

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Pizzaofens, mit dem Sie spielend leicht köstliche Pizza backen können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Pizzaofen optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Pizzaofen
- 2 x Backblech
- Deckel aus Terrakotta
- 8 x Spatel
- Teigform
- Bedienungsanleitung

### Technische Daten

Netzspannung	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1.150 W
Höhe	300 mm
Durchmesser	330 mm

### Produktdetails



1. Spatel  
2. Teigform  
3. Terrakotta-Deckel  
4. Backblech

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Backblech und Spatel gründlich. Reinigungshinweise finden Sie im weiteren Verlauf dieser Anleitung.

### Montage

1. Setzen die silbernen Bleche entsprechend der Aussparungen ein. Beide Bleche sind gleich groß.
2. Setzen sie die Terrakottahaube so auf, dass an allen vier Öffnungen ausreichend Platz ist die Pizzen einzulegen bzw. zu entnehmen.

### Pizza backen

1. Stellen Sie den Pizzaofen eben und sicher auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzbeständig ist. **Lassen Sie während der Benutzung des Pizzaofens ein Fenster auf.**
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Kontrollanzeige leuchtet auf. Heizen Sie den Pizzaofen für mindestens 30 Minuten vor.



#### HINWEIS:

Während der ersten Benutzung des Pizzaofens kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und gibt sich nach kurzer Zeit.

3. Schieben Sie die Pizza mit dem Spatel in den Pizzaofen. **Lassen Sie die Pizza 3-4 Minuten auf dem Spatel, um ein anbaken zu verhindern.**



#### HINWEIS:

Streichen Sie den Spatel dünn mit Olivenöl ein, um die Pizza noch leichter vom Spatel zu lösen.

4. Schieben Sie die Pizza vom Spatel. Backen Sie sie ohne Spatel fertig. Bitte beachten Sie, dass die Spatel sehr heiß sind, achten Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
5. Backen Sie die Pizza ca. 15 Minuten und legen Sie die Pizza anschließend auf Ihren Teller.



#### HINWEIS:

Die Backzeit der Pizza hängt von der Dicke des Teigs, sowie der Menge und Konsistenz des verwendeten Belags ab. Es wird eine Teigdicke von max. 0,5 cm empfohlen. Ist der Teig dicker, könnte er beim Aufgehen an die Heizstäbe stoßen und anbrennen.

6. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Die rote Kontrollanzeige erlischt.

### Reinigung & Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Der Deckel aus Terrakotta muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf eine kalte Abstellfläche, dadurch kühlt er zu schnell ab und kann beschädigt werden.
- Der Deckel aus Terrakotta muss nach normaler Benutzung nicht gereinigt werden. Er ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Auch die anderen Teile des Pizzaofens sind nicht spülmaschinenfest.
- Backblech und Spatel können in Spülwasser abgewaschen werden.
- Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel! Reiben Sie es anschließend gut trocken.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein!

### Lagerung

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegpacken.

- Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf.
- Verpacken Sie es erst, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt und trocken ist.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn Sie den Pizzaofen für längere Zeit nicht benutzen.

### Rezepte

#### 1. Pizzateig

Zutaten:	500 g Mehl
	1 Messerspitze Salz
	4 EL Olivenöl
	20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
	250 ml lauwarmes Wasser

Die Teigvorbereitungen unterscheiden sich leicht, je nachdem, welche Art von Hefe verwendet wird:

#### Frische 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.

#### Trockenhefe

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

1. Kneten sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
2. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
3. Sprengeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von ca. 0,5 cm aus.



#### ACHTUNG!

**Wenn der Teig zu dick ausgerollt wird, kann er später beim Backen an die Heizstäbe stoßen!**



#### HINWEIS:

*Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.*

4. Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszustechen.

#### 2. Tomatensoße

Zutaten:	1 Dose Tomaten in Stückchen oder passiert
	1 kleine Dose Tomatenmark
	Pfeffer und Salz
	Oregano
	2 EL Olivenöl
	2 Knoblauchzehen

Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

#### 3. Empfehlungen zum Belegen

Käse:	Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda, etc.
Meeresfrüchte:	Räucherlach, Garnelen, Tunfisch, etc.
Gemüse:	Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln, usw.
Kräuter:	Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung, usw.
Fleisch:	Gekochter oder roher Schinken, Salami, usw.

