

Raclette Ofen Modell "Event-Raclette"

INSTALLATIONSANLEITUNG Gas und Elektro-Version

Bestimmungsländer: (CH, DE, AT), Sprache: Deutsch



Vorwort

Besten Dank dass Sie sich für unseren Raclette Ofen entschieden haben. Sie haben hiermit ein hochwertiges Produkt erstanden.

Damit er Ihnen lange Freude bereitet, lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anleitung sorgfältig durch.

Diese Anleitung gilt sowohl für die Gasvariante als auch für die Elektrovariante. Je nach dem sind einige Kapitel nicht resp. nur bedingt relevant.

Diese Anleitungen sind nur dann gültig, wenn die Länderkennzeichen für das entsprechende Land auf dem Gerät erscheint.

Wenn die Länderkennzeichen nicht auf dem Gerät erscheint, ist Bezug zu nehmen auf die technischen Anleitungen zur Anwendung des Gerätes zu den Betriebsbedingungen für das jeweilige Land.

Inhaltsverzeichnis

- Warn- und Sicherheitshinweise - 3 -
- Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Gaslecks - 5 -
- Anschliessen des Elektro-Moduls - 6 -
- Montageanleitung Raclette Ofen - 7 -
- Inbetriebnahme..... - 11 -
- Inbetriebnahme Elektro-Modul..... - 14 -
- Reinigung..... - 15 -
- Wartung - 16 -
- Ersatzteile..... - 17 -
- Fehlerbehebung - 18 -
- Technische Daten - 19 -
- Optionales Zubehör..... - 20 -
- Entsorgungshinweise - 22 -
- EG Konformitätserklärung..... - 23 -

Weitere Sprachen können hier heruntergeladen werden



DE   



FR 



IT 



EN 

Warn- und Sicherheitshinweise



Das Hantieren mit dem Raclette Ofen birgt gewisse Gefahren!

Wenn Sie die folgenden Hinweise berücksichtigen, steht einem sicheren Betrieb nichts im Weg.



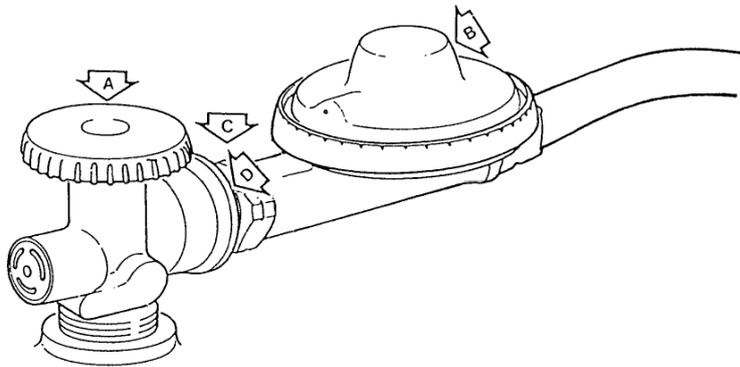
- Ofen auf eine stabile, nicht brennbare, wärmeisolierende Unterlage stellen. Ebenfalls muss der Bereich 20cm vor dem Ofen auch nichtbrennbar und wärmeisolierend ausgeführt sein. Wir empfehlen hierfür eine Wärmeschutzplatte Typ Silca 250KM oder eine Oberfläche mit mindestens den gleichen thermischen Eigenschaften. Sicherheitsabstand zu Wänden und benachbarten Geräten > 0.8m einhalten. Windgeschützt aufstellen. Schlauchleitungen nicht knicken oder verdrehen. Schlauchleitungen dürfen keine heißen Stellen des Ofens berühren.
- Die Oberflächen werden im Betrieb sehr heiss. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Oberflächen nach Aufstellung, für Unbefugte unzugänglich sind und dass alle Sicherheitsabstände zu brennbaren Oberflächen eingehalten werden.
- Gasbrenner, Schläuche und weitere Einrichtungen der Gasversorgung dürfen nur durch Fachpersonal gewartet und / oder repariert werden. Fremdmanipulationen sind untersagt! Vom Hersteller versiegelte Teile / Komponenten dürfen weder vom Installateur, noch vom Benutzer manipuliert werden. Örtliche Regelungen beachten. Für öffentliche Anlässe in der Schweiz benötigen Sie eine gültige Vignette. www.arbeitskreis-lpg.ch
- Die Gas-Brenner sind mit einer Zündsicherung ausgestattet, welche die Gaszufuhr bei Erlöschen der Brennerflamme unterbricht.
- Die Nutzung in geschlossenen Räumen (Gasgrill) ist nicht, resp. nur bedingt gestattet. Bitte mit den örtlichen Behörden abklären. Auf ausreichende Belüftung achten, da sich unzulässige Konzentrationen gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte bilden können. Wir lehnen jegliche Haftung für den Gas-Betrieb in Innenräumen ab, selbst wenn sie behördlich gestattet ist. Für diesen Zweck bieten wir ein passendes Elektro-Modul an.
- Versuchen Sie niemals bei zulange geöffneter Gasversorgung die Brenner zu zünden. Dies kann zu einer Verpuffung und zu Verbrennungen führen. Drehen Sie das Flaschenventil zu und warten Sie 5 Min. bis sich das Gas verflüchtigt hat.
- Die gelben Kugelhähne sind **nicht** zum Regeln der Brennerleistung gedacht. Nur On / Off der Brenner.
- Vor dem Verstauen des Ofens alle Teile abkühlen lassen. Gasversorgung trennen. Gasflaschen vorschriftsgemäss lagern.
- Nach längerer Lagerung und/oder Nichtbenutzung (beispielsweise über den Sommer) sollte der Raclette Ofen vor erneutem Einsatz auf undichte Stellen im Gassystem untersucht werden. Die korrekte Vorgehensweise finden Sie auf der folgenden Seite (Prüfung auf Gaslecks)
- Teflonbeschichtete Pfannen nie mit Spitzen oder scharfen Gegenständen auskratzen. Dies führt zu Beschädigungen an den Pfannen.
- Die Lamellen der Gasbrenner sind aus Produktionsgründen sehr scharfkantig. Man kann sich leicht daran schneiden.
- Blechteile können sich Materialbedingt im heißen Zustand leicht ausdehnen und verformen. Dies ist absolut normal und kein Grund zur Sorge.
- Nach 8-10 Jahren sollten die Gasschläuche ausgetauscht werden (Siehe auf dem Schlauch aufgedrucktes Produktionsdatum). Spätestens jedoch, wenn sie Beschädigungen und / oder Risse aufweisen! Fachverbände empfehlen den Austausch bereits nach 5 Jahren. Örtliche Vorschriften beachten.
- Verwenden Sie für die Elektrovariante des Ofens **NIEMALS** aufgerollte Kabelrollen. Kabelrollen immer ganz abrollen! Ansonsten besteht eine erhebliche Brandgefahr.

