondue savoyarde (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 300 g de beaufort
- 300 g de tomme de savoie
- 300 g d'emmental
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 verre à liqueur de kirsch
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre
- 1 gros pain

PRÉPARATION

1. Coupez le pain en petits morceaux et placez les sauces dans les sauciers.
2. Coupez les 3 fromages en fines lamelles.
3. Dissoudre la maïzena dans un petit verre de kirsch.
4. Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail.
5. Versez le vin blanc dans une grande casserole et faites chauffer à feu moyen.
6. Lorsque le vin frémit, baissez le feu et ajoutez les lamelles de fromage petit à petit tout en remuant la préparation à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Lorsque le fromage est fondu, ajoutez le kirsch avec la maïzena, poivrez à votre convenance et remuez la préparation.
8. Versez la préparation dans le caquelon puis, placez-le sur la plaque chauffante.
9. Allumez l'appareil et placez le thermostat en position moyenne. Remuez de temps en temps pendant l'utilisation de l'appareil.
10. La fondue est prête à être dégustée ! A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de pain et trempez-le dans le fromage.

Fondue bourguignonne (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 600 g de viande de boeuf tendre
- 1 gousse d'ail
- 1 dl d'huile de cuisson (arachide, par ex.)
- 1 brin de romarin
- 1 feuille de laurier
- Sauces (tartare, béarnaise, bourguignonne, barbecue, ketchup, etc.)
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Découpez la viande en petits morceaux.
2. Versez l'huile dans le caquelon.
3. Émincez la gousse d'ail et versez-la dans l'huile.
4. Ajoutez le romarin et le laurier dans le caquelon.
5. Salez et poivrez à votre convenance.
6. Placez le caquelon sur l'appareil à fondue, allumez l'appareil et tournez le thermostat vers la position maximum.
7. Le temps de chauffe de l'huile pour la fondue bourguignonne peut attendre 30 à 40 minutes suivant les conditions.
8. Lorsque l'huile frémit, la fondue est prête. A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de viande et laissez la viande tremper dans l'huile le temps qu'elle soit saisie. Utilisez le support des pics prévu à cet effet.
9. En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de viande mise à cuire.
10. Évitez d'utiliser la même huile trop souvent car elle-ci se dégrade rapidement.

Fondue au chocolat (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat (noir, au lait...)
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de lait
- 75 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- Fruits : ananas, pommes, poires, bananes, fraises, abricots...
- 1 citron

PRÉPARATION

1. Épluchez les fruits en morceaux et arrosez-les de jus de citron. Disposez-les dans un plat.
2. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans une casserole à part.
3. Lorsque le chocolat est ramolli, ajoutez la crème, le lait, le beurre et le rhum, puis mélangez la préparation régulièrement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Allumez l'appareil et placez le thermostat en position moyenne. Placez la préparation dans le caquelon et remuez de temps en temps.
5. La fondue est prête à être dégustée ! A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de fruit et trempez-le dans le chocolat.
   Vous pouvez également rouler les fruits recouverts de chocolat dans de la poudre de coco, d'amande, de noisette, etc.

your product

Contents of the box

- 1 heating base
- 1 fondue pot
- 1 fondue fork rest, with notches
- 8 forks
- 1 instruction manual

Technical characteristics

- Power: 800 W
- Stainless steel fondue pot
- Capacity: 1.2 L
- 8 fondue forks
- Heating indicator light
- Non-slip feet
- Cable length: 1 m
- Cable holder

