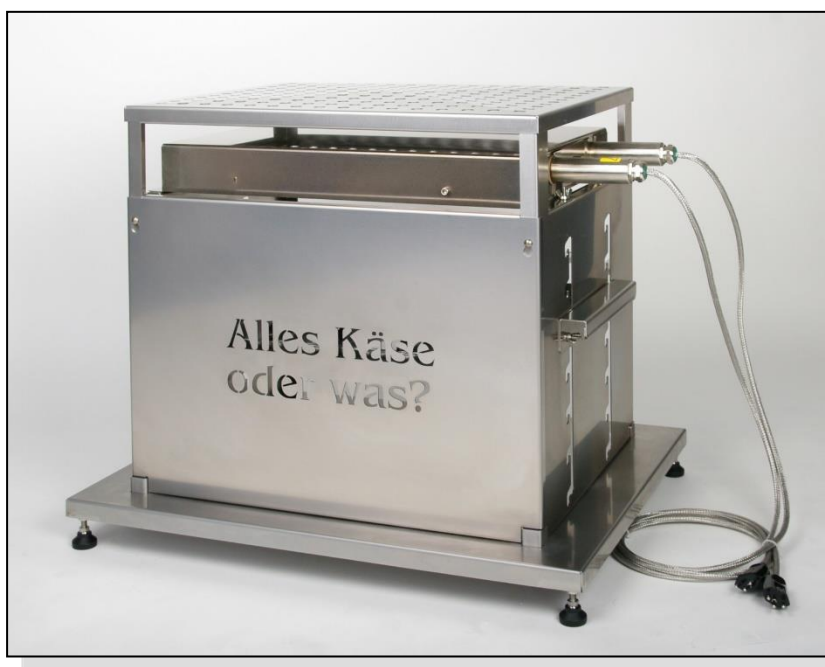


Forno per raclette modello «Event-Raclette»

ISTRUZIONI PER L'USO Versione a gas ed elettrica

Paesi di destinazione: (CH, DE, AT) , Lingua: italiano



Premessa

Grazie per aver scelto il nostro forno per raclette. Avete acquistato un prodotto di alta qualità.

Per poterne godere lungo, si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso.

Queste istruzioni si applicano sia alla versione a gas sia a quella elettrica. Per questa ragione, alcuni capitoli non saranno rilevanti o lo saranno solo in parte.

Queste istruzioni sono valide solo se sul dispositivo è presente il codice del paese corrispondente.

Se il codice del paese non compare sul dispositivo, fare riferimento alle istruzioni tecniche per l'uso del dispositivo per le condizioni operative in vigore nel paese in questione.

Indice

Avvertenze e istruzioni di sicurezza.....	- 3 -
Collegamento della bombola di gas liquido e controllo delle perdite di gas	- 5 -
Collegamento del modulo elettrico.....	- 6 -
Istruzioni per il montaggio del forno per raclette	- 7 -
Messa in funzione	- 11 -
Messa in funzione del modulo elettrico	- 14 -
Pulizia	- 15 -
Manutenzione	- 16 -
Pezzi di ricambio.....	- 17 -
Risoluzione dei problemi	- 18 -
Dati tecnici	- 19 -
Accessori opzionali	- 20 -
Istruzioni per lo smaltimento	- 22 -
EG Konformitätserklärung	- 23 -

Altre lingue possono essere scaricate qui



DE  



FR 



IT 



EN 

Avvertenze e istruzioni di sicurezza



L'utilizzo del forno per raclette comporta alcuni pericoli!

Osservando le seguenti istruzioni, nulla ostacolerà un funzionamento sicuro.