- Setzen Sie niemals ein beschädigtes Gas- oder Elektro-Modul ein!
- Stellen Sie den Ofen stets Wind- und Regengeschützt auf. Das Elektromodul verfügt zwar über Dichtungen, sollte aber trotzdem nicht Nass werden!
- Der Raclette Ofen darf nur für seine Bestimmungsgemässe Verwendung eingesetzt werden. Er darf z.B. nicht als Raumheizung, Wäschetrockner usw. genutzt werden
- Ausserhalb der Reichweite von Kindern betreiben!
- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass sich evtl. abgelagerte Öle und Fette beim nächsten Gebrauch entzünden können. Entzündete Öle und Fette können Brände verursachen
- Löschen Sie Fettbrände niemals mit Wasser, sondern mit den geeigneten Löschmittel für Fettbrände
- Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und ist von Fachkräften zu bedienen
- Ggf. sollte bei Unsicherheiten ein fachkundiger Installateur für die Inbetriebnahme hinzugezogen werden
- Das Gerät muss regelmässig gewartet / geprüft werden. Mehr dazu im Kapitel Reinigung / Wartung

Für Fehlmanipulationen und / oder ungenügende Sorgfalt im Umgang mit Gas, Strom, Feuer und heissen Ofenteilen wird jegliche Haftung abgelehnt!

SICHERHEITSHINWEIS: Flüssiggas ist ein hochentzündliches Brenngas! Bei Wartungsarbeiten und Inbetriebnahme entsprechende Gesetze, Verordnungen und technische Regeln beachten!

Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Gaslecks



- A. Gasflaschenventil
- B. Druckregler
- C. Mutter
- D. Prüfung auf Gaslecks an dieser Stelle

