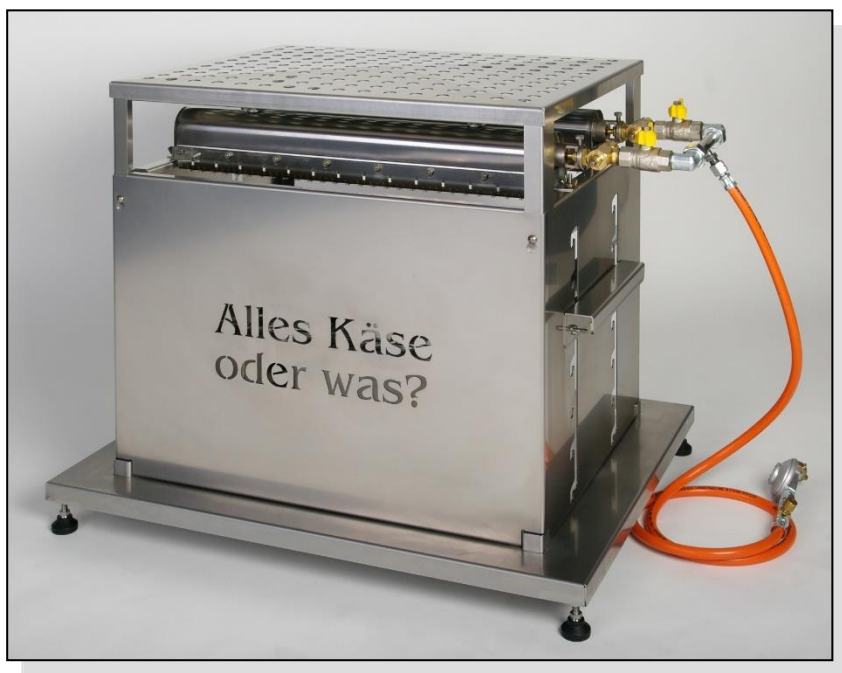


Four à raclette modèle «Event Raclette»

GUIDE D'INSTALLATION modèle à gaz et électrique

Pays de destination : (CH, DE, AT), Langue: Français



Avant-propos

Merci d'avoir choisi notre four à raclette. Vous avez acheté un produit de qualité.

Pour qu'il vous serve pendant longtemps, lisez soigneusement ce manuel d'utilisation avant de le mettre en service.

Le présent manuel d'utilisation s'applique au modèle à gaz et au modèle électrique. En fonction du modèle, certains chapitres ne s'appliquent pas, ou seulement en partie.

Ces instructions ne sont valides que si le code du pays correspondant est indiqué sur l'appareil.

Si le code du pays n'est pas indiqué sur l'appareil, reportez-vous aux instructions techniques d'utilisation de l'appareil correspondant aux conditions du pays en question.

Table des matières

Avertissements et consignes de sécurité	- 3 -
Raccordement de la bouteille de gaz liquide et recherche de fuite de gaz	- 5 -
Raccordement du module électrique	- 6 -
Manuel de montage four à raclette	- 7 -
Mise en service	- 11 -
Mise en service du module électrique	- 14 -
Nettoyage	- 15 -
Entretien	- 16 -
Pièces de rechange	- 17 -
Dépannage	- 18 -
Données techniques	- 19 -
Accessoire en option	- 20 -
Consignes pour l'élimination	- 22 -
EG Konformitätserklärung	- 23 -

D'autres langues peuvent être téléchargées ici



DE  



FR 



IT 



EN 

Avertissements et consignes de sécurité



La manipulation du four à raclette comporte certains risques!

Si vous tenez compte des indications ci-après, vous pourrez l'utiliser en toute sécurité.



