



Campagne de contrôle
siphons culinaires
Résultats 2018-2020



SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie

Rue du Progrès 50 – 1210 Bruxelles

N° d'entreprise : 0314.595.348



○ 0800 120 33 (numéro gratuit)



○ SPFEco



○ @spfeconomie



○ [linkedin.com/company/fod-economie](https://www.linkedin.com/company/fod-economie) (page bilingue)



○ [instagram.com/spfec](https://www.instagram.com/spfec)



○ [youtube.com/user/SPFEconomie](https://www.youtube.com/user/SPFEconomie)



○ economie.fgov.be

Éditrice responsable :

Séverine Waterbley

Présidente du Comité de direction

Rue du Progrès 50 – 1210 Bruxelles

Version internet

116-21

Table des matières

1. But de la campagne	4
2. Base légale	4
3. Résultats.....	5
3.1. Le contrôle administratif	5
3.2. Contrôle de la sécurité technique.....	8
3.3. Mesures correctives.....	10
4. Conclusion	12
5. Annexe.....	13

Liste des graphiques

Graphique 1. Exigences administratives de base	5
Graphique 2. AR 11.07.2016	6
Graphique 3. Étiquetage NF D21-901.....	6
Graphique 4. Documentation technique NF D21-901.....	7
Graphique 5. Instructions sur le siphon culinaire NF D21-901.....	7
Graphique 6. Exigences NF D21-901	8
Graphique 7. Essais techniques NF D21-901	9
Graphique 8. Essais techniques NF D21-901	10
Graphique 9. Résultats définitifs globaux assortis des mesures demandées	11

1. But de la campagne

Un siphon culinaire est une bouteille métallique à pression qui permet, au moyen d'une injection de gaz, de pulvériser une préparation sous forme de mousse.

Différents modèles de siphons culinaires ont entraîné (selon nos données) un petit nombre d'accidents domestiques graves en France dus à l'explosion, soit dès la première utilisation, soit après quelques années d'emploi.

Une telle explosion propulse à haute vitesse des éclats occasionnant de graves lésions aux mains, à la poitrine ou au visage. Dans la grande majorité des accidents survenus en France, les appareils défectueux se composaient d'une tête en plastique et d'un corps en aluminium. En Belgique, le [guichet central pour les produits](#) n'a reçu aucun signalement à ce sujet. Fin 2017, l'émission audiophonique De Inspecteur sur Radio 2 a cependant reçu le témoignage d'un auditeur qui signalait qu'il avait subi une petite lésion à la tête à cause de l'explosion de la tête du siphon culinaire.

La campagne de contrôle nationale des siphons culinaires en Belgique a commencé en décembre 2018; elle concerne 14 modèles et a pour but de contrôler autant les aspects administratifs (étiquetage, mode d'emploi, marquage) que les aspects de conception technique (matériaux utilisés, résistance à la pression).

2. Base légale

Afin de vérifier la base légale, on contrôle si les siphons culinaires proposés sur le marché satisfont à l'obligation générale de sécurité du livre IX Sécurité des produits et services du Code de droit économique et aux exigences de l'article 6 §3 de l'arrêté royal du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression.

Les échantillons prélevés ont été testés au printemps 2019 dans un laboratoire indépendant et conformément à la norme française « NF D21-901 Articles culinaires- Siphons culinaires à usage domestique - Exigences de sécurité ». Jusqu'à présent, il n'existe pas encore de norme européenne pour les siphons culinaires. Il existe des normes nationales, notamment une norme NF française, une norme DIN allemande, et au moins une autre norme (norme: 2 PfG 969/11.2015). Une analyse comparative a été établie en vue de déterminer quelle norme nous devrions adopter comme référence pour le niveau de sécurité. La norme française est d'après nous, la plus utilisée pour les fabricants et les laboratoires, d'où l'emploi de cette norme française comme référence. Cette norme s'applique aux équipements ménagers sous pression pour les préparations culinaires avec un produit PS x V (en bar.l où la valeur de pression maximale autorisée PS s'exprime en bar et V le volume total formulé en litre) de moins de 50 bar.l et dont la pression s'exerce exclusivement à l'aide d'une ou de plusieurs cartouches (capsules de gaz).

Le laboratoire a réalisé les essais de pression (de la clause 3) de la norme française. La clause 5 (étiquetage et contrôle administratif divers) et les autres points de la clause 3 comme l'évaluation du niveau de remplissage et du matériau utilisé (finition et adéquation à l'alimentation humaine) ont été appréciés par le SPF Economie.

