



LANDMANN®

Monterings- och bruksanvisning för gasolgrill 12794



Läs noggrant igenom monterings- och
bruksanvisningen innan Du tar
Din LANDMANN-kvalitetsgrill i bruk.
Vid användning enligt föreskrifterna är
funktionsstörningar uteslutna



LANDMANN®

Innehåll:

1.:	Teknisk data
2.:	Funktioner
3.:	Monteringstips
4.:	Detaljlista
5.:	Montering
6.:	Uppställning av grillen
7.:	Anslutning av gasolflaska
8.:	Lagring av gasolflaska
9.:	Tändning av grillen
10.:	Rengöring av gasgrillen
11.:	Tips / Viktigt att tänka på
12.:	Felsökning
13.:	Kontroll av gasolgrillen
14.:	Garanti

Att tänka på:

Grillen får endast användas utomhus!
Flytta inte grillen då den är tänd!
När grillen ej används skall alltid gasflaskan stängas av!
Observera: Vissa delar kan bli mycket heta, var extra försiktig när det finns barn och husdjur i närheten!
Varje förändring av grillen kan vara farlig och är inte tillåtet!

Varning:

Använd EJ bensin, sprit eller liknande vid tändning av grillen!



LANDMANN®

1.:Tekniska data

Gas:	Propan
Gassflaska:	P6, P11, PC5 och PC10
Anslutningstryck:	30 mbar
Regulator:	CE -godkänd
Driftstryck regulator:	29-30 mbar
Slang:	CE -godkänd, (max längd 1,5m)
Förbruk:	ca 6x277g/h =1662g/h
Effekt:	ca. 22.8 kW
Vikt:	ca. 57 kg
Mått:	134,6 x 60 x 114,3 cm
Grillyta:	71,1 x 50,8 cm
Brännare:	6 st.
Tändning:	Integrerad tändning



Med köpet av en LANDMANN – Gasolgrill har Du fått en högvärdig kvalitetsprodukt. Grillen är godkänd enligt de europeiska säkerhetsföreskrifterna genom Danish Institute of Fire and Security Technology under CE-nummer 0845. Nr. 359BS780



LANDMANN®

2.: Funktioner

Genom att trycka in ett av vreden och vrida detta motsols, tänds den justerbara gasbrännaren.

Med denna grill kan Du grilla, steka, ugnsbaka och hålla maten varm.

Förberedelse tiden är minimal. Grillningen kan påbörjas efter 5 – 10 minuter.

3.: Monteringstips

Innan monteringen påbörjas är det lämpligt att ta ur alla delar ur förpackningen och sortera dem med hjälp av monteringsanvisningen. Skulle grillen, trots noggrann kontroll, inte vara komplett, ber vi Dig ta kontakt med inköpsstället.

Läs först denna bruksanvisning noggrant och följ sedan monteringsanvisningarna.

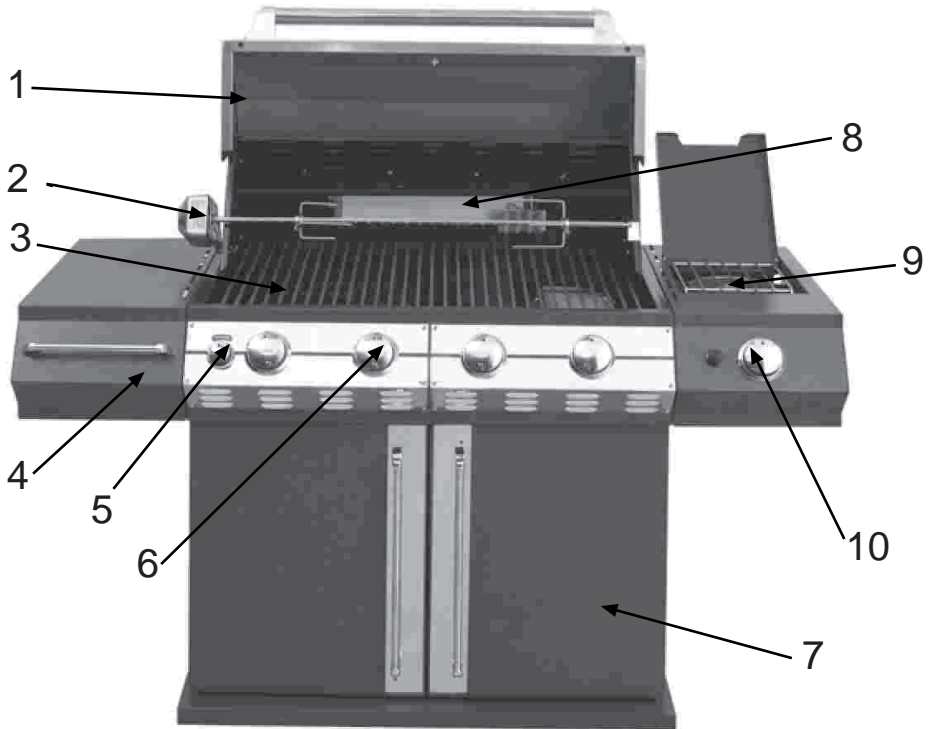
Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar och tryckfel.

