

MANUEL D'INSTRUCTIONS

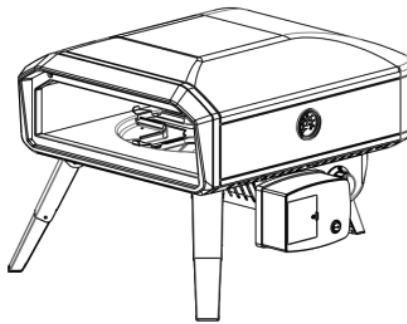
FOUR À PIZZA À GAZ

CODE EDB : 1862204

CODE PLTF : 1869936

LISEZ & RESPECTEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

CONSERVEZ CE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR
VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT



KF-PZ04C : plateau rotatif électrique
(nécessite 2 piles 1.5V D, piles non fournies)

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE DOCUMENT PEUT PROVOQUER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN CHOC ÉLECTRIQUE, DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, VOIR MORTELLES.

Ce four à pizza est à utiliser avec une bouteille de gaz propane.

GARANTIE 2 ANS

Photos et schémas non contractuels

Produit réservé à un usage domestique

La garantie ne couvre pas les risques climatiques

Pour des raisons d'améliorations, les formes de certains accessoires peuvent changer sans préavis.

IMPORTÉ PAR SAMSE – 2 RUE RAYMOND PITET – 38000 GRENOBLE – FRANCE

Caractéristiques techniques					
Produit :	Four à pizza à gaz				
Modèle :	KF-PZ04A / KF-PZ04B / KF-PZ04C				
Catégorie d'appareil :	I3+		I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3P(B/P)37
Type de gaz :	G30 Butane	G31 Propane	G30 Butane / LPG		G31 Propane
Pression de gaz (mbar) :	28-30	37	30	50	37
Taille de la buse d'injecteur du brûleur :	1.21mm		1.21mm	1.05mm	1.13mm
Pays de destination :	BE, FR, IT, LU, IE, GB,GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SI,		LU, NL, DK, FI, SE, CY, EE, LT, MT, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, TR	AT, CH, DE	PL
Puissance calorifique (Hs) kW :	6.2kW (Butane:451g/h, Propane:443 g/h)				
Allumage :	Piézo-électrique				
Tension nominale du moteur :	Pile 2X1.5V (modèle KF-PZ04C)				
AVERTISSEMENT :					
1) Utilisation uniquement en extérieur					
2) Ce manuel d'instructions contient des informations importantes pour un assemblage correct et une utilisation sûre de l'appareil. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et instructions avant d'assembler et utiliser l'appareil.					
3) Ne pas toucher l'appareil pendant son utilisation. Les parties accessibles peuvent être très chaudes durant son utilisation.					
4) Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation					
5) Ne pas déplacer l'appareil au cours de son utilisation. Laisser refroidir au moins 60 minutes avant de le déplacer.					
6) Couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille après utilisation.					
7) Ne pas modifier l'appareil.					
8) Tenir les jeunes enfants à l'écart. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.					
9) Ne pas couvrir l'appareil pendant son utilisation.					
10) Cet appareil nécessite un tuyau et un détendeur, non inclus, renseignez-vous auprès de votre vendeur.					

Ce four à pizza est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique du gaz (dispositif de protection contre les pannes de flamme) et d'un allumage piézo-électrique.

Liste des pièces :

ATTENTION : VEILLEZ À RETIRER **TOUS** LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DU FOUR AVANT UTILISATION.



	ou	
1 x four à pizza	1 x plateau	1 ensemble moteur & 5 x vis (modèle KF-PZ04C uniquement)

EN 498-2012

Cet appareil est conçu pour un usage privé en extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas en cas de vent fort. En cas de stockage à l'intérieur, déconnecter la bouteille et la laisser à l'extérieur.

Ne stockez pas de bouteille de recharge sous ou à proximité de cet appareil.

Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

La bouteille de propane doit être équipée d'un dispositif de prévention du trop-plein (DPTP).

Le non-respect des informations ci-dessus peut engendrer un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves. (Le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'inflammation.)