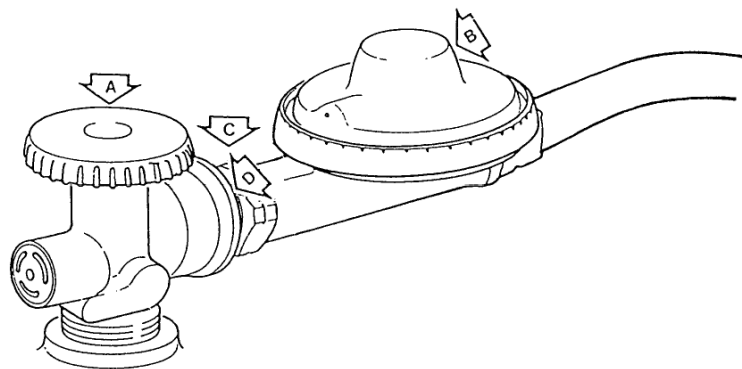
- Placez le four sur un support stable, non inflammable et thermiquement isolante.
La zone de 20 cm devant le four doit également être non inflammable et thermiquement isolante.
Nous recommandons pour cela un panneau isolant de type Silca 250KM ou une surface disposant au moins des mêmes propriétés techniques.
Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et aux appareils voisins d'au moins 0,8 m. Placez l'appareil à l'abri du vent. Évitez de plier ou de tordre les tuyaux. Les tuyaux ne doivent pas être en contact avec des zones chaudes du four.
- Durant l'utilisation, les surfaces du four deviennent très chaudes. L'utilisateur est seul responsable de s'assurer que les surfaces sont inaccessibles aux personnes non autorisées une fois l'appareil posé et que toutes les distances de sécurité par rapport aux surfaces inflammables sont respectées.
- Seul un spécialiste peut procéder à l'entretien et/ou aux réparations du brûleur à gaz, des tuyaux et des autres équipements de l'alimentation en gaz. Toute manipulation par une tierce personne est interdite! Les pièces/composants verrouillés par le fabricant ne doivent être manipulés ni par l'installateur ni par l'utilisateur. Respectez les réglementations locales. Pour les événements publics en Suisse, vous devez disposer d'une vignette valide. <http://www.arbeitskreis-lpg.ch/fr/home-fr/>
- Les brûleurs à gaz sont équipés d'une sécurité d'allumage qui interrompt l'alimentation en gaz si la flamme du brûleur s'éteint.
- L'utilisation dans des pièces fermées (gril à gaz) n'est pas autorisée, ou seulement sous certaines conditions. Veuillez vous renseigner auprès des autorités locales.
Veuillez à garantir une ventilation suffisante, car des concentrations non autorisées de produits de combustion nocifs pour la santé peuvent se former.
Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation du gaz dans des pièces fermées, même si les autorités locales l'autorisent.
Nous proposons un module électrique adapté à cette fin.
- Ne cherchez jamais à allumer les brûleurs si l'alimentation de gaz est restée ouverte trop longtemps. Cela peut entraîner une déflagration et des brûlures. Fermez la valve de la bouteille et attendez 5 minutes, jusqu'à ce que le gaz se soit dissipé.
- Les vannes à boisseau jaunes ne sont **pas** prévues pour régler la puissance du brûleur. Uniquement pour allumer/éteindre les brûleurs.
- Avant de ranger le four, laissez se refroidir tous les éléments. Débranchez l'alimentation en gaz. Stockez les bouteilles de gaz conformément aux prescriptions.
- En cas de stockage et/ou de non-utilisation pendant une longue période (par exemple tout un été, vérifiez si le système de gaz du four à raclette ne présente pas de fuite avant de le remettre en marche. Vous trouverez la marche à suivre correcte à la page suivante (Contrôle fuite de gaz)
- Ne grattez jamais les poêlons en Téflon avec des objets pointus ou coupants, pour ne pas les endommager.
- Les lamelles des brûleurs à gaz sont très tranchantes, pour des raisons de fabrication, et elles peuvent facilement occasionner des coupures.
- Les éléments en tôle peuvent facilement se dilater et se déformer lorsqu'ils sont chauds. Cela est dû au matériau. C'est absolument normal et ne doit pas vous causer d'inquiétude.
- Au bout de 8 à 10 ans, les tuyaux de gaz doivent être remplacés (voir la date de production imprimée sur le tuyau). Toutefois, si vous remarquez qu'ils sont abîmés et/ou fissurés, remplacez-les immédiatement! Les associations professionnelles recommandent de les changer tous les 5 ans. Respectez les consignes locales.

- N'utilisez **JAMAIS** de câble enroulé pour la version électrique du four. Déroulez toujours complètement le câble, pour éviter tout risque d'incendie!
- N'utilisez jamais de module à gaz ou électrique endommagé!
- Placez toujours le four à l'abri du vent et de la pluie. Le module électrique dispose certes de joints, mais ne doit pas être mouillé!
- Le four à raclette ne doit être utilisé que pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Il ne doit par exemple pas être utilisé comme chauffage, pour sécher le linge, etc.
- Tenir hors de la portée des enfants!
- Nettoyez le four après chaque utilisation pour éviter que d'éventuelles huiles et graisses accumulées prennent feu lors de l'utilisation suivante. Les huiles et graisses enflammées peuvent causer des incendies
- N'éteignez jamais les feux de graisse avec de l'eau, mais utilisez l'agent extincteur approprié
- L'appareil n'est prévu que pour des fins commerciales et doit être utilisé par des personnes spécialisées
- En cas de doute, faites appel à un installateur spécialisé pour la mise en service
- L'appareil doit être régulièrement entretenu/contrôlé. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre Nettoyage/Entretien

Nous déclinons toute responsabilité en cas de mauvaise manipulation et/ou de manque de prudence avec le gaz, l'électricité, le feu et les éléments chauds du four.