Gå gärna in på **www.landmann.se**, INNAN du monterar och använder grillen, för eventuella ändringar i bruks- monteringsanvisningen.



LANDMANN®

4.: Detaljlista



1 Lock

2 Grillspett

3 Grillgaller

4 Sidobord

5 Vred grillspettbrännare

6 Vred huvudbrännare

7 Skåp

8 Infrabrännare

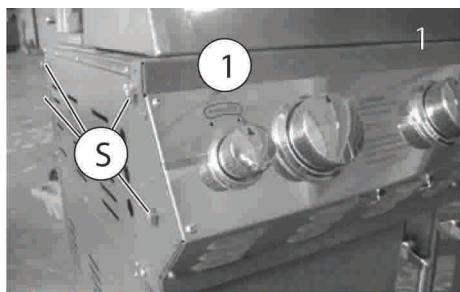
9 Sidobrännare

10 Vred sidobrännare

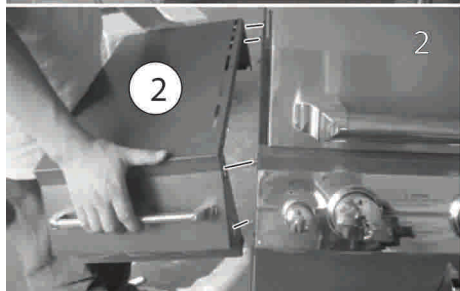


LANDMANN®

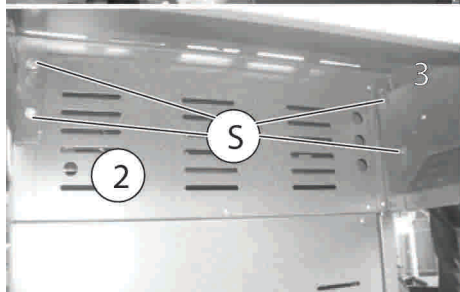
5.: Montering



1. Lossa skruvarna på vänstersidan av grillen. Skruva endast av dem ett par varv inte helt



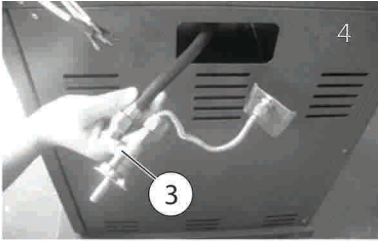
2. Häng på sidohyllan på de lösa skruvarna



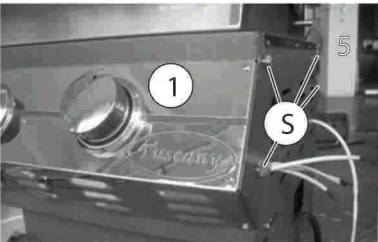
3. Dra åt de fyra skruvarna igen



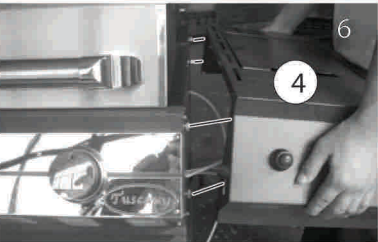
LANDMANN®



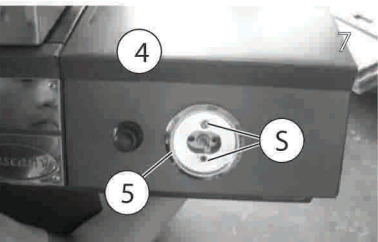
4. Ta bort förpackningen som omsluter ventilen. För ventilen igenom hålet på höger sida.