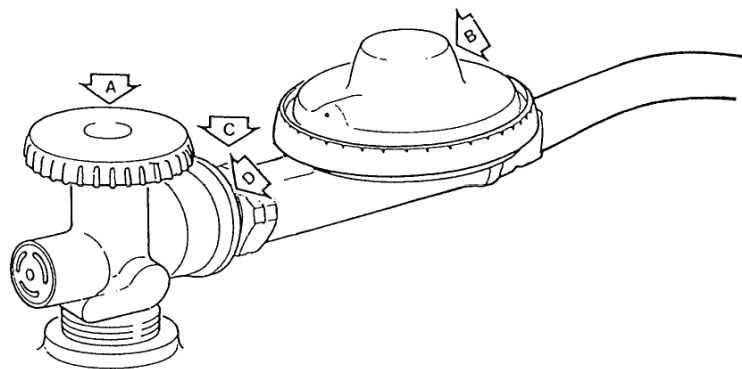
- Posizionare il forno su una base stabile, non infiammabile e isolante.
Allo stesso modo, anche l'area di 20 cm davanti al forno deve essere non infiammabile e termicamente isolata. A questo scopo si consiglia un pannello di isolamento termico tipo Silca 250KM o una superficie che presenti almeno le stesse proprietà termiche.
Mantenere una distanza di sicurezza di > 0,8 m dalle pareti e dalle attrezzature adiacenti. Assicurare una protezione dal vento. Non piegare né attorcigliare i tubi flessibili. I tubi flessibili non devono toccare nessuna parte calda del forno.
- Durante il funzionamento, le superfici del forno diventano molto calde. L'operatore ha la responsabilità di assicurare che, dopo l'installazione, le superfici siano inaccessibili a persone non autorizzate e che vengano rispettate tutte le distanze di sicurezza dalle superfici infiammabili.
- I bruciatori a gas, i tubi e le altre apparecchiature di erogazione del gas possono essere sottoposti a manutenzione e/o riparati solo da personale qualificato. Sono vietati gli interventi da parte di terzi! Le parti/i componenti sigillati dal produttore non devono essere manomessi dall'installatore o dall'utente. Attenersi ai regolamenti locali. Per gli eventi pubblici in Svizzera è necessaria una vignetta valida. www.arbeitskreis-lpg.ch
- I bruciatori a gas sono dotati di un dispositivo di supervisione della fiamma che interrompe l'alimentazione del gas quando la fiamma del bruciatore si spegne.
- L'uso in locali chiusi (piastra a gas) non è consentito o lo è solo condizionatamente.
Si prega di verificare presso le autorità locali.
Garantire un'adeguata ventilazione, poiché possono formarsi concentrazioni inaccettabili di prodotti di combustione nocivi.
Decliniamo ogni responsabilità per il funzionamento del gas in ambienti interni, anche se consentito dalle autorità.
Per questo utilizzo offriamo un modulo elettrico adatto.
- Non tentare mai di accendere i bruciatori dopo aver tenuto l'alimentazione del gas aperta per troppo tempo. Questo comportamento può causare una deflagrazione e ustioni. Chiudere la valvola della bombola e attendere 5 minuti che il gas si disperda.
- I rubinetti a sfera gialli **non** sono concepiti per controllare la potenza del bruciatore. Solo accensione e spegnimento dei bruciatori.
- Lasciare raffreddare tutte le parti prima di riporre il forno. Scollegare l'alimentazione del gas. Conservare le bombole di gas in conformità alle norme.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e/o di non utilizzo (per esempio durante l'estate), controllare il forno per raclette per individuare eventuali perdite nel sistema del gas. La procedura corretta è illustrata alla pagina seguente (Controllo delle perdite di gas)
- Non raschiare mai le teglie rivestite di teflon con punte o oggetti appuntiti per evitare di danneggiarle.
- Per ragioni di produzione, le lamelle dei bruciatori a gas sono molto affilate e tagliarsi è facile.
- Con il caldo, le parti in lamiera possono facilmente espandersi e deformarsi. Questo è assolutamente normale e non c'è motivo di preoccuparsi.
- I tubi del gas devono essere sostituiti dopo 8-10 anni (vedere la data di produzione stampata sul tubo) e comunque prima nel caso mostrino danni e/o crepe!
Le associazioni professionali raccomandano la sostituzione dopo solo 5 anni. Attenersi ai regolamenti locali.

- Per la versione elettrica, non usare **MAL** bobine di cavo avvolte. Srotolare sempre completamente le bobine di cavo, altrimenti si corre un notevole rischio di incendio.
- Non utilizzare mai un modulo a gas o elettrico danneggiato!
- Posizionare sempre il forno lontano dal vento e dalla pioggia. Anche se il modulo elettrico è provvisto di guarnizioni, non deve bagnarsi!
- Il forno per raclette può essere utilizzato solo per lo scopo previsto. Non deve essere usato, per esempio, come stufa, asciugatrice, ecc.
- Utilizzare il forno mantenendosi fuori dalla portata dei bambini!
- Pulire il forno dopo ogni uso per evitare che l'olio e il grasso accumulati si infiammino la volta successiva. Gli oli e i grassi infiammati possono causare incendi
- Non estinguere mai gli incendi di grasso con acqua, ma con gli agenti estinguenti appropriati per gli incendi di questo tipo
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso commerciale e deve essere utilizzato da personale qualificato
- Se necessario, in caso di incertezza consultare un installatore esperto per la messa in funzione
- Il dispositivo deve essere revisionato / controllato regolarmente. Maggiori informazioni in proposito sono disponibili nel capitolo Pulizia / Manutenzione

Si declina ogni responsabilità per manipolazioni errate e/o insufficiente cura nel maneggiare gas, elettricità, fuoco e parti calde del forno!

AVVISO DI SICUREZZA: Il gas liquido è un gas combustibile altamente infiammabile! Attenersi alle leggi, ai regolamenti e alle norme tecniche pertinenti durante le attività di manutenzione e la messa in funzione!