1. Die volle Flüssiggasflasche auf eine feste Fläche stellen.
2. Das Anschlussstück für den Druckregler in das Gasflaschenventil einsetzen und durch Drehen der Mutter (C) in Gegenuhrzeigerrichtung (Linksdrehung) fest anziehen. Festdrehen, bis das Anschlussstück voll in das Gasflaschenventil (A) eingeführt ist. Vorher die Dichtungen überprüfen
3. Kontrollieren Sie, ob die Drehschalter für jeden Brenner am Gerät auf "AUS" stehen. Löschen Sie sämtliche offenen Flammen oder Zigaretten im Umkreis des Gerätes
4. Eine Mischung aus Spülmittel und Wasser im Verhältnis 1:1 vorbereiten. Ein Lecksuchspray kann auch verwendet werden
5. Die Anschlüsse zwischen dem Regler und der Gasflasche mit der Seifenlösung anfeuchten (D)
6. Das Gasflaschenventil (A) durch Drehen des Knopfes im Gegenuhrzeigersinn öffnen (Durch Drehung nach rechts wird das Ventil geschlossen)
7. Ein Leck erkennt man durch das Austreten von Blasen am Leck-Bereich
8. Liegt ein Leck vor, das Gasflaschenventil (A) schliessen und die Mutter (C) anziehen; die Prüfung wiederholen (Schritt 5)
9. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn ein Leck vorliegt. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung
10. Diese Prüfung auf Gaslecks muss unter Anderem immer dann vorgenommen werden, wenn Gasanschlüsse zur Wartung oder beim Auswechseln von Gasflaschen unterbrochen worden sind
Prüfen Sie in regelmässigen Abständen alle Verbindungen des gesamten Gassystems → Kapitel Wartung

Es dürfen alle handelsüblichen Butan- / Propan Flüssiggasflaschen verwendet werden die für Gasgrills zugelassen sind. Beachten Sie hierfür die jeweiligen Hinweise auf den Gasflaschen und die evtl. vorhandenen Auflagen der lokalen Behörden / Veranstalter.

Verwenden Sie nie eine offene Flamme zur Prüfung auf Gaslecks: es besteht Feuer- und Explosionsgefahr!

Anschliessen des Elektro-Moduls



Anstelle des Gas-Moduls können Sie den Ofen auch elektrisch betreiben. Der Wechsel von Gas auf Elektro ist im Nu erledigt. Somit kann der Ofen auch im Innenbereich eingesetzt werden.

Das Elektromodul wird mit 2 x 230V, 2 x 10 A betrieben

Die Heizleistung beträgt 2,2 kW pro Heizelement

Achten Sie darauf, dass die Zuleitungen ausreichend abgesichert sind. Andernfalls kann es sein, dass die Sicherungen auslösen

Sie können den Raclette Ofen auch mit nur 1 Heizelement betreiben. Dies ergibt allerdings Einbußen in der Raclettier-Geschwindigkeit und die voll beheizte Fläche wird kleiner.

Das Elektro-Modul ist nach ca. 5-6 Minuten nach Einstecken auf Betriebstemperatur

Die Kabel sind mit Stahlgeflecht ummantelt. Achten Sie trotzdem darauf, dass die Kabel keine heißen Teile berühren

Die Kabel können sich im Betrieb auf Grund der hohen Leistung etwas erwärmen

Kabel und alle elektrischen Bauteile dürfen nur durch den Hersteller repariert werden



Verwenden Sie **NIE** aufgerollte Kabelrollen. Kabelrollen immer ganz abrollen! Ansonsten besteht eine erhebliche Brandgefahr.

Montageanleitung Raclette Ofen

Lesen Sie die Anleitung vor dem Aufbau aufmerksam durch.

1.

Platzieren Sie das Bodenblech auf einer ebenen Fläche

Ist die Fläche nicht ganz eben, mittels Nivellierfüsse die Unebenheiten ausgleichen



2.

Seitenwände in die Führungen stellen (Bild 1)

Darauf achten, dass die Einhängelaschen zur Front hin ausgerichtet sind (Bild 2)



Bild 1



Bild 2

3.

Frontblech einhängen

Blech oben
und unten einfahren (Bild 1 und 2)



Bild 1



Bild 2

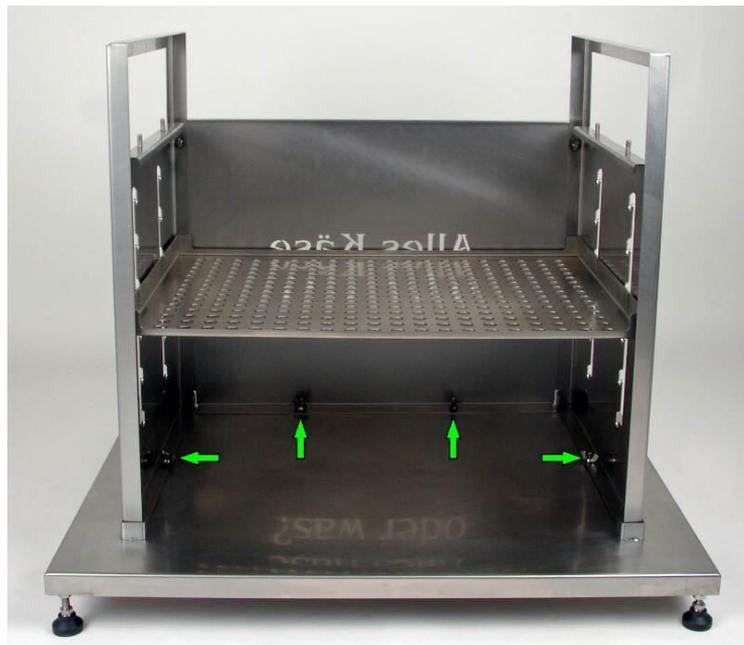
4.

