

MODELL: 12754se
DATUM: 29/10-12tc



Monterings- och bruksanvisning

Gasolgrill



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

LANDMANN Gasolgrill får endast användas utomhus

12754

Innehållsförteckning

Teknisk data	3
Funktioner	4
Monteringstips.....	4
Allmänna tips för en lyckad montering	4
Miljö och återvinning	4
Detalj lista.....	5
Montering steg	6
Uppställning av grillen.....	15
Anslutning av gasolflaska	15
Innan uppstart av grillen	15
Anslutning av nippel	16
Anslutning av regulator	16
Tändning av grillen	17
Regelbunden kontroll och skötsel av din grill.....	18
Kontrollera regelbundet slangen	18
Rengöring av gasgrillen	18
Gasflaskan.....	19
Slang och regulator	19
Regulatorn (enbart Sverige).....	19
Vanliga frågor och svar.....	19
Förvaring av grillen	19
Vår hemsida: www.landmann.se	20
Passande tillbehör till er grill	21
Grill tips	21
Garanti.....	22

Teknisk data

Gas:	Propan
Gasflaska:	P6, P11, PC5 och PC10
Anslutningstryck:	30mbar
Regulator:	CE-godkänd
Driftstryck regulator	29-30 mbar
Slang:	CE-godkänd (max längd 1,5m)
Munstycksdiameter :	0,85 mm
Förbrukning	ca 4x 228,5 g/h + 1x 228,5 g/h = 1142,5g/h
Effekt:	ca 4x 3,2 kW + 1x 3,2 kW = 16kW
Vikt:	ca 34 kg
Grillyta:	630 x 400 mm
Brännare:	4+1 st
Tändning:	Integrerad tändning



Med köpet av en landmann - Gasolgrill har Ni fått en högvärdig kvalitetsprodukt. Grillen är godkänd enligt de europeiska säkerhetsföreskrifterna genom TUV under CE-nummer 0359 Nr 0359CN1285

Funktioner

Genom att trycka in det mittersta vredet och vrida det motsols (*åt vänster*), tänds den justerbara gasbrännaren.

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

Förberedelseiden är minimal. Grillningen kan påbörjas efter 5 – 10 minuter.

Monteringstips

Ett tips i förväg: Dra åt alla skruvar först när alla delar är komplett monterade. Detta underlättar vid monteringen och höjer stabiliteten på grillen.

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.

Allmänna tips för en lyckad montering

Läs noggrant igenom hela monteringsanvisningen innan någon montering påbörjas. Ta god tid på er att montera grillen.

Skulle trots noggrann tillverkningskontroll, förpackning och transport av grillen, denna produkt inte vara komplett eller till er fulla belåtenhet ber vi er ta kontakt med inköpsstället.

Spara monteringsanvisningen för framtida bruk. Om ni vill beställa reservdelar eller tillbehör måste ni veta artikelnumret som står på grillens första sida.

- ⇒ Använd aldrig vatten för att släcka elden. Det kan leda till allvarlig risk för skador hos människor även grillen skadas



VARNING - Risk för syrebrist!

- ⇒ Grilla aldrig i stängda eller överbyggda utrymmen!



VARNING - Risk för brännskador!



Varning - Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillens varma delar!

- ⇒ Lämna aldrig grillen utan uppsikt då den används.
⇒ **VARNING!** Håll barn och husdjur på säkert avstånd!

Miljö och återvinning

Var rädd om miljön. Papp och plast som medföljer för att skydda grillen ska lämnas in på kommunens återvinningsstationer

När grillen är förbrukad ska även denna lämnas in på kommunens återvinningsstationer.



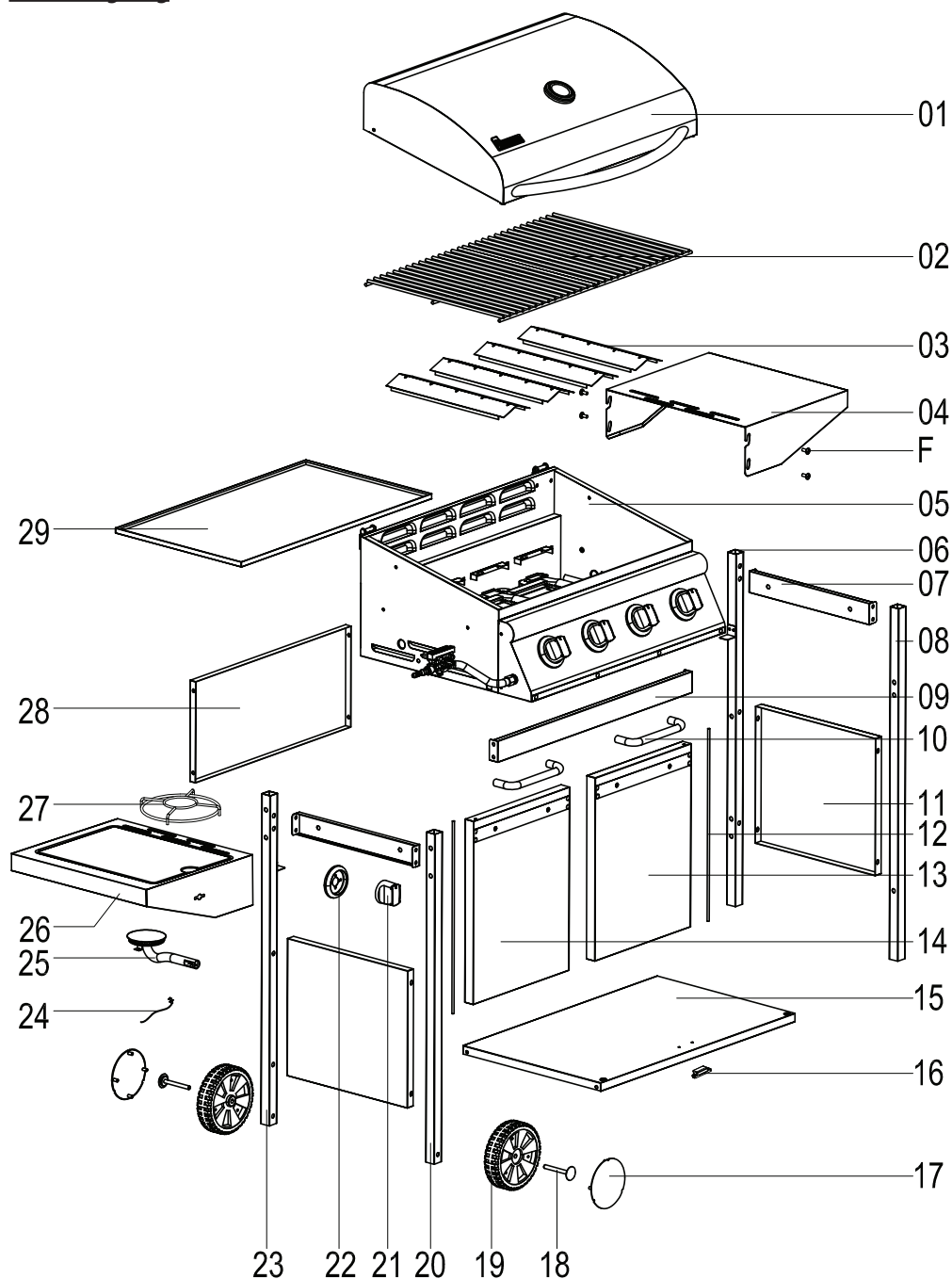
OBS!