CONSIGNE DE SÉCURITÉ: Le gaz liquide est un gaz de combustion très inflammable! Lors des travaux d'entretien et de la mise en service, respectez les lois, ordonnances et règles techniques appropriées!

Raccordement de la bouteille de gaz liquide et recherche de fuite de gaz



- A. Valve de la bouteille de gaz
- B. Détendeur
- C. Écrou
- D. Recherche de fuite de gaz à cet endroit

1. Placez la bouteille de gaz liquide sur une surface solide.
2. Placez le raccord du détendeur dans la valve de la bouteille de gaz, et serrez en tournant l'écrou (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche). Serrez jusqu'à ce que le raccord soit entièrement introduit dans la valve de la bouteille de gaz (A). Vérifiez au préalable les joints
3. Contrôlez si les boutons rotatifs de chaque brûleur de l'appareil se trouvent en position arrêt. Éteignez toutes les flammes nues ou les cigarettes à proximité de l'appareil.
4. Préparez un mélange de liquide vaisselle et d'eau (un volume de chaque). Vous pouvez également utiliser un pulvérisateur pour détection de fuites
5. Humidifiez les raccords entre le détendeur et la bouteille de gaz à l'aide de la solution savonneuse (D)
6. Ouvrir la valve de la bouteille de gaz (A) en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (la valve se ferme lorsqu'on tourne vers la droite)
7. Si une bulle se forme, c'est qu'il y a une fuite à cet endroit
8. En cas de fuite, fermez la valve de la bouteille de gaz (A) et serrez l'écrou (C); recommencez le contrôle (étape 5)
9. En cas de fuite, ne mettez pas l'appareil en service. Contactez votre distributeur
10. Ce contrôle de détection des fuites de gaz doit notamment être réalisé lorsque des raccords de gaz ont été débranchés, par exemple lors de l'entretien ou du changement de la bouteille de gaz
Vérifiez régulièrement **tous** les raccords de l'ensemble du système de gaz → chapitre Entretien

Vous pouvez utiliser n'importe quelle bouteille de butane/propane liquide du marché autorisée pour les barbecues à gaz. Respectez les indications mentionnées sur les bouteilles de gaz et les éventuelles conditions des autorités/organismes locaux.

N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter une fuite: risque d'incendie et d'explosion!

Raccordement du module électrique



Au lieu d'utiliser le module à gaz, vous pouvez aussi faire fonctionner le four à l'électricité. Le passage du gaz à l'électricité est immédiat. Vous pouvez ainsi utiliser l'appareil en intérieur également.

Le module électrique fonctionne à l'aide de 2 x 230 V, 2 x 10 A

La puissance de chauffe est de 2,2 kW par élément de chauffe

Veillez à ce que les alimentations soient suffisamment sécurisées. Sinon, les fusibles pourraient sauter.

Vous pouvez également utiliser le four à raclette avec 1 seul élément de chauffe. Cela ralentit toutefois la vitesse de chauffe et la surface entièrement chauffée est réduite.

Le modèle électrique atteint sa température de service en l'espace de 5 à 6 minutes après la mise en marche

Les câbles sont recouverts d'une gaine tressée en acier. Veillez toutefois à ce que les câbles n'entrent pas en contact avec des éléments chauds

Les câbles peuvent chauffer un peu durant l'utilisation, à cause de la puissance élevée

Les câbles et les composants électriques ne doivent être réparés que par le fabricant



N'utilisez **JAMAIS** de câbles enroulés. Déroulez toujours complètement le câble, pour éviter tout risque d'incendie!

Manuel de montage four à raclette

Avant la mise en place, lisez soigneusement le mode d'emploi.

1.

Placez la plaque de fond sur une surface plane

Si la surface n'est pas entièrement plane, utilisez les pieds de réglage



2.

Placez les parois latérales dans les guides (image 1)

Veillez à ce que les pattes de fixation soient dirigées vers l'avant (image 2)



image 1



image 2

3.