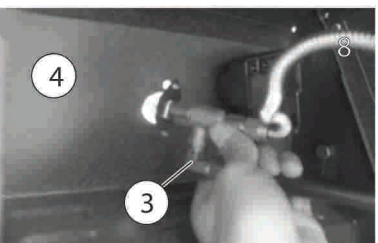
5. Lossa skruvarna på högersidan av grillen. Skruva endast av dem ett par varv inte helt



6. Häng på sidohyllan på de lösa skruvarna. Dra åt de fyra skruvarna igen



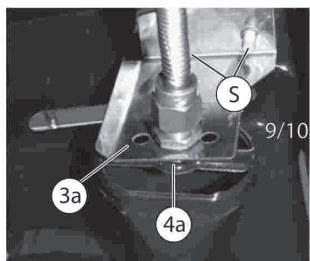
7. Lossa de två skruvarna som sitter på sidobrännarens ventil.



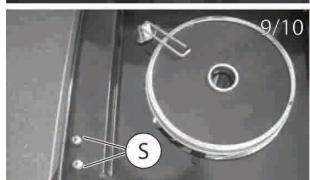
8. För nu in munstycket på ventilen in i öppningen på sidobrännarpanelen



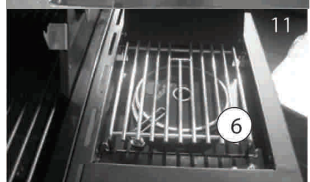
LANDMANN®



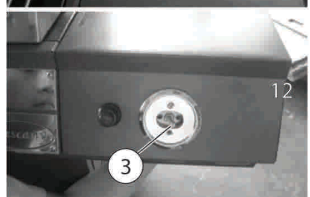
9. För nu försiktigt in munstycket på ventilen in i öppningen på sidobrännaren utav gjutjärn.



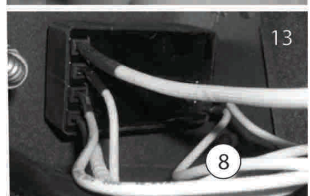
10. Kontrollera att tändning sitter över brännaren som på bilden



11. Lägg gallret över brännaren



12. Placera ramen som ska sitta runt vredet. Se till att texten "OFF" på ramen hamnar rakt upp. Använd de två skruvarna för att låsa fast både ventilen och ramen. Tryck fast vredet på ventilen.



13. Sätt i kablarna i tändboxen det spelar ingen roll vilken ordning kablarna sitter



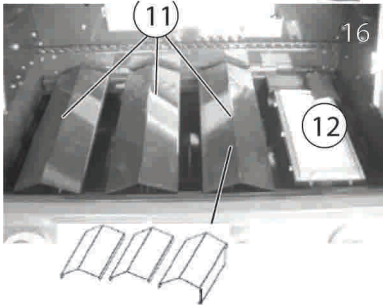
14. Skruva loss tändknappen och placera ett AA-batteri. Minus (-) änden ska in först.



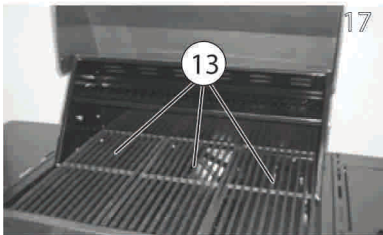
LANDMANN®



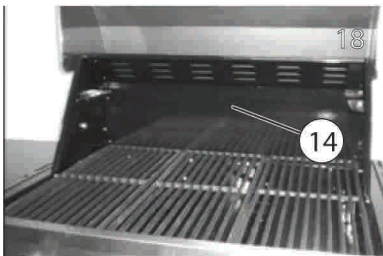
15. Använd 8 st metallskruvar för att fästa lådan i bottenplåten.



16. Lägg i alla flametamers över brännarna. Obs! flametamern med den långa sidan måste ligga längst åt höger.



17. Lägg i alla 3st gjutjärns galler. diska gallerna innan första användning med rikligt med vatten smörj sedan in dem med matolja!



18. Lägg i varmhållningsgallret längst bak i grillen
När man använder grillspettet ska man plocka ur varmhållningsgallret



19. Skjut i fettskålen



LANDMANN®

6.: Uppställning av grillen

Ställ grillen på ett stabilt, jämnt och ej brännbart underlag och på ett sätt så att den skyddas från vind. Se till att det är tillräckligt säkerhetsavstånd till brännbara saker och material. Rekommenderad minsta säkerhetsavstånd 60 cm. Skydda gasflaskan från direkt solljus och andra värmekällor. (max. 50° C).

Flytta inte grillen då den är varm eller brukas.

Gasflaskan skall stå bredvid grillen, se till att slangen inte ligger emot några varma delar på grillen eller att den är böjd eller spänd.

Det är inte tillåtet att placera gasflaskan under grillen/ brännarna.

Lagring av grillen

När grillen inte används bör den sommartid stå under tak och en skyddshuv skall användas. Viktigt är att skydda grillen från fukt och kyla. Bor du 5 km eller närmre havet är det rekommenderat att ställa grillen inomhus, eftersom salterna i luften kan öka slitaget på grillen.