3. Résultats

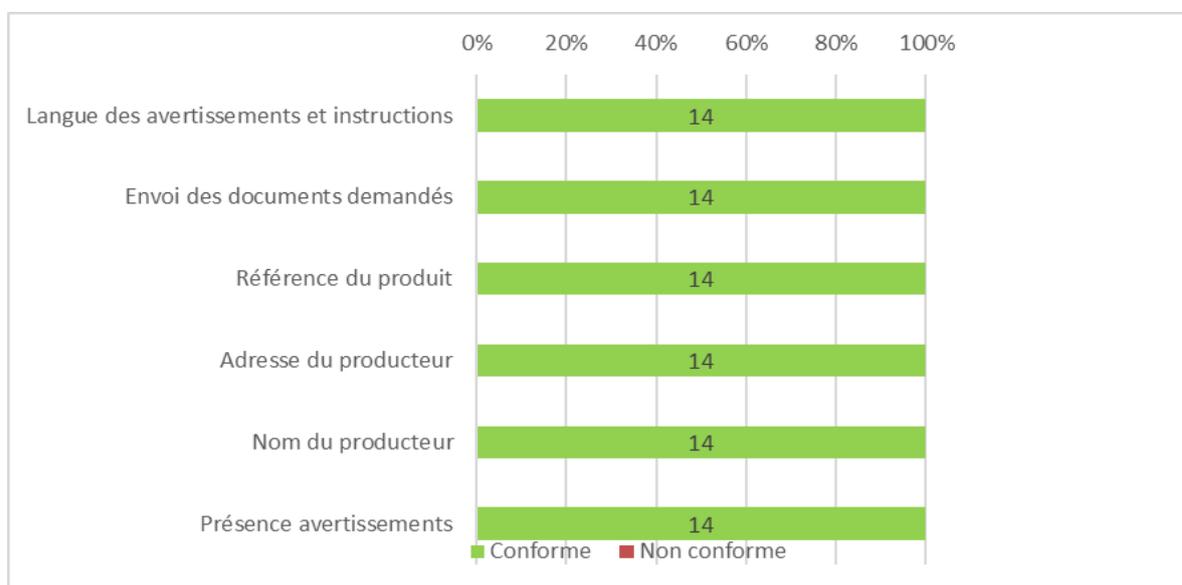
3.1. Le contrôle administratif

Le SPF Economie a échantillonné 14 modèles de siphons culinaires sur le marché belge. Le contrôle administratif était assuré par le SPF Economie et le contrôle technique par le laboratoire accrédité Apragaz, jouissant d'une expertise dans le domaine des équipements sous pression et en parallèle, organisme notifié pour cette matière/ces législations.

Pour ce qui est du **contrôle administratif selon le Code de droit économique (CED)** :

- les avertissements et instructions étaient disponibles dans les trois langues nationales,
- les producteurs ou distributeurs ont transmis les documents demandés,
- les articles avaient une référence-produit et étaient traçables,
- l'adresse et le nom du producteur étaient présents ainsi que les avertissements joints au produit.

Graphique 1. Exigences administratives de base



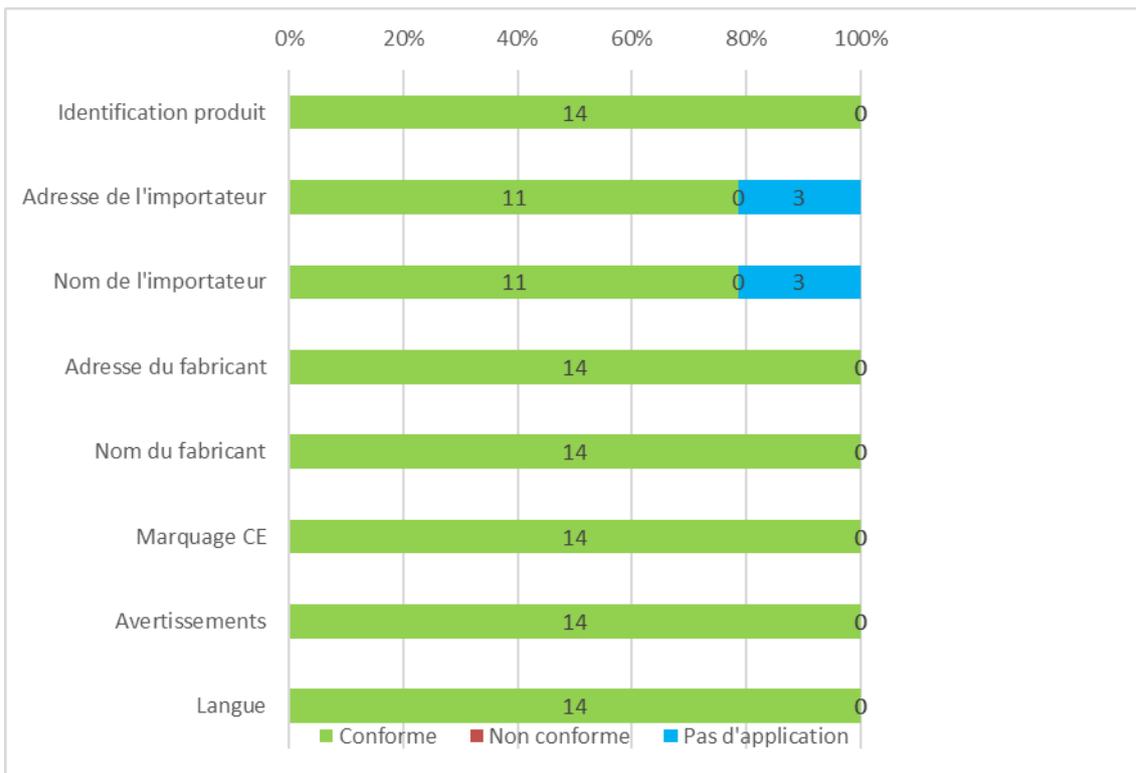
Source : SPF Economie.

Quant au **contrôle administratif en vertu de l'AR du 11 juillet 2016** (relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression) :

- le produit était toujours clairement identifié,
- le nom et l'adresse de l'importateur étaient connus,
- dans 3 cas, il s'agissait d'une production européenne et donc, aucun importateur n'était de mise,
- aucun modèle ne portait un marquage CE.

Les autres paramètres administratifs étaient également en règle.