Grillens delar är tunga och man skall vara minst 2 personer för att lyfta upp grillens delar

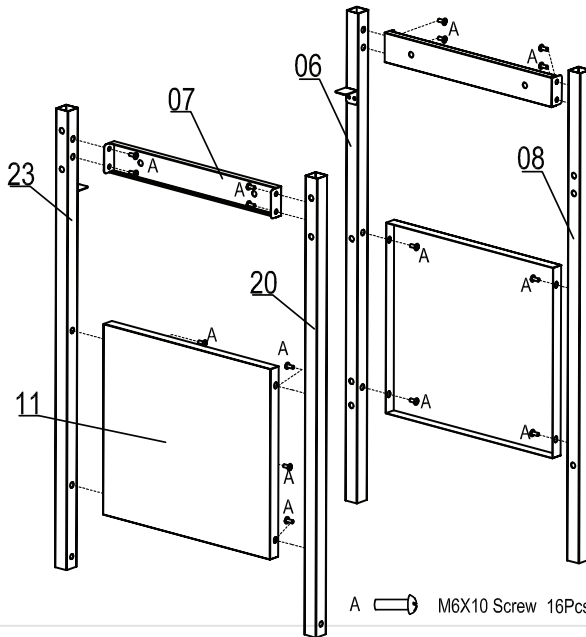
Detaljlista

Nr.	Antal	Beskrivning	Nr.	Antal	Beskrivning
1	1	Lock	18	2	Hjulsprint
2	2	Grillgaller	19	2	Hjul
3	4	Flametamer	20	1	Vänster ben, fram
4	1	Sidobord höger	21	1	Vred kokplatta
5	1	Grillskål förmonterad	22	1	Ram till vred kokplatta
6	1	Höger ben, bak	23	1	Vänster ben, bak
7	2	Kort tvärstag	24	1	Tändkabel
8	1	Höger ben, fram	25	1	Brännare till kokplattan
9	1	Stag över dörrar	26	1	Sidobord kokplatta vänster
10	2	Dörr handtag	27	1	Galler till kokplattan
11	2	Sidovägg	28	1	Sidovägg bak
12	2	Gångjärnsbinne	29	1	Fettuppsamlingsplåt
13	1	Dörr, höger	A	40	Skruv M6x10
14	1	Dörr, vänster	B	2	Hårnålsprint
15	1	Bottenhylla	C	6	Skruv M4x10
16	1	Magnet	D	2	Skruv M3x10
17	2	Hjulsida	E	2	Mutter M3
			F	4	Skruv till sidobord