Auflageblech für die Raclette-Pfannen montieren

Abgekantete Seiten zeigen nach oben

Blechteile mit den beiliegenden
Flügelmuttern befestigen (grüne
Pfeile)

Diese garantieren eine hohe Stabilität
des Ofens und ermöglicht es auch, ihn
in montiertem Zustand einfach
transportieren oder stapeln zu können



5.

Griffe mit jeweils 2 Flügelmuttern befestigen



6.

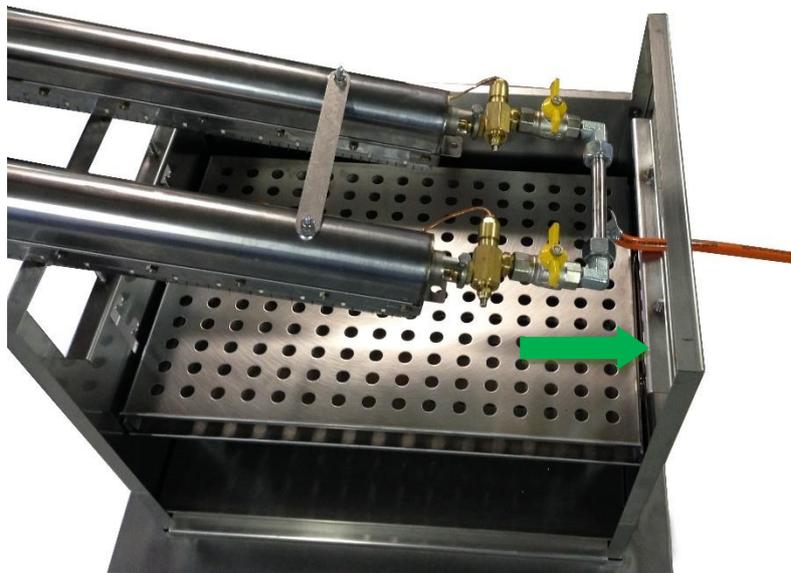
Gasbrenner / Elektro-Modul montieren

Gasschlauch zuerst durch die seitliche Öffnung führen. Brenner einfahren.

Das Elektro-Modul wird anstelle des Gas-Moduls von der Seite her in den Ofen geschoben.

WICHTIG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass die Zündsicherungen, Schlauch / Kabel oder die Heizstäbe dabei nicht beschädigt werden (Bild 1)



Gas- oder Elektro-Modul mit den beiliegenden Flügelmuttern befestigen (Bild 2)

Muttern noch nicht festziehen



Bild 1

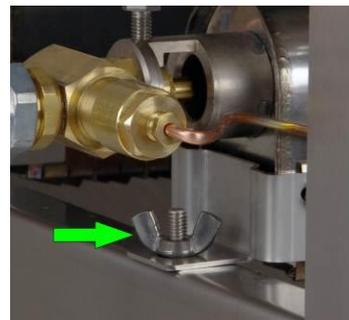


Bild 2

7.

Deckel montieren

Flügelmuttern bei Gas- oder Elektro-
Modul festziehen

Der Ofen ist nun betriebsbereit



8.

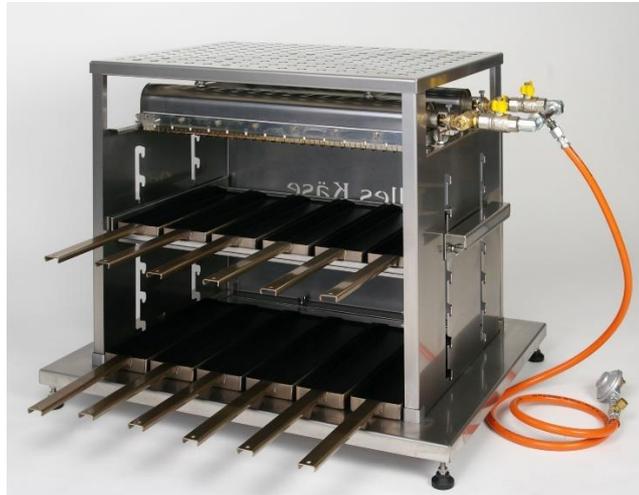
Die Demontage erfolgt in umgekehrter
Reihenfolge

Inbetriebnahme

1.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen Unterlage steht und nicht wackelt. Nivellieren Sie ihn mit Hilfe der Nivellierfüsse aus.