- L'espace libre entre l'appareil et les matériaux inflammables doit être d'au minimum : 61 cm sur les côtés, 112 cm à l'arrière et 122 cm à l'avant.
- N'utilisez pas l'appareil sous des surfaces inflammables suspendues.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE - POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

- Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF, puis ouvrez la vanne de la bouteille de gaz en la tournant lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic et l'allumage du brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez-le, attendez 5 minutes et répétez la procédure.

**ATTENTION**

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que l'arrivée de gaz et le bouton de commande sont en position OFF et que le brûleur et le four ont refroidi.

Vérifiez le tuyau de gaz, l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz, avant chaque utilisation de l'appareil. Gardez le tuyau de gaz à l'écart des surfaces chaudes. Positionnez le flexible de raccordement de manière à ne pas le vriller.

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être vérifié périodiquement tous les 6 mois. Il doit être remplacé si nécessaire en cas de rupture, de vieillissement, de durcissement, de fuite ou de fissure.

En cas de doute n'utilisez pas l'appareil. Si le tuyau présente des signes d'altération vous devrez le faire remplacer avant d'utiliser à nouveau l'appareil. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436 et le détendeur à la norme EN16129.

Assurez-vous de visser un détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du détendeur avec une solution savonneuse

Assurez-vous que les sorties des brûleurs ne sont pas obstruées et nettoyez-les régulièrement avec une brosse métallique souple. Des insectes peuvent nicher à l'intérieur des brûleurs de l'appareil et perturber le débit de gaz. Inspectez les brûleurs au moins une fois par an.

Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même, faites appel à un professionnel.

Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez jamais ses faces extérieures, la pierre à pizza (plateau) ou la zone immédiate autour du four car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures.

Tenez les enfants, les personnes vulnérables et les animaux domestiques éloignés de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés en permanence lorsqu'ils se trouvent à proximité du four. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité du four.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Gardez la zone autour du four exempte de matériaux combustibles (ex : de l'essence ou des briquets à charbon) ou inflammables (tissu, nappe, etc.).

Cet appareil n'est pas prévu pour servir de chauffage.

N'utilisez pas ce four pour rôtir des viandes très grasses ou d'autres produits qui génèrent des flammes hautes.

Vérifiez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer, afin d'éviter tout risque de feu provenant des résidus graisseux accumulés lors des cuissons précédentes.

Ne chauffez pas de récipient alimentaire hermétique (non ouvert), car une accumulation de pression pourrait les faire éclater. Soyez toujours attentif à ce que vous faites lorsque vous allumez le brûleur.

Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez l'appareil. Évitez les vêtements trop larges. Évitez par surcroît les tissus synthétiques, qui sont hautement inflammables.

Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance lors de son utilisation. Faites preuve d'une vigilance constante lors de l'utilisation de cet appareil.

Ne pas utiliser en cas d'intempéries.

Ne stockez pas la bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos et gardez-la hors de portée des enfants à tout moment.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur un bateau ou dans un camping-car. Il ne doit pas être utilisé dans des bâtiments, des garages ou d'autres pièces fermées. Il ne doit pas non plus être utilisé sur ou sous les balcons ou les terrasses des appartements.

Ne fumez pas à proximité de cet appareil.

Pendant son utilisation, l'appareil doit se trouver sur une surface plate, stable et horizontale.

L'espacement minimal entre les côtés, l'arrière, de l'unité et une surface inflammable est de 610 mm (24 pouces).

L'espacement minimal entre le dessus de l'unité et une surface inflammable est de 1 120 mm (44 pouces).

L'espacement minimal entre l'avant de l'unité et une surface inflammable est de 1 220 mm (48 pouces).

La température sous le four est élevée. Ne pas placer le four sur une table recouverte de nappes, de plastique ou de tout autre matériau inflammable, ou sensible à la chaleur.

Il est important de ne pas obstruer les ouvertures du four.

La bouteille doit être raccordée de manière que les vapeurs puissent s'échapper pendant le fonctionnement de la bouteille.

Placez le capuchon de protection sur la sortie du robinet de la bouteille de gaz lorsque la bouteille de gaz n'est pas utilisée. Pour ce faire, utilisez exclusivement le capuchon de protection adapté à la vanne de la bouteille. Un autre capuchon de protection peut provoquer une fuite de gaz.