Installez la plaque avant

Coincez la plaque en haut et en bas (images 1 et 2)



image 1



image 2

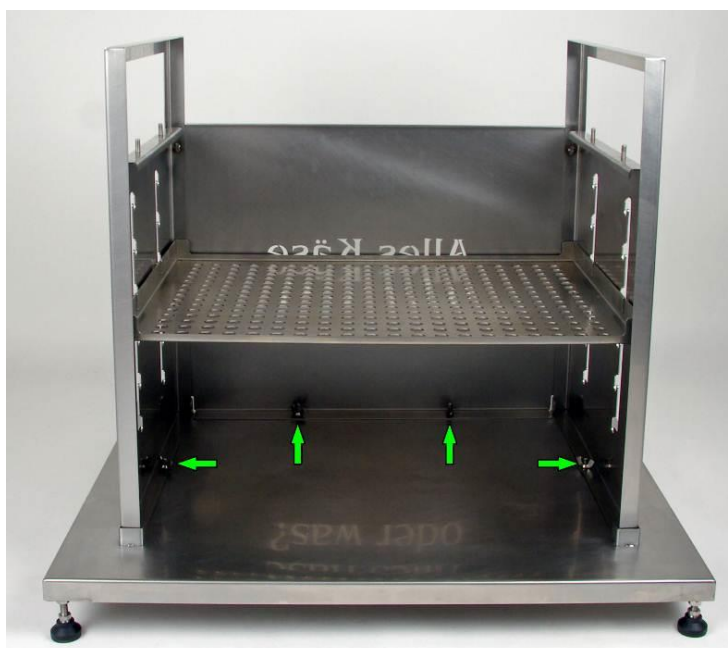
4.

Placez la plaque de support des poêlons

Les côtés repliés doivent être dirigés vers le haut

Fixez les plaques à l'aide des vis papillon fournies (flèches vertes)

Ces dernières garantissent la stabilité du four et permettent également de le transporter ou de l'empiler facilement sans avoir à le démonter



5.

Fixez les poignées à l'aide de 2 vis papillon chacune



6.

Montez les brûleurs à gaz/le module électrique

Passez tout d'abord le tuyau à gaz à travers l'ouverture latérale. Démarrez les brûleurs.

Le module électrique se glisse depuis le côté dans le four à la place du module à gaz.

IMPORTANT!

Veillez absolument à ne pas endommager les sécurités d'allumage, le tuyau/câble ou les éléments chauffants (image 1)

Fixez le module à gaz ou électrique à l'aide des vis papillon fournies (image 2)

Ne serrez pas encore les écrous

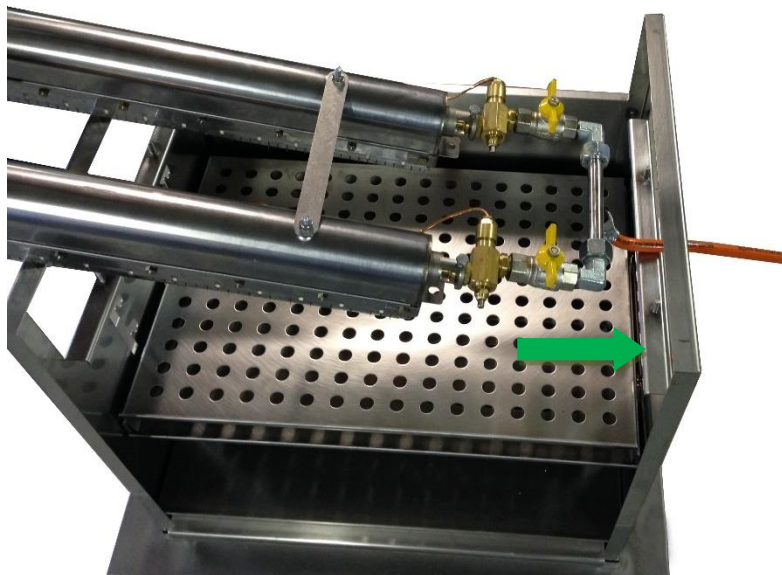


image 1

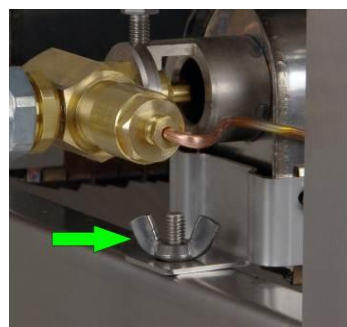


image 2

7.

Montez le dessus

Serrez les vis papillon du module à gaz ou électrique

Le four est maintenant prêt à l'utilisation



8.

Pour démonter, suivez les étapes dans l'ordre inverse

Mise en service

1.

Assurez-vous que le four est placé sur un support stable et qu'il ne vacille pas. Si nécessaire, utilisez les pieds réglages pour le mettre de niveau.

Pour une utilisation optimale, le four doit absolument être à l'horizontale.



