



LANDMANN®

Monterings- och bruksanvisning för gasolgrill 12792



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
Gasflaska:	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. 4x277g/h + 1x255g/h
Effekt:	ca. 18,7kW
Vikt:	ca. 57 kg
Mått:	B134,6 D60 H114,3 cm
Grillyta:	71,1 x 50,8cm
Brännare:	4st + 1st sidobrännare
Tändning:	Integrerad batteritändning



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, och samtidigt hålla in tändknappen, 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.

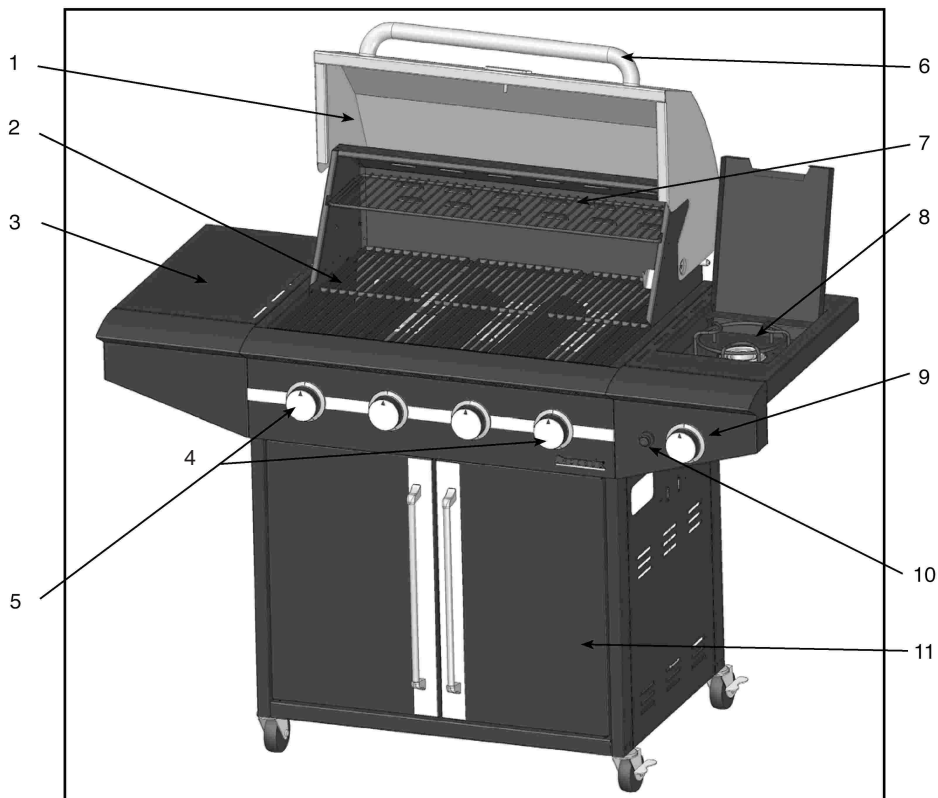
Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar och tryckfel.

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. Grillgaller

3. Sidobord

4. Frontpanel

5. Vred

6. Handtag

7. Varmhållningsgaller

8. Sidobrännare

9. Sidobrännarbord

10. Tändknapp

11. Vagn



LANDMANN®

5.: Montering



Metallskruv

x 12 pcs



Skruv M6 x 40

x 8 pcs



Skruv M5 x 12

x 10 pcs



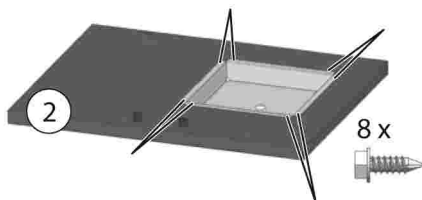
Skruv M6 x 10

x 4 pcs



Placera aldrig gasflaskan inne i grillen då den används

Steg 1



Skruva fast delarna på bottenhyllan. Använd metall skruv.