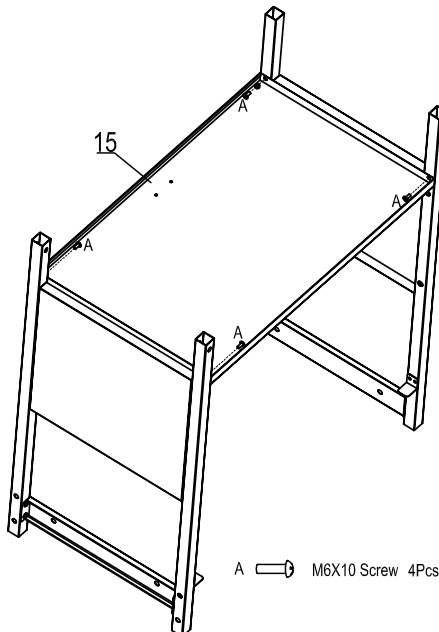
Montering steg



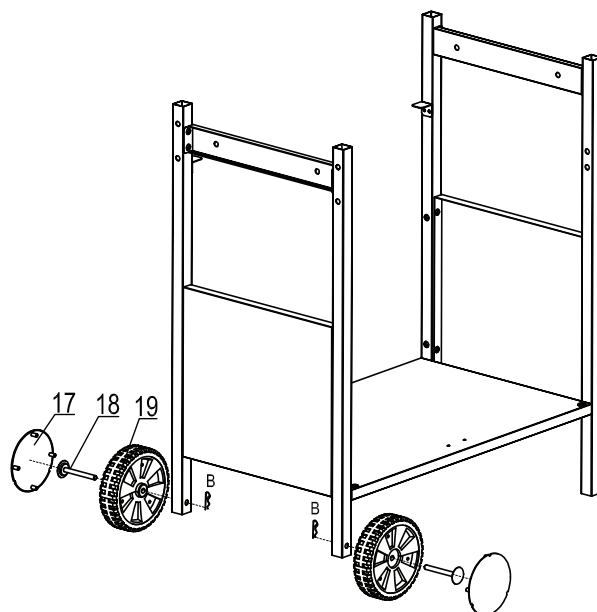
Monterings steg 1



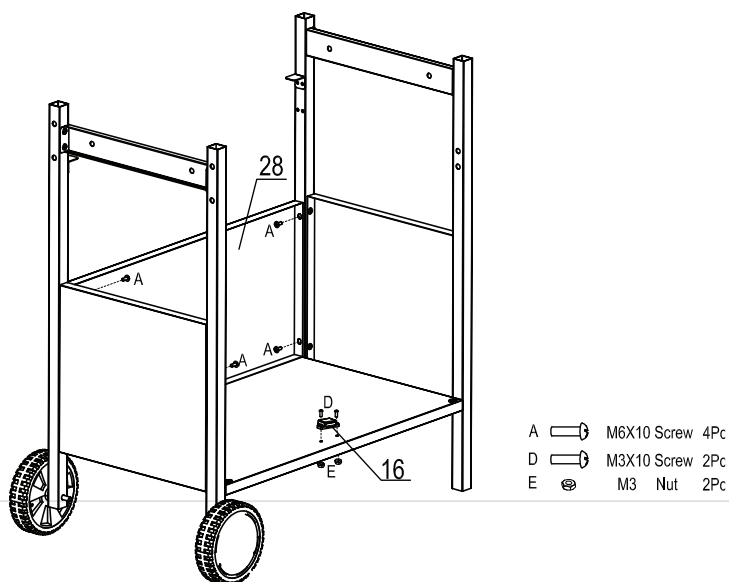
Monterings steg 2



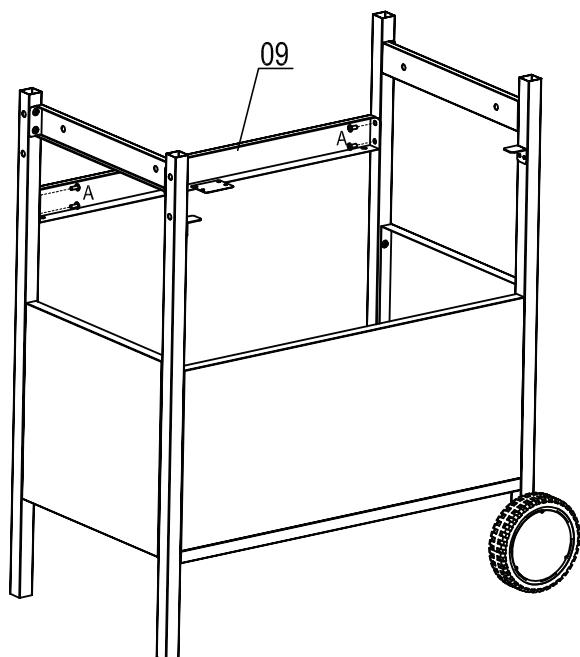
Monterings steg 3



Monterings steg 4

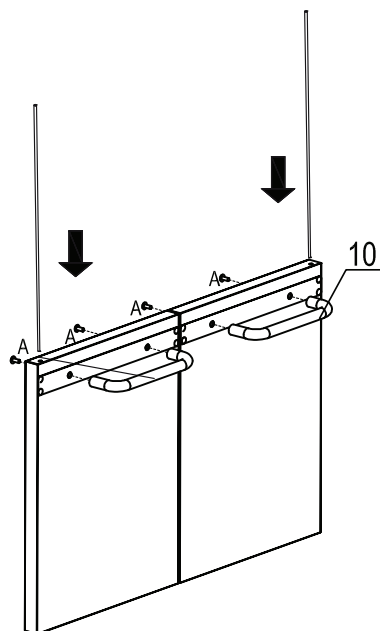


Monterings steg 5

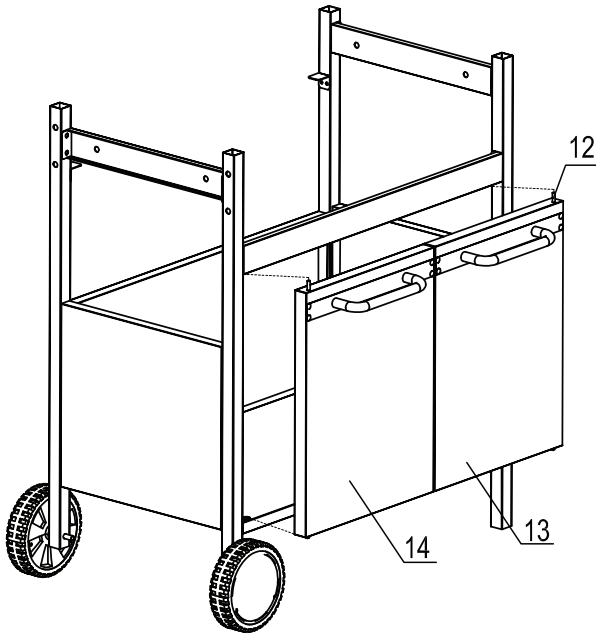


A  M6X10 Screw 4Pcs

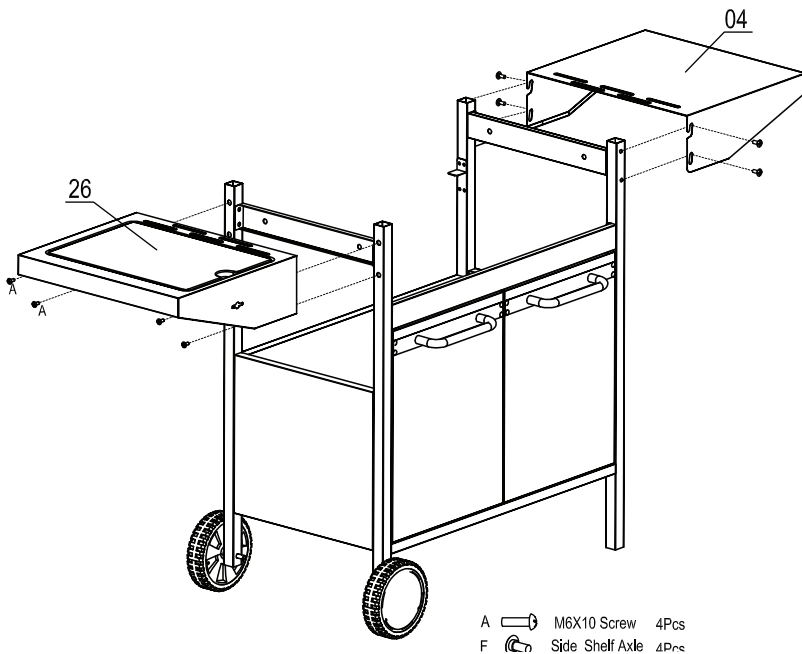
Monterings steg 6



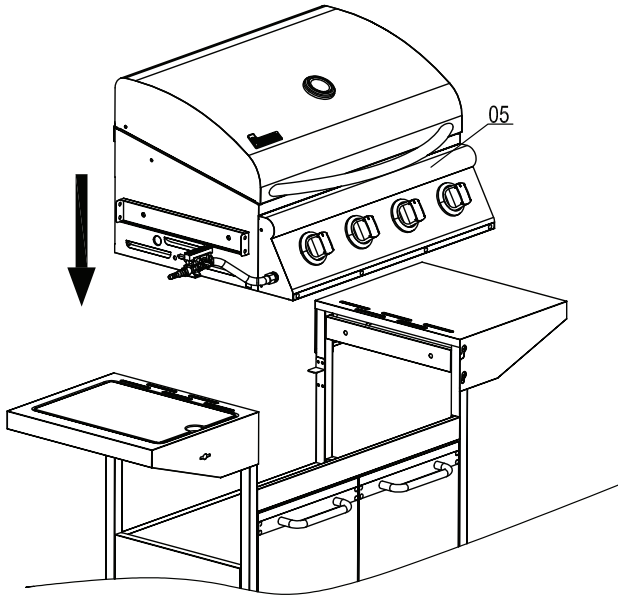
Monterings steg 7



Monterings steg 8

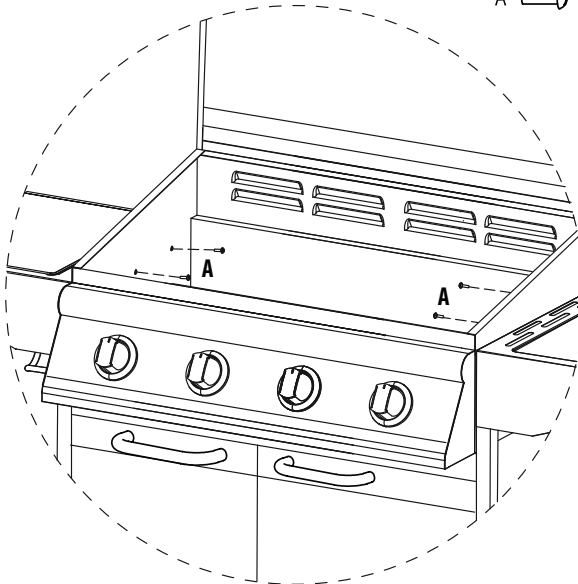


Monterings steg 9

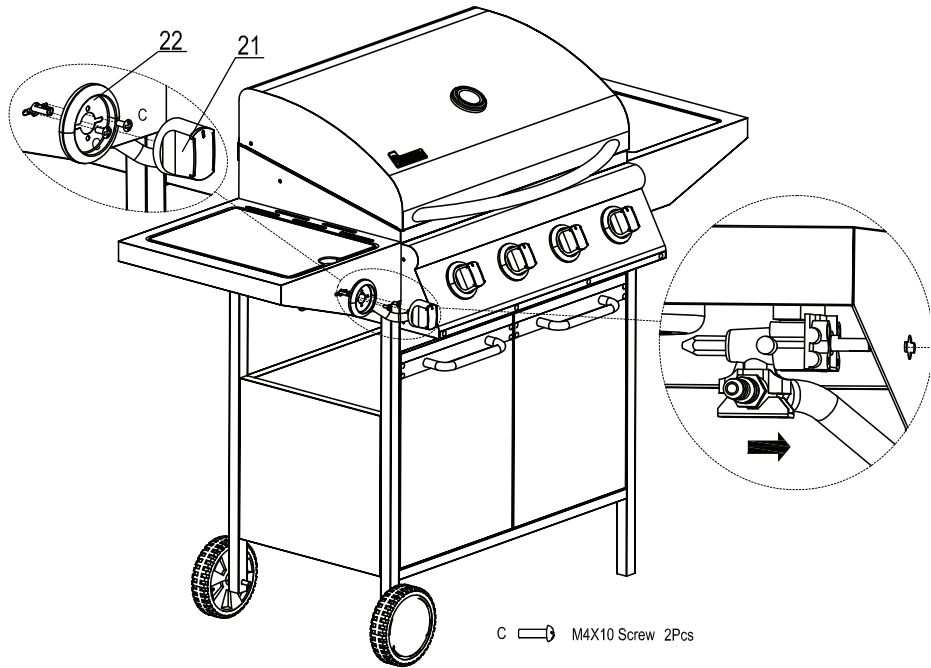


Monterings steg 10

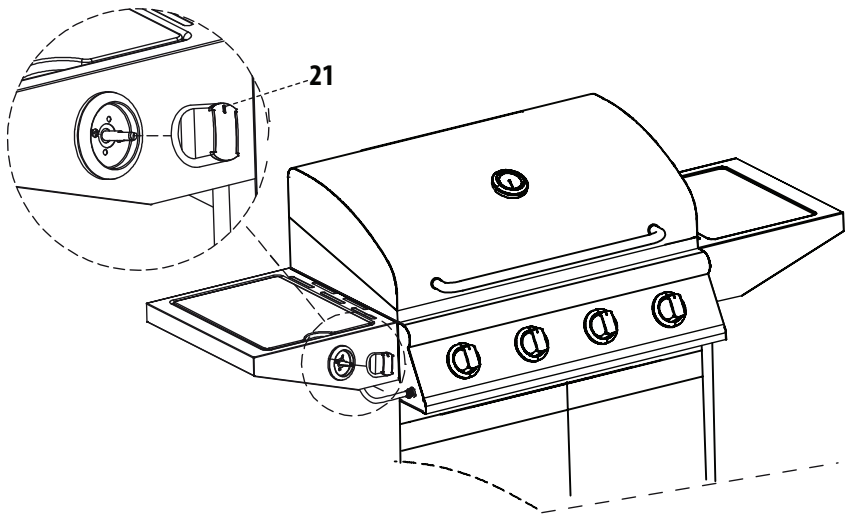
A  M6X10 Screw 4Pcs



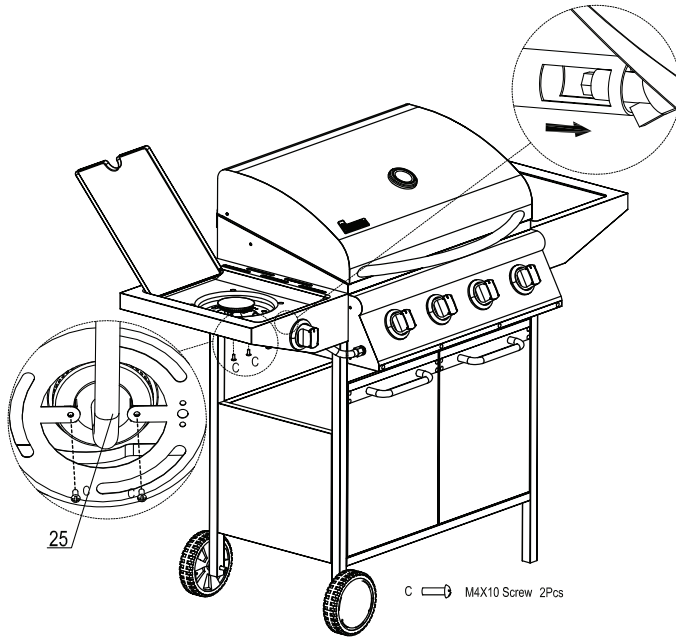
Monterings steg 11