Respectez les réglementations locales lors de l'installation de la bouteille de gaz.



DANGER

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

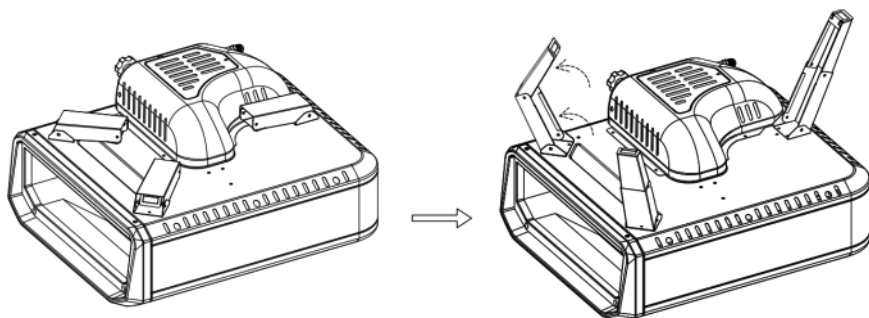
En cas d'odeur de gaz :

- Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

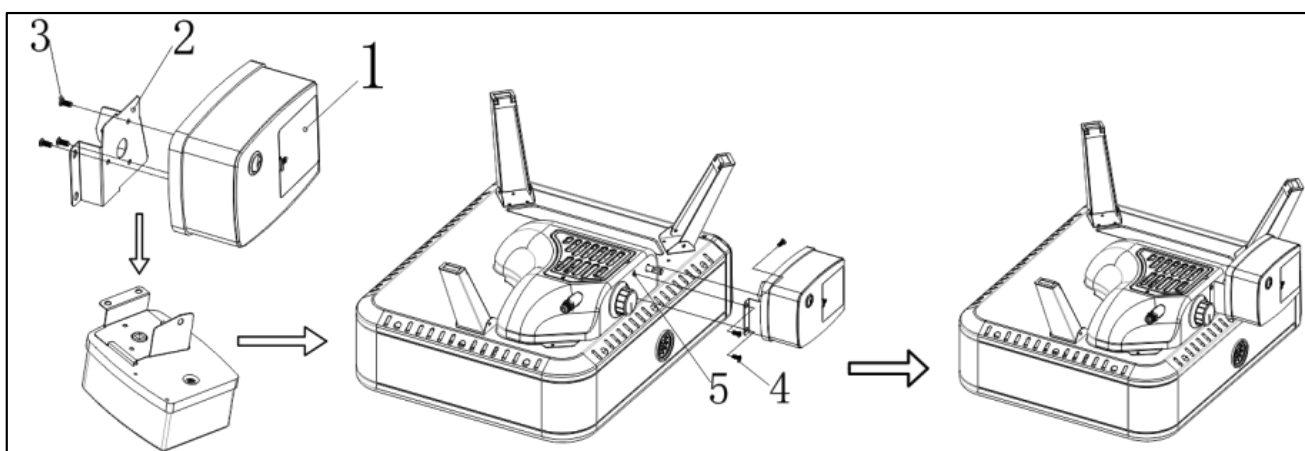
ASSEMBLAGE :

Avant le montage, assurez-vous qu'aucun composant n'est manquant. N'essayez pas d'assembler l'appareil dans le cas où des composants seraient manquants ou endommagés. Contactez le service après-vente pour obtenir les pièces de rechange.

Placez votre four à pizza, le dessus orienté vers le bas, sur un tapis ou couverture pour ne pas endommager la surface. Déployez complètement les trois pieds vers l'extérieur.