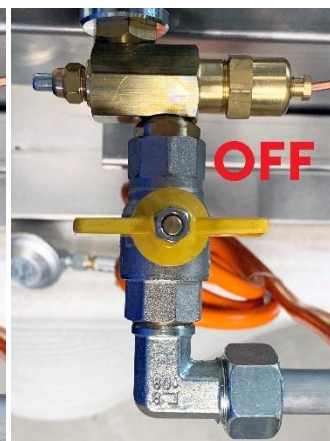
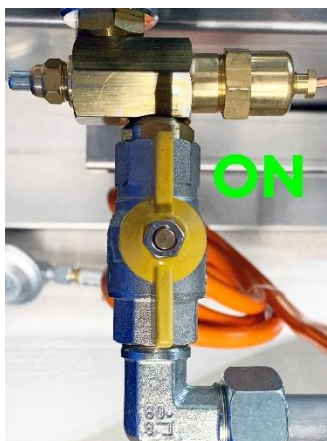
2.

Ouvrez les vannes à boisseau des brûleurs souhaités (les mettre sur ON). En fonctionnement normal (pour faire fondre le fromage), les deux brûleurs sont allumés.

Pour maintenir le four au chaud, 1 seul brûleur suffit. L'autre doit être complètement éteint. (Mettre la vanne à boisseau sur OFF)

Attention! N'utilisez surtout pas les vannes à boisseau pour réguler la puissance des brûleurs!

Cela peut entraîner des pannes indésirables, pour lesquelles nous déclinons toute responsabilité.



3.

Modèle avec vanne de sécurité anti-rupture

Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz et tournez lentement la valve de la bouteille

Appuyez en même temps sur le bouton d'allumage (flèche) et attendez (environ 5 secondes, en fonction de la longueur du tuyau) jusqu'à ce que la pression soit compensée

Pour d'autres informations sur le raccordement de la bouteille de gaz, reportez-vous au chapitre «Raccordement de la bouteille de gaz liquide et recherche de fuite de gaz» de ce mode d'emploi.



4.

Tenir le briquet ou l'allumeur à la hauteur de la sécurité d'allumage, à proximité de la surface céramique du brûleur (image 1)

Appuyez sur le bouton de la sécurité d'allumage (vous devriez maintenant entendre le gaz qui sort) et attendez jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (image 2)
Cela devrait prendre 3 à 4 secondes

Une fois le brûleur allumé, maintenez enfoncé le bouton de sécurité d'allumage (image 2) pendant encore 5 à 10 secondes.

Le brûleur devrait rester allumé une fois que vous relâchez le bouton.
(Cela signifie que la sécurité d'allumage fonctionne correctement)

Si la flamme s'éteint, réessayez. Si vous n'y arrivez toujours pas, reportez-vous au chapitre «Dépannage»

Répétez les étapes mentionnées ci-dessus pour le 2^e brûleur

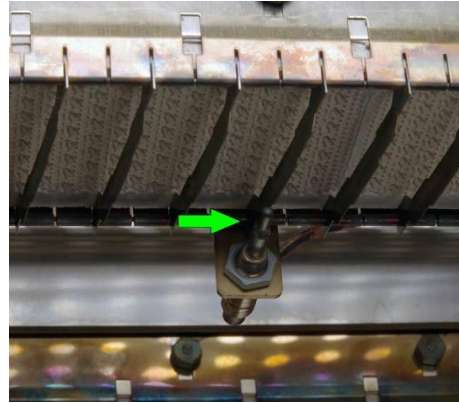


image 1



image 2

Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 5 secondes environ, interrompre l'alimentation en gaz et attendre jusqu'à ce que le gaz qui s'est échappé se soit dissipé.

Contrôler l'alimentation en gaz et le niveau de la bouteille de gaz.

Si tout est raccordé correctement et que toutes les valves sont ouvertes, répéter encore une fois les étapes ci-dessus.

Ne cherchez jamais à allumer les brûleurs si l'alimentation de gaz est restée ouverte trop longtemps.
Cela peut entraîner une déflagration et des brûlures.

Nettoyez soigneusement les poêlons avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus du processus de production.

Mise en service du module électrique

Mettez le module électrique en service conformément au mode d'emploi de la page 6.

Nettoyage

Le four est entièrement fabriqué en inox et est facile à nettoyer.

Nettoyez soigneusement les poêlons avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus du processus de production.

Assurez-vous toujours que l'alimentation en gaz ou le câble électrique sont débranchés. Attendez toujours que les éléments chauds aient refroidi!

Il y a 3 possibilités

- Démontage complet du four et nettoyage à la main des différentes pièces
- Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle (même les poêlons), sauf le module à gaz et électrique
- Vous pouvez démonter le module à gaz et électrique et laver le châssis à l'aide d'un nettoyeur haute pression (par ex. dans une station de lavage)

Pour les salissures tenaces, des produits abrasifs peuvent être utilisés sur l'ensemble du châssis en inox. (Sauf le module à gaz et électrique ainsi que les poêlons revêtus)

Nettoyez en faisant des mouvements en forme de croix pour faire disparaître en même temps les petites rayures.

