

EASY LINE

**ELEKTRISK KONVEKTION,
KONVEKTION-BEFUGTNING,
KONVEKTION-DAMP
OVNE TIL GASTRONOMI OG KAGEBAGNING**

Alle specifikationer i denne håndbog er ikke-bindende, og producenten forbeholder retten til at ændre dem uden varsel. Producenten tager forbehold for mulige trykfejl.

Indholdsfortegnelse

1. Advarsler
 - 1.1 Generelle advarsler
 - 1.2 Generelle tekniske advarsler
 - 1.3 Generelle brugsadvarsler
 - 1.4 Generel teknisk datamærkat
2. Generelle tekniske funktioner
3. Advarsler til montøren
 - 3.1 Kontrol ved modtagelse
 - 3.2 Håndtering
 - 3.3 Placering
 - 3.4 Tilslutninger
 - 3.4.1 Elektriske tilslutninger
 - 3.4.2 Vandtilslutninger
 - 3.4.3 Vand- og dampafledning
4. Kontrolpanel og tegnforklaring
 - 4.1 Konvektionsovne
 - 4.2 Konvektionsdampovne
5. Forklaringer til slutbrugeren
6. Slukning
7. Problemer og løsninger
8. Almindelig vedligeholdelse
9. Udpakning og bortskaffelse
10. Bortskaffelse af enhed
11. Installationsdiagram
12. Kredsløbsdiagram

1. ADVARSLER

1.1 Generelle advarsler

Denne manual er blevet udarbejdet for at sikre korrekt installering, regulering og vedligehold af apparatet. Det er derfor vigtigt, at advarslerne i denne håndbog læses omhyggeligt, da de indeholder vigtige instruktioner vedrørende sikkerheden omkring installering, brug og vedligehold.

Denne manual og kredsløbsdiagrammet skal opbevares sikkert og være til rådighed for brugeren (teknisk kvalificeret personale, slutbruger) i tilfælde af, at der i fremtiden bliver brug for den.

Apparatet skal installeres, testes og serviceres af kvalificeret personale.

Apparatet er designet og fremstillet til tilberedelse af fødevarer og bør derfor udelukkende benyttes til dette formål. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for brug af apparatet på nogen anden vis.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for annulleringen af produktets garanti i forbindelse med elektriske eller mekaniske ændringer. Enhver ændring, der ikke er udtrykkeligt godkendt og er i uoverensstemmelse med denne manual, vil medføre annullering af garantien.

For eventuelle fremtidige reparationer kontakt udelukkende det autoriserede servicecenter og bed dem bruge originale reservedele. Undgå brug af apparatet i tilfælde af tvivl - kontakt professionelt kvalificeret personale. Hvis ovenstående ikke overholdes, kan det gå ud over apparatets integritet.

Overhold altid alle gældende lokale regler ved installering. Check, at lysnettets egenskaber stemmer overens med apparatets som de er beskrevet på dets datamærke.

Emballagen (plastikposer, flamingo, nylon, mv.) kan være farlig, skal opbevares utilgængelig for børn og bør genbruges i overensstemmelse med lokale regler.

1.2 Tekniske generelle advarsler

Alle apparater har et datamærke på højre side med information om modelnummer og div. specifikationer. **LÆS ALTID DISSE TEKNISKE DATA GRUNDIGT INDEN INSTALLATION AF APPARATET.**

Placer ovnen i et ventileret rum.

Apparatet er lavet til professionelt brug og bør kun benyttes af kvalificeret personale.

Hold børn på afstand af apparatet – især når det er i brug.

Hvis højden på ovnen samt stand er over 1 meter og 60 centimeter, er det vigtigt at påsætte sikkerhedsklistermærket, som er inkluderet i ovnens dokumentation.



Apparatet bør, når det bruges, være under konstant opsyn.

Visse af ovnens overflader bliver varme under brug. Vær opmærksom på dette.

Spørg montøren om information omkring korrekt brug og anvendelse af vandblødgøreren; ukorrekt eller ukomplet vedligeholdelse betyder kalkdannelse, hvilket ville skade ovnen alvorligt.

Det anbefales at montere en hævert ved spildevands afløbet.

Alle apparater har en serieplade på højre side.

1.3 Generelle brugsadvarsler

Bruge ovnen for første gang

Fjern omhyggeligt alle fremmedlegemer som f.eks. manualer, plastikposer, flamingo, nylon, mv. fra ovnrummet, inden ovnen tages i brug.

Lad ovnrummet være tomt og varm ovnen op i 30-40 minutter ved 200° C for at fjerne lugten fra den termiske isolering.

Rengøring

Brug kun varmt vand og sæbe eller et neutralt rengøringsmiddel til rengøring af de indre og ydre overflader. Skyl med rigeligt vand og tør grundigt.

Brug ikke slibende børster eller andre materialer, der kan være skadende for apparatets overflader.

Rengør ovnen både indvendigt (vigtigt) og udvendigt hver dag for at sikre, at apparatet altid fungerer stabilt og for at forlænge dets levetid.

