

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Eismaschine. Mit dieser Eismaschine stellen Sie ganz einfach Ihr eigenes Eis her. Dabei sind Ihrer geschmacklichen Fantasie keine Grenzen gesetzt und Sie bestimmen selbst, welche Zutaten Sie verwenden. So wird der erfrischende Genuss von Eis auch für Menschen mit einer Laktoseintoleranz zum unbedenklichen Vergnügen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Eismaschine optimal einsetzen können.

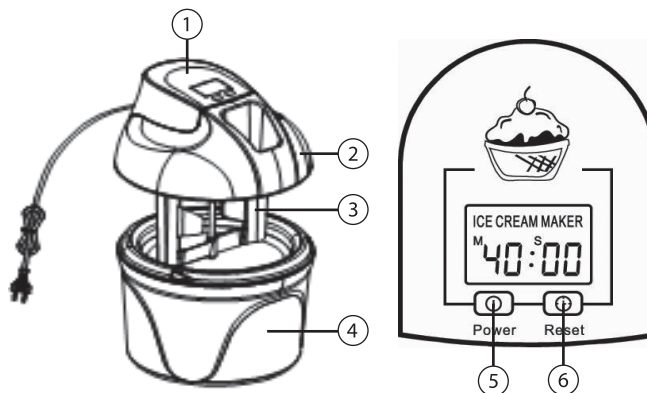
Lieferumfang

- Eismaschine
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V/50 Hz
Stromverbrauch	7 W
Füllmenge	1,5 Liter
Schutzklasse	II
Gewicht	2400 g

Produktdetails



1. Leistungseinheit
2. Deckel
3. Rührschaufel
4. Schüssel
5. Ein/Aus-Taste
6. Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

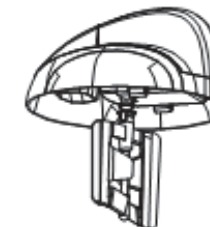
1. Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und unempfindlichen Untergrund und achten Sie darauf, dass es sich außerhalb der Reichweite von Kleinkindern befindet.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile von dem Gerät.
3. Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Hierzu nehmen Sie den Deckel von dem Gerät und entfernen Sie die Leistungseinheit aus dem Deckel, indem Sie von innen gegen die zwei Klemmen drücken.
4. Ziehen Sie die Rührschaufel aus der Leistungseinheit heraus.
5. Spülen Sie den Deckel und die Rührschaufel mit mildem Spülmittel und Wasser.
6. Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit lauwarmem Wasser und mit einem weichen Tuch.
7. Wischen Sie die Leistungseinheit und das Äußere der Schüssel mit einem leicht feuchten Tuch ab.
8. Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwendung

1. Stellen Sie die Schüssel 8 bis 12 Stunden in das Gefrierfach oder in die Gefriertruhe, bevor Sie sie verwenden.
2. Bereiten Sie die Eismischung zu und stellen Sie sie in einem gesonderten Gefäß für 20 bis 60 Minuten in den Kühlschrank.
3. Verbinden Sie die Leistungseinheit mit dem Deckel. Die Klemmen rasten hörbar ein, wenn beide Teile richtig miteinander verbunden sind.



4. Stecken Sie die Rührschaufel in die Leistungseinheit.



5. Setzen Sie den Deckel mit der Leistungseinheit und der Rührschaufel auf die Schüssel. Achten Sie hierbei darauf, dass die drei Noppen im Deckel genau in den Vorrichtungen der Schüssel sitzen. Drehen Sie den Deckel nach links oder rechts, bis er fest auf der Schüssel sitzt.



6. Verbinden Sie den Stecker mit einer Steckdose und drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Auf dem Display wird nun automatisch eine Betriebszeit von 40 Minuten angezeigt.



7. Wollen Sie die Betriebszeit verlängern, drücken Sie auf die Reset-Taste. Sie können die Betriebszeit um jeweils fünf Minuten verlängern.
8. Drücken Sie nochmals die Ein/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich ein und die Schaufel fängt an sich zu drehen.

**HINWEIS:**

Das Gerät muss eingeschaltet sein, wenn Sie die Eismischung hineingeben. Andernfalls friert die Mischung am Schüsselrand fest.