Collegamento della bombola di gas liquido e controllo delle perdite di gas



- A. Valvola della bombola del gas
- B. Regolatore di pressione
- C. Dado
- D. Controllo della perdita di gas in questo punto

1. Posizionare la bombola di gas liquido piena su una superficie solida.
2. Inserire il raccordo per il regolatore di pressione nella valvola della bombola del gas e serrarlo ruotando il dado (C) in senso antiorario (verso sinistra). Stringere fino a quando il raccordo è completamente inserito nella valvola della bombola del gas (A). Controllare prima le guarnizioni
3. Controllare che gli interruttori rotanti di ogni bruciatore dell'apparecchio siano in posizione «OFF». Spegnerne tutte le fiamme aperte o le sigarette nelle vicinanze dell'apparecchiatura
4. Preparare una miscela di detergente e acqua in un rapporto di 1:1. È anche possibile utilizzare uno spray per il rilevamento delle perdite
5. Inumidire i raccordi tra il regolatore e la bombola del gas con la soluzione di sapone (D)
6. Aprire la valvola della bombola del gas (A) ruotando la manopola in senso antiorario (ruotando verso destra, la valvola si chiude)
7. La fuoriuscita di bolle indica la presenza di una perdita
8. Se c'è una perdita, chiudere la valvola della bombola del gas (A) e stringere il dado (C); ripetere la prova (punto 5)
9. Non mettere in funzione l'unità se c'è una perdita. Contattare il proprio distributore
10. Questo test per le perdite di gas deve essere effettuato ogni volta che i collegamenti per il gas sono stati interrotti per la manutenzione o quando si sostituiscono le bombole
Controllare **tutti** i collegamenti dell'intero sistema del gas a intervalli regolari → Capitolo Manutenzione

Si possono usare tutte le bombole di gas liquido butano/propano disponibili in commercio approvate per le piastre gas. Si raccomanda di rispettare le istruzioni sulle bombole di gas agli eventuali requisiti imposti dalle autorità locali/dagli organizzatori.

Non usare mai una fiamma aperta per controllare le perdite di gas: c'è il rischio di incendio ed esplosione!

Collegamento del modulo elettrico



Al posto del modulo a gas, è possibile far funzionare il forno anche elettricamente. Il passaggio dall'alimentazione a gas all'alimentazione elettrica è semplicissimo. Questo significa che il forno può essere utilizzato anche in casa.

Il modulo elettrico funziona con 2 connettori da 230 V, 2 da 10 A

La potenza termica è di 2,2 kW per elemento riscaldante

Assicuratevi che le linee di alimentazione siano adeguatamente protette, in caso contrario i fusibili possono scattare

Si può anche far funzionare il forno per raclette con 1 solo elemento riscaldante. Tuttavia, questo comporta una perdita di velocità della raclette e l'area completamente riscaldata diventa più piccola.

Il modulo elettrico raggiunge la temperatura di funzionamento dopo circa 5-6 minuti dall'inserimento della spina.

I cavi sono rivestiti con una treccia d'acciaio. Tuttavia, assicuratevi che non entrino in contatto con parti calde

I cavi possono riscaldarsi leggermente durante il funzionamento a causa delle alte prestazioni

I cavi e tutti i componenti elettrici possono essere riparati solo dal produttore



Non usare **MAI** cavi arrotolati. Srotolare sempre completamente i cavi! In caso contrario, esiste un significativo rischio di incendio.

Istruzioni per il montaggio del forno per raclette

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio.

1.

Posizionare la piastra inferiore su una superficie piana

Se la superficie non è completamente piana, pareggiare l'irregolarità con i piedi di livellamento



2.

Inserire i pannelli laterali nelle guide (Figura 1)

Assicurarsi che le linguette di aggancio siano allineate verso la parte anteriore (Figura 2)



Figura 1



Figura 2

3.

Appendere il pannello frontale

Inserire la piastra in alto e in basso
(Figure 1 e 2)



Figura 1



Figura 2

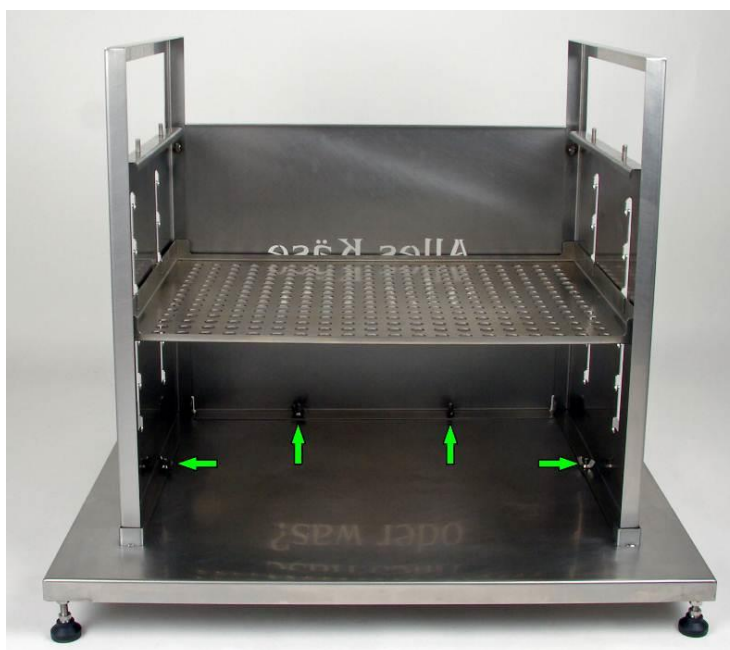
4.