Undgå brug af vandstråler ved højt tryk til rengøring af apparatet.

Undgå at bruge ovnen på en måde, der kan medføre aflejring af køkkensalt på dens ståloverflader; hvis salt spildes ved et uheld, skal det straks skylles væk grundigt.

Brugsråd

Åbn ovnens låge langsomt for at undgå at blive brændt af varm damp.

For ikke at påvirke ovnens ydeevne eller sikkerhed bør det altid undgås at blokere ovnens luftindtag, når den er i brug.

Stræk aldrig strømkablet.

For at undgå forbrændinger bør der aldrig bruges overfyldte beholdere med fødevarer, der kan blive flydende på niveauer, der ikke let kan overvåges.

Nedbrud og bortskaffelse

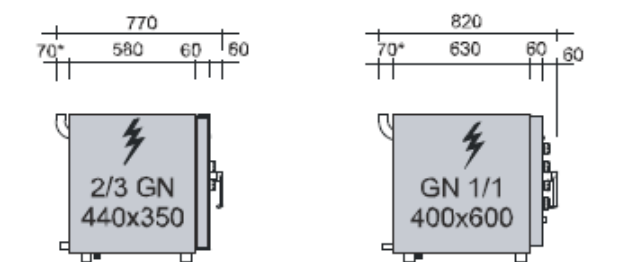
Sluk apparatet i tilfælde af nedbrud eller fejl.

Frakobl apparatet fra elektricitet og vand.

Ved bortskaffelse af dette apparat skal alle lokale regler overholdes.

1.4 Generel teknisk datamærkat

Matricola - Serial N°		Modello - Model	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Voltage	Hz	kW max	A max
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
IPa	IP		CE
<input type="text"/>	<input type="text"/>		



2. Generelle tekniske funktioner

	MODELS	EXTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	INTERNAL DIM. (WxDxH) (mm)	CAPACITY	(Kw)	TOTAL POWER (Kw)	PACKED VOLUME (m ³)	GROSS WEIGHT (kg)
CONVECTION	ECE-805-HS	760x640x700	500x370x450	5 2/3 GN , 440x350	3,35	3,5 230V 1N 50Hz	0,51	78
	ECE-905-HS	920x690x700	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	6	6,3 400V 3N 50Hz	0,66	88
	ECE-907-HS	920x690x850	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	98
	ECE-910-HS	920x690x1075	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	120
CONVECTION HUMIDIFICATION	EUE-805-HS	760x710x700	500x370x450	5 2/3 GN , 440x350	3,35	3,5 400V 3N 50Hz	0,51	80
	EUE-905-HS	920x760x700	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	6	6,3 400V 3N 50Hz	0,66	90
	EUE-907-HS	920x760x850	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	100
	EUE-910-HS	920x760x1075	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	122
CONVECTION STEAM	EDE-805-HS	760x710x700	500x370x450	5 2/3 GN , 440x350	3,35	3,5 230V 1N 50Hz	0,51	80
	EDE-905-HS	920x760x700	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	6	6,3 400V 3N 50Hz	0,66	90
	EDE-907-HS	920x760x850	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	100
	EDE-910-HS	920x760x1075	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	122

* Modellerne EUE, EDE

3. Advarsler til montøren

Læs alle instruktioner i denne manual omhyggeligt – de indeholder vigtig vejledning omkring korrekt installation, brug og vedligehold af apparatet.

3.1 Kontrol ved modtagelse

Apparatet bliver sendt i en beskyttende emballage. Ved modtagelse bør det tjekkes, at apparatet ikke har taget skade under transporten og at alting er som bestilt. Hvis der er synlig skade, skal det noteres på forsendelsesdokumenterne med den følgende ordlyd: "Modtaget med forbehold for tydelig beskadigelse af emballage".

Alle arbejdsprocesser nævnt nedenfor skal udføres i overensstemmelse med gældende sikkerhedsprocedurer, både hvad angår udstyret i brug og brugsprocedurerne.

3.2 Håndtering

Inden transport af ovnen påbegyndes, bør det tjekkes at løftekapaciteten er nok til apparatet.

Håndtering med en gaffeltruck el. lign. (A): Indsæt gaffeltrucken i siden eller i bagenden af træpallen, som følger med apparatet. Påbegynd løftning, når apparatet er i ligevægt. OBS: Hold øje med strømkablet og føddernes position ved indsættelse af gaffeltrucken.

Undgå at vippe eller vende apparatet under håndtering.

Hvis anbefalingerne udenpå emballagen (D) overholdes, garanteres apparatets fysiske tilstand såvel som dets brugstilstand, hvilket er til fordel for slutbrugeren.