När grillen skall ställas in efter säsong beakta följande punkter:

- 1.: Låt grillen svalna helt.
- 2.: Koppla bort slang och gasflaskan.
- 3.: Rengör grillen.
- 4.: Lagra grillen torrt om möjligt skydda den från köldgrader.
- 5.: Se till att slangen inte är böjd eller vikt.
- 6.: Förvara monteringsanvisningen med grillen.
- 7.: Rengör galler och brännare. Smörj in dessa rikligt med matolja före eftersäsongsförvaringen (se avsnitt om skötsel/rengöring).

7.: Anslutning av gasolflaska

För att ansluta grillen behövs följande:

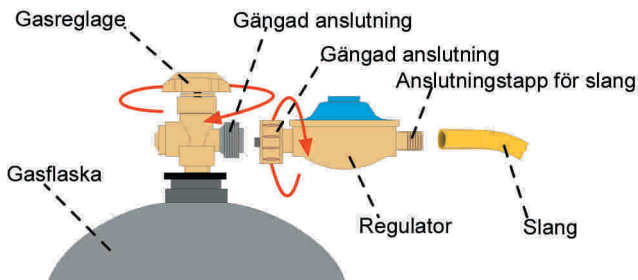
- Gasolflaska P6, P11, PC5 eller PC10. Dessa finns att köpa i handeln och kan bytas/fyllas på då de är tomma.
- En regulator med anslutningstryck 30 mbar.
- En slang. En skadad slang ska omedelbart bytas ut.
- Såpvatten. För att kontrollera tätheten vid slangkopplingarna.



LANDMANN®

Anslutningen sker på följande sätt:

- 1: Kontrollera packningen på gasolflaskans ventil. Gör detta också varje gång Du byter flaska. Använd inga extra packningar.
- 2.: Skruva för hand samman regulatorn och gasolflaskan med hjälp av den vänstergängade muttern på regulatorn. Verktyg är inte nödvändigt och kan skada packningarna på gasolflaskan.
- 3.: Slangen ska monteras på nippel och regulator, dra åt slangklämmor hårt. Nippeln skruvas därefter fast på grillens gängade anslutningstapp. Denna förbindning ska vara hårt åtdragen. Kontrollera alltid alla gasförbindningar innan grillen tas i bruk.
- 4.: Genom att pensla alla kopplingar och slang med såpvatten, kan man kontrollera att gasförbindningarna är täta. Observera att såpvattentestet ej ska göras med öppen låga.
- 5.: Om det bildas blåsor är det otätt. Stäng i så fall genast av gasen och åtgärda omedelbart läckaget eller byt ut de defekta delarna.



Det medföljer en nippel till grillen. Slangen skall träs över nippeln. Andra änden av slangen skall man trä över regulatorns anslutningstapp. Använd de medföljande slangklämmorna för att tätta.)

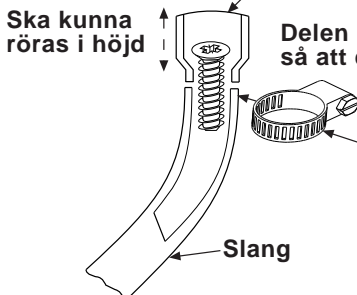
Nippel

Han-delen är trädd igenom delen med gängor och därefter trädd genom slangen.

Ska kunna röras i höjd

Delen med gängor ska kunna röras i höjd så att den kan skruvas fast på grillens ventil.

Slangklämmorna skall skruvas fast om slang och nippel





LANDMANN®

8.: Lagring av gasolflaska

Undvik att lagra gasolflaskan under marknivån, då gasol är tyngre än luft. Dessbättre är gasen flyktig och små mängder ventileras snart bort. Under transport och förvaring skall den medföljande huven till ventilen vara påsatt.

Gasolflaskor – även tomma – skall alltid förvaras stående.

Kontrollera före gasolgrillen tas i bruk, att de gasförande delarna av grillen inte är igensatt av insekter eller dylikt. Detta kan orsaka stopp i gastillförseln.

9.: Tändning av grillen

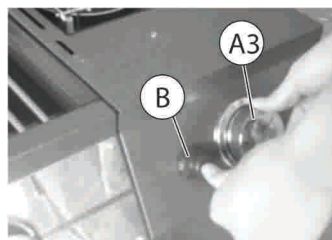
Använd först Din LANDMANN – Gasolgrill efter det att Du har kontrollerat tätheten av alla gasförande detaljer på grillen. Kontrollera även att det i dropplåten ligger ett ca 10mm tjockt lager med fettabsorberande ej brännbart material, exempelvis finkornig sand.

