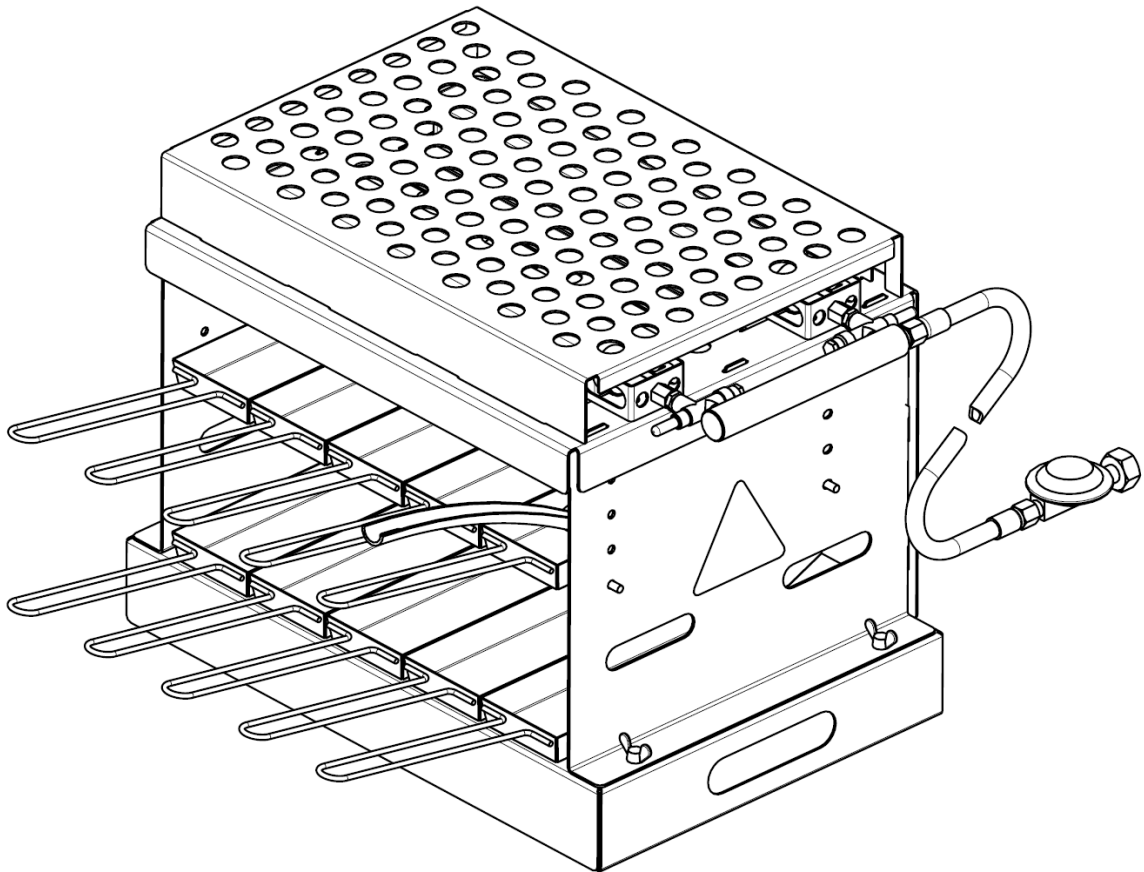


Manuel d'installation et d'utilisation

Four à fromage



KBO.2
KBO.3

À conserver pour référence future !
Vous trouverez la version actuelle de ce manuel d'utilisation sur notre site web :
www.chaesbraetelofen.ch

Sommaire

1	Informations générales	2
1.1	À propos de ce manuel d'utilisation	3
1.2	Symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation	3
1.3	Utilisation conforme	4
1.4	Bases juridiques	4
1.5	Consignes de sécurité	5
2	Description de l'appareil	7
2.1	Marquage des buses	8
3	Contenu de la livraison	8
4	Avant la première mise en service	9
4.1	Distances de sécurité pour l'installation	9
4.2	Montage et démontage	10
4.3	Bouteille de gaz	11
5	Fonctionnement normal	13
6	Nettoyage et entretien	14
7	Pièces de rechange	14
8	Que faire si... ..	14
9	Caractéristiques techniques	15
10	Fabricant	15
11	Garantie	15
12	Élimination	15
13	Annexe	16

1 Informations générales

Version	Date	Contenu	Auteur
00	02.12.2025	Première édition	M. Huggler
01	19.03.2026	Adaptations à la norme EN-498	C. Amacher
02	24.03.2026	Ajout concernant le marquage des buses, chap. 2.1 / chap. 9	M. Huggler
03	29.07.2026	Complément au numéro de certificat	M. Huggler
04	31.08.2026	Ajout concernant la responsabilité dans la déclaration de conformité	M. Huggler

1.1 À propos de ce manuel d'utilisation

Objectif



Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes à respecter lors de la mise en service, de l'utilisation et de l'entretien. Il doit donc impérativement être lu et compris par le personnel d'exploitation / l'exploitant avant la mise en service. Le supérieur hiérarchique doit s'assurer de manière vérifiable que cela a bien été fait. Le manuel d'utilisation doit être disponible en permanence sur le lieu d'utilisation du four à fromage.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages résultant du non-respect des instructions et des avertissements contenus dans ce manuel d'utilisation.