Ein optimaler Betrieb kann nur gewährleistet werden, wenn der Ofen horizontal richtig ausgerichtet ist.



2.

Kugelhähne der gewünschten Brenner öffnen (Auf ON stellen).
Im Normalbetrieb (zum Käse schmelzen) werden beide Brenner gezündet.

Um den Ofen warm zu halten reicht auch nur 1 Brenner. Der andere muss komplett ausgeschalten werden. (Kugelhahn auf OFF stellen)

Achtung! Regeln sie mit den Kugelhähnen auf keinen Fall die Brennerleistung!

Dies kann zu unerwünschten Fehlfunktionen führen bei der wir jegliche Haftung ablehnen.



3.**Variante mit Schlauchbruchsicherung**

Druckregler an die Gasflasche anschliessen und das Flaschenventil langsam aufdrehen

Gleichzeitig den Einschaltknopf (Pfeil) drücken und Zeit bis zum Druckausgleich abwarten. (ca. 5 Sek) je nach Schlauchlänge

Für weitergehende Informationen zum Anschluss der Gasflasche lesen Sie bitte das Kapitel «Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Gaslecks» in dieser Anleitung.



4.

Feuerzeug oder Anzünder auf Höhe der Zündsicherung in die Nähe der Keramikfläche des Brenners halten (Bild 1)

Knopf der Zündsicherung drücken (Der Gasfluss sollte nun hörbar sein) und warten, bis der Brenner zündet. (Bild 2)
Dies sollte nach 3-4 Sekunden der Fall sein

Hat der Brenner gezündet, Knopf der Zündsicherung (Bild 2) noch etwa 5-10 Sekunden gedrückt halten.

Wird der Knopf danach losgelassen, sollte der Brenner weiterbrennen.
(D.h. die Zündsicherung funktioniert ordnungsgemäss)

Erlischt die Flamme, versuchen Sie es nochmals. Bleibt dies weiterhin erfolglos, schauen Sie im Kapitel "Fehlerbehebungen" nach

Die vorangegangenen Schritte für den 2. Brenner wiederholen

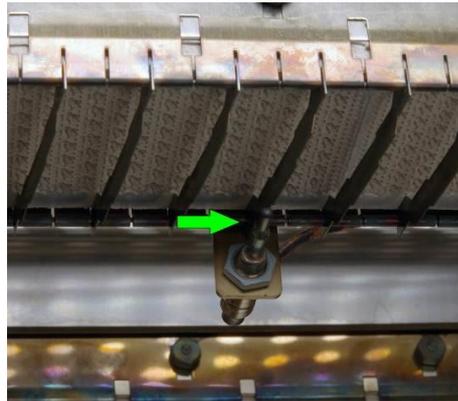


Bild 1



Bild 2

Sollten die Brenner nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden zünden, die Gaszufuhr unterbrechen und warten bis sich das ausgeströmte Gas verflüchtigt hat.

Die Gasversorgung und den Füllstand der Gasflasche überprüfen.

Ist alles ordnungsgemäss angeschlossen und sind alle Ventile geöffnet, die vorangegangenen Schritte nochmals wiederholen.

Versuchen Sie niemals, bei zu lange geöffneter Gasversorgung, die Brenner zu zünden.
Dies kann zu einer Verpuffung und zu Verbrennungen führen.

Reinigen Sie die Pfannen vor dem Erstgebrauch gründlich, da evtl. noch Rückstände vom Produktionsprozess vorhanden sein können.

Inbetriebnahme Elektro-Modul

Nehmen Sie das Elektro-Modul gemäss Anleitung auf Seite 6 in Betrieb.

Reinigung

Der komplette Ofen ist aus Edelstahl gefertigt und lässt sich leicht reinigen.

Reinigen Sie die Pfannen vor dem Erstgebrauch gründlich, da evtl. noch Rückstände vom Produktionsprozess vorhanden sein können.

Vergewissern Sie sich stets, dass die Gasversorgung nicht mehr angeschlossen, resp. das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Lassen Sie heiße Teile immer ganz abkühlen!