Montare la piastra di supporto per le
teglie da raclette

I lati smussati sono rivolti verso l'alto

Fissare le parti in lamiera con i dadi ad
alette in dotazione (freccie verdi)

Questi garantiscono un'elevata
stabilità del forno e permettono anche
di trasportarlo o impilarlo facilmente
quando è montato



5.

Fissare le maniglie con 2 dadi ad alette ciascuno



6.

Montare il bruciatore a gas / modulo elettrico

Far passare prima il tubo del gas attraverso l'apertura laterale. Inserire il bruciatore.

Il modulo elettrico viene inserito nel forno dal lato al posto del modulo a gas.

IMPORTANTE!

Assicurarsi assolutamente che i dispositivi di supervisione della fiamma, il tubo/cavo o le barre di riscaldamento non vengano danneggiati nel processo (Figura 1)

Fissare il modulo a gas o elettrico con i dadi ad alette in dotazione (Figura 2)

Non serrare ancora i dadi

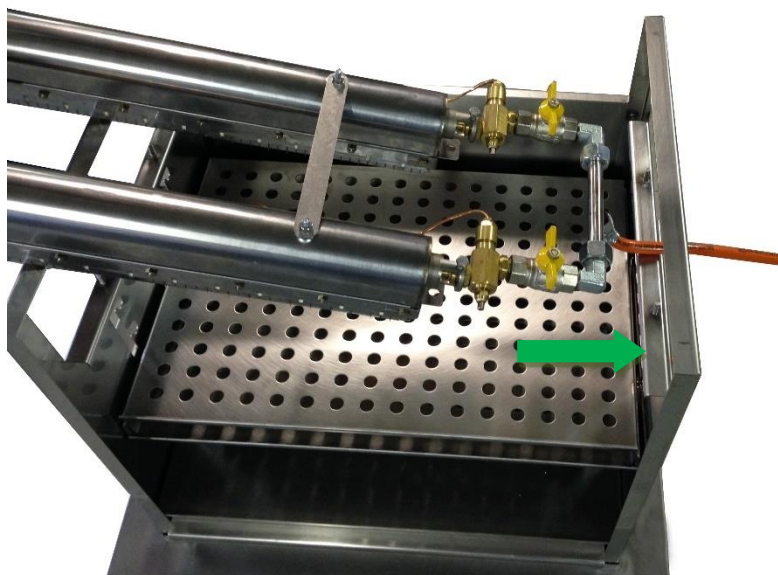


Figura 1

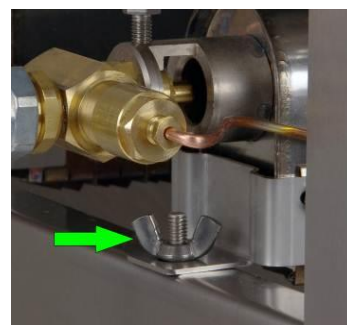


Figura 2

7.

Montare il coperchio

Serrare i dadi ad alette del modulo a gas o elettrico

Il forno è ora pronto per il funzionamento



8.

Per lo smontaggio, procedere in ordine inverso

Messa in funzione

1.

Assicurarsi che il forno sia posizionato su una base stabile e che non traballi. Livellare con i piedini di livellamento.

Il funzionamento ottimale può essere garantito solo se il forno è correttamente allineato in senso orizzontale.



2.

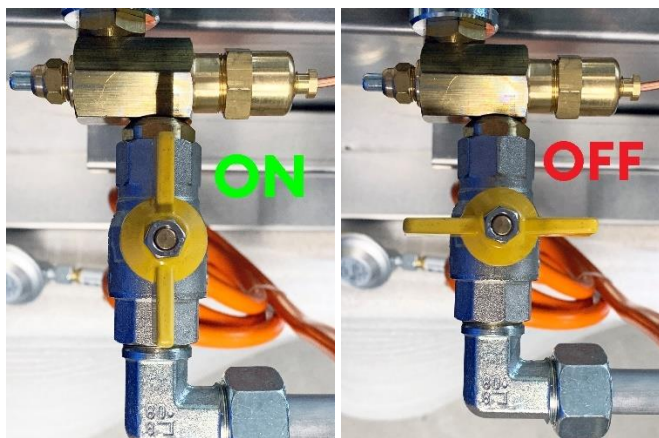
Aprire i rubinetti a sfera dei bruciatori desiderati (ruotare su ON).