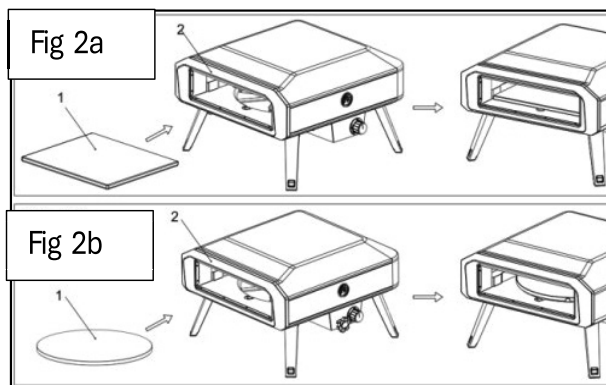
Installation du moteur électrique (modèle KF-PZ04C uniquement)



Installez le moteur (1) sur le support (2) en serrant les vis, puis assemblez correctement l'ensemble moteur sur la structure du four (5) comme indiqué ci-dessus, en fixant le support avec deux vis papillon (4). Retournez ensuite le four à 180° et posez-le sur une table ou une surface plane $\geq 100 \times 80 \text{ cm}$ (inflammable). Insérez deux piles D (2 x 1,5 V) dans le compartiment prévu à cet effet (Fig. ci-dessous). Retirez les piles après chaque utilisation.

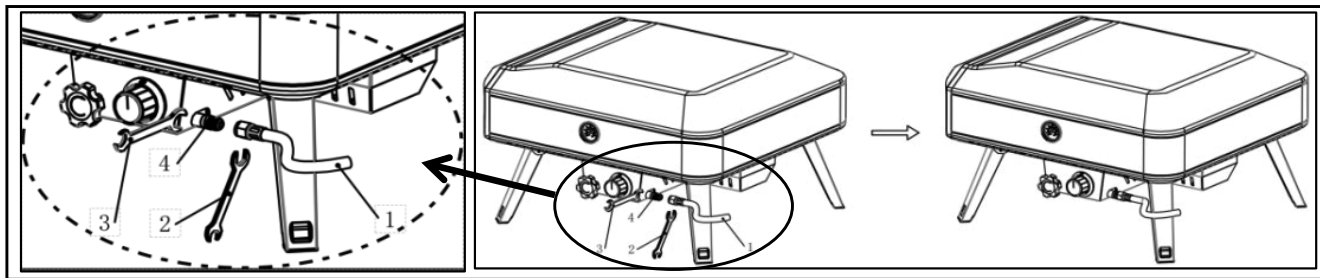


Nettoyez la chambre et le plateau à pizza avant de l'installer dans la chambre. Installez le plateau dans le four, puis mettez le moteur en marche pour vérifier que le plateau rotatif fonctionne correctement. (KF-PZ04C)



Raccordement du tuyau de gaz au four à pizza :

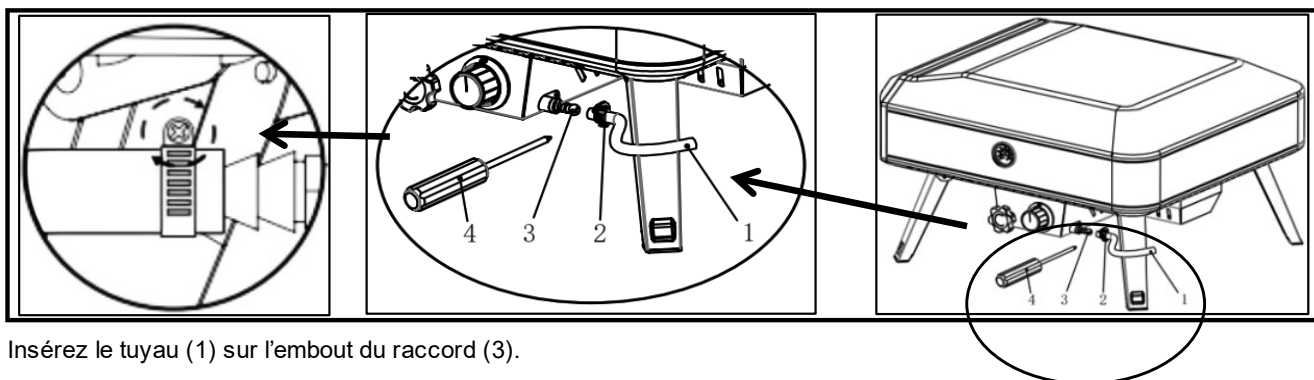
Selon votre région, le tuyau peut être prémonté. (Longueur de tuyau recommandée : ≥ 80 cm et NE PAS DÉPASSER 1,8 m).