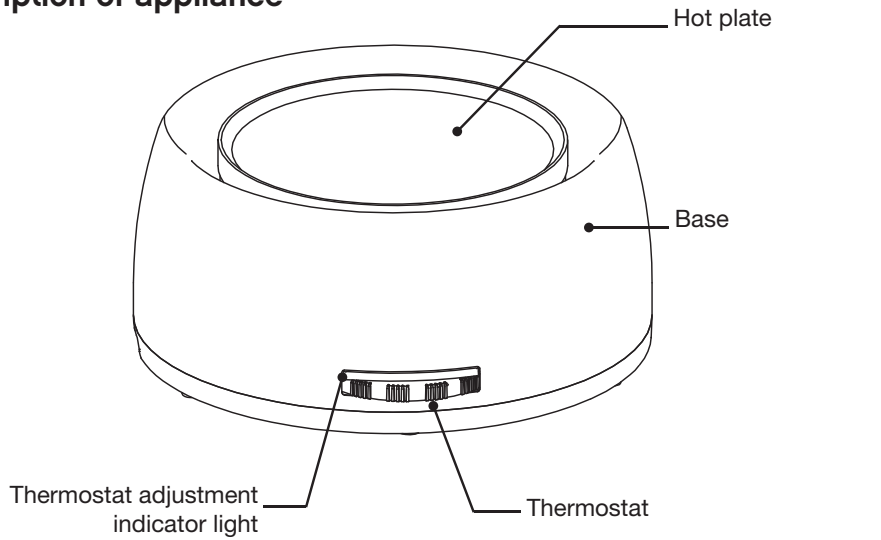
Technical datasheet

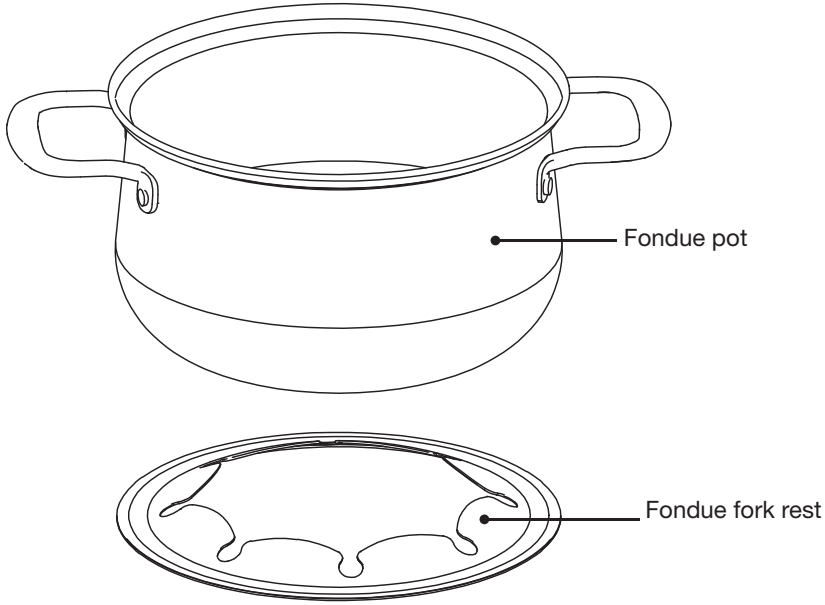
Technical datasheet for domestic cooktop in accordance with European regulations no.66/2014.

Model no.	8008425
Type of cooktop	Fondue set
Number of cooking zones or surfaces	1
Heating technology (induction cooktop zones or surfaces, radiant cooktop zones or surfaces, hot plates)	Hot plates
For circular cooktop zones or surfaces: diameter of each electric cooking zone, rounded to nearest 5 mm	∅ 130 mm
Energy used per cooking zone or surface calculated per kg	NA
Energy used for cooktop calculated per kg	186.5 Wh/kg

Recommended setting: 400 W - for maximum energy efficiency.
Test method in accordance with the requirements of EN60350-2: 2013.

Description of appliance





before first use

1. Remove all packaging from the inside and outside of the appliance.
2. Wash the fondue pot, the fondue fork rest and the forks using a soft sponge and hot water with a small amount of detergent. Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.
3. Wipe the base and the hot plate with a soft dry cloth.

WARNING: Never immerse the base in water or any other liquid.

- When using the appliance for the first time, there may be a slight odor and a small amount of smoke released. This is completely normal and will soon stop.

assembly of the appliance

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Place the fondue pot on the hot plate with the ingredients inside.
3. The level of the food (cheese, oil, chocolate, etc.) in the bowl must always be between the “MIN” and “MAX” marks indicated on the wall of the fondue pot. Never fill higher than the maximum level because splashes of hot liquid could burn you during use.
4. Place the fondue fork rest and the forks onto the fondue pot.

use

1. Unwind the power cord completely, then plug it into a power outlet with a ground connection.

Preheat the appliance by turning the thermostat button to the right setting for the food that you wish to use in the fondue pot. Do not set the thermostat to the maximum position as a default. It is easier to increase the temperature of the oil bath than to reduce it. The thermostat adjustment indicator light turns on during the hot plate heating phase and goes off when the hot plate reaches the required temperature. During use, the indicator light comes on and goes off as the appliance goes through different heating phases.