Nel funzionamento normale (per fondere il formaggio), vengono accesi entrambi i bruciatori.

Per mantenere il forno caldo è sufficiente 1 solo bruciatore. L'altro deve essere spento completamente. (Ruotare il rubinetto a sfera su OFF)

Attenzione! Non utilizzare mai i rubinetti a sfera per regolare la potenza del bruciatore!

Questo comportamento può determinare malfunzionamenti per i quali si declina qualsiasi responsabilità.



3.

Variante con protezione contro la rottura del tubo

Collegare il regolatore di pressione alla bombola del gas e aprire lentamente la valvola della bombola

Premere contemporaneamente il pulsante di accensione (freccia) e attendere il bilanciamento della pressione (circa 5 sec a seconda della lunghezza del tubo)

Per ulteriori informazioni sul collegamento della bombola del gas, leggere il capitolo "Collegamento della bombola del gas liquido e controllo delle perdite di gas" in questo manuale.



4.

Tenere l'accendino o l'accenditore all'altezza dispositivo di supervisione della fiamma vicino alla superficie ceramica del bruciatore (Figura 1)

Premere il pulsante del dispositivo di supervisione della fiamma (il flusso di gas dovrebbe ora essere udibile) e attendere che il bruciatore si accenda. (Figura 2)
Questo dovrebbe avvenire dopo 3-4 secondi

Se il bruciatore si è acceso, tenere premuto il pulsante del dispositivo di supervisione della fiamma (Figura 2) per altri 5-10 secondi.

Quando il pulsante viene rilasciato, il bruciatore dovrebbe continuare a funzionare (ovvero il dispositivo di supervisione della fiamma funziona correttamente)

Se la fiamma si spegne, riprovare. Se il problema si ripete, consultare il capitolo «Risoluzione dei problemi»

Ripetere la procedura precedente per il 2° bruciatore

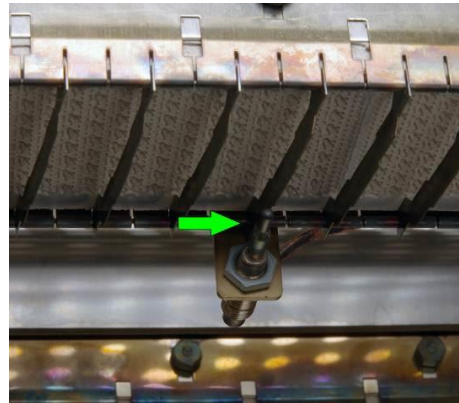


Figura 1



Figura 2

Se i bruciatori non si accendono entro circa 5 secondi, interrompere l'alimentazione del gas e attendere che il gas in uscita si disperda.

Controllare l'alimentazione del gas e il livello di riempimento della bombola del gas.

Se tutto è collegato correttamente e tutte le valvole sono aperte, ripetete la procedura precedente.

Non tentare mai di accendere i bruciatori dopo aver tenuto l'alimentazione del gas aperta per troppo tempo. Questo comportamento può causare una deflagrazione e ustioni.

Pulire accuratamente le teglie prima di usarle per la prima volta in quanto potrebbero essere ancora presenti residui del processo di produzione.

Messa in funzione del modulo elettrico

Avviare il modulo elettrico secondo le istruzioni a pagina 6.

Pulizia

Il forno completo è in acciaio inossidabile ed è facile da pulire.

Pulire accuratamente le teglie prima di usarle per la prima volta in quanto potrebbero essere ancora presenti residui del processo di produzione.

Assicurarsi sempre che l'alimentazione del gas sia scollegata o che l'apparecchiatura sia staccata dalla rete elettrica. Lasciare sempre raffreddare completamente le parti calde!

Sono disponibili 3 possibili varianti

- Smontaggio completo del forno e pulizia manuale delle singole parti
- Tutte le parti tranne il modulo gas e il modulo elettrico sono lavabili in lavastoviglie (comprese le teglie)
- È possibile smontare il modulo gas e il modulo elettrico e pulire il telaio di base ad alta pressione (ad es. pulitrice)

In caso di sporco ostinato, si possono usare anche agenti abrasivi su tutto il telaio in acciaio inossidabile (eccetto per il modulo gas, il modulo elettrico e le teglie rivestite)

Pulendo con movimenti circolari, è possibile eliminare i graffi sottili.

Pulire il modulo gas, il modulo elettrico e il dispositivo di supervisione della fiamma solo con un panno umido (acqua e normale detersivo).