1. Stellen Sie die Zutaten auf den Tisch.
2. Fetteln Sie die Spatel mit etwas Öl ein.
3. Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel.
4. Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden. Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei.
5. Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack.



#### HINWEIS:

*Sie können alternativ auch einen Pizzaboden oder gar Fertigpizza aus dem Supermarkt verwenden.*

#### 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. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- 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 durch ihn 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 nie 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst ins einem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind.
- Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.
- **Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand**, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.

- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Einige Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie den Terrakotta-Deckel, wenn er warm oder heiß ist, nur mit einem Topflappen oder Ofenhandschuh an.
- Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel nur an den Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass um den Pizzaofen ausreichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Pizzaofen nicht ab.
- Bereiten Sie im Pizzaofen kein Fleisch zu, Fett und Bratensaft können auf die Heizelemente spritzen und Feuer fangen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nur mit aufgesetztem Terrakotta-Deckel.
- Der Deckel aus Terrakotta ist leicht zerbrechlich.
- Gerät und Zubehör sind **nicht spülmaschinenfest**.
- 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.
- 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 PV-7648-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

*Kurtasz, A.*

Qualitätsmanagement  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer PV-7648 ein.

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

**[www.cucina-dimodena.de](http://www.cucina-dimodena.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. 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
- 2 plaques de cuisson
- Couvercle en terre cuite
- 8 spatules
- Moule à pâte
- Mode d'emploi

**Caractéristiques techniques**

Tension secteur	230 V / 50 Hz
Puissance absorbée	1150 W
Hauteur	300 mm
Diamètre	330 mm

**Description du produit**



1. Spatules  
2. Moule à pâte  
3. Couvercle en terre cuite  
4. Plaques de cuisson

**Avant la première utilisation**

1. Fixez la poignée au couvercle en utilisant l'écrou.



**NOTE :**

*Pour ce faire, n'utilisez pas d'outil et ne serrez pas trop l'écrou, car le couvercle peut facilement se casser.*

2. Nettoyer les plaques de cuisson et les spatules en profondeur. Vous trouverez des consignes de nettoyage plus loin dans cette notice.

**Montage**

1. Insérez les plaques dans les trous du four prévus à cet effet. Les deux plaques ont la même taille.
2. Installez le couvercle en terre cuite de manière à laisser suffisamment d'espace au niveau des quatre ouvertures pour pizzas.

**Cuire une pizza**

1. Placez le four à pizza bien à plat, de manière à ce qu'il soit parfaitement stable. La surface doit être résistante à la chaleur et aux projections d'eau. **Pendant l'utilisation du four à pizza, laissez une fenêtre ouverte.**
2. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise électrique. Le voyant rouge s'allume. Préchauffez le four à pizza pendant 30 minutes.



**NOTE :**

*Lors de la première utilisation du four à pizza, vous pouvez assister à un léger dégagement de fumée et d'odeur. Ceci est normal et s'estompera avec le temps.*

3. Insérez la pizza dans le four à l'aide de la spatule. **Laissez la pizza sur la spatule pendant 3 à 4 minutes pour éviter que cette dernière ne brûle.**



**NOTE :**

*Étalez une fine couche d'huile sur la spatule afin que la pizza soit plus facile à détacher de la spatule.*

4. Faites glisser la pizza dans le four et ressortez la spatule. Notez que la spatule est alors très chaude. Assurez-vous de la poser sur une surface à l'épreuve de la chaleur.
5. Laissez cuire la pizza pendant environ 15 minutes, puis placez la pizza dans votre assiette.



**NOTE :**

*Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte, de la quantité et de la consistance de la garniture. Utilisez plutôt une pâte d'une épaisseur maximale de 0,5 cm. Si la pâte est plus épaisse, elle risque d'entrer en contact avec les éléments chauffants en gonflant.*

6. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise secteur pour l'éteindre. Le voyant rouge s'éteint.