***Thermostat setting:**

- For Fondue Bourguignonne, you can set the thermostat to maximum.
- For cheese fondues (e.g. Savoyarde) and chocolate fondues, we recommend saving time by melting the cheese or chocolate in the fondue pot directly on your stove (unless it is an induction cooker) or in a separate saucepan. Then; pour your mixture into the fondue pot and place it onto the hot plate. Set the thermostat to medium to keep it warm.

2. Each guest can use a fondue fork to dip a piece of food into the liquid. The forks can be rested in the notches of the fondue fork rest.
3. After using the fondue set, turn the thermostat button to the minimum position and unplug the appliance from the outlet.
4. Leave all parts of the appliance to cool before cleaning them and putting them away.

cleaning and care

It is essential to always keep the appliance clean, given that it comes into direct contact with food.

WARNING:

- Before cleaning, always unplug the appliance from the outlet and wait for all the parts to cool down completely.
- Never immerse the base into water or any other liquid and make sure that no liquid leaks on the electric components under the hot plate.
- Do not use abrasive cleaning products or scouring sponges when cleaning the appliance, to avoid damaging the appliance and its accessories.

- Wash the fondue pot, the fondue fork rest and the forks using a soft sponge and hot water with a small amount of detergent. Rinse them with clean water and dry them carefully with a soft dry cloth.
- You can wipe the base and the hot plate with a soft sponge slightly moistened with hot soapy water. Next, dry them carefully with a soft dry cloth.
- If there is any food stuck inside the fondue pot, fill it with hot soapy water and leave to soak for a few hours. The food will then come off more easily.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Heizsockel
- 1 Fonduetopf
- 1 Auflage mit Aussparungen für Gabeln
- 8 Gabeln
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Leistung: 800 W
- Fonduetopf aus Edelstahl
- Fassungsvermögen: 1,2 l
- 8 Fonduegabeln
- Temperaturanzeige
- Rutschfeste Füße
- Kabellänge: 1 m
- Kabelfach

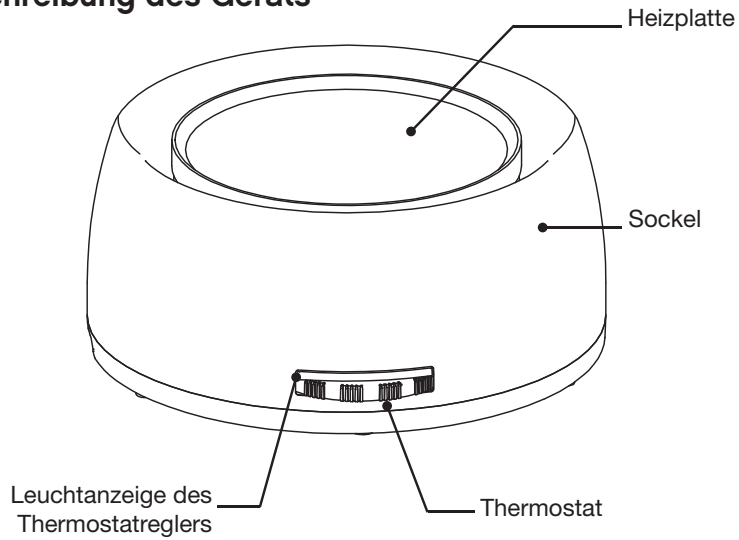
Technisches Datenblatt

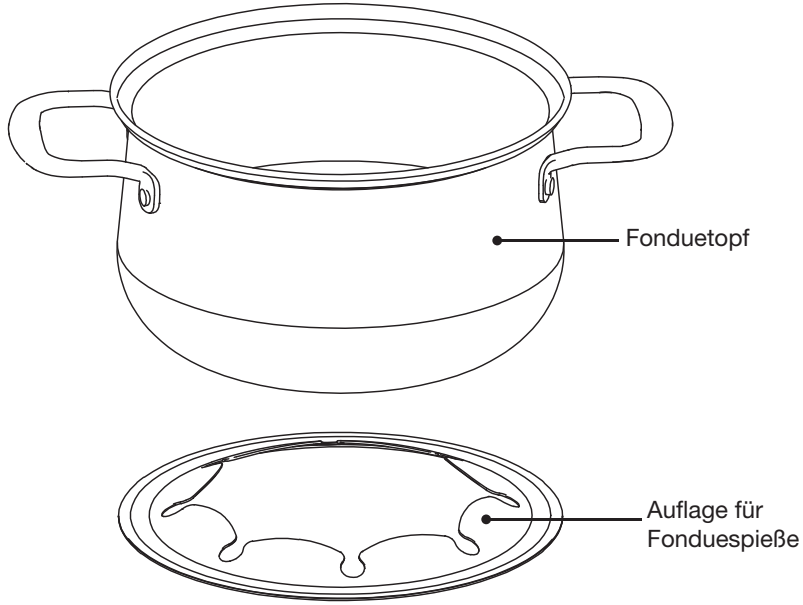
Hier finden Sie die Angaben in Bezug auf Haushaltskochmulden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Modellkennung	8008425
Art der Kochmulde	Fondueset
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -flächen, Strahlungskochzonen, Platten)	Platten
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	∅ 130 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	kA
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	186,5 Wh/kg