Nettoyez le module à gaz et électrique ainsi que la sécurité d'allumage uniquement à l'aide d'un chiffon mouillé (à l'eau et au liquide vaisselle normal).

Nettoyez le four après chaque utilisation pour éviter que les huiles et graisses accumulées prennent feu lors de l'utilisation suivante. Les huiles et graisses enflammées peuvent causer des incendies. N'éteignez jamais les feux de graisse avec de l'eau, mais utilisez l'agent extincteur approprié.

Attention! Les lamelles du module à gaz sont tranchantes!

Entretien

Le four doit être entretenu à intervalles réguliers.
Nous faisons une différence entre contrôle visuel et entretien.

Contrôle visuel:

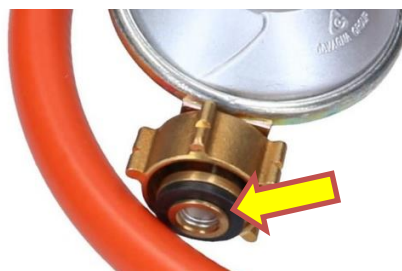
- Avant toute mise en service, contrôlez si le four et tous ses composants présentent des dommages.
- Si les brûleurs et leur installation sont déformés, ils ne doivent plus être mis en service
- Lors de chaque remplacement de bouteille/nouveau raccordement, vérifiez si les joints caoutchouc du détendeur sont présents et intacts
- Vérifiez l'étanchéité à l'aide d'un pulvérisateur pour détection de fuites ou d'eau savonneuse. N'utilisez jamais de briquet pour détecter les fuites!
- Vérifiez que le four est exempt de graisse et de résidus.
- Si nécessaire, resserrez les vis avant l'utilisation

Entretien:

- La date de fabrication du tuyau de gaz est indiquée sur ce dernier. Les tuyaux doivent être remplacés au plus tard au bout de 8 à 10 ans. Les associations professionnelles recommandent de les changer tous les 5 ans. → Respectez les consignes locales.



- Ne réparez **jamais** les tuyaux cassants à l'aide de ruban isolant ou d'autres produits semblables, mais faites-les remplacer par le fabricant ou par un spécialiste autorisé
- En fonction du pays, du canton ou du département, l'installation de gaz doit être périodiquement contrôlée. En Suisse, ces contrôles peuvent être réalisés par des contrôleurs certifiés Cercle de travail GPL. Après le contrôle, vous obtenez une vignette et une attestation pour votre barbecue à gaz, qui vous autorise à utiliser le gril pendant une année pendant des événements publics. Les dispositions nationales s'appliquent dans chaque pays. Seul l'utilisateur du gril est responsable du respect des intervalles d'entretien/consignes de sécurité prescrites. Le fabricant décline toute responsabilité à ce sujet
- Les joints endommagés ou manquants au niveau du détendeur de gaz peuvent être remplacés au besoin par le fabricant ou un spécialiste autorisé
- Les modules à gaz, le tuyau et les pièces nécessaires pour la sécurité ne peuvent être remplacés que par le fabricant ou par un spécialiste autorisé.



Pièces de rechange

Image pièce de rechange	Description
	Tuyau de gaz N'utilisez que des tuyaux autorisés pour les barbecues à gaz. Le tuyau doit être comprimé avec les raccords. Les colliers de serrage ou les connexions lâches ne sont pas autorisés! Longueur max. du tuyau: 1,5 m
	Détendeur Utilisez un détendeur adapté La pression doit correspondre au détendeur original installé. par ex. GOK, réf. 01 060-36, pd= 50 mbar Veillez à choisir la bonne taille de filetage
	Protection de rupture de tuyau Protection de rupture de tuyau GOK Typ. SBS/MA Art.-Nr. 02853-09
	Adapteur de mesure Pièce intermédiaire G1 / 4 "LH avec raccord de test - point de test de pression - point de test Fabricant LAG. Art.-Nr. 7220
	Supports Tous les pieds de réglage avec filetage M8 et semelle en caoutchouc antidérapante peuvent servir de supports Par ex. Ganter Norm GN41 Les supports sont également vendus dans la majorité des magasins de bricolage Veillez à choisir des filetages M8
	Raccords vissés plaques en tôle Tous les raccords vissés sont prévus pour des vis à filetage métrique. Vous pouvez vous procurer des vis de rechange auprès du fabricant ou dans la plupart des magasins de bricolage. Veillez à choisir des modèles inoxydables.