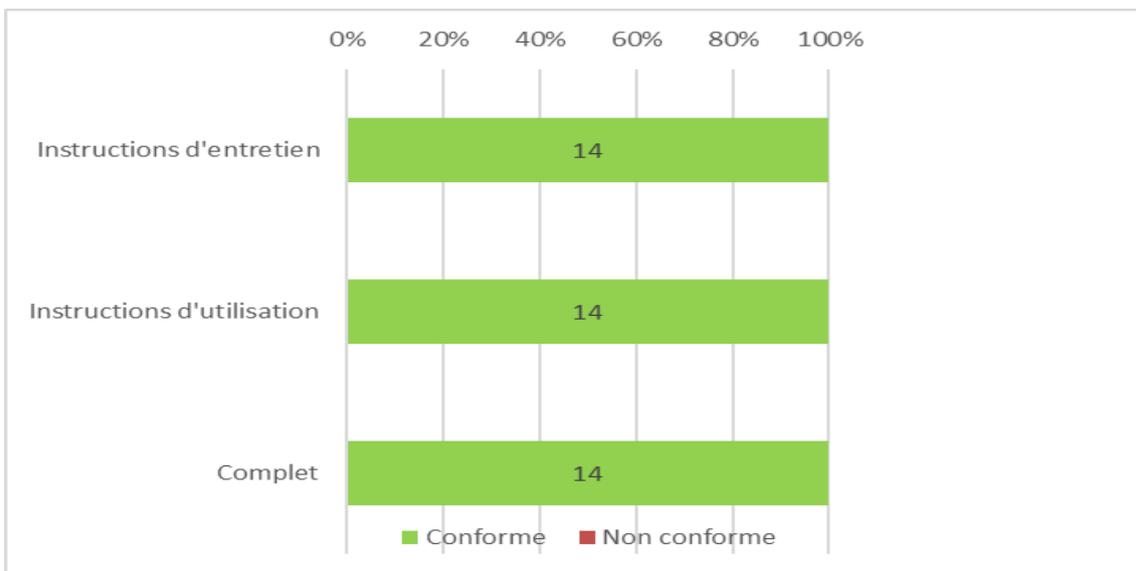
Graphique 2. AR 11.07.2016



Source : SPF Economie.

Vu les **exigences d'étiquetage** selon la norme française NF D21-901, les instructions d'entretien et le mode d'emploi étaient livrés avec tous les siphons culinaires ; ceux-ci étaient systématiquement complets.

Graphique 3. Étiquetage NF D21-901

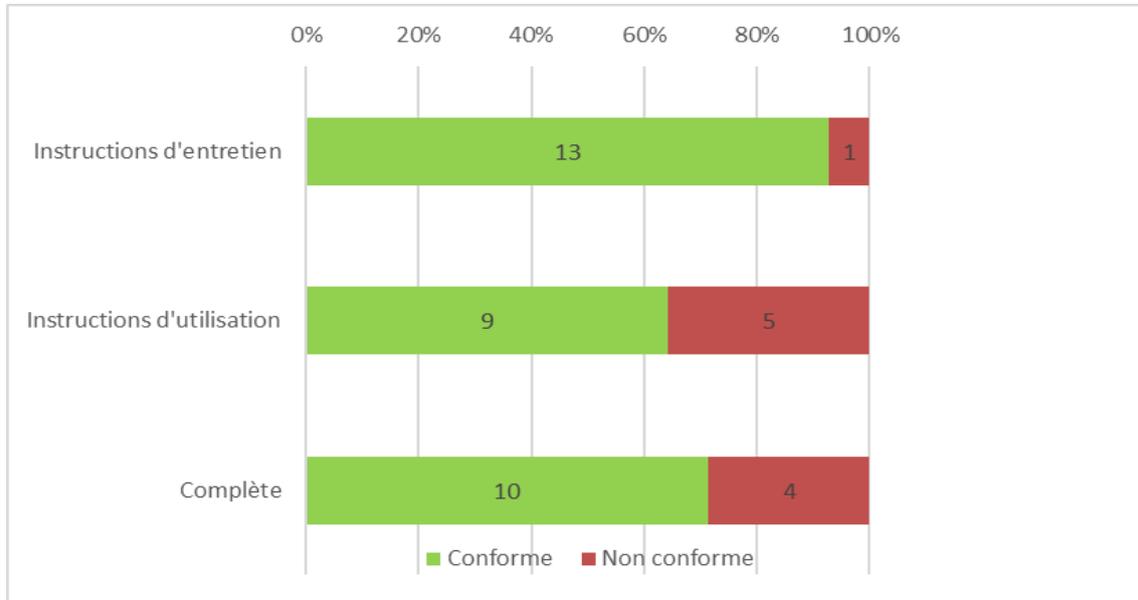


Source : SPF Economie.

En ce qui concerne la **documentation technique** selon la norme française NF D21-901, il y a des non-conformités.

- Les instructions d'entretien étaient insuffisantes dans un modèle,
- Le mode d'emploi présentait des manquements dans 5 modèles.
- La documentation technique était dans 4 cas sur 14 incomplète.

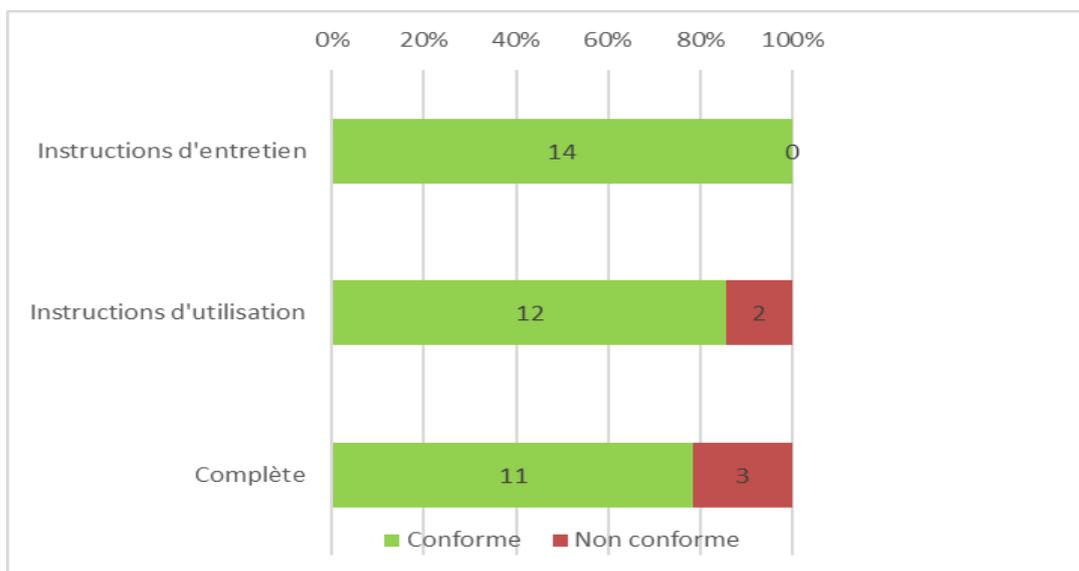
Graphique 4. Documentation technique NF D21-901



Source : SPF Economie.