9. Gießen Sie die Eismischung in den Einfülltrichter.

**HINWEIS:**

Füllen Sie die Schüssel niemals ganz voll, sondern höchstens bis ca. 4 cm unterhalb des Randes. Die Eismischung dehnt sich während des Gefrierprozesses aus!

10. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf nochmals aus und stellen Sie die Betriebszeit erneut ein. Starten Sie das Gerät danach erneut. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, sobald die Mischung zu dick wird.
11. Lassen Sie die Mischung solange schäumen, bis sie den gewünschten Gefriergrad und die richtige Konsistenz hat. Das kann je nach Rezept 20 bis 40 Minuten dauern. Schalten Sie danach das Gerät aus.

**ACHTUNG!**

Halten Sie das Gerät während des Gefrierprozesses niemals an, da die Eismischung am Schüsselrand einfrieren und so die Bewegung der Rührschaufel behindert werden kann.

Reinigung**Wichtige Hinweise:**

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Waschen Sie die Geräteteile niemals in der Spülmaschine.
- Legen Sie die Leistungseinheit niemals in Wasser und achten Sie darauf, dass das Netzkabel und der Netzstecker nicht nass werden.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermittel, Stahlwolle oder anderen scharfen und rauen Materialien.

1. Nehmen Sie den Deckel von dem Gerät und entfernen Sie die Leistungseinheit aus dem Deckel, indem Sie von innen gegen die zwei Klemmen drücken.
2. Ziehen Sie die Rührschaufel aus der Leistungseinheit heraus.
3. Spülen Sie den Deckel und die Rührschaufel mit mildem Spülmittel und Wasser.
4. Reinigen Sie das Innere der Schüssel mit lauwarmem Wasser und mit einem weichen Tuch.
5. Wischen Sie die Leistungseinheit und das Äußere der Schüssel mit einem leicht feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Rezepte**Hinweise für gelungene Eiscreme**

1. Achten Sie darauf, dass die Schüssel trocken ist, bevor Sie sie in das Eisfach oder in die Tiefkühltruhe stellen.
2. Die Schüssel muss 8 bis 12 Stunden im Eisfach oder in der Tiefkühltruhe bei mindestens -18°C kühlen, bevor Sie mit der Eisherstellung beginnen.
3. Wenn Sie für Ihre Eisrezepte Alkohol verwenden, verzögert sich der Gefrierprozess.

Bananen-Eiscreme**Zutaten**

- 1 große reife Banane
- 200 ml entrahmte Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker

Geben Sie die Banane in ein Gefäß und pürieren Sie sie. Geben Sie die Milch, Sahne und den Zucker dazu und verrühren Sie alles zu einer homogenen Masse. Stellen Sie die Eismischung in den Kühlschrank und lassen Sie sie 20 bis 60 Minuten kühlen. Danach gießen Sie die Mischung in die eingeschaltete Eismaschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

Gefrorener Himbeerjoghurt**Zutaten**

- 200 g frische Himbeeren
- 100 g Zucker
- 200 g Naturjoghurt

Geben Sie die Himbeeren in ein Gefäß und pürieren Sie sie. Geben Sie den Zucker und das Naturjoghurt dazu und rühren Sie alles zu einer homogenen Masse. Stellen Sie die Eismischung in den Kühlschrank und lassen Sie sie 20 bis 60 Minuten kühlen. Danach gießen Sie die Mischung in die eingeschaltete Eismaschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

Zitronensorbet**Zutaten**

- 225 g Zucker
- 225 ml Wasser
- 225 ml Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 1 Handvoll Zitronenmelisse

Lösen Sie den Zucker unter Erwärmen im Wasser auf. Geben Sie den Zitronensaft hinzu. Lassen Sie die Flüssigkeit für eine Stunde ruhen. Schlagen Sie das Eiweiß und mischen Sie es unter die Zitronenflüssigkeit. Stellen Sie die Eismischung in den Kühlschrank und lassen Sie sie 20 bis 60 Minuten kühlen. Geben Sie das Gemisch in die laufende Eismaschine. Nach ca. 20 Minuten geben Sie die Zitronenmelisse dazu.

Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergeben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Betreiben Sie das Gerät nur an handelsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen; Anschlussleitung nicht zum Tragen verwenden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen: -nach jedem Gebrauch, -bei Störungen während des Betriebes, -vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von ihm ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird, die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits
- geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Nässe und extremer Hitze.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass es für Kleinkinder nicht zugänglich ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und setzen Sie es nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Gefrierlösung ausläuft. Die Gefrierlösung ist ungiftig.
- Das Produkt und seine Einzelteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände im Innern der Schüssel.
- Schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3610-675 in Übereinstimmung mit der Ökodesignrichtlinie 2009/125/EG, der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU + (EU)2015/863, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtas, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtas

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3610 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.com

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette sorbetière. Préparez vos propres crèmes glacées avec cet appareil : osez des parfums exotiques ou choisissez vos ingrédients en fonction des intolérances de chacun. Votre seule limite est votre imagination ! Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

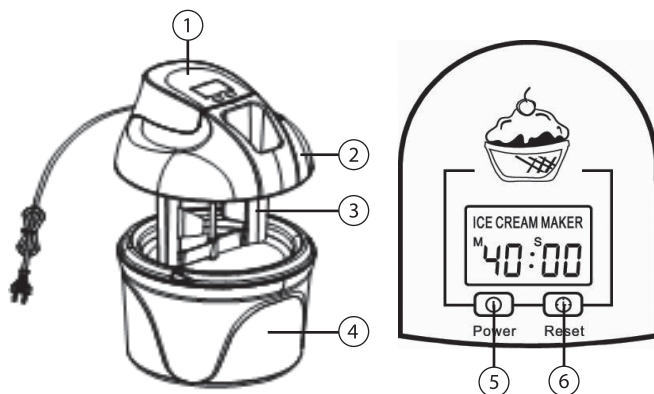
Contenu

- Sorbetière
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V / 50 Hz
Consommation	7 W
Capacité	1,5 L
Classe de protection	II
Poids	2400 g

Description du produit



1. Bloc moteur
2. Couvercle
3. Pale
4. Cuve
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche Reset

Avant la première utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante ; assurez-vous qu'il soit hors de portée des enfants.
2. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
3. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Pour ce faire, enlevez le couvercle de l'appareil et sortez le bloc moteur du couvercle en appuyant sur les deux pinces de l'intérieur.
4. Séparez la pale du bloc moteur.
5. Rincez le couvercle et la pale avec un détergent doux et de l'eau.
6. Nettoyez l'intérieur de la cuve avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
7. Essayez le bloc moteur et l'extérieur du bol avec un chiffon légèrement humide.
8. Séchez ensuite chaque élément à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Utilisation

1. Placez la cuve au congélateur pendant 8 à 12 heures avant de l'utiliser.
2. Préparez votre crème glacée et placez-la au réfrigérateur pendant 20 à 60 minutes, dans un récipient séparé.
3. Insérez le bloc moteur dans le couvercle. Les pinces s'enclenchent de manière audible : les deux parties sont correctement emboîtées.



4. Remplacez la pale dans le bloc moteur.



5. Placez le couvercle avec le bloc moteur et la pale sur la cuve. Assurez-vous que les trois boutons du couvercle s'emboîtent exactement dans les encoches de la cuve. Tournez le couvercle vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur la cuve.



6. Branchez la fiche à une prise de courant et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'écran affiche automatiquement une durée de fonctionnement de 40 minutes.



7. Appuyez sur la touche Reset si vous souhaitez modifier la durée. Vous pouvez rallonger la durée par paliers de 5 minutes.
8. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Marche/Arrêt. L'appareil s'allume et la pale commence à tourner.



NOTE :

L'appareil doit être allumé lorsque vous mettez le mélange de crème glacée dedans. Sinon, le mélange va geler immédiatement contre les bords.

9. Versez vos mélange dans l'entonnoir de l'appareil.



NOTE :

Ne remplissez jamais la cuve complètement : laissez un espace de 4 cm entre la surface du mélange et le haut de la cuve. Votre mélange va gonfler avec lors du processus de congélation.

- Si nécessaire, éteignez à nouveau l'appareil et réglez à nouveau la durée de fonctionnement. Redémarrez l'appareil. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, le sens de rotation change dès que le mélange devient trop épais.
- Laissez l'appareil brasser le mélange jusqu'à ce que ce dernier soit assez froid et onctueux. Ce processus peut durer entre 20 et 40 minutes, selon la recette. Éteignez l'appareil.