Public cible

Ce manuel d'utilisation s'adresse à toutes les personnes qui utilisent le four à fromage.



Si le four à fromage est cédé à des tiers pour utilisation, loué ou vendu, ce manuel d'utilisation doit dans tous les cas être fourni avec l'appareil

1.2 Symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation



DANGER

Indique un risque élevé de blessure pour les personnes.



AVERTISSEMENT

Indique une information dont le non-respect peut entraîner des dommages matériels importants et/ou des blessures.



ATTENTION

Signale une situation présentant un danger potentiel pouvant entraîner un dysfonctionnement ou une blessure légère. Ce symbole peut également être utilisé pour signaler une procédure incorrecte.



DOMMAGE

Information qui ne concerne pas la sécurité du personnel, mais qui peut entraîner des dommages matériels.



INSTRUCTION

Information indiquant que ces étapes de travail, applications ou mesures doivent impérativement être enseignées.



ACTION OBLIGATOIRE

Indique les instructions et informations qui doivent être strictement respectées afin de réduire le risque de mise en danger des personnes ou d'endommagement du produit.

1.3 Utilisation conforme



L'utilisation conforme de l'appareil consiste à faire fondre du fromage ou, avec les accessoires appropriés, à griller de la viande. Toute autre utilisation est considérée comme abusive et peut entraîner des dommages à l'appareil ou à certaines de ses pièces.



Le four à fromage ne doit être utilisé que s'il est en parfait état et dans le respect du manuel d'utilisation.



Le four à fromage est destiné exclusivement à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.



Le four à fromage est conçu pour une utilisation en extérieur.



Pour une utilisation en intérieur, le four à fromage doit être équipé d'une partie supérieure à commande électrique.

1.4 Bases juridiques

Certificat d'examen CE de type

La base de l'examen est exclusivement le type présenté pour l'examen et la certification ainsi que sa documentation technique.

Ce produit est conforme aux exigences légales minimales des normes et directives suivantes :

- Directive du Conseil n° UE/2016/426 relative aux appareils à combustion de combustibles gazeux
- **EN 498: 2012-04 Spécifications pour les appareils à gaz liquéfié – Barbecues à usage extérieur, y compris les barbecues à contact**
- Directive de protection contre l'incendie de l'AEAI, installations thermiques (2015)
- EN 16129: 2025-05 Régulateurs de pression, dispositifs de commutation automatiques avec une pression de sortie maximale de 4 bars inclus et un débit maximal de 150 kg/h, ainsi que les dispositifs de sécurité et les raccords adaptateurs correspondants pour le butane, le propane et leurs mélanges

La conception est conforme à l'état de la technique au moment de la publication de ce manuel.

1.5 Consignes de sécurité



Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de raccorder et d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout danger et de garantir son bon fonctionnement. Conservez le manuel d'utilisation en vue d'une revente ou d'une location de l'appareil. Toute personne utilisant cet appareil doit bien connaître les consignes d'utilisation et de sécurité.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation inappropriée.

Sécurité des enfants



- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés ou d'avoir été informés de la manière de l'utiliser en toute sécurité et des dangers existants. Cet appareil n'est pas un jouet pour enfants.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessure ou d'atteintes irréversibles à la santé.

Consignes générales de sécurité



- N'apportez aucune modification technique ou autre à l'appareil. Cela présente un risque de blessure et peut endommager l'appareil.
- Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement ni la plaque signalétique (voir le chapitre « Description de l'appareil »).
- Fermez immédiatement le gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Utilisation



- **L'appareil est exclusivement destiné à la fonte du fromage.**
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. En cas d'incendie, fermez l'arrivée de gaz. L'appareil relève de la classe d'incendie C.

Éteignez

- **le feu si possible avec un extincteur à poudre, mais jamais avec de l'eau.**
- **Risque de brûlure !** Ne posez aucun objet sur le four, car ceux-ci deviennent très chauds.
- Ne laissez pas les restes de fromage brûler complètement dans le poêlon. **Sinon, celle-ci pourrait être endommagée.**
- N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide ou sans poêlon.
- Les décolorations des plaques n'ont aucune incidence sur les performances de l'appareil. Elles ne constituent pas des défauts au sens du droit de la garantie.
- N'exercez aucune pression sur les plaques.
- Le four devient chaud lorsqu'il est en marche. Il existe un risque de brûlure. Utilisez des gants isolants pour manipuler les poêlons.
- Ne placez pas de liquides inflammables, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre dans ou sur le four.