LANDMANN®

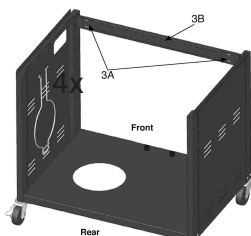
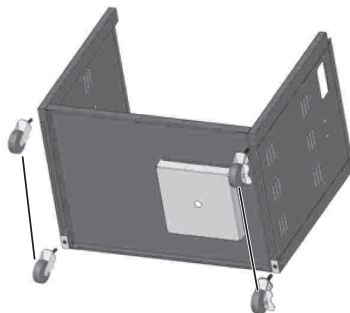
Steg 2

Använd 4st skruv M6x40 för att montera fast vänstra väggen mot bottenhyllan

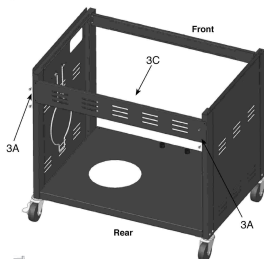
Obs: placera en platt bricka samt en låsbricka på varje skruv innan du monterar väggen.

På samma sätt monteras därefter höger vägg mot bottenhyllan.

Skruva sedan fast de fyra hjulen längst ner på sidoväggarna/benen.



4 x 



4 x 

Steg 3

Använd 4st metallskruvar för att fästa det främre stödstaget

Använd 4st metallskruvar för att fästa det bakre stödstaget



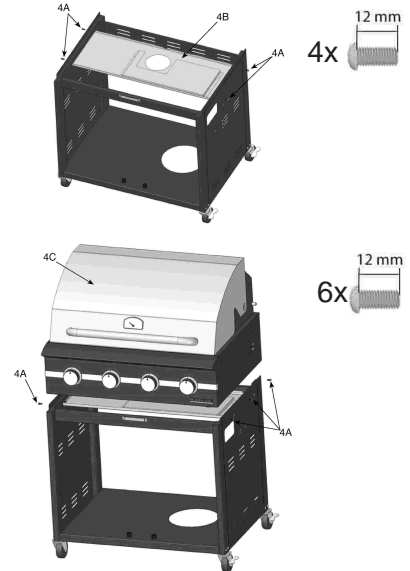
LANDMANN®

Steg 4

Använd 4st skruv M5x12 för att montera värmeskölden mot sidoväggarna.

Ta gärna hjälp då grilldelen ska lyftas upp på vagnen.

Skruva fast grilldelen med 6st skruv: M5x12.



Steg 5

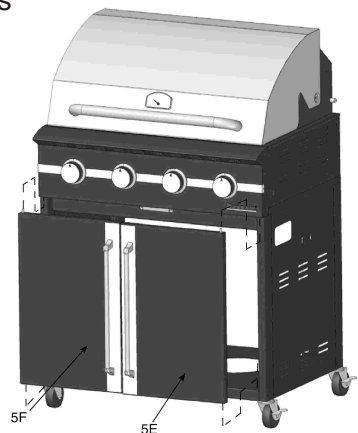
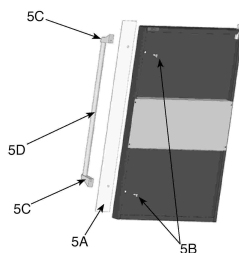
a: Placera den blanka dörrlisten (5A) på dörrarnas framsida. Se till att hålen på listen överrensstämmer med hålen på dörren.

b: Montera fast handtaget (5D) på dörens utsida. Använd 2st skruv M6x10 (5B). På detta vis fästs även dörrlisten.

c: Fäst dörrarna upptill i det främre stödstaget, och nertill i bottenhyllan.



Upptill fästes dörren i främre stödstaget

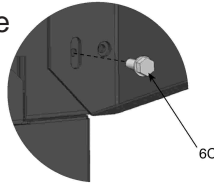




LANDMANN®

Steg 6

a: Lossa de monterade skruvarna (6C) som sitter på grillens sida. Låt skruvarna sitta kvar i ett par gånger

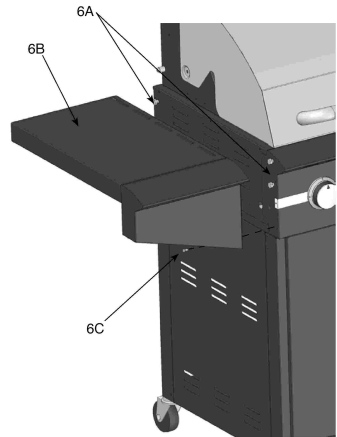


Close view for Step 6d

b: Häng sedan på sidohyllan (6B).