Au niveau des **indications nécessaires sur le siphon culinaire** même selon la norme française NF D21-901, il n'y avait dans un certain nombre de cas aucune indication de la température d'utilisation maximale ou du nombre maximal de cartouches de gaz à introduire dans le siphon pour en extraire la préparation. Dans ces conditions, un utilisateur ne disposant plus du mode d'emploi (qui doit mentionner ces données) s'expose à un risque plus ou moins important, en fonction du fait que le siphon culinaire est chargé en dehors de ces caractéristiques de résistance à la pression.

Graphique 5. Instructions sur le siphon culinaire NF D21-901



Source : SPF Economie.

3.2. Contrôle de la sécurité technique

Pour la détermination de la sécurité technique, on a recouru à la norme française NF D21-901.

Concernant les 6 exemplaires d'un échantillon, les paramètres suivants ont fait l'objet d'analyses :

- Niveau de remplissage (§ 3.3.2)
- Finition (§ 3.3.1)
- Matériaux (§ 3.2)

Sur le plan des échantillons 1-2-3 des 6 exemplaires d'un échantillon, les paramètres suivants ont été analysés :

- Stabilité (§ 3.3.3)
- Pression de fonctionnement normal Pf (§ 3.3.5)
- Résistance à la pression d'épreuve hydrostatique Pt (§ 3.3.6)
- Pression de fonctionnement normal Pf après l'essai de pression (§ 3.3.5)
- Essais à la pression exceptionnelle Pex (§ 3.3.7)
- Essais à la pression de rupture Pr (§ 3.3.8)

Pour ce qui est des échantillons 4-5-6 des 6 exemplaires d'un échantillon, on a analysé les paramètres suivants :

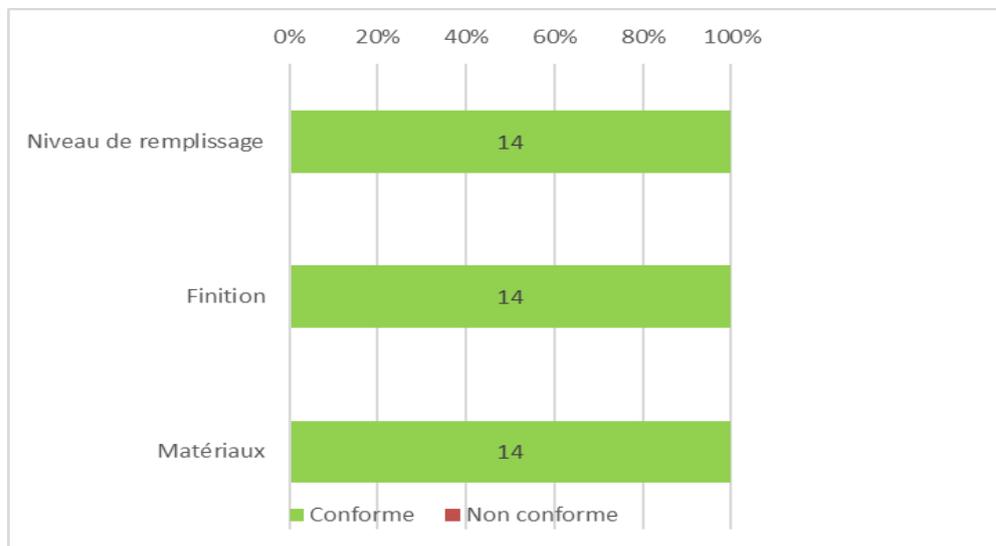
- Pression de fonctionnement normal Pf (§ 3.3.5)
- Résistance à une chute (§ 3.3.4)
- Résistance à la pression d'épreuve hydrostatique Pt après chute (§ 3.3.6)
- Essais à la pression de rupture Pr après chute (§ 3.3.8)

Le **niveau de remplissage** correspond à la capacité d'utilisation des siphons culinaires et est indiqué de façon lisible et indélébile.

Les siphons culinaires présentent tous une bonne **finition**. Les siphons culinaires sont conçus de telle façon que leur entretien (autant en surface interne qu'externe) reste limité à une opération de nettoyage simple ne nécessitant pas l'utilisation d'instruments spéciaux, à part l'entretien prescrit par le fabricant ou le distributeur. Les surfaces ne présentent pas de défauts, comme des cloques, des éclats ou des fissures, où un dépôt peut se former. Aucune partie du siphon culinaire ne présente de bavures ou d'arêtes vives, susceptibles de blesser l'utilisateur.

Comme **matériau**, on utilise l'aluminium ou l'acier inoxydable, la tête du siphon culinaire est réalisée en plastique. Tous les siphons se composent de matériaux résistant à la corrosion.

Graphique 6. Exigences NF D21-901



Source : SPF Economie.

En ce qui concerne les résultats des **essais de résistance à la pression**, la majeure partie des échantillons ne répondent pas complètement aux exigences de la norme française NF D21-901, notamment pour certains essais simulant les conditions d'utilisation prévisibles pour le consommateur (graphique 7 et graphique 8).