Nettoyage et entretien



- Veillez à ce que l'appareil reste propre en permanence. Les dépôts de graisse ou les résidus alimentaires peuvent provoquer un incendie.
- Un nettoyage régulier empêche l'usure prématurée du revêtement des poêlons.
- Nettoyez l'appareil exclusivement avec de l'eau et du liquide vaisselle. Les objets pointus, les produits abrasifs et les éponges à récurer peuvent endommager l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou un nettoyeur haute pression.
- Nettoyez les brûleurs uniquement avec un chiffon humide.

- Laissez refroidir les différentes pièces de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger dans la caisse.
- Transportez l'appareil uniquement dans sa caisse d'origine et stockez-le dans un endroit propre et sec.
- Après le stockage ou le transport, vérifiez que les entrées du brûleur ne sont pas obstruées. Par exemple par une araignée qui se serait nichée dans le brûleur pendant le stockage ou par des matériaux d'emballage qui se seraient introduits dans l'ouverture du brûleur pendant le transport.

En cas d'odeur de gaz



- N'allumez pas les brûleurs et ne fumez pas. N'actionnez aucun interrupteur électrique et n'utilisez aucun appareil électrique, etc. N'utilisez pas de téléphone dans la maison où vous vous trouvez.
- Fermez le robinet de gaz principal.

Installation



- En cas de non-respect des instructions d'installation, la garantie ne s'applique pas en cas de dommage.
- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le fournisseur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables.

Raccordement au gaz



- Veillez à assurer une bonne ventilation autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante peut entraîner un manque d'oxygène.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

2 Description de l'appareil



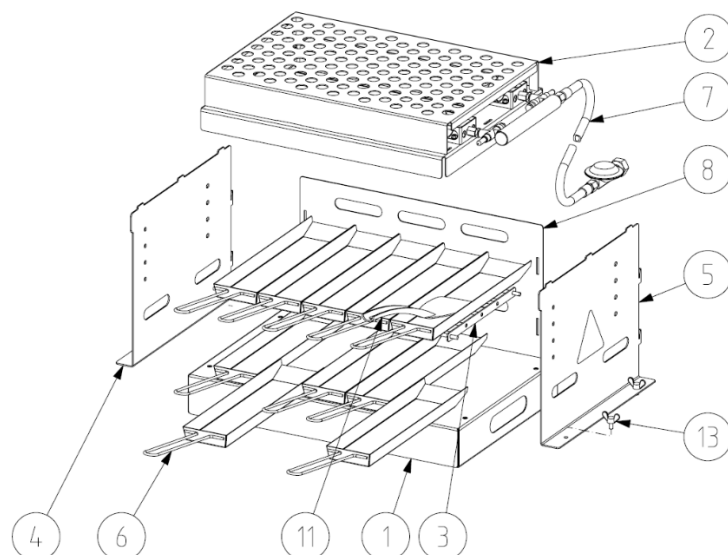
Le four à fromage est utilisé pour faire fondre du fromage ou, avec les accessoires appropriés, pour griller de la viande. Le four fonctionne au gaz liquéfié (propane). Sa puissance est de 4,4 kW. Les modèles KBO.2 et KBO.3 fonctionnent respectivement avec 10 et 5 poêlons.

L'appareil se compose de différentes pièces en tôle, de 2 brûleurs infrarouges et d'un raccordement au gaz. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des composants de l'appareil KBO.2 avec 10 poêlons. L'appareil KBO.3 est plus petit et ne dispose que de 5 poêlons (voir annexe).

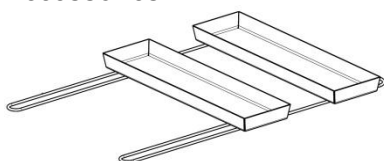
Vue d'ensemble

1. Plaque de base
2. Plaque à pain
3. Grille
4. Paroi latérale gauche
5. Paroi latérale droite
6. 10 ou 5 petits moules
7. Couvercle avec brûleur et raccordement au gaz
8. Paroi arrière
9. Plaque signalétique
10. Avertissement
11. Pelle à frire
12. 2 étiquettes d'avertissement collées
13. 4 vis à oreilles
14. Plaque d'avertissement collée
15. Buse