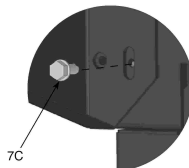
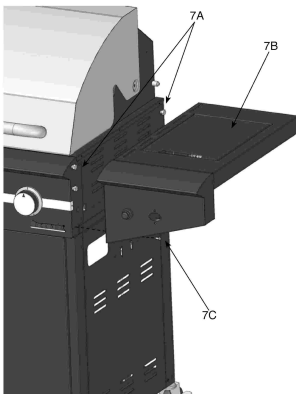
c: Dra åt skruvarna för att låsa fast hyllan

d: Använd en metallskruv (6C) för att låsa fast sidohyllans nedre del.



Steg 7

Montera nu sidohyllan med inbyggd sidobrännare på samma vis.



Close view for Step 7f



LANDMANN®

Steg 8

a: Lossa de två skruvarna (8A) som sitter på sidobrännarens ventil (8B).

b: För nu försiktigt in munstycket på ventilen in i öppningen på sidobrännaren utav gjutjärn (8C).

c: Placera ramen (8E) som ska sitta runt vredet. Se till att texten "OFF" på ramen hamnar rakt upp.

d: Använd de två skruvarna (8A) för att låsa fast både ventilen och ramen.

e: Tryck fast vredet (8F) på ventilen.

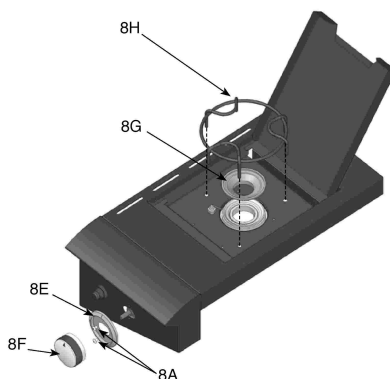
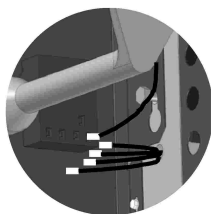
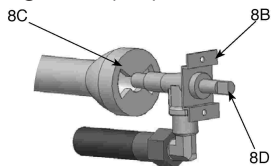
f: Skruva loss tändknappen och placera ett AA-batteri. Minus (-) änden ska in först.

g: Skruva på knappen igen.

h: Koppla tändkablarna (3st finns inne i själva grilldelen och en finns till sidobrännaren) till tändboxen som sitter på sidohyllans baksida. Det spelar ingen roll vilken kabel som kopplas till vilken koppling.

i: Lägg mässingsringen (8G) ovanpå sidobrännaren av gjutjärn.

j: Placera även gallret (8H) till sidobrännaren på plats ovanför brännaren.





LANDMANN®

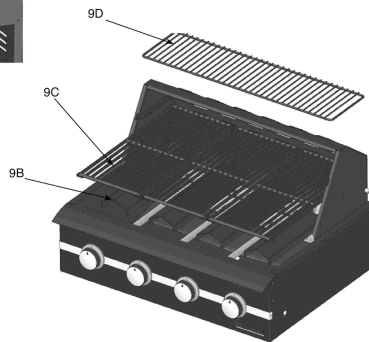
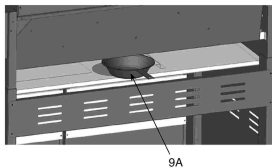
Steg 9

a: Lägg fettuppsamlingskoppen(9A) på plats i värmeskölden.

b: Lägg ner de fyra flametamers (9B) som följer med grillen, ovanför brännarna.

c: Placera grillgallren (9C) på plats inne i grillen.

d: Lägg varmhållningshyllan (9D) på sin plats ovanför grillgallren.