La conception de tous les modèles était telle qu'ils ne se renversent pas vite. C'est pourquoi, ces modèles ont été considérés comme conformes pour le paramètre stabilité.

Tous les modèles ont mis en évidence que la pression mesurée dans le siphon culinaire après l'introduction du nombre recommandé de cartouches (capsules de gaz) correspondait à la pression de fonctionnement normal Pf.

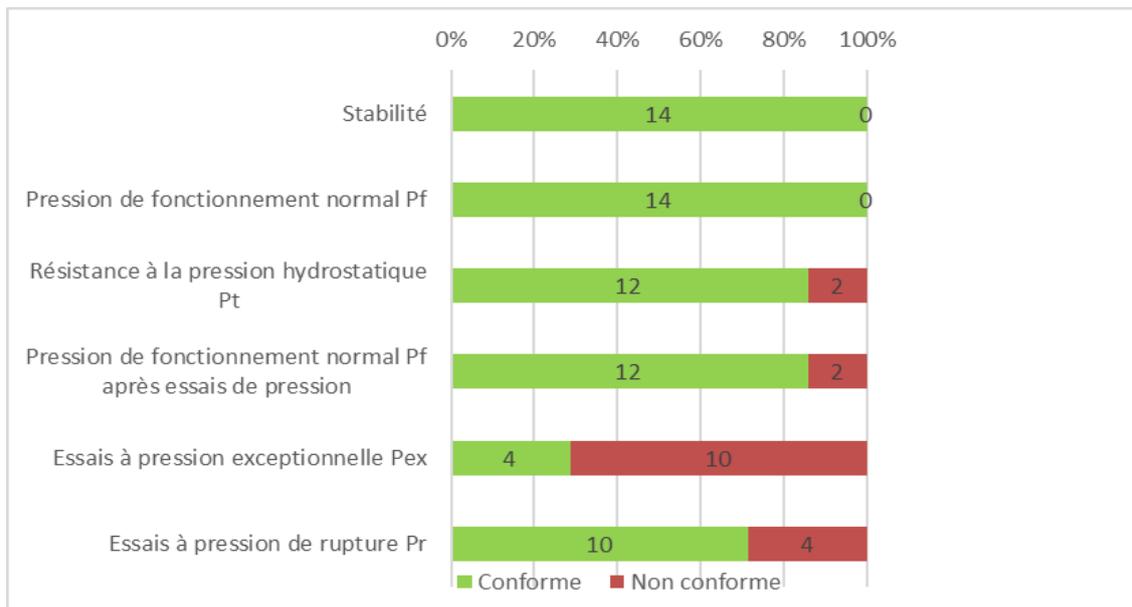
Par ailleurs, il est apparu que 2 modèles n'étaient pas conformes après l'augmentation de la pression jusqu'à la pression hydrostatique Pt (1,43 fois la pression de fonctionnement Pf). Ces modèles présentaient des déformations ou des fuites. Après cet essai de pression, ces 2 modèles n'ont pas pu maintenir leur pression de fonctionnement Pf.

10 modèles sur 14 ne satisfaisaient pas à l'essai de pression Pex où la pression était fortement augmentée.

4 modèles ne répondaient pas à l'essai à la pression de rupture Pr. Le modèle éclatait déjà sous une pression peu intensifiée ou la tête s'envolait (graphique 7).

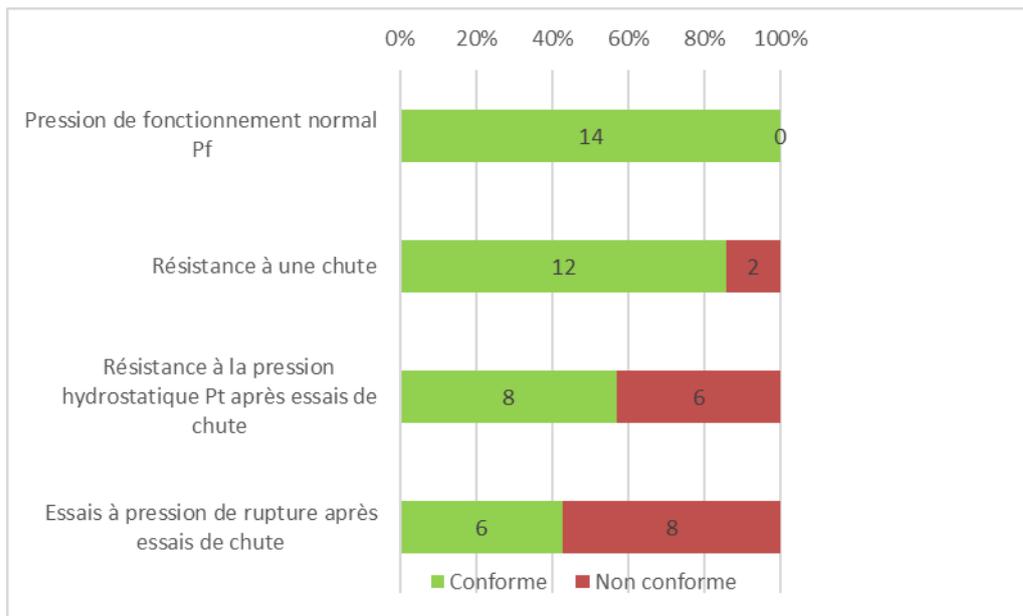
Un certain nombre d'essais de pression ont été pratiqués après une chute (graphique 8). Ici aussi, on a constaté que la résistance à la pression de certains modèles étaient insuffisante. Ces non-conformités de la résistance à la pression peuvent donner lieu à un risque accru de trachée contusionnée, de lésion oculaire, de doigts cassés ou de nez fracturé.