Vid tändning av grillen: Luta Dig inte över grilllytan vid tändning av brännaren. Du kan tända Din gasolgrill på ett säkert sätt, om Du gör på följande vis:

Huvudbrännarna

- 1.: Öppna locket på grillen och ha locket öppet vid tändning
- 2.: Öppna ventilen på gasolflaskan.
- 3.: Tryck in något av vreden och vrid motsols till läge till max. Du hör då att det knäpper till. Då ska det slå en liten gnista från ventilen som antänder gasolen. Mellan läge MAX och MIN behöver man inte hålla vredet intryckt.
- 4.: Har inte grillen tänt efter ca 5 sek vid första tändförsöket; stäng av gasen och vänta 3 min till nästa tändningsförsök.
- 5.: Ställ in den önskade värmegraden på vredet.
- 6.: För att tända den andra brännaren gör du som ovan.
- 7.: När brännarna är tända värmer lågorna upp flametamern som ligger under grillgallret och sedan själva grillgallret. Flametamern fördelar värmen ytterligare samt skyddar brännarna något mot droppande matfett och marinader.

fortsättning på nästa sida...





LANDMANN®

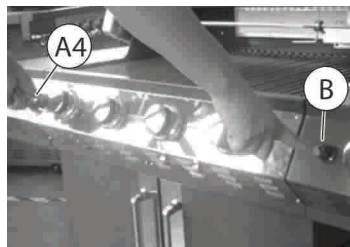
8.: För att avsluta grillningen stänger Du ventilen på gasolflaskan och vrider av gastillförseln till brännaren.

Vidare ska beaktas:

- Starta alltid med öppet lock. Stäng sedan locket och förvärm grillen i ca 5 min.
- Innan Du använder grillen 1:a gången måste grillen brännas av. Öppna locket, tänd grillen, stäng locket och låt grillen brinna på max i ca 10-15 minuter.
- Kör annars aldrig grillen på full effekt med locket stängt, då kan grillen ta skada.
- Ha på Dig skyddshandskar när Du handskas med locket eller gallret.
- Smörj in grillgallret med matolja innan användning. Detta förhindrar att det som ska grillas fastnar.

Tändning av sidobrännare och grillspetsbrännare

Tryck in och vrid vredet åt vänster för att tända sidobrännaren. Håll vredet intryckt och du kommer att höra ett knäppande ljud. Det kan vara nödvändigt att hålla vredet intryckt i ca 4 sekunder. Skulle inte sidobrännaren tända, vrid av vredet och vänta 5 min innan ni provar igen.



OBS! Använd inte huvudbrännarna samtidigt som ni använder grillspetsbrännaren. Det blir för hög varme och det kan leda till skador på grillen



LANDMANN®

10.: Rengöring av gasgrillen

ANVÄND INTE RENGÖRINGSMEDEL ELLER POLERMEDEL I SPRAYFORM TILL GRILLEN, GALLREN/PLATTA ELLER BRÄNNARNA, EFTERSOM AEROSOLPRODUKTER PÅ VARMA YTOR KAN BILDA GASER SOM SKADA GRILLEN. DU BÖR INTE HELLER ANVÄNDA ETSANDE RENGÖRINGSMEDEL DÅ DE GÖR MER SKADA ÄN NYTTA.

Gjutjärnsgrillgaller

När du har avslutat matlagningen skall du bränna ytterligare på "MAX" i fem minuter. Därefter stänger du av grillen och skrapar av flott och matrester med en grillgallerborste och smörjer sedan in gallren med matolja. Detta för att förhindra att de rostar. Man kan emellanåt även diska dem i rikligt med varmt vatten och där efter smörja in dem i matolja.

Grilldelen

Ta bort överflödigt fett från grillens insida med en plast- eller träskrapa. Om du någon gång vill rengöra grillen grundligt kan man använda en svamp eller mjuk borste med såpvatten. Ta bort galler och brännare före rengöring. Se till att regulator eller ventiler inte blir blöta. Ett tips är att täcka över dessa delar med folie under rengöring. OBS: Tänk på att om grillen är allt för flottig/smutsig kan flottet antändas, dessutom fräter marinader och matfett på grillen.