Es wird empfohlen, 400 W auszuwählen, um die höchste Energieeffizienz zu erreichen. Das Prüfverfahren erfüllt die Anforderungen der Norm EN60350-2: 2013.

Beschreibung des Geräts





DE

Vor der ersten Verwendung

1. Nehmen Sie alle Teile, die sich innerhalb und außerhalb des Geräts befinden, aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Fonduetopf, die Auflage für die Fonduegabeln und die Gabeln mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Lappen sorgfältig abtrocknen.
3. Den Sockel und die Heizplatte mit einem weichen und trockenen Lappen abwischen.

ACHTUNG: Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder in irgendeine andere Flüssigkeit ein.

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, ist es möglich, dass Sie ein schwacher Geruch und ein wenig Rauch entstehen. Dies ist völlig normal und wird schnell vergehen.

Aufbau des Geräts

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Platzieren Sie den Fonduetopf mit den Zutaten auf der Heizplatte.
3. Die Masse (Käse, Öl, Schokolade usw.) in dem Fonduetopf muss stets zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ an der Innenwand des Fonduetopfes stehen. Überschreiten Sie nicht den Höchststand, da Sie ansonsten während der Verwendung durch heiße Spritzer Verbrühungen erleiden können.
4. Platzieren Sie die Auflage für die Fonduegabeln und die Fonduegabeln selbst auf dem Fonduetopf.

Verwendung

1. Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus und schließen Sie es dann an einer geerdeten Netzsteckdose an.

Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie den Knopf des Thermostats je nach gewünschter Fondueart auf die passende Einstellung drehen. Stellen Sie das Thermostat nicht systematisch auf die maximale Stufe. Tatsächlich ist es einfacher, die Temperatur des Ölbads zu erhöhen, als sie zu senken. Die Leuchtanzeige des Thermostatreglers leuchtet während des Aufheizens der Platte auf und erlischt, wenn die Platte die gewünschte Temperatur erreicht hat. Abhängig von den Aufheizphasen leuchtet die Anzeige während der Verwendung auf und erlischt wieder.

***Thermostatregler:**

1. Für das Fleischfondue können Sie das Thermostat auf die höchste Stufe stellen.
2. Für Käse- (z. B. mit Käsesorten aus Savoyen) und Schokoladenfondues empfehlen wir Ihnen, um Zeit zu sparen, den Käse oder die Schokolade direkt auf Ihrem Herd (außer Induktion) im Fonduetopf oder in einem separaten Topf zu schmelzen. Gießen Sie die Masse anschließend in den Fonduetopf und stellen Sie diesen auf die Heizplatte. Stellen Sie das Thermostat auf die mittlere Stufe, um alles warm zu halten.

2. Jeder Gast verwendet eine Fonduegabel, um Lebensmittel in die Masse einzutauchen. Die Spieße können in den Aussparungen auf der Auflage für die Spieße abgelegt werden.
3. Am Ende der Verwendung stellen Sie den Knopf des Thermostats auf die kleinste Stufe und ziehen den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
4. Lassen Sie alle Teile des Geräts komplett abkühlen, bevor Sie diese reinigen und wegräumen.

Reinigung und Instandhaltung

Es ist unerlässlich, das Gerät stets sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.

ACHTUNG:

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie stets den Stecker des Geräts aus der Steckdose und warten Sie, bis alle Teile komplett abgekühlt sind.
- Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder in irgendeine andere Flüssigkeit ein und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die elektrischen Teile unter der Heizplatte gelangt.
- Verwenden Sie für die Reinigung weder Scheuermittel noch einen Scheuerschwamm, um das Gerät und sein Zubehör nicht zu beschädigen.