Le sens du filetage du raccord du tuyau peut varier selon la région. Utilisez deux clés pour serrer le raccord du tuyau.

Maintenez la clé 3 et tournez la clé 2 jusqu'à ce que le raccord soit serré.

Raccordement du tuyau de gaz au raccord à olive.



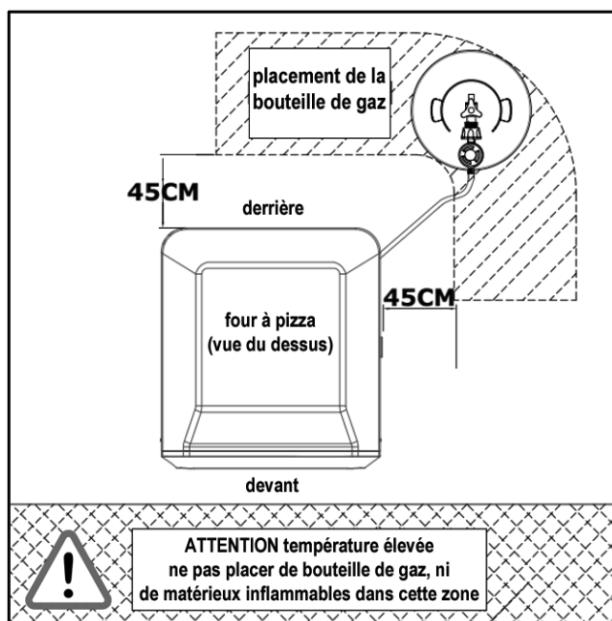
Insérez le tuyau (1) sur l'embout du raccord (3).

Serrez le collier sur le tuyau (2) avec un tournevis (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Raccordement de la bouteille de gaz

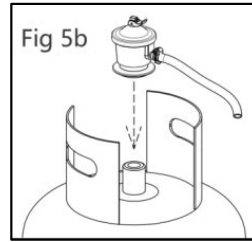
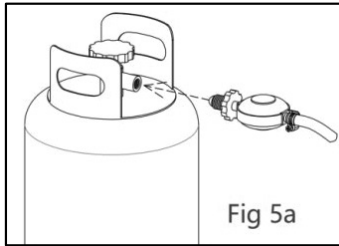
Veillez à toujours maintenir la bouteille de gaz en position verticale.

- Convient aux bouteilles de gaz de 2 à 15 kg (hauteur maximale : 69 cm).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du robinet de la bouteille.
- La bouteille utilisée doit être pourvue d'une manchette qui protège le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et la bouteille de gaz est de 45 cm (figure ci-dessous).



- Veuillez vérifier auprès de votre fournisseur de gaz et choisir un détendeur et un tuyau adaptés.
- Ne stockez pas, n'utilisez pas d'essence ou autre liquide, ni de source de vapeurs inflammables, à proximité de cet appareil.
- Une bouteille de gaz GPL non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Il existe deux types d'installation de détendeur de gaz, comme illustré sur les figures 5a et 5b.



Assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement fermée.

5a) Vissez le détendeur à fond sur la vanne de la bouteille de gaz (Fig. 5a).

5b) Il s'agit d'un raccord de gaz à emboîtement. Assurez-vous que le bouton de sécurité est en position horizontale (position ARRÊT). Appuyez sur le bouton situé sous l'interrupteur noir et emboîtez le détendeur sur la vanne de la bouteille jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Raccordement de la bouteille de gaz

La vanne de la bouteille doit être en position fermée.

Assurez-vous que la vanne du brûleur est également en position fermée.

Vérifiez les raccords de la vanne, l'orifice et le détendeur. Retirez les éventuels débris et vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé.

Lors du raccordement du détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou de raccord rapide et engendrer une situation dangereuse.

Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en tournant le robinet du détendeur en position ouverte.

Avant d'allumer le four, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites à tous les raccords.

En cas de fuite, fermez le détendeur et n'utilisez pas le four tant qu'un technicien professionnel n'a pas effectué les réparations nécessaires.