Es gibt 3 mögliche Varianten

- Komplette Demontage des Ofens und Handreinigung der Einzelteile
- Alle Teile ausser Gas- und Elektro-Modul sind Geschirrspülmaschinenfest (inkl. Pfannen)
- Sie können das Gas- und Elektro-Modul demontieren und das Grundgestell mit Hochdruck reinigen (z.B. Waschanlage)

Für hartnäckige Verschmutzungen dürfen beim gesamten Edelstahlgestell auch scheuernde Mittel verwendet werden. (Gas- und Elektro-Modul sowie beschichtete Pfannen ausgeschlossen)

Wenn Sie mit kreisförmigen Bewegungen reinigen, können Sie zugleich feine Kratzer wieder verschwinden lassen.

Gas- und Elektro-Modul und Zündsicherung nur mit feuchtem Lappen (Wasser und normalem Spülmittel) reinigen.

Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch um zu verhindern, dass sich abgelagerte Öle und Fette beim nächsten Gebrauch entzünden können. Entzündete Öle und Fette können Brände verursachen. Löschen Sie Fettbrände niemals mit Wasser, sondern mit den geeigneten Löschmittel.

Vorsicht! Die Lamellen des Gas-Moduls sind scharfkantig!

Wartung

Der Ofen muss in regelmässigen Abständen gewartet werden.
Wir unterscheiden zwischen Sichtprüfung und Wartung.

Sichtprüfung:

- Vor jeder Inbetriebnahme ist der Ofen inkl. aller Komponenten auf Beschädigungen zu prüfen.
- Sind Deformationen an den Gasbrenner und deren Installation zu erkennen, dürfen die Brenner nicht mehr in Betrieb genommen werden
- Bei jedem Flaschenwechsel / Anschluss ist zu prüfen, ob die Gummidichtungen am Druckregler vorhanden und intakt sind
- Die Dichtheit mittels Leck-Spray oder Seifenwasser prüfen. Verwenden Sie für die Prüfung niemals ein Feuerzeug!
- Prüfen ob der Ofen fett- und rückstandsfrei ist.
- Lose Schrauben ggf. vor dem Gebrauch festziehen

Wartung:

- Auf dem Gasschlauch ist das Herstellungsdatum aufgedruckt. Nach 8-10 Jahren sollten die Schläuche spätestens ausgetauscht werden. Fachverbände empfehlen den Austausch bereits nach 5 Jahren → Örtliche Vorschriften beachten.



- Spröde Schläuche **niemals** mit Isolierband oder ähnlichem reparieren, sondern durch den Hersteller oder eine anerkannten Fachstelle ersetzen lassen
- Je nach Land, Kanton oder Bundesland muss die Gasinstallation periodisch geprüft werden. In der Schweiz können diese Prüfungen bei «Arbeitskreis-LPG zertifizierten Stellen» gemacht werden. Nach der Prüfung erhalten Sie eine Vignette und eine Bescheinigung für Ihren Gasgrill, die Sie berechtigt, den Grill innerhalb eines Jahres an öffentlichen Anlässen zu betreiben. Es gelten die nationalen Vorschriften im jeweiligen Land. Für die Einhaltung der vorgeschriebenen Wartungsintervalle / Sicherheitsbestimmungen ist ausschliesslich der Betreiber des Grills verantwortlich. Der Hersteller lehnt hierfür jegliche Haftung ab
- Beschädigte oder fehlende Dichtungen am Gasdruckregler bei Bedarf durch den Hersteller oder eine anerkannten Fachstelle ersetzen lassen
- Gasmodule, Schlauch und sicherheitsrelevante Teile dürfen nur durch den Hersteller oder durch eine anerkannte Fachstelle ersetzt werden.



Ersatzteile

Ersatzteildbild	Beschreibung
	<p>Gasschlauch</p> <p>Nur für Gasgrills zulässige Schläuche verwenden. Schlauch muss mit den Anschlussstücken verpresst sein. Schraub-Briden oder eine lose Steckverbindung sind nicht zulässig!</p> <p>Schlauchlänge max. 1.5m</p>
	<p>Druckregler</p> <p>Passenden Druckregler verwenden.</p> <p>Druck muss mit dem original verbauten Regler übereinstimmen.</p> <p>z.B. GOK Art. 01 060-36, pd= 50mbar</p> <p>Auf die richtige Gewindegrösse achten</p>
	<p>Schlauchbruchsicherung</p> <p>Schlauchbruchsicherung GOK Typ. SBS/MA Art.-Nr. 02853-09</p>
	<p>Prüfadapter</p> <p>Zwischenstück G1/4"LH mit Prüfanschluss - Druckmessstutzen - Messstutzen.</p> <p>Hersteller LAG. Art.-Nr. 7220</p>
	<p>Standfüsse</p> <p>Als Standfüsse eignen sich alle Nivellierfüsse mit M8 Gewinde und rutschfester Gummieinlage</p> <p>Z.B. Ganternorm GN41</p> <p>Standfüsse können auch in den meisten Baumärkten bezogen werden. Achten Sie auf die Gewindegrösse M8</p>
	<p>Schraubverbindungen Blechteile</p> <p>Alle Schraubverbindungen sind mit metrischen Schrauben ausgeführt. Ersatzschrauben erhalten Sie beim Hersteller oder in den meisten Baumärkten.</p> <p>Achten Sie auf eine rostfreie Ausführung.</p>