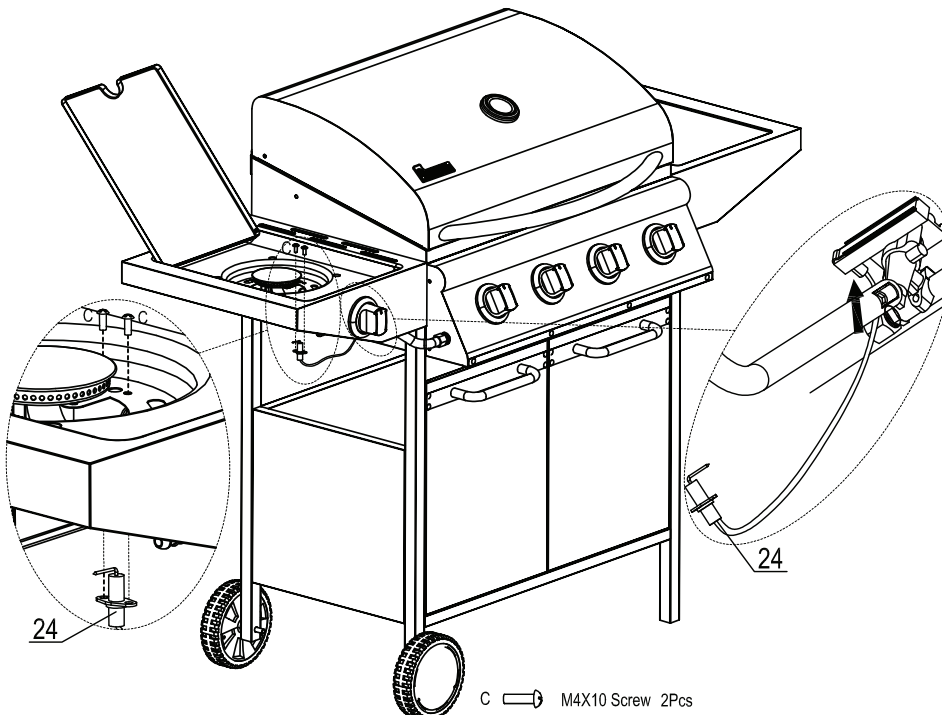
Monterings steg 12



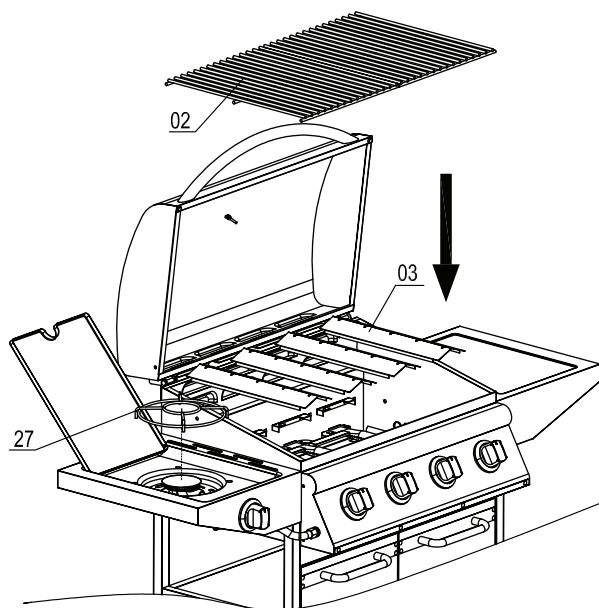
Monterings steg 13



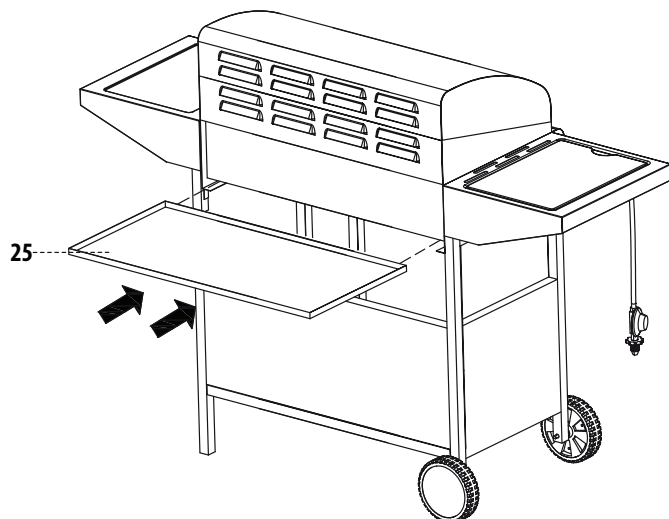
Monterings steg 14



Monterings steg 15



Monterings steg 16



Uppställning av grillen

Ställ grillen på ett stabilt, jämnt och ej brännbart underlag. Grillen fungerar bäst när den står skyddad från vind. Se till att det är tillräckligt säkerhetsavstånd till brännbara saker och material. Minsta avstånd är 60cm. 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 när grillen används, se till att slangen inte ligger emot några varma delar på grillen eller att den inte är böjd eller spänd.

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

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 29-30 mbar.