Graphique 7. Essais techniques NF D21-901



Source : SPF Economie.

Graphique 8. Essais techniques NF D21-901



Source : SPF Economie.

3.3. Mesures correctives

Sur la base des non-conformités et donc des dangers que présentaient les siphons culinaires, le SPF Economie a établi une analyse de risques. Il en résulte un classement des produits en cinq niveaux de risques. Les mesures demandées par le SPF Economie se fondent sur ceux-ci :

- **conforme** : aucune action si le produit est conforme aux exigences testées ;
- **risque faible** : le fabricant ou l'importateur reçoit un avertissement et doit désormais mettre son produit en conformité avec la réglementation ;
- **risque moyen** : le fabricant ou l'importateur ne peut plus vendre son stock ou doit adapter ses produits ;
- **risque élevé** : le fabricant ou l'importateur ne peut plus vendre son stock et doit retirer les produits du marché ou les adapter ;
- **risque grave** : le fabricant ou l'importateur doit retirer le produit du marché et le rappeler chez les consommateurs en les informant de façon adaptée et efficace.

Lors de l'évaluation initiale des résultats du contrôle, il y avait

- 2 modèles avec un risque faible,
- 10 modèles avec un risque moyen et
- 2 modèles avec un risque élevé.

Pour un certain nombre de produits, après un échange d'arguments avec les producteurs, une révision a été opérée de la part du SPF Economie en réexaminant les résultats des essais et la détermination du niveau de risque correspondant.

La norme française NF D-21-901, sur la base de laquelle les essais techniques ont été menés, n'a pas été harmonisée ce qui fait qu'au sein de l'Union européenne, il existe diverses références. Différents producteurs avaient utilisé la norme allemande (DIN 32615) dans leurs propres essais avant la mise sur le marché. Mais cette dernière a été retirée après publication. La validité de la norme française a été contestée par les fabricants ainsi que l'adéquation des essais décrits. Ainsi, la norme française exige la constatation « d'indications visuelles de dégradation » lors de l'essai à pression exceptionnelle Pex (§ 3.3.7) pour être conforme. Après concertation avec les experts en normalisation, il a été clair que cet élément de la norme française fait l'objet de discussions. Dès lors, cet aspect de l'essai a été écarté de notre évaluation.

Vu les contestations précédentes, la classification du risque des modèles a été revue :

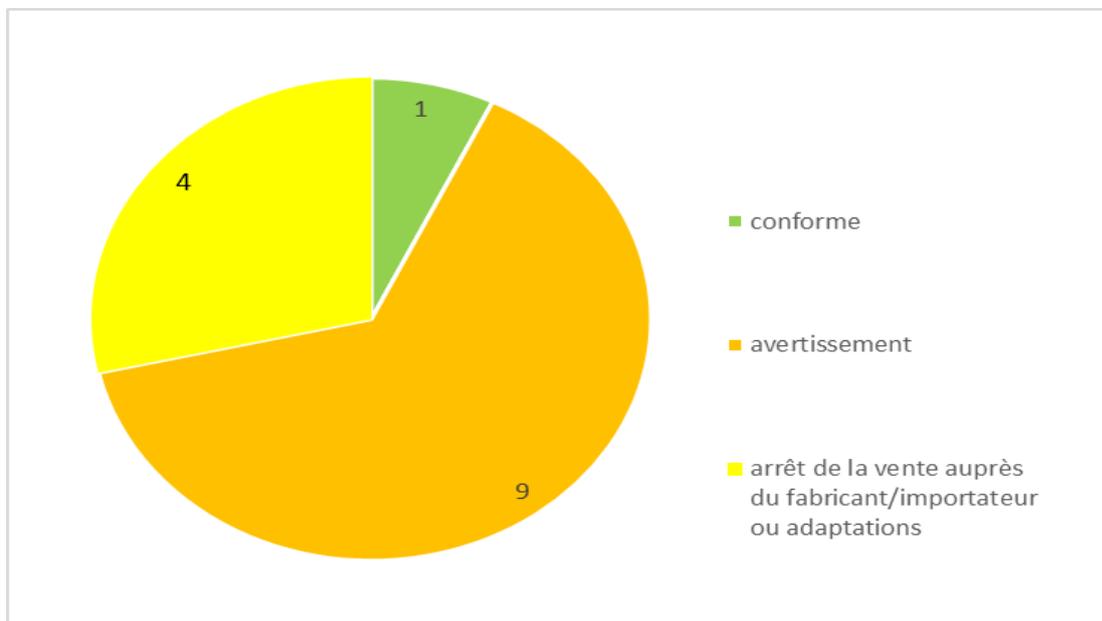
- dans 1 cas, le modèle était conforme,

- dans 9 cas, il y avait un risque faible et on a donné un avertissement au fabricant ou à l'importateur.
- dans 4 cas, il y avait un risque moyen et le fabricant ou l'importateur ne peut plus vendre son stock ou il doit adapter ses produits avant de les remettre sur le marché (graphique 9).