Brännarna

Bränn av fett och flott i fem minuter på "MAX" efter matlagning. Man bör rengöra brännarna regelbundet med en fuktig trasa/svamp i kombination med såpvatten för att få bort frätande marinader och matfett. Därefter torkas brännarna torra med en trasa och kan torkas ytterligare genom att köra grillen på "MAX" i några minuter. För att rengöra brännarnas håll kan piprensare eller liknade användas. ANVÄND SKYDDSHANDSKAR NÄR DU HÅLLER PÅ MED VARMA DELAR, FÖR ATT UNDVIKA BRÄNSKADOR.



LANDMANN®

Rekommenderat är att i början av varje säsong rengöra hålen på brännaren och ev. använda en piprensare. Diska brännaren i rikligt med varmt vatten och låt torka helt.

Då säsongen avslutas bör man med fördel upprepa ovanstående procedur. Förvara gärna brännarna och gallren inomhus

Infraröda brännare

Öppna locket kör på full effekt i minst 5min för att förbränna fett och ev. matrester efter grillning. När brännaren har svalnat kan det var nödvändigt att mycket försiktigt borsta eller blåsa bort det som ej har försvunnit under förbränningen.

Låt aldrig vatten komma i kontakt med den infraröda brännaren. Detta kommer att leda till allvarliga skador på brännaren.

Dropplåten

Kontrollera regelbundet att materialet i denna är rent och torrt. Annars måste det bytas ut (använd t.ex. finkornig sand eller kattsand).

VAR NOGA MED DETTA, ANNARS KAN FETT OCH FLOTT ANTÄNDAS OCH BRINNA.



LANDMANN®

11.: Tips / Viktigt att tänka på

Användning av grillspettet

Grillspettsbrännaren är utvecklad för att grilla maten bakifrån med hjälp av en infraröd brännare. Att använda infrabrännaren föredras av många kockar eftersom det är en sån intensiv värme som tillagar maten väldigt fort och gör så köttet försluter sina porer och håller inne köttsafterna

Ta bort varmhållningsgallret när ni använder grillspettmotorn. Den intensiva värmen som uppstår under användning kan skada varmhållningsgallret

Obs! Grillspettet är placerat mellan locket och brännarna. Om man tillagar mycket mat på grillspettet kan det vara nödvändigt att lyfta bort grillgallren.

Den infraröda brännaren är redo att börja tillreda mat efter en minut. Grillmotorn klarar av att snurra 5kg mat

Varning

Sladden har en jordad kontakt. Den ska användas i ett jordat uttag. För att skydda dig mot el-stötar. Det är inte tillåtet att göra några modifieringar med sladden.

Motorn är monterad på en hållare på vänstra sidan. Var noga med att motorn är ordentligt imonterad på hållaren innan ni startar. Var även uppmärksam att sladdar inte ligger emot några varma ytor. När motorn sitter på plats och sladden sitter i uttaget är den redo att användas.

Skjut i en av de två krokarna på stängen. För på maten och för sedan på den andra kroken på stängen. Var uppmärksam på att krokarna ska vara riktade mot varandra. Tryck nu försiktigt ihop krokarna och fixera dem med den gängande skruven.



Varning!

Använd inte grillspettet när det regnar



LANDMANN®

Tips vid användning av infraröda bottenbrännaren

Även som erfaren kock kan det vara lite svårare att lyckas med grillningen på den infraröda brännaren men efter dessa tips kommer det vara lättare att tillaga saftigare och godare maträtter än var du har erfarenhet av innan och detta på mindre tid.

Infraröda brännaren fungera så att den producerar koncentrerad infraröd strålningsvärme väldigt fort. Att tillaga mat med hög värme gör att porerna på köttet stängs och då hålles safterna och smakerna inne i köttbiten. Genom att vända ofta undviker du att bränna maten.

Vill du lära dig mer om hur infraröda brännare fungerar rent tekniskt gå in på www.landmann.se

Så här tillagar du maten på den infraröda botten brännaren

Placera maten på gallret och vänd efter ca 2-2½ minut tills maten är klar. Roter maten 90° för att få ett fint kryssmönster på maten.

Vi rekommenderar att vända maten efter 2 minuter under tillagning. Låt aldrig maten ligga på mer än 2½ minut

Kötttyp:	Ca tid.
Kycklingbröst, utan ben	8-10 min
Kycklingbröst, med ben	20-24min
Hamburgare 1,25 cm tjock	5 min medium 6 min well done
Kött 2,5cm tjock	6 min rare 8 min Medium 10 min well done

Detta är bara rekommenderade tider. Variationer efter personlig smak och hantering av köttet.

För att inte hindra syretillsförseln till den infraröda botten brännaren måste man lämna minst 1/5 av grillytan fri. Får bottenbrännaren för lite syre finns en risk att den spricker.