**Nettoyage et entretien**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le remballer.

- Le couvercle en terre cuite doit être entièrement refroidi avant qu'il n'entre en contact avec de l'eau. Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide, car il risquerait de refroidir trop vite et de s'abîmer.
- Avec une utilisation normale, le couvercle en terre cuite n'a pas besoin d'être nettoyé. Le couvercle en terre cuite ne passe pas au lave-vaisselle.
- Les autres éléments du four à pizza ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Les plaques de cuissons et les spatules peuvent être lavées dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide imprégné d'un produit nettoyant neutre. N'utilisez pas de brosse dure, de produit abrasif, d'éponge métallique ou de solvant. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

**Stockage**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le remballer.

- Rangez l'appareil autant que possible dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.
- Ne remballer l'appareil que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée, huilez légèrement la plaque de cuisson.

**Recettes**

**1. Pâte à pizza**

Ingrédients : 500 g de farine  
1 pincée 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

La préparation de la pâte à pizza peut varier légèrement suivant le type de levure que vous utilisez :

**Levure fraîche**

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

Faites fondre la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Mélangez la levure sans grumeaux avec la farine.

1. Pétrissez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple. Vous pouvez également utiliser un robot de cuisine pour le pétrissage.
2. Recouvrez le saladier avec un torchon propre, et laissez la pâte reposer pendant 45 minutes. La pâte doit doubler de volume.
3. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte, et étalez-la jusqu'à obtenir un disque de 0,5 cm d'épaisseur environ.



**ATTENTION !**

***Si la pâte étalée est trop épaisse, elle risque d'entrer en contact avec les éléments chauffants lors de la cuisson !***



**NOTE :**

*Pour éviter que la pâte ne colle, retournez-la de temps en temps et saupoudrez l'autre côté avec un peu de farine.*

4. Utilisez l'emporte-pièce rond pour découper des fonds de pizza.

**2. Sauce tomate**

Ingrédients : 1 boîte de tomates écrasées 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.

**3. Exemples de garnitures**

Fromage : mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.  
Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon, etc.  
Légumes : poivrons, roquette, olives, champignons de Paris, épinards, oignons, etc.  
Herbes : basilic, poivre, sel, herbes de Provence, etc.  
Viande : jambon cuit ou cru, salami, etc.

1. Mettez ces ingrédients dans des bols et posez-les sur la table.
2. Huilez légèrement les spatules.
3. Placez un fond de pizza sur une spatule.
4. Étalez un peu de sauce tomate sur le fond de la pizza, en laissant environ 1 cm de pâte non couverte sur le bord.
5. Garnissez la pizza selon votre goût.



**NOTE :**

*Vous pouvez également utiliser des fonds de pizza déjà préparés ou même des pizzas toutes prêtes.*

**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. Le cas échéant, transmettez-le 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.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- 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 la prise de courant à laquelle est branché l'appareil soit toujours facilement accessible pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez le produit ni à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation ou un connecteur endommagé !
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez l'alimentation secteur. Rangez l'appareil autant que possible dans son emballage d'origine.
- Ne touchez pas le cordon ou la fiche d'alimentation avec des mains humides. Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, tirez sur la fiche d'alimentation et non sur le câble.
- N'utilisez pas le four à pizza dans un environnement humide.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants et des personnes qui ne sont pas aptes à l'utiliser. Les enfants ne peuvent utiliser le four à pizza que sous la surveillance d'un adulte.
- **Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état**, et ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plate.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

- Certains éléments du four à pizza deviennent extrêmement chauds. Ne les touchez pas, risque de brûlures !
- Ne saisissez le couvercle en terre cuite que par la poignée. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- La partie métallique de la spatule chauffe fortement. Tenez la spatule par la poignée uniquement.
- Veillez à maintenir un espace suffisant autour du four à pizza, et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas le four à pizza.
- N'utilisez pas le four à pizza pour préparer de la viande : la graisse et le jus de viande peuvent être projetés sur les éléments chauffants et mettre ainsi le feu à l'appareil.
- Utilisez le four à pizza uniquement en y plaçant le couvercle en terre cuite.
- Le couvercle en terre cuite est fragile.
- **Ni l'appareil ni ses accessoires ne résistent au lave-vaisselle.**
- 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.
- Si vous devez toucher le couvercle en terre cuite lorsqu'il est chaud ou tiède, utilisez un torchon ou une manique.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- 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, PV-7648, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



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).