Fehlerbehebung

Fehler	Fehlerbehebung
Ofen lässt sich nicht korrekt aufstellen resp. Teile passen nicht ineinander	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Teile auf evtl. Beschädigungen überprüfen - Ggf. verbogene Teile mit Werkzeug richten (falls möglich) - Montageanleitung befolgen
Gasbrenner zündet nicht	<p>Gasversorgung überprüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Genügend Gas in der Flasche vorhanden? - Schlauchbruchsicherung gedrückt? (Seite 11 Punkt 3) - Alle Armaturen richtig angeschlossen? - Zündsicherungsknopf beim Anzünden gedrückt? (Seite 12 Punkt 4) <p>Wichtig! Versuchen Sie nicht bei zu lange geöffneter Gaszufuhr die Brenner zu zünden. Schliessen Sie das Ventil an der Gasflasche und warten Sie 5 Min. bis sich das Gas verflüchtigt hat.</p>
Gasbrenner zündet, die Flamme erlischt aber nach loslassen des Zündsicherungsknopfes	<ul style="list-style-type: none"> - Zündsicherungsknopf beim Anzündvorgang länger gedrückt halten - Zündsicherung beschädigt? (Kupferleitung, Anschlüsse, Fühler) - Evtl. Zündsicherung näher am Brenner montieren
Flamme erlischt während des Betriebes	<p>Gasversorgung überprüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Genügend Gas in der Flasche vorhanden? - Alle Armaturen richtig angeschlossen? - Schlauchbruchsicherung (optional) ausgelöst? - Zündsicherung evtl. zu weit von Brennerflamme entfernt
Flamme brennt nicht gleichmässig	<p>Gasversorgung überprüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Genügend Gas in der Flasche vorhanden? - Alle Armaturen richtig angeschlossen? - Starker Luftzug vorhanden?
<p>Elektro-Modul:</p> <p>Wird nicht heiss, resp. kühlt nach einer gewissen Zeit ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stromzufuhr prüfen, Evtl. andere Steckdosen, Kabel verwenden - Wenn die Stromzufuhr i.O. ist und die Heizelemente trotzdem nicht heizen, muss das Elektro-Modul von einem Fachmann überprüft werden - Defekte Kabel müssen von einem Fachmann überprüft werden

Technische Daten

Gasmodul:

Gas-Modul:	2 Stk. Edelstahl Gasbrenner mit Zündsicherung
Betriebsdruck mbar:	I3B/P(50) (Siehe Typenschild auf dem Gasmodul)
Heizleistung und Verbrauch:	I3B/P(50) = 4kW, 315g/h pro Gasbrenner (Total 8kW)
Gasart:	G30 / G31 Butan / Propan (Grill-Gas)
Gasanschluss:	Passt auf handelsübliche CH-Butan / Propangasflaschen (Grill-Gas)

Elektromodul:

Elektro-Modul:	2 Stk.
Heizleistung:	2,2 kW / Heizmodul
El-Anschluss:	2x 230V AC / 50Hz, 2x 10A
Aufheizzeit:	ca. 5-6 Minuten nach dem Einstecken betriebsbereit

Material Ofen:	Rostfreier Edelstahl 1.4301
Material Raclette-Pfannen:	Rostfreier Edelstahl roh oder Teflonbeschichtet

Allgemein:

Abmessungen:

Im Betriebszustand:

Höhe:	585 mm inkl. Nivellierfüsse
Breite:	750 mm inkl. Gasanschluss Brenner (ohne Schlauch)
Tiefe:	600 mm
Gewicht:	ca. 24kg (ohne Pfannen und Optionen)

Raclette-Pfanne:

Gesamtlänge:	570mm
Länge der Schaufel:	330mm
Breite:	78mm
Höhe:	24mm

Geeignet für Käsescheiben mit einer Grösse von max. 290 x 75mm oder kleiner.

Schubladeneinsatz: (Option) Für Zubehör usw.