- Reinigen Sie den Fonduetopf, die Auflage für die Fonduegabeln und die Gabeln mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen und trockenen Lappen ab.
- Sie können den Sockel und die Heizplatte mit einem weichen Schwamm abwischen, der mit etwas warmem Seifenwasser getränkt ist. Trocknen Sie sie dann sorgfältig mit einem weichen und trockenen Lappen ab.
- Falls Lebensmittel im Fonduetopf kleben geblieben sind, füllen Sie diesen mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn einige Stunden einweichen. Die Lebensmittel werden sich so leichter lösen.
- ein Brotstück auf und tauchen Sie es in den Käse ein.

Uw product

Inhoud van de doos

- 1 verwarmingsvoet
- 1 fonduepan
- 1 steun met inkepingen voor de vorken
- 8 vorken
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Vermogen: 800 W
- Roestvrijstalen fonduepan
- Inhoud: 1,2 l
- 8 fonduevorken
- Verlichte indicator opwarming
- Antislipvoetjes
- Snoerlengte: 1 m
- Snoerberging

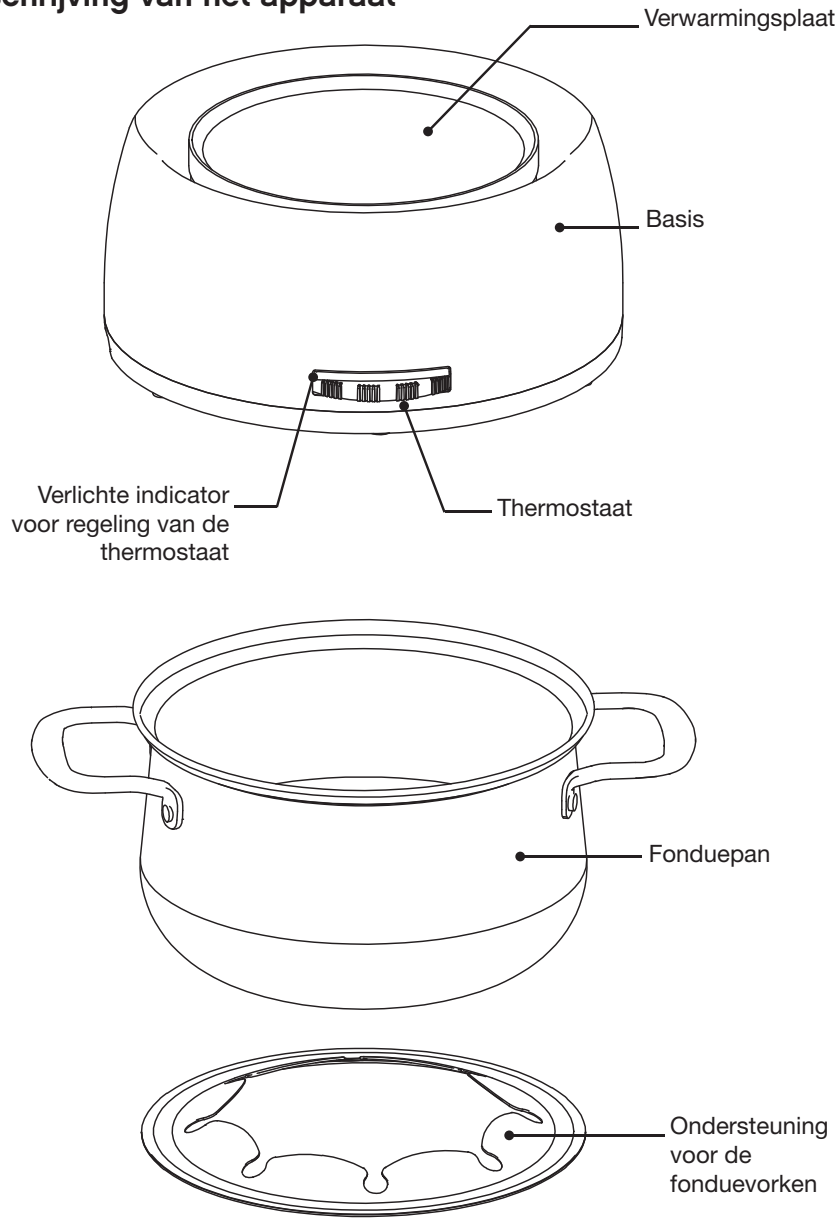
Technische fiche

Ziehier het attest van de huishoudelijke kookplaat volgens de Europese verordening nr. 66/2014.