Pulire il forno dopo ogni uso per evitare che l'olio e il grasso depositati si infiammino la volta successiva. L'olio e il grasso infiammati possono causare incendi. Non estinguere mai gli incendi di grasso con acqua, ma con gli agenti estintori appropriati.

Attenzione! Le lamelle del modulo gas sono affilate!

Manutenzione

Il forno deve essere revisionato a intervalli regolari.
Si distingue tra ispezione visiva e manutenzione.

Ispezione visiva:

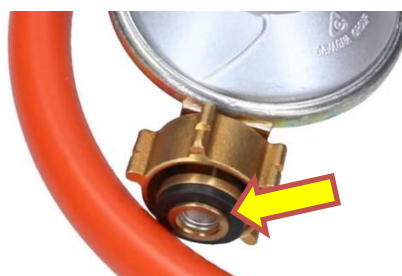
- Prima di ogni messa in funzione, il forno e tutti i suoi componenti devono essere controllati per individuare eventuali danni.
- Se sono visibili deformazioni sui bruciatori di gas e sulla loro installazione, i bruciatori non devono più essere messi in funzione
- Ogni volta che la bombola viene sostituita/collegata, controllare che le guarnizioni in gomma sul regolatore di pressione siano presenti e intatte
- Controllare la tenuta con uno spray per le perdite o con acqua saponata. Non usare mai un accendino per il controllo!
- Controllare che il forno sia privo di grasso e di residui.
- Se necessario, prima dell'uso serrare le viti allentate

Manutenzione:

- La data di fabbricazione è stampata sul tubo del gas. I tubi devono essere sostituiti al più tardi dopo 8-10 anni. Le associazioni di categoria raccomandano la sostituzione già dopo 5 anni → Attenersi ai regolamenti locali.



- Non riparare **mai** i tubi screpolati con nastro isolante o simili, ma farli sostituire dal produttore o da un centro specializzato riconosciuto
- A seconda del paese, del cantone o dello stato federale, l'impianto a gas deve essere periodicamente controllato. In Svizzera, questi test possono essere eseguiti da «Circoli di lavoro GPL certificati». Dopo l'ispezione, verranno consegnati una vignetta e un certificato che autorizza a utilizzare la piastra a gas in occasioni pubbliche per il periodo di un anno. Si applicano i regolamenti nazionali del rispettivo paese. L'operatore della piastra è l'unico responsabile del rispetto degli intervalli di manutenzione prescritti / delle norme di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità in materia
- Se necessario, far sostituire le guarnizioni danneggiate o mancanti del regolatore di pressione del gas dal produttore o da un centro specializzato riconosciuto
- I moduli gas, i tubi e le parti rilevanti per la sicurezza possono essere sostituiti solo dal produttore o da un centro specializzato riconosciuto.



Pezzi di ricambio

Schema dei pezzi di ricambio	Descrizione
	Tubo del gas Usare solo tubi approvati per le piastre a gas. Il tubo deve essere raccordato mediante crimpaggio. Non è consentito l'uso di viti o di una connessione a spina allentata! Lunghezza del tubo flessibile max. 1,5 m
	Regolatore di pressione Usare un regolatore di pressione adatto. La pressione deve essere uguale a quella del regolatore originale. es. GOK Art. 01 060-36, pd = 50 mbar Prestare attenzione alla dimensione corretta della filettatura
	Protezione contro la rottura del tubo Protezione contro la rottura del tubo GOK Typ. SBS/MA Art.-Nr. 02853-09
	Adattatore di misura Pezzo intermedio G1/4" LH con attacco di prova - presa di pressione - presa di prova. Produttore LAG. Art.-Nr. 7220
	Piedi Sono adatti tutti i piedini di livellamento con filettatura M8 e inserto in gomma antiscivolo Per esempio Ganternorm GN41 I piedini di livellamento possono anche essere acquistati nella maggior parte dei negozi di bricolage. Prestare attenzione alla dimensione della barra filettata M8
	Collegamenti a vite delle parti in lamiera Tutti i collegamenti a vite sono realizzati con filettatura metrica. Le viti di ricambio possono essere richieste al produttore o acquistate presso la maggior parte dei negozi di ferramenta. Assicurarsi che siano a prova di ruggine.