- En slang. En skadad slang ska omedelbart bytas ut. *Se avsnitt för Regelbunden kontroll och skötsel av din grill*
- Såpvatten. För kontroll av tätheten vid slangkopplingarna.

Innan uppstart av grillen

Såpatest

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. Om det bildas blåsor är det otätt. Stäng i så fall genast av gasen och åtgärda omedelbart läckaget eller byt ut de defekta delarna.

Dropplåt

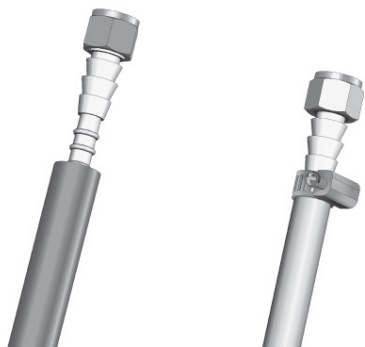
Innan du använder grillen skall plåten fyllas med ett ca 10 mm tjockt lager fettabsorberande material. t.ex. finkornig sand. Detta är till för att suga åt sig matfett och oljor som kan droppa ner från maten som tillagas. Om man inte gör detta kan fettet antändas och brinna,. Kontrollera därför regelbundet att materialet är torrt och rent. Ett tips är att först lägga aluminiumfolie på plåten, för att underlätta hanteringen av t. ex. sanden. ANVÄND ALDRIG SÄGSPÅN ELLER ANNAT BRÄNNBART MATERIAL I DROPPLÅTEN. Se alltid till att plåten är helt införd och på plats.

Galler

Innan ni använder grillens galler för första gången skall dessa diskas med ett mildt diskmedel och rikligt med vatten. Det går bra att diska gallerna i diskmaskin om så önskas.

Anslutning av nippel

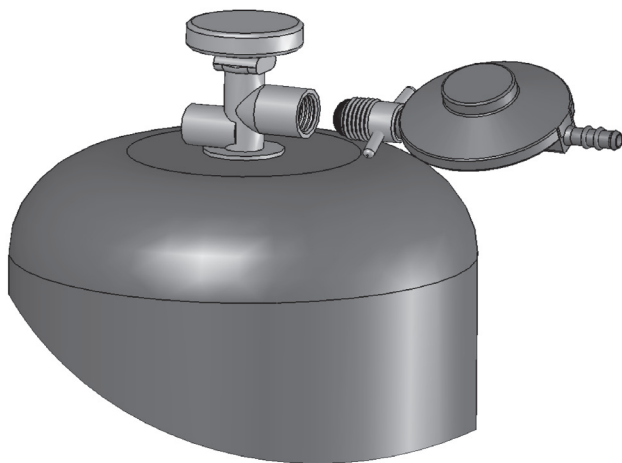
Det medföljer en nippel till grillen som skall monteras på grillens ena sida. Till den ska slangen från gasolflaskan anslutas. Andra änden av slangen skall man trä över regulatorns anslutningstapp. (Använd de medföljande slangklämmorna för att tätta).



Tips!

