

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Pizzaofens mit Metallhaube mit dem Sie spielend leicht köstliche Pizza backen oder kleine Appetizer zubereiten können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Pizzaofen optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Pizzaofen
- Metallhaube
- 4 Spatel (NC-3800) / 6 Spatel (NC-3801)
- Bedienungsanleitung

**Produktvarianten**

NC-3800-675: Pizzaofen mit Metallhaube für 4 Personen  
NC-3801-675: Pizzaofen mit Metallhaube für 6 Personen

**Vor der ersten Verwendung**

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Achten Sie dabei auf ausreichend Freiraum zu allen Seiten.
4. Setzen Sie die Metallhaube auf den Pizzaofen.
5. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung und nehmen Sie es für kurze Zeit leer in Betrieb. Hierbei kann es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.

**Verwendung**

Setzen Sie die Metallhaube auf den Pizzaofen und platzieren Sie diesen am besten in der Mitte des Tisches und stellen Sie

die Zutaten außen herum; so ist der Pizzaofen für alle gut zu erreichen.  
Verbinden Sie den Pizzaofen mit der Stromversorgung und schalten Sie ihn rechtzeitig ein, er benötigt ca. 10 Minuten zum Vorheizen.

**Pizza backen**

1. Legen Sie den Teig oder den Appetizer auf den Spatel.
2. Bestreichen Sie den Teig mit Tomatensoße und belegen Sie ihn mit den Zutaten Ihrer Wahl.
3. Schieben Sie die Pizza oder den Appetizer auf dem Spatel – durch die Aussparungen in der Metallhaube – in den Pizzaofen. Belassen Sie die Speise auf dem Spatel, um sie später wieder leicht aus dem Pizzaofen herausnehmen zu können.
4. Backen Sie die Pizza ca. 8 bis 10 Minuten lang. Lassen Sie gefrorene Appetizer für ca. 15 bis 20 Minuten im Pizzaofen backen.
5. Holen Sie die Pizza dann mit dem Spatel aus dem Pizzaofen heraus. Beachten Sie, dass der Spatel sehr heiß ist und stellen Sie ihn nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
6. Schalten Sie den Pizzaofen nach der Verwendung aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.

**Reinigung und Pflege**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Pizzaofens keine Lösungsmittel, keine Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Alkohol, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Geräteinnere mit einem angefeuchteten Tuch, auf das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben.
- Die Metallhaube und die Spatel können Sie von Hand in warmem Wasser reinigen, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben; die einzelnen Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

**Rezepte****Pizzateig**

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Salz
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser

Rezept mit frischer Hefe:

Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl. Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser auf und rühren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse. Mischen Sie die klümpchenfreie Hefe mit dem Mehl.

Alternatives Rezept mit Trockenhefe:

Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.

Kneten Sie alle Zutaten von Hand oder mit einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig.

Decken Sie den Teig in der Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.

Bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl und rollen Sie ihn zu einer Stärke von ca. 1 cm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.

Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszusteichen.

Alternativ können Sie auch einen fertigen Pizzateig aus dem Supermarkt verwenden.

**Tomatensoße**

Zutaten:

- 1 Dose Tomaten in Stückchen oder passierte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Pfeffer und Salz
- Oregano
- 2 Esslöffel Olivenöl

- 2 Knoblauchzehen

Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

### Empfehlung zum Belegen

Käse: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda usw.

Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Thunfisch usw.

Gemüse: Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln usw.

Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung usw.

Fleisch: Gekochter oder roher Schinken, Salami usw.

Stellen Sie die Zutaten in Schalen oder auf Tellern auf den Tisch.

Fetten Sie die Spatel mit etwas Öl ein.

Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel.

Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden.

Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei.

Belegen Sie die Pizza nach Ihrem Geschmack.

### Technische Daten

NC-3800:

Spannung	220-240 V,
Frequenz	50 Hz
Leistung	1100 W

NC-3801:

Spannung	220-240 V,
Frequenz	50 Hz
Leistung	700 W

### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- 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 Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Pizzaofens übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an und drücken Sie die Ein/Austaste nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Überfüllen Sie die Spatel nicht, um ein Herunterfallen und Anbrennen der Zutaten im Pizzaofen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Pizzaofens berühren.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ACHTUNG! Es besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen durch Hitze oder heißen Dampf! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung vollständig abkühlen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 diese Produkte NC-3800 und NC-3801 in Übereinstimmung mit der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befinden.

*Kurtasz, A.*

Leiter Qualitätswesen  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
29.06.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer ein.