Dépannage

Problème	Dépannage
Le four ne peut pas être monté correctement ou les pièces ne s'emboîtent pas	- Vérifiez toutes les pièces à la recherche d'éventuels dégâts - Redresser les éventuelles pièces déformées à l'aide d'un outil (si possible) - Suivre les instructions de montage
Le brûleur à gaz ne s'allume pas	Vérifiez l'alimentation en gaz - Y a-t-il assez de gaz dans la bouteille? - La vanne de sécurité anti-rupture est-elle enfoncée? (page 11 point 3) - Toutes les vannes sont-elles bien raccordées? - Le bouton de sécurité d'allumage est-il enfoncé lors de l'allumage? (page 12 point 4) Important! Ne cherchez pas à allumer les brûleurs si l'alimentation de gaz est restée ouverte trop longtemps. Fermez la valve de la bouteille de gaz et attendez 5 minutes, jusqu'à ce que le gaz se soit dissipé.
Le brûleur à gaz s'allume, mais la flamme s'éteint dès qu'on relâche le bouton de sécurité d'allumage	- Maintenez le bouton de sécurité d'allumage enfoncé plus longtemps à l'allumage - La sécurité d'allumage est-elle endommagée? (fil de cuivre, raccords, capteur) - Montez évent. la sécurité d'allumage plus près du brûleur
La flamme s'éteint durant l'utilisation	Vérifiez l'alimentation en gaz - Y a-t-il assez de gaz dans la bouteille? - Toutes les vannes sont-elles bien raccordées? - La vanne de sécurité anti-rupture (en option) est-elle déclenchée? - La sécurité d'allumage est peut-être trop loin de la flamme du brûleur
La flamme ne brûle pas de façon uniforme	Vérifiez l'alimentation en gaz - Y a-t-il assez de gaz dans la bouteille? - Toutes les vannes sont-elles bien raccordées? - Y a-t-il un fort courant d'air?
Module électrique: Ne devient pas chaud, ou refroidit au bout d'un certain temps.	- Contrôlez l'alimentation électrique, utilisez éventuellement une autre prise et un autre câble - Si l'alimentation électrique est ok et que les éléments chauffants ne chauffent quand même pas, le module électrique doit être contrôlé par un spécialiste - Les câbles défectueux doivent être contrôlés par un spécialiste

Données techniques

Module à gaz

Module à gaz:	2 éléments Brûleurs à gaz en inox avec sécurité d'allumage
Pression de service en mbar:	I3B/P(50) (voir la plaque signalétique sur le module à gaz)
Puissance de chauffe et consommation:	I3B/P(50) = 4 kW, 315 g/h par brûleur (total 8kW)
Type de gaz:	G30/G31 butane/propane (gaz pour barbecue)
Raccordement au gaz:	Adapté aux bouteilles de butane/propane courantes en Suisse (gaz pour barbecue)

Module électrique:

Module électrique:	2 éléments
Puissance de chauffe:	2,2 kW/module de chauffe
Raccord électrique:	2x 230 V AC / 50 Hz, 2x 10 A
Temps de chauffe:	Prêt à l'emploi au bout de 5 à 6 minutes après branchement

Matériau du four:	Acier inoxydable 1.4301
Matériau poêlons pour raclette:	Acier inoxydable brut ou revêtu de Téflon

Généralités:

Dimensions:

En état de fonctionnement:

Hauteur:	585 mm avec pieds de réglage
Largeur:	750 mm avec raccordement au gaz des brûleurs (sans tuyau)
Profondeur:	600 mm
Poids	Env. 24 kg (sans poêlons et options)

Poêlons pour raclette:

Longueur totale	570 mm
Longueur des pelles:	330 mm
Largeur:	78 mm
Hauteur:	24 mm

Adapté pour des tranches de fromage d'une taille max. de 290 75 mm, ou plus petites.

Insert tiroir: (en option)	Pour accessoires, etc.
----------------------------	------------------------

Accessoire en option

Module à gaz

50 mbar

I3B/P(50)

4 kW, 315 g/h par brûleur à gaz

En tout 8 kW, 630 g/h



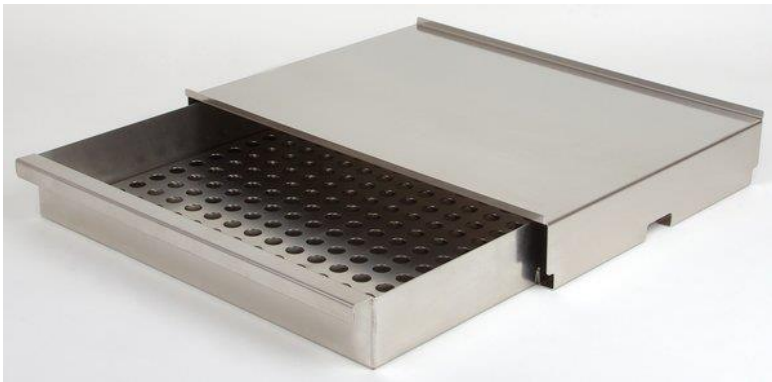
Module électrique

2 x 2,2 kW

2 x 230 V AC / 50 Hz

2 x 10 A



Poêlons supplémentaires Sans revêtement ou avec revêtement Téflon	
Support pour poêlons pour préchauffer encore plus rapidement plusieurs poêlons pour raclette Se pose sur la plaque existante. Pas besoin de la fixer en plus.	
Insert tiroir avec couvercle à suspendre. Avec matériel de montage nécessaire	