Déconnection de la bouteille de propane

Fermez le robinet du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.

Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Enlevez le détendeur du robinet de la bouteille.

Remettez le capuchon de protection sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Test d'étanchéité

Généralités

Bien que les raccordements de gaz de l'appareil soient testés pour détecter les fuites avant emballage et expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation.

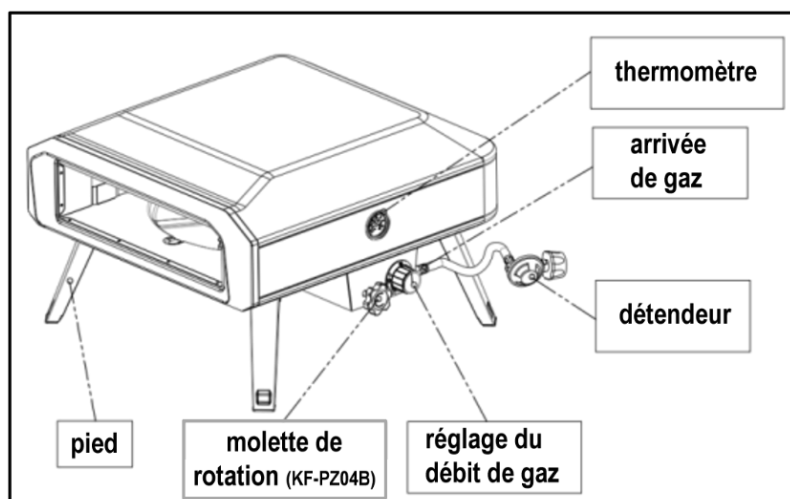
Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccordements de gaz en suivant la procédure décrite ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à un moment quelconque, vous devez immédiatement cesser d'utiliser l'appareil et vérifier l'ensemble du système pour détecter les fuites.

Avant le test

Préparez une solution composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords (vérifiez les tuyaux, les connexions et le détendeur).

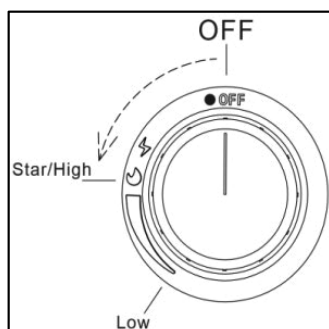
Test

1. Fermez le robinet du brûleur.
2. Tournez le détendeur de la bouteille en position « ON » pour ouvrir la vanne.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite.
4. Si vous constatez une fuite, coupez immédiatement l'arrivée de gaz et resserrez les raccords défectueux.
5. Remettez le gaz en marche et vérifiez à nouveau.
6. Si la fuite persiste au niveau d'un raccord, coupez l'arrivée de gaz et contactez le service client.



Utilisation :

Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF, puis ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.



Enfoncez le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (allumage piézo-électrique) et que le brûleur s'allume.

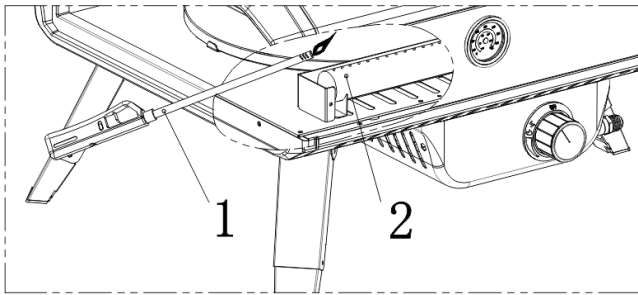
Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 20 secondes jusqu'à ce que le brûleur soit bien allumé. Relâchez, le four est allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur ARRÊT (OFF), attendez 5 minutes et répétez l'opération.

Si le problème persiste, refermez la vanne sur la bouteille, contactez votre revendeur pour obtenir de l'assistance.

Allumage avec un allume-gaz :

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide du bouton de commande, vous pouvez allumer le four avec un allume-gaz (1) (voir figure ci-dessous).



Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur avec le bouton de commande, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe.