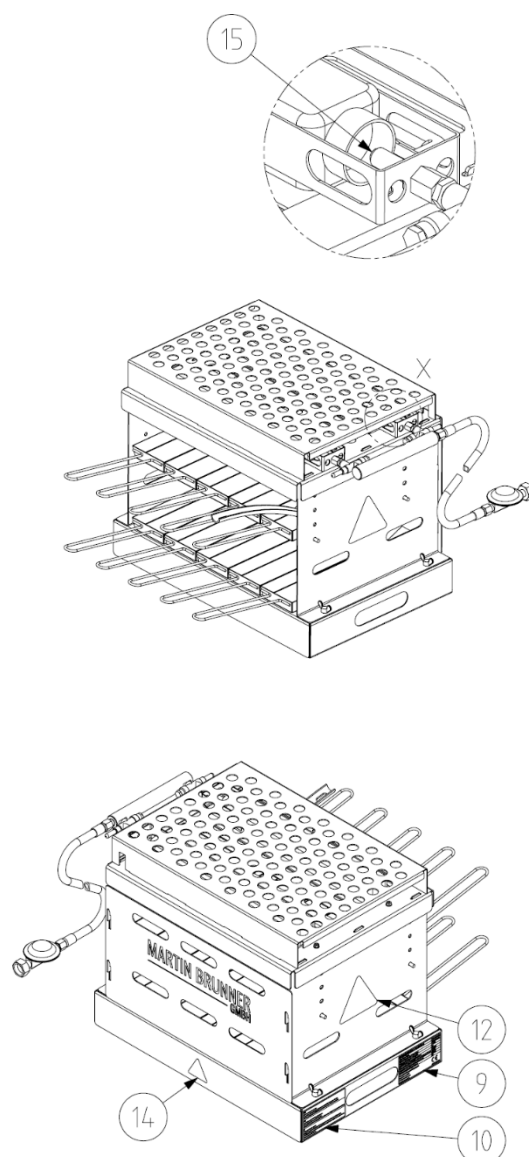
Les listes des pièces de rechange se trouvent en annexe.



Accessoires :



Poêlon pour griller la viande, référence KBO.050



2.1 Marquage des buses

Le diamètre de l'orifice est indiqué sur la face avant de chaque buse à gaz utilisée.

Pour les modèles KBO.2 / KBO.3, le diamètre de l'orifice est de 0,8 mm



3 Contenu de la livraison

- Caisse UTZ 600 x 400 x 220 mm (par ex. Ferroflex AG)



Régulateur de
pression, con-
forme à la norme
EN 16129

- Allumeur piézoélectrique (par ex. Blaser + Trösch AG)



- 1 paire de gants en tissu, taille 10 (par exemple Ferroflex AG)



4 Avant la première mise en service



Retirez tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du poêle avant de mettre l'appareil en service. **Ne retirez pas** les étiquettes d'avertissement.



Avant l'installation, déterminez l'emplacement du four et, en cas de doute, contactez les autorités locales.



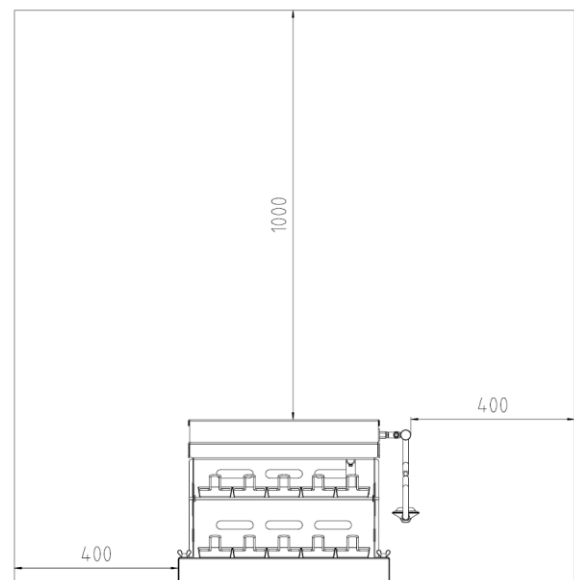
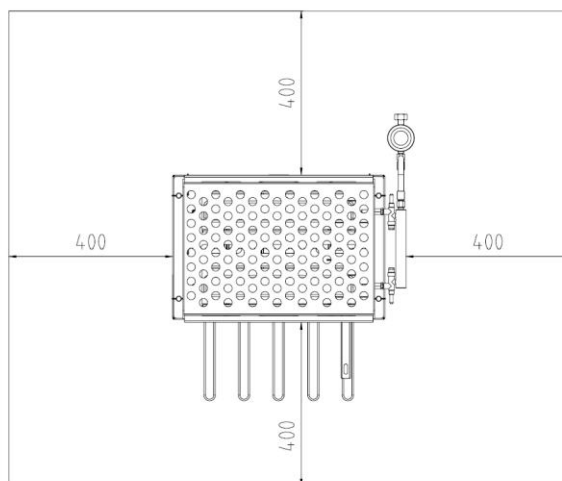
Lisez le manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en service.