Risoluzione dei problemi

Problema	Risoluzione dei problemi
Il forno non può essere regolato correttamente o le parti non si adattano l'una all'altra	- Controllare tutte le parti per individuare eventuali danni - Se necessario, raddrizzare le parti piegate con attrezzi (se possibile) - Seguire le istruzioni di montaggio
Il bruciatore a gas non si accende	Controllare l'alimentazione del gas - C'è gas a sufficienza nella bombola? - Il dispositivo di sicurezza contro la rottura del tubo flessibile è premuto? (pagina 11 punto 3) - Tutti i raccordi sono collegati correttamente? - Il pulsante del dispositivo di supervisione della fiamma è premuto durante l'accensione? (pagina 12 punto 4) Importante! Non tentare di accendere i bruciatori dopo aver tenuto l'alimentazione del gas aperta per troppo tempo. Chiudere la valvola della bombola del gas e attendere 5 minuti che il gas si disperda.
Il bruciatore a gas si accende, ma la fiamma si spegne quando pulsante del dispositivo di supervisione della fiamma viene rilasciato	- Tenere premuto più a lungo il pulsante del dispositivo di supervisione della fiamma durante il processo di accensione - Il dispositivo di supervisione della fiamma è danneggiato? (Linea in doppiopino di rame, raccordi, sensore) - Se possibile montare il dispositivo di supervisione della fiamma più vicino al bruciatore
La fiamma si spegne durante il funzionamento	Controllare l'alimentazione del gas - C'è gas a sufficienza nella bombola? - Tutti i raccordi sono collegati correttamente? - La protezione contro la rottura del tubo flessibile (opzionale) è attivata? - Il dispositivo di supervisione della fiamma è forse troppo lontano dalla fiamma del bruciatore
La fiamma non brucia uniformemente	Controllare l'alimentazione del gas - C'è gas a sufficienza nella bombola? - Tutti i raccordi sono collegati correttamente? - C'è una forte corrente d'aria?
Modulo elettrico:	
Non si scalda o si raffredda dopo un certo tempo.	- Controllare l'alimentazione e se necessario usare altre prese o cavi - Se l'alimentazione è a posto e gli elementi riscaldanti non si riscaldano ancora, il modulo elettrico deve essere controllato da uno specialista - I cavi difettosi devono essere controllati da uno specialista

Dati tecnici

Modulo gas:

Modulo gas:	2 pz. Bruciatore a gas in acciaio inossidabile con dispositivo di supervisione della fiamma
Pressione d'esercizio mbar:	I3B/P(50) (Vedere la targhetta di identificazione sul modulo gas)
Potenza termica e consumo:	I3B/P(50) = 4 kW, 315 g/h per bruciatore a gas (Totale 8 kW)
Tipo di gas:	G30 / G31 butano / propano (gas per barbecue)
Attacco gas:	Adatto a bombole di gas standard CH-butano / propano (gas per barbecue)

Modulo elettrico:

Modulo elettrico:	2 pz.
Potenza termica:	2,2 kW / modulo di riscaldamento
Collegamento elettrico:	2 x 230 V AC / 50 Hz, 2 x 10 A
Tempo di riscaldamento:	Circa 5-6 minuti dopo aver inserito la spina, il forno è pronto per il funzionamento

Materiale del forno:	Acciaio inox 1.4301
Materiale teglie da raclette:	Acciaio inox grezzo o rivestito in teflon

Dati generali:

Dimensioni:

In condizioni operative:

Altezza:	585 mm inclusi i piedi di livellamento
Larghezza:	750 mm incluso il bruciatore di collegamento del gas (senza tubo)
Profondità:	600 mm
Peso:	circa 24 kg (senza teglie e opzioni)

Teglia da raclette:

Lunghezza totale:	570 mm
Lunghezza della paletta:	330 mm
Larghezza:	78 mm
Altezza:	24 mm

Adatto per fette di formaggio con una dimensione massima di 290 x 75 mm o più piccole.

Inserito cassetto: (Opzionale)	Per gli accessori, ecc.
---------------------------------------	-------------------------

Accessori opzionali

Modulo gas

50 mbar

I3B/P(50)

4 kW, 315 g/h per bruciatore a gas

Totale 8 kW, 630 g/h



Modulo elettrico

2 x 2,2 kW

2 x 230 V AC / 50 Hz

2 x 10 A



Teglie da raclette supplementari Non rivestite o rivestite in Teflon	
Supporto per pentole per un preriscaldamento ancora più rapido di più teglie da raclette Da posizionare sulla piastra esistente. Non è necessario un ulteriore fissaggio	
Inserto cassetto con coperchio da appendere. Incluso il materiale di montaggio necessario	

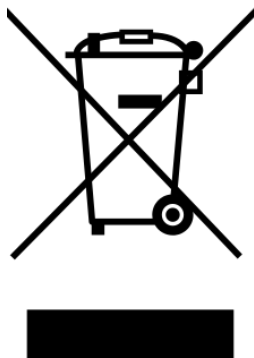
Gli accessori possono essere ordinati sulla nostra home page www.raclette-schweiz.ch

Istruzioni per lo smaltimento

Si prega di osservare le seguenti istruzioni per lo smaltimento:

Componente	Smaltimento	Codice rifiuto UE
Modulo di riscaldamento (elementi riscaldanti incl. cavo)	Rottami elettrici o punto di vendita	160214 Apparecchiature usate diverse da quelle di cui a punti da 16 02 09 a 16 02 13 Essenzialmente, attrezzature e strumenti commerciali come piastre elettriche, piastre di cottura, macchine da scrivere, trapani e seghe
Modulo di riscaldamento piastra	Metallo (inox) o punto di vendita	17 04 05 Ferro e acciaio incl. leghe
Modulo gas (senza tubo) Contiene parti in acciaio inossidabile e ottone	Metallo O punto di vendita	17 04 05 Ferro e acciaio incl. leghe 17 04 01 Rame, bronzo, ottone
Tubo del gas	Rifiuti domestici O punto di vendita	
Forno parti inox	Metallo (inox) o punto di vendita	17 04 05 (Ferro e acciaio incl. leghe)
Teglie rivestite e non rivestite	Metallo (inox) o punto di vendita	17 04 05 (Ferro e acciaio incl. leghe)
Gas per barbecue e bombola	Rivenditori di gas, ferramenta, ecc.	

In alternativa, potete inviarci le parti da smaltire per uno smaltimento professionale. Le spese di trasporto sostenute saranno a vostro carico.



EG Konformitätserklärung

EC Declaration of conformity

Déclaration de conformité CE

Dichiarazione di conformità CE

Wir / We / Nous / Noi ,

**Ruosstech AG
Glärnerstrasse 75
CH-8854 Siebnen**

Tel: +41 (0) 55 450 30 40

Fax: +41 (0) 55 450 30 50

www.ruosstech.ch

**erklären in alleiniger Verantwortung, dass
das Produkt**

*bearing sole responsibility, hereby declare
that the product*

*déclarons sous notre seule responsabilité
que le produit*

*dichiariamo sulla nostra assoluta
responsabilità che il prodotto*

Raclette Ofen Variante GAS

Forno per Raclette N.

Modulo gas N.

Gasdruck mbar:

Gas pressure

Pression du gaz

Pressione del gas

☐ I3B/P(50)

**auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen
Dokument(en) / Richtlinien übereinstimmt:**

*referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative
documents:*

*auquel se rapporte la présente déclaration, est conforme aux normes ou aux documents
normatifs suivants:*

*al quale si riferisce la dichiarazione, risulta in conformità con la(e) seguente(i) direttiva(e)
comunitaria(e)*

2016/426/CE Regolamento sugli apparecchi che bruciano carburanti gassosi

Angewandte harmonisierte Normen

Applied harmonized directives

Normes harmonisées appliquées

Standard armonizzati applicate

DIN EN 203-1:2014

DIN EN 203-2-7:2014

DIN EN 203-2-10:2007

In caso di modifiche non autorizzate al prodotto, la presente dichiarazione di conformità non è più valida con effetto immediato!

Luogo e data

Place and date

Lieu et date

Luogo e data

Siebnen, _____

Unterschrift / Name und Funktion des Bevollmächtigten

signature / name and function of the signatory empowered

signature / nom et fonction du signataire autorisé


Patrick Züger
Amministratore

 **RUOSS**
TECH
CH-8854 Siebnen
www.ruosstech.ch

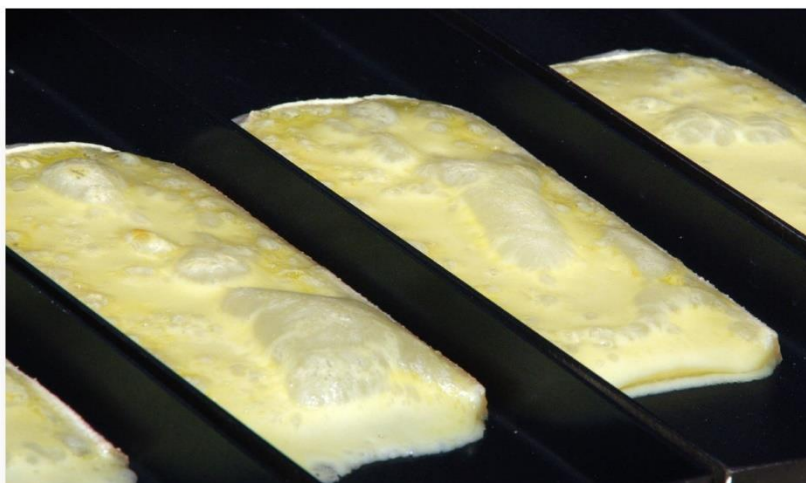
Dati di contatto:

RuossTech AG
Glärnerstrasse 75
CH-8854 Siebnen

Tel: +41 55 450 30 40
Fax: +41 55 450 30 50
Web: www.ruosstech.ch
Mail: info@ruosstech.ch

Con riserva di modifiche tecniche

Stato al 04 / 2021



En Guete