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. Skyddas grillen från fukt och kyla håller den längre. 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:

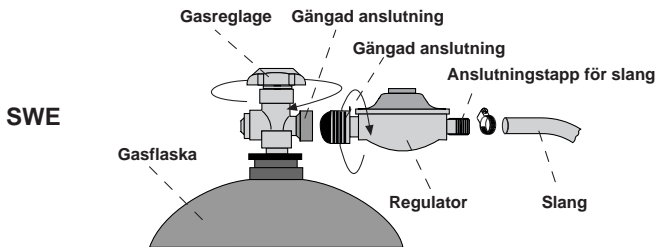
- Gasolflaska P6, P11, PC5 eller PC10. Dessa finns att köpa i handeln och kan bytas/fyllas på då de är tomma.
- En regulator med anslutningstryck 30 mbar.
- En slang. En skadad slang ska omedelbart bytas ut.
- Såpvatten. För att kontrollera tätheten vid slangkopplingarna.



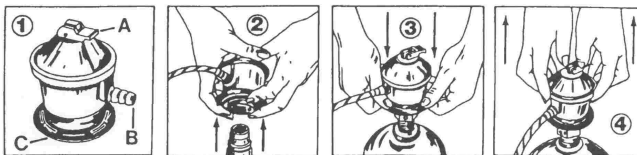
LANDMANN®

Anslutningen sker på följande sätt:

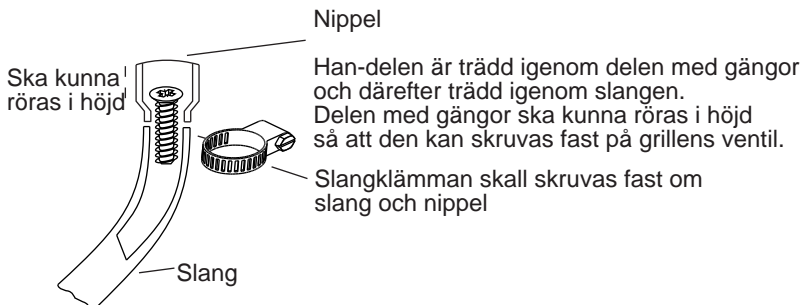
- 1: Kontrollera gummipackningen på regulatorm. Gör detta varje gång Du byter flaska. Använd inga extra packningar!
- 2.: Slangen ska monteras på nippel och regulator, dra åt slangklämmorna hårt. Nippeln skruvas därefter fast på grillens gängade anslutningstapp. Denna förbindning ska vara hårt åtdragen.
- 3.: Skruva för hand samman regulatorm och gasolflaskan med hjälp av den västergängade muttern på regulatorm. Verktyg är inte nödvändigt och kan skada packningarna på gasolflaskan. 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.



DK
NO
FIN



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





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.

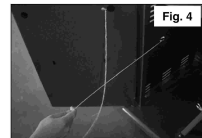
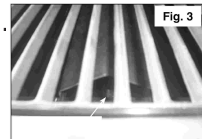
9.: Tändning av grillen

Använd först Din LANDMANN – Gasolgrill efter det att Du har kontrollerat tätheten av alla gasförande detaljer på grillen.

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

Huvudbrännarna

- a.: Öppna locket på grillen och ha locket öppet vid tändning
- b.: Öppna ventilen på gasolflaskan.
- c.: Tryck in något av vreden och vrid motsols till läge max (H) och tryck samtidigt ner tändknappen. Du hör då att det knäpper till. Då ska det slå en liten gnista som antänder gasolen. Mellan läge MAX och MIN behöver man inte hålla vredet intryckt.
- d.: Har inte grillen tänt efter ca 5 sek vid första tändförsöket; stäng av gasen och vänta 3 min till nästa tändningsförsök.
- e.: Ställ in den önskade värmegraden på vredet.
- f.: För att tända de andra brännarna gör du som ovan.
- g.: När brännarna är tända värmer lågorna upp flametamern som ligger under grillgallret och sedan själva grillgallret. Flametamern fördelar värmen ytterligare samt skyddar brännarna mot droppande matfett och marinader.
- h.: För att avsluta grillningen stänger Du ventilen på gasolflaskan och vider av gastillförseln till brännaren.