LANDMANN®

12.:Felsökning

Fel	Orsak	Åtgärd
Ojämnt lågor/ojämnt gasflöde.	<ol style="list-style-type: none">1. Gasolen är nästan slut.2. Läckage vid gasförande delar.3. Regulatör är sönder4. Gasförande delar eller brännare är tilltäppta.5. Det blåser rakt in i grillen	<ol style="list-style-type: none">1. Fyll på flaskan.2. Testa med såpvatten var det läcker. Det bildas bubblor vid läckaget. Täta eller byt ut söndriga delar.3. Byt ut regulatören.4. Rengör delar.5. Ställ grillen skyddad från vinden
Brännarna tändes inte.	<ol style="list-style-type: none">1. Gasolflaskans ventil är ej öppen.2. Gasolen är slut.3. Brännaren sitter ej över ventilmunstycket.4. Fel på tändkabeln	<ol style="list-style-type: none">1. Öppna flaskventilen.2. Fyll på flaskan.3. Justera brännaren mot ventilmunstycket.4. Använd tändare
Höga lågor från brännarna.	<ol style="list-style-type: none">1. Grillen är mycket smutsiga/flottig.2. Det som grillas är mycket fett eller har mycket marinad?3. För hög temperatur	<ol style="list-style-type: none">1. Rengör grillen.2. Torka av köttet. Kan även sänka temperaturen på grillen.3. Sänk temperaturen
Antändning av fett/flott	<ol style="list-style-type: none">1. Mycket flott har samlats i grillen.2. Grillgodset är mycket fett.	<ol style="list-style-type: none">1. Rengör grillen2. Torka av grillgodset.
Temperatur på grillen är för låg.	<ol style="list-style-type: none">1. Grillen är ej förvärmad.2. Brännarna är smutsig/tilltäppta.3. Gasförande delar är tilltäppta.	<ol style="list-style-type: none">1. Förvärm grillen minst 5 - 10 min.2. Rengör brännarna.3. Rengör eller byt ut delarna.
Flambakslag - I sällsynta fall kan flammorna dras in i brännarröret.	Ett bubblande ljud hörs, flammorna "puffar"	Stäng omdelbart gasflaskans ventil. Vänta ett par minuter och starta därefter grillen på nytt. Hjälper ej det måste brännare och gasrören rengöras.



LANDMANN®

13.: Kontroll av gasolgrillen

Gasflaskan

Varje gång du byter gasflaska, är denna kontrollerad av leverantör.

Slang och regulator

Du bör kontrollera slangen och regulatorn varje gång du skall använda grillen. Se till att slangklämmor och kopplingar är täta. Byt ut eventuellt skadade delar.

Regulatorn (enbart Sverige)

Kontrollera att gummipackningen på tappen som skall skruvas in i gasolflaskan inte är sprucken eller uttorkad. Om så är fallet skall man byta ut regulatorn.

Brännarna

Om du inte har använt grillen på länge bör du kontrollera att brännarnas hål inte blivit tilltäppta av spindelväv, insektsbo etc. Om det är tilltäppt finns risken att gas läcker ut vid ventilerna och de kan då skada grillen. Skulle det vara tätt åtgärda du detta med hjälp av en piprensare, flaskborste eller nåt liknande.

Kontrollera att brännarna hamnar rätt på ventilernas munstycken då du haft loss dem. Brännarna ska inte sitta helt stumt/ fast i grillen, utan vara lite lösa, annars kan de skada grillen. Anledningen till att det inte är någon tätning mellan brännarens "hals" och gasventilen är att syre skall tas upp för att få rätt förbränning/temperatur i brännarna.



LANDMANN®

14.: Garanti

Garanti för Landmann grillar gäller ett år fr.o.m. inköpsdatum och omfattar endast produktionsfel och saknade delar som ersätts. Garantin omfattar inte utbyte eller kostnad för förbrukningsdetaljer så som brännare eller galler. Kostnader för frakter, montering, normalt slitage och felaktig hantering omfattas ej av garantin. Garantin gäller inte heller vid egen modifiering eller annan ändring av grillen. Ingenting i denna information är avsett att begränsa villkor, garantier, rättigheter eller gottgörelse i enlighet med gällande konsumentlag, förutom i den utsträckning som medges enligt lagen. Skulle, trots noggrann tillverkning, kontroll, förpackning och transport denna produkt inte vara komplett eller till Er fulla belåtenhet, ber vi Er sända denna originalanvisning med motsvarande kommentar till:



SVERIGE

Landmann Skandinav AB
Storgatan 70
568 32 Skillingeryd
Tel: +46 - 370 - 693580
Fax: +46 - 370- 49580

FINLAND

Landmann Finland Oy
Laulukuja 4A
PO. Box 1
SF-00421 Helsinki
Tele: +358 - 947 709 30
Fax: +358 - 947 709 350

NORGE

Landmann Norge A/S
Sandstuveien 60A
N-1184 Oslo
Tele: +47 - 23165010
Fax: +47 - 23165011

DANMARK

Landmann Danmark A/S
Hvidsværmevej 147
DK-2610 Rødovre
Tele: +45 - 5944 7414
Fax: +45 - 5944 7441

Gå gärna in på www.landmann.se för nyheter och tillbehör m.m.