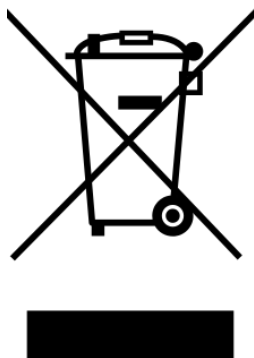
Les accessoires peuvent être commandés sur notre site internet www.raclette-schweiz.ch

Consignes pour l'élimination

Veuillez respecter les consignes suivantes pour l'élimination:

Composants	Élimination	Codes déchets UE
Module de chauffe (serpentins de chauffe et câble)	Déchet électronique ou point de vente	160214 Appareils usagés à l'exception de ceux concernés par les codes 16 02 09 à 16 02 13 Il s'agit essentiellement des équipements commerciaux et des outils, comme par ex. les plaques de cuisson électriques, les plaques chauffantes, les machines à écrire, les perceuses et les scies
Tôle module de chauffe	Ferraille (inox) ou point de vente	17 04 05 Fer et acier, y compris alliages
Module à gaz (sans tuyau) Contient des pièces en inox et en laiton	Ferraille ou point de vente	17 04 05 Fer et acier, y compris alliages 17 04 01 Cuivre, bronze, laiton
Tuyau de gaz	Déchets ménagers ou point de vente	
Éléments en inox du four	Ferraille (inox) ou point de vente	17 04 05 (Fer et acier, y compris alliages)
Poêlons revêtus et non revêtus	Ferraille (inox) ou point de vente	17 04 05 (Fer et acier, y compris alliages)
Gaz pour barbecue et bouteille	Revendeur de gaz, magasin de bricolage, etc.	

Vous pouvez également nous faire parvenir les pièces à éliminer pour que nous nous en chargions. Les frais de transport encourus sont à votre charge.



EG Konformitätserklärung

EC Declaration of conformity

Déclaration de conformité CE

Dichiarazione di conformità CE

Wir / We / Nous / Noi ,

**RuossTech AG
Glarnerstrasse 75
CH-8854 Siebnen**

Tél.: +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*

Four à raclette modèle à GAZ

Four à raclette n° _____

Module à gaz 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)*

**Règlement 2016/426 du Parlement européen et du Conseil concernant les appareils
brûlant des combustibles gazeux**

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

Si des modifications non autorisées sont apportées au produit, cette déclaration de conformité s'éteint immédiatement!

Ort und Datum

Place and date

Lieu et date

Luogo e data

Siebnen, le _____

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
Directeur

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

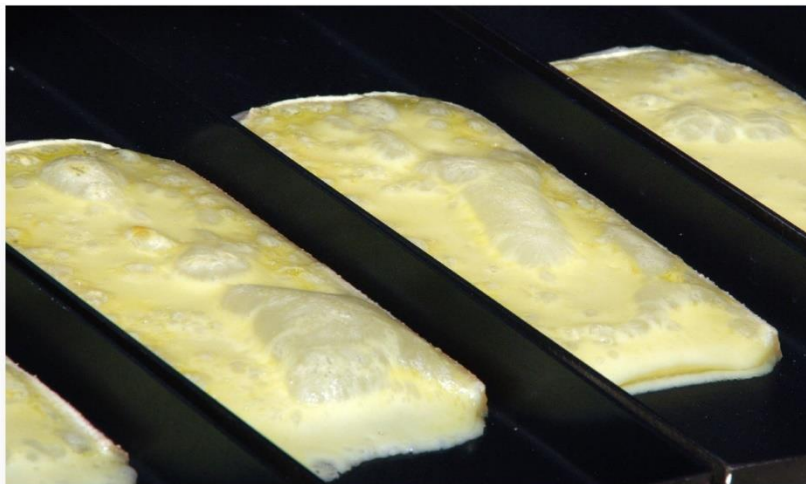
Coordonnées:

RuossTech AG
Glärnerstrasse 75
CH-8854 Siebnen

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

Sous réserve de modifications techniques

Version 06/2021



En Guete