Se Fig. 1.



LANDMANN®

Huvudbrännarna - reservtändning

Skulle inte batteritändningen fungerar går det använda sig av reservtändningen. På en av dörrarna sitter det en lång tändstickshållare.

a: I denna kan man placera en tändare som tänds

b: Den tända stickan förs in i grillen så att lågan hamnar bredvid en av brännarna.

c: Vrid på det vred som styr brännaren för att sätta igång gasolflödet.

d: Tändstickans låga ska då antända gasolen.

Se: Fig. 2-4.

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

a.: Tryck in och vrid vredet åt vänster.

b.: Tryck samtidigt in tändknappen.

c.: En gnista ska då antända gasolen.

Se Fig. 5.

Skulle den vanliga tändningen inte fungerar kan man använda sig av reservtändaren eller en lång tändare.

Se Fig. 6.





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 rostas. Man kan emellanåt även diska dem i rikligt med varmt vatten och därefter 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, flametamers och brännareföre 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 hål kan piprensare eller liknade användas.

ANVÄND SKYDDSHANDSKAR NÄR DU HÅLLER PÅ MED VARMA DELAR, FÖR ATT UNDVIKA BRÄNNSKADOR.

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

Fettuppsamlaren

Kontrollera regelbundet att det inte är mycket fett ansamlats i fettuppsamlaren.

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



LANDMANN®

11.: Tips / Viktigt att tänka på

TIPS 1

Man kan använda sig av rökspån för att ge det som grillas smak. Blötlägg spånen ett par timmar, bädda sedan in dem i en boll av aluminiumfolie. Stick några hål på foliet och lägg sedan bollen någonstans inne i grillen. När locket sedan stängs så kommer spånen p.g.a. värmen från brännarna bilda rök som smaksätter det som grillas. Man kan även blanda ut spånen med ex. örter, whiskey med mera.

TIPS 2

Man kan använda grillen för att tillaga en stek eller en hel filé genom att tillämpa så kallad *indirekt grillning*.

Man stänger då av brännaren som är under köttet och har de vid sidan om i gång på ganska låg effekt. Med locket stängt blir grillen som en varmluftsugn. Köttet tillagas långsamt och blir därmed inte bränt på utsidan och rått inuti.

VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ

Lämna aldrig grillen utan uppsikt då den är igång

Var extra uppmärksam då barn och husdjur finns i närheten

Använd endast grillen utomhus

Se till att alla kopplingar är täta innan du använder grillen

Rengör grillen regelbundet



LANDMANN®

12.:Felsökning

Fel	Orsak	Åtgärd
Ojämna lågor/ojämmt gasflöde.	<ol style="list-style-type: none">1. Gasolen är nästan slut.2. Läckage vid gasförande delar.3. Regulatorn 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 regulatorn.4. Rengör delar.5. Ställ grillen skyddad från vinden
Brännarna tänder 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 omedelbart 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 tappens 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 åtgärdar 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 Skandinavla AB
Storgatan 70
568 32 Skillingsryd
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®

Declaration of Conformity

- DE EG Konformitätserklärung
- GB 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 Konformitetserklæring
- 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
- DK EC Overensstemmelseserklæring
- CZ EU prohlášení o konformitě
- H EU Konformkijelentés
- LT EU Izjava o skaidnasti
- 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.

İmzalayan kişi, firma adına ürünüñ aşağıda anılan yönetmeliklere ve normlara uygun olduğunu beyan eder.

Εν ονόματι της εταιρείας δηλώνει ο υπογεγραμμένος την συμμόρφωση 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 podepsany jménem firmy proha uje, e výrobek odpovídá následujícím směrnici a normám.

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

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

Nižej 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 súlade s nasledovnými smernicami a normami.

98/37/EG

73/23/EWG

97/23/EG

89/336/EWG

90/396/EWG

89/686/EWG

87/404/EWG

R&TTED 1999/5/EG

2000/14/EG: LWM.....dB(A); LWA.....dB(A)

90/396/EWG

DIN EN 498 (Dezember 1998)

Osterholz-Scharmbeck, den 10.06.2006

Jens Keil