**LANDMANN®**

- D EG Konformitätserklärung
- DE EG Declaration of Conformity
- F Déclaration de Conformité CE
- NL EC Conformiteitsverklaring
- E Declaracion CE de Conformidad
- P Declaração de conformidade CE
- S EC Konformitetsförklaring
- FIN EC Yhdenmukaisuusilmoitus
- N EC Konfirmatetserklaring
- RU EC Заявление о конформности
- HR Izjava o Konformnosti CE

- RO Declarație de conformitate CE
- TR AT Uygunluk Deklarasyonu
- GR EC Δήλωση περί της ανταπόκρισης
- I Dichiarazione di conformità CE
- CS EC Overensstemmelseserklæring
- SK EU prohlášení o konformite
- LT EU Konformikijelentés
- LV EU Izjava o skladnosti
- PL Oświadczenie o zgodności z normami Europejskiej Wspólnoty
- SK Vyhásenie EU o konformite

Der Unterzeichnende erklärt im Namen der Firma die Übereinstimmung des Produktes.

The undersigned declares in the name of the company that the product is in compliance with the following guidelines and standards.

La soussigné déclare au nom de l'entreprise la conformité du produit avec les directives et normes suivantes.

De ondertekenaar verklaart in naam van de firma dat het product overeenstemt met de volgende richtlijnen en normen.

El abajo firmante declara, en el nombre de la empresa, la conformidad del producto con las directrices y normas siguientes.

O signatário declara em nome da firma a conformidade do produto com as seguintes directivas e normas.

Undertecknad förklarar i firmans namn att produkten överensstämmer med följande direktiv och standarder.

Allekirjoittanut ilmoittaa liikkeen nimissä, että tuote vastaa seuraavia direktiivejä ja standardeja.

Undertegnede erklærer på vegne av firmaet at produktet samsvarer med følgende direktiver og normer.

Подписавшийся подтверждает от имени фирмы что настоящее изделие соответствует требованиям следующих нормативных документов.

Ovim izjavljujemo da u daljnjem tekstu opisani proizvod na osnovu njegovog koncipiranja i načina gradnje, kao i od Landmann-Feiga u prodaju puštena izvedba odgovara poznatim, osnovnim sigurnosnim i zdravstvenim zahtjevima EG smjernica.

Subsemnatul declară în numele firmei că produsul corespunde următoarelor directive și standarde.

Imzalayan kişi, firma adına ürünüň aşagıda anılan ýönetmeliklere we normalara uygun oluşygunu beýan eder.

Εν ονόματι της εταιρείας δηλώνει ο υπογεγραμμένος την συμφωνία του προϊόντος προς τους ακόλουθους κανονισμούς και τα ακόλουθα πρότυπα.

Il sottoscritto dichiara a nome della ditta la conformità del prodotto con le direttive e le norme seguenti.

På firmaets vegne erklærer undertegnede, at produktet imødekommer kravene i følgende direktiver og normer.

Ni e podespány jménem firmy prohla uje, e výrobek odpovídá následujícím směrnici a normám.

Az aláíró kijelenti, a cég nevében a termék megegyezését a következő irányvonalakkal és normákkal.

Podpisani izjavljam v imenu podjetja, da je proizvod v skladnosti s slede čimi smernicami in standardi.

Niżej podpisany oświadcza w imieniu firmy, że produkt jest zgodny z następującymi wytycznymi i normami.

Podpisující závazně prohlašuje v mene firmy, že tento výrobek je v souladu s nasledovnými směrnicami a normami.

 98/37/EG 89/686/EWG 73/23/EWG 87/404/EWG 97/23/EG R&TTED 1999/5/EG 89/336/EWG 2000/14/EG: LWM.....dB(A); LWA.....dB(A) 90/396/EWG 90/396/EWG**DIN EN 498 (Dezember 1998)**

Osterholz-Scharmbeck, den 10.06.2006

Jens Keil