På svenska marknaden ska slangen endast halvvägs på nippeln. För att lättare få på nippeln mjuka först upp slang änden genom att pressa den samman emellan tummen och pekfingret eller använd försiktigt en tång. Sedan kan ni smörja nippeln med matolja, såpa eller liknade. Försök att skruva på slangen samtidigt som ni trycker på. När slangen sitter på plats skruva fast slangklämmorna.

Anslutning av regulator



1. Kontrollera packningen på gasolflaskans ventil. Gör detta 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.

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:

1. Öppna locket på grillen och ha locket öppet vid tändning .
2. Öppna ventilen på gasolflaskan.
3. Tryck in det mittersta vredet 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. För att avsluta grillningen stänger Du ventilen på gasolflaskan och vrider av gastillförseln till brännaren.

Vidare ska beaktas:

- ⇒ Starta alltid genom att med öppet lock låta grillen brinna på max effekt i ca 5 – 10 min.
- ⇒ Innan Du använder grillen 1:a gången måste grillen brännas av. Öppna locket, tänd grillen och låt sedan grillen brinna på max i ca 10-15 minuter med öppet lock. De sista (**max 5min**) låter ni locket vara stängt.



Varning! Att använda grillen med locket stängt med en temperatur på mer än 250° kan leda till allvarliga skador och missfärgningar på grillen.

- ⇒ Ha på Dig skyddshandskar när Du handskas med varma delar.
- ⇒ Smörj in grillgallret med matolja innan användning. Detta förhindrar att det som ska grillas fastnar.
- ⇒ Använd aldrig vatten för att släcka elden, detta skadar allvarligt grillen. Även risk att människor och djur skadas.



VARNING - Risk för syrebrist!

- ⇒ Grilla aldrig i stängda eller överbyggda utrymmen



Varning - Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillens varma delar!

- ⇒ Lämna aldrig grillen utan uppsikt då den används.
- ⇒ **VARNING!** Håll barn och husdjur på säkert avstånd!

Regelbunden kontroll och skötsel av din grill

Kontrollera regelbundet slangen

Gummi är färskvare och slits med åren. Kontrollera därför regelbundet slangen genom att vika den. Ser ni sprickor i slangen byt då genast ut den.

Rengöring av gasgrillen



WARNING- Risk för brännskador!

Vänta tills grillen har svalnat helt innan rengöring påbörjas.

Noggrann rengöring är nödvändig för att hålla grillen fräsch och hygienisk.

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

Brännarna

Bränn av fett och flott i fem minuter på "MAX" efter matlagning. Man bör rengöra dem så ofta som möjligt. Marinader och fett är skadligt för brännarna så försök att hålla dem så rena som möjligt så förlängs livslängden. För att rengöra brännarens hål kan du använda en piprensare eller liknande. ANVÄND SKYDDSHANDSKAR NÄR DU HÅLLER PÅ MED VARMA DELAR, FÖR ATT UNDVIKA BRÄNNSKADOR.

Brännarna är inte förbrukade förrän gasol läcker ut på brännarens ovansida.

Då säsongen avslutas bör man med fördel upprepa ovanstående procedur. 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 något 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.

Obs! Se avsnitt vanliga frågor hur brännaren skall placeras på ventilen.

Emaljerat grillgaller

När du har avslutat matlagningen skall du bränna ytterligare på "MAX" i fem minuter. Därefter stänger du av grillen och skrapa av flott och matrester med en fin grillgallerborste eller svamp. Man kan emellanåt även diska dem i rikligt med varmt vatten

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

Grilldelen

Ta bort överflödigt fett från grillens insida med en plast- eller träskrapa. När du 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.

Dropplåten

Kontrollera regelbundet att materialet i dropplåten 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.

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

Lock och övrigt utvändiga delar

Delar i lackad plåt Skall hållas rena och behandlas med medel framtaget för lackad plåt.

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.

Förvaring av grillen

När grillen inte används bör den sommartid stå under tak och en skyddshuv ska 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 minska livslängden på grillen.

När grillen skall ställas in efter säsong beakta följande punkter:

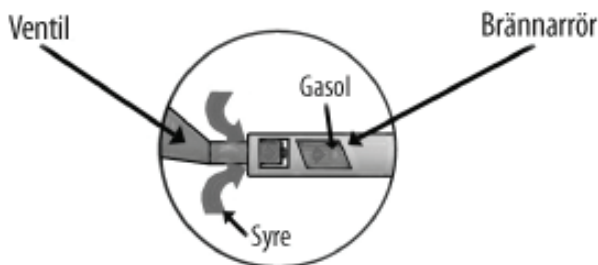
- 1.: Låt grillen svalna helt.
- 2.: Koppla bort slangen och gasflaskan.
- 3.: Rengör grillen.
- 4.: Lagra grillen torrt och skydda den från köldgrader.
- 5.: Se till att slangen inte är böjd eller vikt.
- 6.: Förvara monteringsanvisningen med grillen.
- 7.: Rengör galler och brännare. Smörj in dessa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



Varning! Låt grillen svalna helt innan ni för på skyddshuven

Vanliga frågor och svar

Varför är det ingen tätning mellan brännaren och ventilen?



Gasolen som kommer ur ventilen och in i brännarörret blandas med syre för att få rätt förbränning uppe i brännaren. Kopplingen får inte tätas. Tätar man ändrar man gasolförbränningen och det kommer inte att bli rätt temperatur i grillen.

Fort. nästa sida

Vad gör plåten som ligger över brännaren?

Plåten eller Flametamern som den kallas gör följande:

1. Minskar flammor som kan slå upp mot grillgodset. Ger helt enkelt bättre kontroll vid grillning.
2. Ökar livslängden på brännaren markant, skyddar den mot fettsyror i köttsafter m.m.
3. Ger som en bonus även viss förbättring av värmefördelningen.

Hur lång tid tar det att värma upp grillen?