Identificatie van het model	8008425
Plaattype	Fondueset
Aantal kookzones en/of -gebieden	1
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gebieden, stralingskookzones, kookplaten)	Kookplaten
Voor ronde kookzones of gebieden: nuttige oppervlaktediameter per elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	⌀ 130 mm
Energieverbruik per zone of kookoppervlak berekend per kg	NVT
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	186,5 Wh/kg

Het wordt aanbevolen om 400 W te selecteren om een maximale energie-efficiëntie te bereiken.
De testmethode is in overeenstemming met de vereisten van EN60350-2: 2013.

Beschrijving van het apparaat



Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal van binnen en buiten het apparaat.
2. Was de fonduepan, de steun voor de fonduevorken en de vorken met een zachte spons en heet water met afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog grondig af met een zachte doek.
3. Veeg de basis en de kookplaat af met een zachte, droge doek.

Opgelet: Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Bij het eerste gebruik kan een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.4

Montage van het apparaat

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Zet de fonduepan op de verwarmingsplaat met de ingrediënten erin.
3. Het bereidingsniveau (kaas, olie, chocolade, enz.) in de kom moet altijd tussen de merktekens "MIN" en "MAX" op de wand van de fonduepan staan. Overschrijd het maximale niveau niet omdat hete spatten u tijdens het gebruik kunnen verbranden.
4. Plaats de steun voor de vorken en de fonduevorken op de fonduepan.

Gebruik

1. Wikkel het netsnoer helemaal af en steek het in een geaard stopcontact.

Verwarm het apparaat voor door aan de thermostaatknop te draaien volgens de voorbereiding die u wilt maken. Zet de thermostaat niet altijd op de maximale stand. Het is inderdaad gemakkelijker om de temperatuur van de olie te verhogen dan om deze naar beneden te brengen. Het controlelampje van de thermostaatregeling gaat branden tijdens de opwarmfase van de plaat en gaat uit wanneer de plaat de gewenste temperatuur bereikt. Tijdens gebruik gaat het waarschuwingslampje aan en uit afhankelijk van de verwarmingsfasen.

***Regeling van de thermostaat:**

- Voor de fondue Bourguignonne zet u de thermostaat op de maximale stand.
- Voor kaas- (bijv.Savoyard) en chocoladefondues raden we aan om tijd te besparen de kazen of chocolade in de fonduepan direct op uw fornuis te smelten (behalve inductie) of in een aparte pan. Giet vervolgens de bereiding in de fonduepan en plaats deze op de verwarmingsplaat. Zet de thermostaat op een gemiddelde stand om warm te houden.

2. Elke gast gebruikt een fonduevork om het eten in de bereiding onder te dompelen. De vorken kunnen rusten in de inkepingen op de vorkensteun.
3. Draai bij het einde van het gebruik de thermostaatknop naar de minimumstand en haal de stekker uit het stopcontact.
4. Laat alle onderdelen van het apparaat volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt en opbergt.

Reiniging en onderhoud

Houd het apparaat altijd schoon omdat het in direct contact komt met voedsel.

Opgelet:

- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle elementen volledig zijn afgekoeld.
- Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof en zorg ervoor dat er geen vloeistof op de elektrische onderdelen onder de kookplaat druppelt.
- Gebruik voor het reinigen geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes, aangezien dit het apparaat en de accessoires zal beschadigen.

- Was de fonduepan, de steun voor de fonduevorken en de vorken met een zachte spons en heet water met afwasmiddel. Spoel ze vervolgens af met schoon water en droog ze zorgvuldig af met een zachte, droge doek.
- U kunt de basis en de kookplaat afnemen met een zachte spons, licht bevochtigd met warm zeepwater. Droog ze vervolgens grondig af met een zachte, droge doek.
- Als er voedsel aan de fonduepan kleeft, vul deze dan met warm zeepwater en laat de pan een paar uur weken. Het voedsel zal gemakkelijker loskomen.

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	0.0W
Consommation d’énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l’équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
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

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.0W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.0W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0.0W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

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.

*** 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.

essentiel B

Art. 8008425
Ref. EFE3

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com