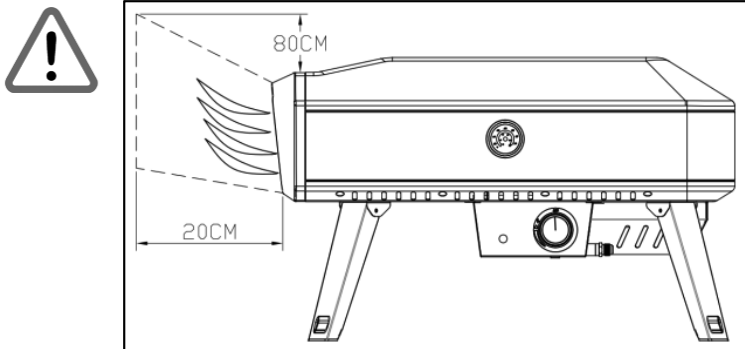
Allumez l'allume-gaz et placez-le au-dessus de l'extrémité du brûleur (2).

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement sur la position maximale. Le brûleur (2) devrait s'allumer immédiatement.

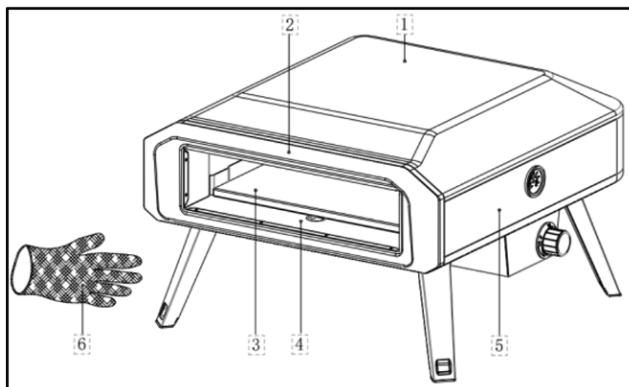
Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de commande sur la position « Arrêt » (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.

Avertissement

Lors de l'allumage du four, des flammes peuvent jaillir jusqu'à 20 cm de l'ouverture en raison d'une accumulation excessive de gaz à l'intérieur de la chambre de cuisson. Afin d'éviter toute blessure ou brûlure, veuillez vous tenir à au moins 120 cm de l'avant du four ou vous placer sur le côté gauche, le côté droit ou derrière le four pour l'allumer.



Toutes les surfaces du four, dessus (1), ouverture (2), plateau à pizza (3), le châssis (4) les flancs (5), l'arrière, le dessous sont très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Veuillez porter des gants résistants à la chaleur (6, non inclus) lors de l'utilisation du four.



Après utilisation, éteignez le four afin qu'il refroidisse dès que possible, pour éviter les brûlures ou les blessures.

2h peuvent être nécessaires avant que l'appareil ait refroidi suffisamment.

Entretien et maintenance

Le four à pizza doit être nettoyé après chaque utilisation (assurez-vous que le four ait refroidi pendant au moins 2 heures avant de le nettoyer).

Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

En cas de nécessité de remplacement des pièces, renseignez-vous auprès d'un professionnel.

Si vous n'utilisez pas le four à pizza, rangez-le à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur si possible, surtout pour les périodes de stockage prolongées. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques extrêmes telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.

La coque extérieure du four à pizza peut se décolorer avec le temps et l'utilisation. Cela n'affectera pas ses performances.

Attention

Ne réparez pas, ne remplacez aucune pièce du four, sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Important : Lors de l'entretien et du remplacement du brûleur, celui-ci doit être correctement positionné et installé avec son support, et toutes les vis doivent être correctement serrées. Maintenez l'injecteur et le couvercle du détendeur alignés, puis vissez l'écrou de raccordement du régulateur d'air sur le couvercle du détendeur jusqu'au bout et serrez-le à l'aide d'une clé. Si le brûleur et l'injecteur ne sont pas installés correctement, cela peut endommager le four ou provoquer des blessures.

Plaque de cuisson en pierre (plateau)

Ne pas utiliser le plateau directement sur une flamme nue.

Éviter les variations de température importantes (choc thermique). Ne pas poser d'aliments congelés sur le plateau chaud.

Le plateau est fragile et peut se casser en cas de choc ou de chute.