**ATTENTION !**

N'interrompez pas l'appareil pendant le processus de congélation : le mélange risque de geler sur le bord de la cuve, et donc de bloquer la pale.

Nettoyage**Consignes importantes :**

- Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
 - Ne placez pas les accessoires au lave-vaisselle !
 - Ne placez jamais le bloc moteur dans l'eau. Veillez à ne jamais mouiller le câble d'alimentation et la fiche secteur.
 - Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits nettoyants abrasifs, de la laine d'acier ou autres matériaux pointus et rugueux.
- Enlevez le couvercle de l'appareil et sortez le bloc moteur du couvercle en appuyant sur les deux pinces de l'intérieur.
 - Séparez la pale du bloc moteur.
 - Rincez le couvercle et la pale avec un détergent doux et de l'eau.
 - Nettoyez l'intérieur de la cuve avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
 - Essuyez le bloc moteur et l'extérieur du bol avec un chiffon légèrement humide.
 - Séchez ensuite chaque élément à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Recettes**Comment bien réussir sa crème glacée**

- Assurez-vous que la cuve est bien sèche avant de la mettre au congélateur.
- Réfrigérez la cuve dans le congélateur pendant 8 à 12 heures, à une température minimale de -18 °C, avant de commencer à préparer la glace.
- L'utilisation d'alcool dans vos recettes retarde le processus de congélation.

Glace à la banane**Ingrédients**

- 1 grosse banane mûre
- 200 ml de lait écrémé
- 100 ml de crème
- 50 g de sucre

Mettez la banane dans un récipient et réduisez-la en purée. Versez-y le lait, la crème et le sucre et mélangez jusqu'à obtenir un résultat homogène. Placez le mélange au réfrigérateur pendant 20 à 60 minutes. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière allumée et congelez jusqu'à obtenir la consistance de votre choix.

Yaourt glacé aux framboises**Ingrédients**

- 200 g de framboises fraîches
- 100 g de sucre
- 200 g de yaourt nature

Mettez les framboises dans un récipient et réduisez-les en purée. Versez-y le sucre et le yaourt, et mélangez jusqu'à obtenir un résultat homogène. Placez le mélange au réfrigérateur pendant 20 à 60 minutes. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière allumée et congelez jusqu'à obtenir la consistance de votre choix.

Sorbet au citron**Ingrédients**

- 225 g de sucre
- 225 ml d'eau
- 225 ml de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 1 poignée de citronnelle

Dissolvez le sucre dans l'eau tout en la chauffant. Ajoutez le jus de citron. Laissez mijoter le mélange pendant une heure. Battez le blanc d'œuf et mélangez-le au jus de citron. Placez le mélange au réfrigérateur pendant 20 à 60 minutes. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière allumée. Ajoutez la citronnelle au bout de 20 minutes.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Lisez-le attentivement et conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit à l'utilisateur suivant.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il est conçu.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Vérifiez le bon état de l'appareil, de ses câbles et de ses accessoires avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des traces visibles d'endommagement.
- N'utilisez l'appareil qu'avec une prise secteur domestique. Vérifiez que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation secteur.
- Ne tordez pas le câble d'alimentation, ne le tirez pas sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes. N'utilisez pas le câble d'alimentation pour tirer l'appareil.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Débranchez l'appareil après utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées ou en tirant sur le câble.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou autre usage similaire uniquement. Il ne doit pas être employé à des fins publicitaires.

- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été plongé dans l'eau, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Veillez à ce que le produit soit alimenté par une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas d'urgence.
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil. Ne l'utilisez pas dehors.
- N'utilisez pas le produit si la solution de congélation fuit. La solution de congélation n'est pas toxique.
- L'appareil et ses accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets métalliques dans la cuve.
- Protégez vos mains lorsque vous sortez la cuve du congélateur.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3610 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2009/125/CE (du Parlement européen et du Conseil), établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2015/863 modifiant l'annexe II de la directive 2011/65/UE en ce qui concerne la liste des substances soumises à limitations, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité

Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse www.pearl.fr/support/notices ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.