Les directives et prescriptions suivantes doivent être respectées :

- Guide sur le gaz liquéfié L1-AK-LPG
- Réglementations des instances cantonales (par exemple, réglementations des pompiers, de la police, etc.)

4.1 Distances de sécurité pour l'installation

Les surfaces du four deviennent très chaudes pendant son fonctionnement. L'utilisateur est tenu de s'assurer, une fois l'appareil installé, ces surfaces soient inaccessibles aux personnes non autorisées après et que les distances de sécurité indiquées ci-dessous soient respectées par rapport aux objets inflammables.



(Dimensions en mm)



Le four à fromage ne doit être installé que sur un sol plat et ininflammable. Le four à fromage doit être installé de manière à respecter tout autour une distance de sécurité de 40 cm par rapport à des tiers (par ex. clients, public, etc.) et à des objets inflammables. Un espace libre d'au moins 100 cm doit être respecté vers le haut. Le four à fromage ne doit pas être placé directement contre un mur.

4.2 Montage et démontage

Montage

Retirez toutes les pièces de la caisse.



Seules les pièces en parfait état et propres doivent être utilisées. Remplacez les pièces défectueuses avant utilisation.



À utiliser uniquement à l'extérieur.

1. Placez la tôle de base de manière à ce que le panneau d'avertissement soit tourné vers l'extérieur.
2. Montez les tôles latérales conformément au schéma du chapitre « Description de l'appareil ». N'oubliez pas la grille avant de serrer les vis à oreilles.
3. Montez la tôle arrière de manière à ce que l'inscription soit visible de l'extérieur.
4. Placez le couvercle avec les brûleurs sur les tôles. La tôle est symétrique, ce qui permet de monter le raccordement au gaz des deux côtés.
5. Veillez à ce que le tuyau de gaz soit installé de manière à ne pas entrer en contact avec l'appareil.
6. Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 150 cm !



Attention ! Les thermocouples sont relativement exposés. Ils risquent de se tordre ou de se casser en cas de manipulation imprudente.

Attention ! La céramique des brûleurs se brise facilement. Assurez-vous que le brûleur ne présente aucune fissure.

Démontage

1. Il ne faut démonter le four qu'une fois que les plaques sont refroidies.
2. Démontez le four en suivant l'ordre inverse
3. Avant de ranger les pièces dans la caisse, veillez à les nettoyer.
4. Les tôles doivent être empilées dans la caisse de la même manière qu'elles en ont été retirées. (Retourner la tôle de fond et y placer les parois latérales, les parois arrière et les grilles)
5. Les brûleurs ne doivent pas être démontés du couvercle.

4.3 Bouteille de gaz



Attention ! Les brûleurs ne doivent fonctionner qu'avec du gaz liquéfié. La bouteille de gaz doit être au maximum une bouteille en acier de 10,5 kg disponible dans le commerce.

Raccorder la bouteille pleine :

1. Dévissez le capuchon de protection. Vérifiez impérativement : la valve est-elle bien fermée ? Respectez le sens de rotation indiqué sur le volant de la valve !
2. Retirez le sceau de garantie (couvercle en plastique) du raccord de la bouteille.
3. Le joint est-il en parfait état ? Vérifiez le joint au niveau du raccord du détendeur. Les joints endommagés, fissurés ou desséchés doivent être remplacés (disponibles chez le fournisseur de gaz).



4. Vissez fermement le régulateur de pression (attention : filetage à gauche !).
5. Le tuyau est-il correctement positionné ?
6. Le tuyau utilisé est-il en parfait état ? Les tuyaux endommagés, fragilisés ou fissurés doivent être remplacés. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de long.
7. Placez la bouteille de gaz sous la table ou le support sur lequel est posé le four à fromage.



Retirer la bouteille vide :

1. Fermez toujours bien la valve de la bouteille au préalable, même pour les bouteilles « vides ». Les bouteilles vides contiennent des résidus de gaz qui peuvent s'échapper de manière incontrôlée par la suite.
2. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il faut dévisser le régulateur de pression. (Attention : filetage à gauche !)
3. Vissez le capuchon de protection. Il sert à protéger la valve de la bouteille. Certaines valves de bouteille ne sont pas protégées par un capuchon, mais par le col de la bouteille.



Veillez à ce qu'aucun feu ni aucune autre source d'inflammation ne se trouve à proximité lors du changement de bouteille.

Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'étiquette du goulot de la bouteille. Vous trouverez des informations détaillées sur le comportement à adopter en cas de fuite de gaz et d'incendie dans la fiche technique « Propane et butane : mesures de protection en cas de fuite de gaz dans les locaux ».