À l'issue des contacts avec les fabricants et/ou les importateurs, on a pris finalement les mesures suivantes :

- pour 2 modèles, on a mis fin à leur vente ;
- pour 1 modèle, le fabricant apportera les adaptations nécessaires ;
- pour 3 autres cas, les producteurs contestent les résultats techniques et une contre-analyse a été demandée. Après une information fournie en supplément par le fabricant, un modèle s'est avéré conforme. Dans les 2 autres cas, la recherche d'un labo approprié n'a manifestement pas été évidente. D'où la décision de ne plus commercialiser un modèle. L'autre modèle n'a plus été vendu.
- pour 7 modèles, les sociétés contestent les mesures à prendre du fait que (comme susmentionné) ces producteurs ont employé une autre norme que la norme française. Les mesures à adopter ont été pour cette raison ajustées après concertation avec ces firmes.
- pour 1 produit, à savoir le siphon culinaire de la marque espagnole Lacor, le manque de coopération a donné lieu à l'établissement d'un arrêté ministériel afin d'interdire la mise sur le marché et l'utilisation du modèle concerné en Belgique. La commercialisation des siphons culinaires du modèle 68500 « Sifón crema Aluminio 0,5Lt » portant le code EAN- 8 414 271 685 002 de la marque Lacor, produit par LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L., Barrio San Juan S/C – Apdo. 18, 20570 Bergara (Guipuzkoa) Espagne, a été interdite par arrêté ministériel du 31 août 2020.

Graphique 9. Résultats définitifs globaux assortis des mesures demandées



Source : SPF Economie.

Les mesures correctives adoptées pour résoudre les non-conformités révélées pendant le contrôle administratif, comportent l'adjonction :

- du numéro de série du produit,
- du nombre nominal de cartouches à transpercer,
- de la mention de la valeur de la pression maximale autorisée PS et de la température de service autorisée TS,
- des modes d'emploi avec avertissements pour les risques relatifs à un mauvais emploi et
- des mesures de précaution importantes à prendre en considération par l'utilisateur.

Les mesures correctives prises afin de régler les non-conformités apparues lors du contrôle technique, comprennent l'amélioration de :

- la résistance à la pression (résistance à la pression d'essai hydrostatique, l'épreuve de mesure de la pression de fonctionnement normal Pf après essai de pression et l'essai à pression de rupture Pr) et
- la résistance à la pression après chute (résistance à la pression d'essai hydrostatique Pt après chute et l'essai à pression de rupture Pr après chute).

4. Conclusion

Dans cette campagne de contrôle, seul 1 siphon culinaire échantillonné sur 14 était considéré comme conforme.

- 13 modèles de siphons culinaires sur 14 présentaient des non-conformités administratives ou techniques :
- dans 9 cas, il y avait un risque faible et on a donné un avertissement au fabricant ou à l'importateur ;
- dans 4 cas, il y avait un risque moyen et le fabricant ou l'importateur ne pouvait plus vendre son stock ou il devait adapter ses produits avant de les recommercialiser.

Sur le plan administratif, les mesures correctives les plus importantes sont l'ajout

- du numéro de série,
- du nombre nominal de cartouches à gaz à transpercer,
- de la mention de la valeur de la pression maximale autorisée PS et de la température de service maximale autorisée TS,
- des modes d'emploi avec des avertissements pour les risques liés à une mauvaise utilisation et
- des mesures de précaution importantes à prendre en compte par l'utilisateur.

Les mesures correctives à adopter en vue de la résolution des non-conformités mises en évidence durant le contrôle technique, contiennent

- l'amélioration de la résistance à la pression (résistance à la pression d'essai hydrostatique Pt, l'épreuve de mesure de la pression de fonctionnement normal Pf après l'essai de pression et l'essai à la pression de rupture Pr) et
- la résistance à la pression après chute (résistance à la pression d'essai hydrostatique Pt après chute et l'essai à la pression de rupture Pr après chute).

La mise sur le marché de siphons culinaires du modèle 68500 « Sifón crema Aluminio 0,5Lt » (portant le code EAn 8 414 271 685 002) de la marque Lacor, produit par LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L., Barrio San Juan S/C - Apdo. 18, 20570 Bergara (Guipuzkoa) Espagne, a été interdite par arrêté ministériel du 31 août 2020 en raison de la collaboration insatisfaisante consentie par le fabricant espagnol.

Le SPF Economie réalise des contrôles de suivi afin de vérifier si les opérateurs économiques ont pris les mesures nécessaires.

Voici encore quelques astuces pour une utilisation en toute sécurité des siphons culinaires :

- Servez-vous du siphon culinaire strictement selon le mode d'emploi du fabricant. C'est-à-dire qu'il faut observer les indications relatives au niveau de remplissage maximal, le nombre et le type de cartouches de gaz, la température d'utilisation maximale et l'élimination de l'appareil lors des premiers signes de vieillissement ou a fortiori de défauts.
- Soyez davantage prudent avec les appareils dont la tête est fabriquée en plastique. Celle-ci résiste moins bien à la haute pression qu'une tête en métal.
- Ne placez jamais un tel siphon avec une cartouche de pression dans un environnement très chaud, par exemple près d'une cuisinière à gaz, un four ou derrière une fenêtre en plein soleil. La chaleur et la pression élevée ne font pas très bon ménage
- Tenez-vous quelque peu à distance lorsque vous mettez le siphon sous pression. Quand vous le secouez, dirigez la tête à l'écart de votre corps.

5. Annexe

Produit	Marque	Cosy & trendy	CASA - KAYSER	Easy Make
	Modèle	Slagroomsput 0,5 L	Slagroomsput 0,5 L	crème chantilly 0,5 L
	Référence	lot 12326-18096-1T*18/086,1	lot 105304	lot A20AB7650
	Code EAN	5414841270297	2000005703959	3561865453754
Producteur	Nom	BIMAX H.K. Company	KAYSER Berndorf AG.	CMP
	Commune (Pays)	HONG KONG	Wenen / Oostenrijk	France
Exigences administratives de base (Code de droit économique, Livre IX)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives (AR du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives de la norme NF D21-901		Indications incomplètes sur le siphon culinaire	Documentation technique incomplète	Conforme
Exigences techniques de la norme NF D21-901		Le siphon culinaire ne résistait pas suffisamment à une pression exceptionnelle Pex et après une chute, sa solidité, sa résistance à une pression d'essai hydrostatique Pt et à l'essai à pression de rupture Pr apparaissaient insuffisantes.	Le siphon culinaire ne résistait pas suffisamment à une pression exceptionnelle Pex	Après une chute, sa solidité, sa résistance à une pression d'essai hydrostatique Pt et à l'essai à pression de rupture Pr apparaissaient insuffisantes.
Classe de risques d'après les résultats ci-dessus		moyen	(Conforme aux exigences contrôlées)	moyen
Actions du producteur		Le fabricant cesse la vente	Le fabricant a demandé une contre-analyse, mais après une nouvelle information, le produit est apparu conforme	Le fabricant cesse la vente