Le plateau est très chaud pendant son utilisation et le reste longtemps après arrêt.

Ne tentez pas de refroidir le plateau avec de l'eau.

Après avoir nettoyé le plateau à l'eau, bien le sécher avant utilisation.

Vous pouvez le sécher au four traditionnel à 60 °C (140 °F) pendant 2 heures.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	Aucun flux de gaz	Vérifier le niveau de gaz dans la bouteille
	Le raccord d'alimentation et le détendeur ne sont pas complètement raccordés.	Serrez le raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à la butée. Serrez à la main uniquement, sans utiliser d'outil.
	Flux de gaz perturbé	Nettoyer le brûleur
	Déconnexion du brûleur et de la vanne	Reconnecter le brûleur et la valve.
	Montage incorrect.	Relire toutes les instructions de ce manuel.
Réduction subite du flux de gaz, flamme faible	Débit de gaz insuffisant	- Vérifier le niveau de gaz dans la bouteille. - Éteindre le four à l'aide du bouton rotatif. Attendre pendant 30s, puis rallumer le four. - Si la flamme reste faible, régler le bouton rotatif sur ARRET (OFF), dévisser la vanne de la bouteille de gaz. Démontez le détendeur de gaz, puis le remonter. - Effectuer un test d'étanchéité. Rouvrir la vanne de gaz, attendre pendant 30s, rallumer le four.
Extinction de la flamme	Présence de vent fort, de bourrasques	Tourner le four de façon que l'ouverture soit à l'opposé du vent. Si la météo est trop mauvaise, ne pas utiliser le four.
	Bouteille de gaz vide	Remplacer la bouteille
Flammes hautes	Dépôt de graisse résiduelle excessif	Eteindre, attendre le refroidissement du four, puis procéder à un nettoyage en profondeur du four.
	Viande de cuisson très grasse	Enlever préalablement de la viande à cuire les parties grasses excédentaires.
	Température de cuisson trop élevée	Réduire le débit de gaz
	Excès de farine sur la surface de cuisson	Enlever les excès, résidus de farine
Retour de flamme (présence de feu dans le brûleur, bourdonnement venant du brûleur)	Obstruction du brûleur	Eteindre, attendre le refroidissement du four, puis procéder à un nettoyage en profondeur du four.
	Baisse du débit de gaz pendant l'allumage	Eteindre le four, s'assurer que la vanne est complètement ouverte, rallumer le four.



Adresses sur quefairedemesdechets.fr



DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ N° KF20251103PZ04-V1



Modèles : KF-PZ04A / KF-PZ04B / KF-PZ04C

KINDFORD LIMITED, Unit A&L, 15/F, MG Tower, 133 Hoi Bun Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

enquiry@kindford.com.hk

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

Objet de la déclaration : Four à pizza à gaz

L'objet de la déclaration décrit au point 4) est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

Règlement (UE) 2016/426 GAR (Annexe III, module B)

Directive (UE) 2011/65 RoHS (KF-PZ04C uniquement)

Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des autres spécifications techniques par rapport auxquelles la conformité est déclarée :

EN498-2012, IEC 62321-3-1 :2013, IEC 62321-4 :2013+A1, IEC 62321-5 :2013, IEC 62321-6 :2015, IEC 62321-7-2 :2017, IEC 62321-8 :2017

Organismes de vérification :

IMQ S.p.A - Via Quintiliano 43, 20138 Milano, Italy, a effectué l'examen EU de type et a établi le certificat d'examen N°51DQ5203 le 18/06/2025 valable jusqu'au 17/06/2035.

Waltek Testing Group Co.,Ltd, 1/F room 101, building 1, Hongwei Industrial Park, Liuxian 2nd road, Block 70, Bao'An District, Shenzhen, Guangdong, China a effectué les tests de conformité WTA24X11270506C et WTA24X11270507C le 02/12/2024.

Signé par et au nom de :

Thierry Zeitoun,

Directeur général, au nom de Kindford Limited,

À Hong Kong, le 06/11/2025.

For and on behalf of
KINDFORD LIMITED
通 福 行 有 限 公 司

Authorized Signature(s)