5 Fonctionnement normal



Avertissement ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement ! Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

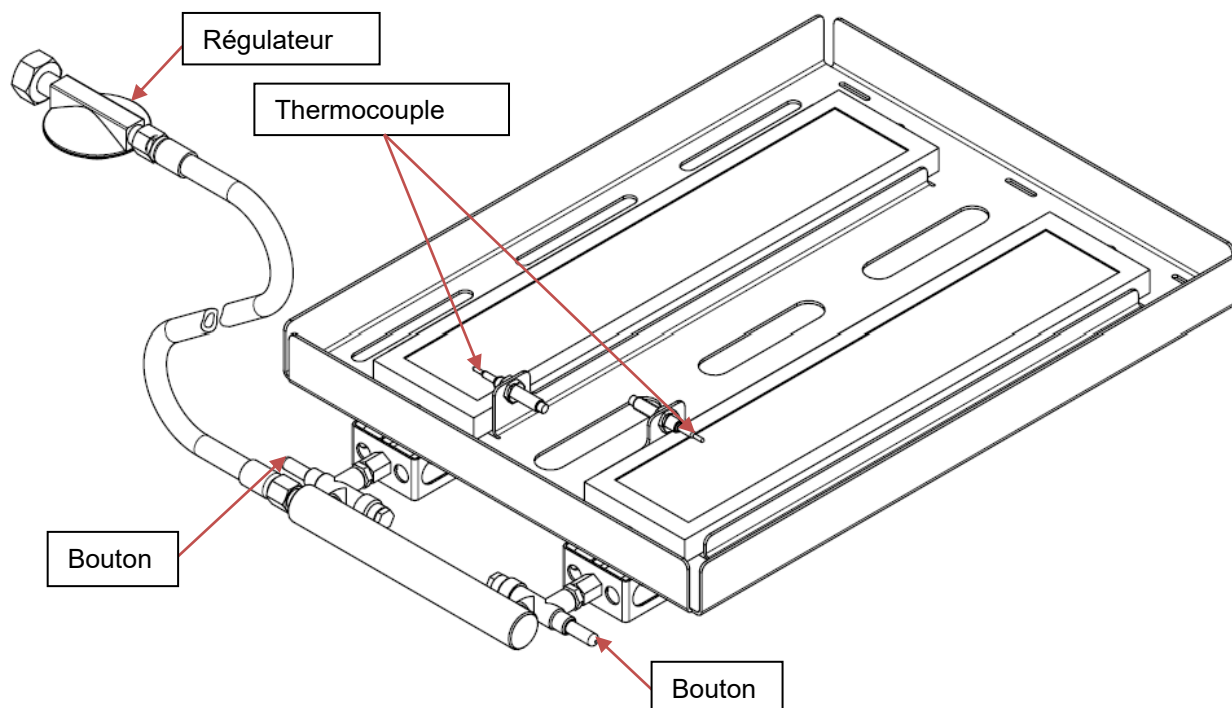
Avertissement ! Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation d'une flamme nue. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation d'une flamme nue.

L'appareil doit être tenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son fonctionnement.

Allumez toujours les brûleurs avant de poser les poêlons.

Pour allumer les brûleurs :

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Appuyez sur le bouton de la vanne de gaz du brûleur arrière.
3. Le gaz s'écoule à travers le brûleur.
4. Allumez le gaz au niveau du thermocouple à l'aide de l'allumeur piézo.
5. Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes pour permettre à la thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera coupée.
6. Vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.
7. Allumez le brûleur avant en suivant les étapes 2 à 6.



Attention ! Le bouton ne doit pas être maintenu enfoncé plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez le bouton. Attendez ensuite au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Pour éteindre les brûleurs :

1. Fermez le robinet de gaz.
2. Le brûleur s'éteint automatiquement.

6 Nettoyage et entretien



Avertissement ! Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.

Avertissement ! Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.



Avertissement ! N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer en laine d'acier ou d'acides pour le nettoyage, car ceux-ci peuvent endommager l'appareil.

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Cela permet d'éliminer facilement les salissures et d'éviter que les résidus ne brûlent.
- Nettoyez le couvercle et le brûleur avec un chiffon humide
- Nettoyez les pièces en acier inoxydable à l'eau savonneuse, puis essuyez-les avec un chiffon doux.
- Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un nettoyant spécial pour four.
- Les différents éléments – en particulier les poêlons – **ne** passent **pas** au lave-vaisselle et doivent être lavés **à la main**.
- Ne nettoyez pas les poêlons avec des produits nettoyants agressifs ou des objets tranchants. Le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.

7 Pièces de rechange

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou dommages consécutifs résultant de l'utilisation de pièces de rechange inadaptées.

Seules les pièces d'origine figurant sur la liste des pièces de rechange doivent être utilisées. La liste des pièces de rechange se trouve en annexe de ce manuel d'utilisation.