Produit	Marque	Mastrad	Cosy & Trendy	Mastrad
	Modèle	Slagroomsput 0,3L	Slagroomsput 0,5 L	/ 0,5 L
	Référence	-	BATCH.64443	-
	Code EAN	3485990494140	5411159767020	3485990498506
Producteur	Nom	Mastrad	BIMAX H.K. Company	Mastrad
	Commune (Pays)	France	HONG KONG	France
Exigences administratives de base (Code de droit économique, Livre IX)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives (AR du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives de la norme NF D21-901		Mode d'emploi non conforme	Indications incomplètes sur le siphon culinaire	Mode d'emploi non conforme
Exigences techniques de la norme NF D21-901		Le siphon culinaire ne résistait pas suffisamment à une pression exceptionnelle Pex	Le siphon culinaire ne résistait pas suffisamment à une pression exceptionnelle Pex et après une chute, sa solidité, sa résistance à une pression d'essai hydrostatique Pt et à l'essai à pression de rupture Pr apparaissaient insuffisantes.	Le siphon culinaire ne résistait pas suffisamment à une pression exceptionnelle Pex et après une chute, sa résistance à une pression d'essai hydrostatique Pt et à l'essai à pression de rupture Pr apparaissaient insuffisantes.
Classe de risques d'après les résultats ci-dessus		faible	faible	moyen
Actions du producteur		Le fabricant adapte le produit	Le fabricant cesse la vente	Le fabricant a demandé une contre-analyse et a décidé de ne plus commercialiser le modèle

Produit	Marque	Lacor	Kayser	Kayser
	Modèle	slagroomsput 0,5 L	Whipcreamer standaard 0,5 L	Whipcreamer inox 0,5 L
	Référence	68500	-	-
	Code EAN	8414271685002	9002539048509	9002539040510
Producteur	Nom	Lacor	Kayser	Kayser
	Commune (Pays)	Espagne	Autriche	Autriche
Exigences administratives de base (Code de droit économique, Livre IX)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives (AR du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives de la norme NF D21-901		Documentation technique incomplète, mode d'emploi non conforme, instruction d'entretien insuffisante, indications incomplètes sur le siphon culinaire	Mode d'emploi non conforme ainsi que celui sur le siphon culinaire	Mode d'emploi non conforme ainsi que celui sur le siphon culinaire
Exigences techniques de la norme NF D21-901		Le siphon offrait manifestement une résistance insuffisante à la pression hydrostatique Pt, la pression de fonctionnement normal Pf, la pression de rupture Pr et après une chute, l'essai de pression hydrostatique Pt et le test à pression de rupture Pr s'avéraient insuffisants.	Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression exceptionnelle Pex et à la pression de rupture Pr (autant avant qu'après une chute).	Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression exceptionnelle Pex
Classe de risques d'après les résultats ci-dessus		moyen	faible	faible
Actions du producteur		Le fabricant n'a pas coopéré suffisamment	Le fabricant adapte le produit	Le fabricant adapte le produit

Produit	Marque	HENDI	ISI	ISI
	Modèle	Whipped cream maker 0,25 L	Dessert Whip 0,5 L	Gourmet Whip 0,5 L
	Référence	lotnr.: 181360-18/09	-	-
	Code EAN	8711369588031	9002377015305	9002377016036
Producteur	Nom	Zhejiang Feijian Industry		ISI
	Commune (Pays)	Zhejiang - China	Autriche	Autriche
Exigences administratives de base (Code de droit économique, Livre IX)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives (AR du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression)		Conforme	Conforme	Conforme
Exigences administratives de la norme NF D21-901		Documentation technique incomplète	Conforme	Conforme
Exigences techniques de la norme NF D21-901		Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression hydrostatique Pt, la pression de fonctionnement normal Pf, la pression de rupture Pr et après une chute, sa résistance à la pression d'essai hydrostatique Pt et à l'essai à pression de rupture Pr s'avérait insuffisante.	Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression exceptionnelle Pex et à la pression de rupture Pr (autant avant qu'après une chute).	Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression exceptionnelle Pex
Classe de risques d'après les résultats ci-dessus		faible	faible	faible
Actions du producteur		Le producteur adapte le produit	Le fabricant adapte le produit	Le fabricant adapte le produit

Produit	Marque	ISI	HENDI
	Modèle	Profi Whip 0,5 L	PROFI LINE 0,5 liter
	Référence	-	lotnr.: 171780-17/10
	Code EAN	9002377016302	8711369588017
Producteur	Nom	ISI	Zhejiang Feijian Industry
	Commune (Pays)	Autriche	Zhejiang - China
Exigences administratives de base (Code de droit économique, Livre IX)		Conforme	Conforme
Exigences administratives (AR du 11 juillet 2016 relatif à la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression)		Conforme	Conforme
Exigences administratives de la norme NF D21-901		Conforme	Documentation technique incomplète
Exigences techniques de la norme NF D21-901		Le siphon offrait une résistance insuffisante à la pression exceptionnelle Pex	Conforme
Classe de risques d'après les résultats ci-dessus		faible	faible
Actions du producteur		Le fabricant adapte le produit	Le producteur adapte le siphon