Optionales Zubehör

Gas-Modul

50mbar

I3B/P(50)

4kW, 315g/h pro Gasbrenner

Gesamt 8kW, 630g/h



Elektro-Modul

2 x 2.2kW

2 x 230V AC / 50Hz

2 x 10 A



Zusätzliche Raclette-Pfannen

Unbeschichtet oder Teflonbeschichtet



Pfannenaufgabe für noch schnelleres Vorwärmen mehrerer Raclette-Pfannen

Wird auf das bestehende Blech gelegt.
Keine weitere Befestigung notwendig



Schubladeneinsatz mit Deckel zum Einhängen.
Inkl. benötigtem Montagmaterial



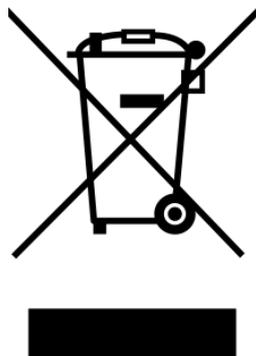
Das Zubehör kann auf unserer Homepage www.raclette-schweiz.ch bestellt werden

Entsorgungshinweise

Bitte beachten Sie folgende Entsorgungshinweise:

Komponente	Entsorgung	EU Abfallcode
Heizmodul (Heizschlangen inkl. Kabel)	Elektroschrott oder Verkaufsstelle	160214 Gebrauchte Geräte mit Ausnahme derjenigen, die unter 16 02 09 bis 16 02 13 fallen Im Wesentlichen sind dies Gewerbliche Ausrüstungsgegenstände und Werkzeuge wie z.B. elektrische Kochplatten, Heizplatten, Schreibmaschinen, Bohrmaschinen und Sägen
Heizmodul Blech	Altmetall (Inox) oder Verkaufsstelle	17 04 05 Eisen und Stahl inkl. Legierungen
Gas-Modul (ohne Schlauch) Enthält Edelstahl und Messingteile	Altmetall oder Verkaufsstelle	17 04 05 Eisen und Stahl inkl. Legierungen 17 04 01 Kupfer, Bronze, Messing
Gasschlauch	Hausmüll oder Verkaufsstelle	
Ofen Edelstahlteile	Altmetall (Inox) oder Verkaufsstelle	17 04 05 (Eisen und Stahl inkl. Legierungen)
Pfannen beschichtet und unbeschichtet	Altmetall (Inox) oder Verkaufsstelle	17 04 05 (Eisen und Stahl inkl. Legierungen)
Grillgas und Flasche	Gashändler, Baumarkt usw.	

Alternativ können Sie uns die zu entsorgenden Teile zur fachgerechten Entsorgung zukommen lassen. Die anfallenden Transportkosten gehen zu Ihren Lasten.



EG Konformitätserklärung

EC Declaration of conformity

Déclaration de conformité CE

Dichiarazione di conformità CE

Wir / We / Nous / Noi ,

RuosTech AG

Glarnerstrasse 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

Raclette Ofen Nr. _____

Gas Modul Nr. _____

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/EG Verordnung über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe

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

Bei nicht genehmigten Änderungen am Produkt erlischt diese Konformitätserklärung mit sofortiger Wirkung!

Ort und Datum

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

firma / nome e funzione della persona autorizzata


Patrick Züger
Geschäftsleiter



CH-8854 Siebnen
www.ruosstech.ch

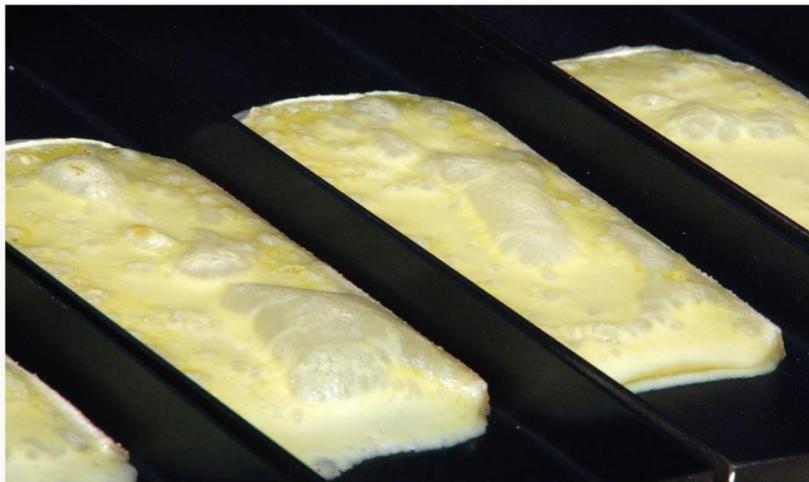
Kontaktdaten:

RuossTech AG
Glernerstrasse 75
CH-8854 Siebnen

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

Technische Änderungen vorbehalten

Stand 06 / 2021



En Guete