Les pièces de rechange suivantes doivent être remplacées périodiquement :

Désignation	Référence		Remarque
Tuyau de moyenne pression	J40298	Remplacement après 5 ans	EN 16436-1 classe 2
Régulateur de pression	J1063	Remplacement après 10 ans	

Pour toute question, veuillez contacter le fabricant.

8 Que faire si...

Dysfonctionnement	Cause possible	Solution
Le gaz ne s'allume pas	Il n'y a pas de gaz car la bouteille est vide	Remplacez la bouteille vide par une bouteille pleine
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes après l'allumage
Le brûleur à gaz brûle de manière irrégulière	Les buses sont bouchées	Vérifiez si les buses sont bouchées, nettoyez-les si nécessaire

9 Caractéristiques techniques

Dimensions	KBO.2	KBO.3
Monté sur four (L H P)	580 x 410 x 360 mm	580 x 260 x 360 mm
Caisse (L H P)	600 x 170 x 400 mm	600 x 170 x 400 mm
Poids	env. 20 kg	env. 18 kg
Finition	Acier chromé	Acier chromé
Réglage	Marche/Arrêt	Marche/Arrêt
Capacité	200 saucisses au fromage/heure	150 saucisses au fromage/heure
Puissance		
Brûleurs infrarouges (2 pièces) Puissance calorifique	max. 4000 W	max. 4000 W
Brûleurs infrarouges (2 pièces) Puissance de combustion	max. 4400 W	max. 4400 W
Orifice de buse (2 pièces) Ø	0.8 mm	0.8 mm
Raccordement au gaz		
Type de gaz	Gaz liquéfié (propane)	Gaz liquéfié (propane)
Catégorie	I3P	I3P
Consommation de gaz	max. 311 g/h	max. 311 g/h
Pression de service	37 mbar	37 mbar

10 Fabricant

Martin Brunner GmbH
Pour le modèle Zuben 462a
CH-3822 Lauterbrunnen
Tél. : +41 33 856 56 56 / E-mail : info@brunnnergmbh.ch

Le four à fromage peut être acheté directement auprès du fabricant ou par l'intermédiaire d'un distributeur agréé.

11 Garantie

Ce produit bénéficie d'une garantie de 12 mois. Sont exclus de la garantie les dommages résultants, par exemple, d'un montage incorrect, d'une mauvaise utilisation, d'un entretien inadéquat, de modifications ou de réparations effectuées par des tiers, etc.

12 Élimination

Trier le plastique, le métal et les autres matériaux et les apporter à la déchetterie appropriée.

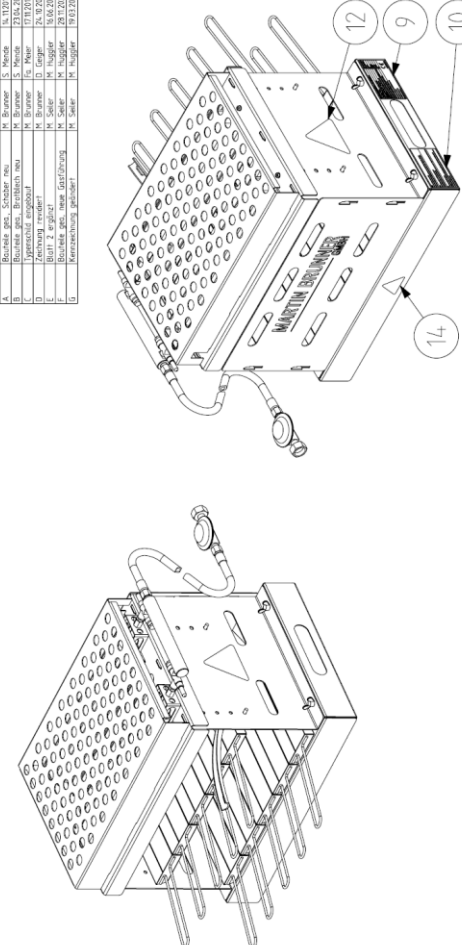
13 Annexe

Listes de pièces de rechange :

KBO.2
KBO.3
MB1001-2009

Dessin : KBO.2

Bezeichnung	Material	Gezeichnet von	Gezeichnet am
A. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
B. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
C. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
D. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
E. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
F. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
G. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
H. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
I. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
J. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
K. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
L. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
M. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
N. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
O. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
P. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
Q. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
R. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
S. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
T. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
U. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
V. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
W. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
X. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
Y. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010
Z. Bauteil ges. S. 2000	16.12.2010	M. Brunner	16.12.2010