Det tar ca 5-10 min att värma upp grillen till rätt temperatur

Min grill tänder inte?

Kontrollera att gas kommer genom att försiktigt prova att tända med längre tändsticka eller braständare. Tänder brännaren med tändsticka/tändare kolla att det kommer gnista och att stiftet är riktat emot brännarens kant! Prova att rikta in stiftet närmre brännarens kant.

Ska det vara lavasten i min grill?

Nej! Till denna modell skall det inte vara lavasten.

Mitt lock är skevt

Prova att lossa lite på skruvarna till gångjärnen! Dra åt skruvarna när locket är nerfällt.

Min grill blir ej varm

Kontrollera så att alla kopplingar är ordentligt tätade (se avsnitt Anslutning av regulator)
Kontrollera även så att gummipackningen på regulatorn är hel.
Se till att grillen står vindstilla för bästa resultat

Vår hemsida: www.landmann.se

På vår hemsida kan ni få tips allt ifrån hur man blir en mästare vid grillen, support, nyheter och tillbehör till eran grill.

Vi har ett stort sortiment med olika tillbehör till eran grill så som Skyddhuvar, Bestick, Rökflis, Skötselkit, Galler, Stekplattor och Brännare och mycket mer.

Dessa produkter finns hos väl sorterade Landmann återförsäljare. Många av våra återförsäljare kan även beställa hem önskade delar till er.

Ni har även möjlighet att beställa tillbehör och reservdelar direkt på vår hemsida via webbutiken!

Passande tillbehör till er grill

Skyddshuv 02781

Vattenavisande skyddshuv skyddar din grill emot väta och surt nerfall

Skyddshuv 14330

En skyddshuv i hög kvalité som skyddar din grill ännu bättre

Grill tips

Visste du att rökflis både sätter färg och smak åt det du grillar?

Olika kombinationer av träslag kommer att leda till nya smaksensationer.

Prova t.ex. Körsbär och äpple till din grillade kyckling, eller varför inte grilla en laxfilé på en grillplanka av amerikansk ceder, en garanterad succé!

När trä upphettas frigörs smakrika ämnen och antioxidanter, i kombination med indirekt grillning med lägre temperatur blir detta en både smakrikare och nyttigare grillupplevelse.

Gör så här

Skapa 2 värmezoner i din gasolgrill.

Om du har en gasolgrill med fler än en brännare så kan man skapa en zon för varmhållning/eftergrillning genom att låta någon eller några brännare vara avstängda under grillningen, man kan då tillfälligt flytta det man grillar till denna yta om det blir för varmt eller om man så önskar låta det man grillar ligga där under hela grillningen och på så sätt grilla indirekt, locket måste dock vara stängt under hela grilltiden.

Prova också att använda rökflis i din gasolgrill. Landmann har flera sorter i sitt sortiment, t.ex. Al, Äpple och En, detta ger extra färg och krydda åt det man grillar.

Lägg rökflisen i en röklåda och placera röklådan ovanför en av brännarna, låt rökutvecklingen komma igång och grilla sedan med locket stängt under hela grilltiden.

Grillplankor finns också i olika träslag som passar perfekt till att grilla enklare rätter som skaldjur och fisk. Mer information och tips finns på www.landmann.se

Lycka till!

Miljö och återvinning

Var rädd om miljön. Frigolit, papp och plast som medföljer för att skydda grillen ska lämnas in i kommunens återvinningsstationer

När grillen är förbrukad ska även denna lämnas in i kommunens återvinningsstationer.

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 Skandinavia AB
Storgatan 70
568 32 Skillingaryd

Tel: +46 - 370 - 693580

Fax: +46 - 370 - 49580

e-mail:

landmann@landmann.se

hemsida: www.landmann.se

FINLAND

Landmann Finland Oy
Laulukuja 4A
PO. Box 1
SF-00421 Helsinki

Tele: +358 - 947 709 30

Fax: +358 - 947 709 350

e-mail:

landmann@landmann.fi

hemsida: www.landmann.fi

NORGE

Landmann Norge A/S
Fjordveien 3
N-1363 Høvik

Tele: +47 - 23165010

Fax: +47 - 23165011

e-mail:

landmann@landmann.no

hemsida: www.landmann.no

DANMARK

Landmann Danmark A/S
Kastanievej 30
DK-2670 Greve

Tele: +45 - 5944 7414

Fax: +45 - 5944 7441

e-mail:

landmann@landmann.dk

Hjemmeside

www.landmann.dk

Gå gärna in på vår hemsida för Nyheter, Tillbehör, Tips och Inspiration m.m.

- ☐ EG Konformitätserklärung
☐ EG Declaration of Conformity
☐ Déclaration de Conformité' CE
☐ EC Conformiteitsverklaring
☐ Declaracion CE de Conformidad
☐ Declaração de conformidade CE
☐ EC Konformitetsförklaring
☐ EC Yhdenmukaisuusilmoitus
☐ EC Konfirmatsetserklæring
☐ ЕС Заявление о конформности
☐ Izjava o Konformnosti CE

- ☐ Declarație de conformitate CE
☐ AT Uygunluk Deklarasyonu
☐ EC Δήλωση περί της ανταπόκρισης
☐ Dichiarazione di conformità CE
☐ EC Overensstemmelseserklæring
☐ EU prohlášení o konformitě
☐ EU Konformkijelentés
☐ EU Izjava o skladnosti
☐ Oświadczenie o zgodności z normami Europejskiej Wspólnoty
☐ Vyhlásenie 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-Peiga 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 ürünün aşağıda anılan yönetmeliklere ve normlara uygun olduğunu beyan 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 podepsaný jménem firmy prohlašuji, 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.

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

Podpisující závazně přehlasuje v mene firmy, že tento výrobek je v súlade s nasledovnými smernicami 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