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

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

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

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four à pizza avec couvercle en métal, qui vous permet de cuire de délicieuses pizzas ou de préparer de petits apéritifs.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Four à pizza
- Couvercle en métal
- 4 pelles à pizza (NC3800) ou 6 pelles à pizza (NC3801)
- Mode d'emploi

**Variantes du produit**

NC3800 : Four à pizza pour 4 personnes avec couvercle en métal

NC3801 : Four à pizza pour 6 personnes avec couvercle en métal

**Avant la première utilisation**

1. Déballez l'appareil avec précaution et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
3. Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ce faisant, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace de tous les côtés.
4. Placez le couvercle en métal sur le four à pizza.
5. Branchez l'appareil à l'alimentation secteur et faites-le fonctionner à vide un court instant. Les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée. Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

**Utilisation**

Posez le couvercle sur le four à pizza et installez le four au milieu de la table de préférence. Placez ensuite les ingrédients autour de celui-ci, de manière à ce que tout le monde puisse atteindre le four.

Branchez le four à pizza à l'alimentation secteur et allumez-le en temps voulu. Son temps de préchauffage est d'env. 10 minutes.

**Cuisson d'une pizza**

1. Posez la pâte ou le toast sur la pelle à pizza.
2. Étalez de la sauce tomate sur la pâte et garnissez-la ensuite des ingrédients de votre choix.
3. Glissez la pizza/le toast à l'aide de la pelle dans les ouvertures du couvercle prévues à cette effet. Laissez la pizza sur la pelle pour pouvoir ensuite la sortir facilement du four à pizza.
4. Faites cuire votre pizza pendant environ 8 à 10 minutes. Laissez cuire les toasts congelés dans le four pendant environ 15 à 20 minutes.
5. Sortez maintenant votre pizza du four à l'aide de la pelle. Les pelles à pizza deviennent très chaudes. Veillez donc à les poser sur une surface qui résiste à la chaleur.
6. Éteignez le four à pizza après utilisation et débranchez-le de l'alimentation secteur.

**Nettoyage et entretien**

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage du four à pizza, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le couvercle en métal et les pelles à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ces éléments ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

**Recettes****Pâte à pizza**

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 1 pointe de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou 1 paquet de levure déshydratée
- 250 ml d'eau tiède

Recette avec de la levure fraîche :

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et l'huile d'olive. Faites fondre la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez pour obtenir une masse homogène. Mélangez la levure (sans grumeaux) avec le mélange de farine, de sel et d'huile d'olive.

Recette avec de la levure déshydratée :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, l'huile d'olive, la levure déshydratée et l'eau tiède.

Pétrissez le tout à la main ou avec un robot de cuisine doté d'un crochet de pétrissage afin d'obtenir une pâte homogène. Recouvrez la pâte avec un torchon et laissez-la reposer pendant 45 minutes. La pâte doit doubler de volume. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte et étalez-la sur une épaisseur d'environ 1 cm. Retournez la pâte et saupoudrez l'autre côté avec un peu de farine afin qu'elle ne colle pas. Utilisez l'emporte-pièce pour réaliser des fonds de pizza.

Vous pouvez aussi utiliser les pâtes à pizza toutes prêtes vendues en supermarché.

**Sauce tomate**

Ingrédients :

- 1 boîte de tomates concassées ou de purée de tomates
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Sel et poivre
- Origan
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une sauce.

### Exemples de garnitures

Fromage : mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.

Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon, etc.

Légumes : poivrons, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.

Herbes : basilic, poivre, sel, mélange d'épices et d'herbes italiennes, etc.

Viande : jambon cuit ou cru, salami, etc.

Mettez ces ingrédients dans des bols ou sur des assiettes et posez-les sur la table.

Huilez légèrement la pelle à pizza.

Posez un fond à pizza sur la pelle.

Recouvrez le fond de sauce tomate.

Laissez 1 cm d'espace à partir du bord.

Garnissez la pizza selon votre goût.

### Caractéristiques techniques

NC3800 :

Tension	220-240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	1100 W

NC3801 :

Tension	220-240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	700 W

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- 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.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. 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.

- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur sont endommagés, ils doivent être remplacés 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. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec le four à pizza.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale reliée à la terre et correctement installée. La prise doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation ou que vous touchez les interrupteurs Marche/Arrêt, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne soit ni coincé, ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide et fermez toujours le couvercle.

- Afin d'éviter que les aliments tombent ou brûlent dans le four à pizza, ne chargez pas trop les pelles.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la face intérieure du four à pizza pendant la cuisson.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ATTENTION ! La chaleur et la vapeur très chaude peuvent causer des brûlures. En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Après utilisation, laissez complètement refroidir l'appareil. Ne déplacez ou ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 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.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 concernant 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 les 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 ces produits NC-3800 et NC-3801 conformes aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à [qualite@pearl.fr](mailto:qualite@pearl.fr).