Pos.	Anz.	Bezeichnung	Material	Gezeichnet von	Gezeichnet am
14	1	Warnschild	300 0370	M. Brunner	16.12.2010
13	4	Fluegelschraube	BN 2725 - Max12	M. Brunner	16.12.2010
12	2	Warnschild Enigma	F88753	M. Brunner	16.12.2010
11	1	Bratschaufel Kisag	018002K1	M. Brunner	16.12.2010
10	1	Warnhinweis	MB1001-3051	M. Brunner	16.12.2010
9	1	Typenschild	MB1001-3050	M. Brunner	16.12.2010
8	1	Rückwand	MB1001-3007 A	M. Brunner	16.12.2010
7	1	Deckel Gas	MB1001-2009	M. Brunner	16.12.2010
6	10	Pfannchen komplett	KBO 045 A	M. Brunner	16.12.2010
5	1	Seitenwand rechts	KBO 031 E	M. Brunner	16.12.2010
4	1	Seitenwand links	KBO 031 ggl	M. Brunner	16.12.2010
3	1	Gufler	KBO 016 C	M. Brunner	16.12.2010
2	1	Bratblech	KBO 010 B	M. Brunner	16.12.2010
1	1	Grundblech geschweisst	KBO 001 C	M. Brunner	16.12.2010

Pos.	Anz.	Bezeichnung	Material	Gezeichnet von	Gezeichnet am
1	1	Grundblech geschweisst	KBO 001 C	M. Brunner	16.12.2010

Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf ohne unsere schriftliche Zustimmung weder vervielfältigt noch hergestellt oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

Martin Brunner GmbH
Konstruktion & Berechnung
Bei der Zuben 462a, CH-3822 Lauterbrunnen
www.martinbrunner.ch

Maßstab: 1:5
A3
Blatt: 1/2

Bemerkung: Kaesebraetelofen gross KBO.2.G

12	2	Infrarot-Strahler B+T	SKG 152
11	2	Thermoelement 320mm B+T	J9993
10	2	Gasventil zuendgeschützt B+T	J9991
9	1	Schlauch 150 cm	J40298
8	1	Druckregler 37mbar B+T	J7063
7	8	U-Scheibe	BN670 M5
6	4	4kt-Mutter	BN628 M5
5	4	Zylinderschraube	BN610 M5x10
4	2	Adapter 1/8" Heizmann	731301
3	1	Verteilerröhr	MB1001-3020
2	1	Deckel	K90 029
1	2	Düse 0,8 mm	K90 009

Pos	Anz	Bezeichnung	Material	Zzeichnung / Art.Nr	Material	Lieferant / Bemerkung
Gewicht:	-	-	-	-	-	Blatt:
gezeichnet:	20.11.2025	M. Hugler	Kunde:	-	-	1 / 2
freigegeben:	28.11.2025	M. Sailer	Projekt:	Karsbrackhofen	-	Format
Alle Rechte an diesem Dokument sind bei der Martin Brunner GmbH						A3
						Bezeichnung
						Deckel Gas
						Ziehungsnummer
						Index
						Masstab
						1:3

MB Martin Brunner GmbH
 Bei der Zuben 462a
 3603 Lützelshausen
 +41 33 656 54 56 / www.brunnergmbh.ch

Déclaration de conformité UE
(Déclaration de conformité UE originale)

MB1001-0015

Nous, le fabricant,

Martin Brunner GmbH
Bei der Zuben 462a
CH-3822 Lauterbrunnen

Déclarons par la présente que le produit

Kaesbraetelofen

Type

KBO.2 / KBO.3

Répond à toutes les exigences essentielles du règlement ci-contre :

2016/426 (règlement de l'UE relatif aux appareils de combustion de combustibles gazeux)

Personne habilitée à constituer le dossier technique conformément à l'annexe V du règlement 2006/426 :

Martin Brunner GmbH
Markus Huggler
bei der Zuben 462a
CH-3822 Lauterbrunnen

Normes harmonisées appliquées :

EN 498: 2012-04 : Spécifications pour les appareils à gaz liquéfié – Barbecues destinés à un usage extérieur, y compris les barbecues à contact

Autres normes techniques et spécifications appliquées :

Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

DIN EN 1672-2:2020 : Machines destinées à l'industrie agroalimentaire – Principes généraux de conception – Partie 2 : Exigences en matière d'hygiène et de facilité de nettoyage.

L'organisme notifié :

DVGW CERT GmbH / CE-0085
Josef-Wirmer-Straße 1-3
53123 Bonn
Allemagne

A contrôlé le produit susmentionné ainsi que la documentation technique correspondante et a délivré le certificat suivant :

CE-0085DP0767
du 28.07.2026
date d'expiration : 24.03.2036
AZ: 23-0454-GEE

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

Lauterbrunnen, le 31.08.2026



Markus Huggler, directeur général

Ce manuel d'utilisation est un document sans valeur contractuelle.

Sous réserve d'erreurs, de fautes d'impression et de modifications.

Copyright © 2026 Martin Brunner GmbH