Det følgende anbefales derfor:

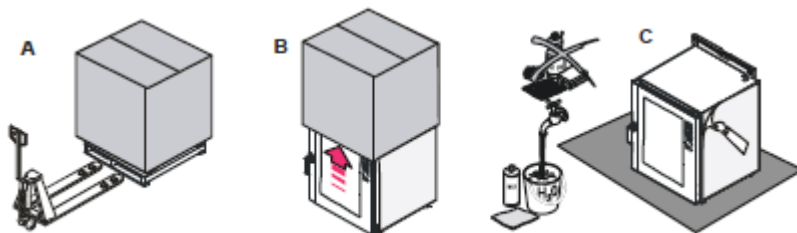
Håndter forsigtigt, hold tør, stabling af andre objekter oven på apparatet skal i alle tilfælde undgås, stabling af flere ovne er dog tilladt, hvis det maksimale antal som angivet på indpakningen (D) overholdes.

3.3 Placering

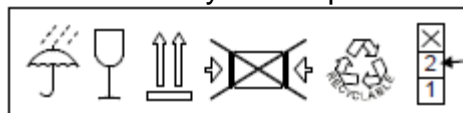
Løft apparatet for at separere det fra pallen (A). Fjern emballagen (B) og den beskyttende film uden brug af slibende børster eller andre skadelige materialer på ovnens overflader (C). Check, at apparatet er perfekt nivelleret (C).

Indtil fødderne hvis nødvendigt.

Hvis du har en sammensætningsovn og et neutralt element, placér da ovnens ben på det passende sted i toppen af det neutrale element. Placér apparatet på afstand fra varmekilder og i et ventileret rum. For ikke at påvirke ovnens ydeevne eller sikkerhed må ovnens luftindtag aldrig blokeres, når ovnen er i brug. Placér apparatet på et lettilgængeligt sted, så enhver form for vedligehold, kontrol og reparation let kan udføres.



D: Generelle symboler på emballagen



Maximal quantity of stackable units

- Det anbefales på det kraftigste at have mindst 50 centimeters afstand fra ovnens bagside til væggen og fra en af siderne til væggen for at sikre korrekt og nem forbindelse til det ækvipotentielle system, det elektriske system og vandsystemet.
- Det anbefales at have 4-6 centimeters afstand til andre apparater for at sikre ordentlig luftcirkulation og for at undgå, at overfladerne bliver overophedede.

3.4 Forbindelser

3.4.1 Elektrisk forbindelse

Ved direkte forbindelse til elnettet er det nødvendigt med en kontakt, der kan sikre, at forbindelsen altid kan afbrydes i tilfælde af for høj spænding, i overensstemmelse med installationsregler. Der skal derfor være HFI relæ og korrekt sikring monteret.

Forbindelsen skal udføres i overensstemmelse med gældende lokale regler. Check at:

Spænding og frekvens stemmer overens med dataene på apparatets datamærkat.

Kraftværket kan håndtere den mængde elektricitet, som apparatet bruger.

Kraftværket har jordforbindelse i overensstemmelse med gældende lokale regler.

Apparatet skal være placeret således, at strømstikkene er lettilgængelige.

Elektrisk kabeltype:

Kabeltype	Afsnit Ø (mm ²)	kW elektrisk
H05RN-F	5x4	13,5
H05RN-F	5x2,5	9
H05RN-F	5x2,5	6
H05RN-F	3x2,5	3,35

Når apparatet er i brug, må strømforsyningsens spænding ikke afvige fra den nominelle spænding som angivet på datamærkaten med mere end $\pm 10\%$.

Tilslut kun stikket, hvis du er sikker på, at stik og stikprop passer sammen. Træfasede ovne 400 V + neutral kommer ikke med et strømkabel. Det er derfor nødvendigt at forbinde et trepolart kabel, et neutralt kabel og et jordkabel af passende størrelse til ovnens interne klebræt.

Udskiftning af kabel: Når det nederste dæksel i ovnens bagside er åbnet (skru sikkerhedsskruen af), skal lederne tilsluttes i overensstemmelse med det valgte kredsløbsdiagram. Tilslut kablet til den passende kabelforskruing og luk dækslet.

Forbindelsen og kablets fremstilling skal udføres af autoriseret personale.

Hvis kablet er skadet, skal det udskiftes af autoriseret personale.

3.4.1.1 Ækvipotentielle symbol

Ækvipotentiel forbindelse: Det er nødvendigt, når forskellige apparater skal forbindes (elektrisk eller neutralt) i et ækvipotentielt system.



3.4.2 Vandtilslutning

Mellem vandsystemet og apparatet skal der installeres en hane.

Inden næringsrøret installeres, anbefales det at lade vand løbe igennem for at udrense urenheder og støv.

Vandets egenskaber:

- Et tryk på under 200 kPa anbefales ved vandtilførslen.
- Ved højere tryk skal en trykregulator installeres og indstilles til 200 kPa.
- Vandets makstemperatur: 30° C
- Maksimal vandhårdhed: 5° dH (for at undgå skadelige kalkaflejringer).
- Det anbefales at installere et vandblødgøringsanlæg for at undgå mineralaflejringer.

3.4.3 Vand- og dampafledning

Vand

Vandet afledes gennem et rør lavet af et varmeresistent materiale (temperaturen på vandet vil være omkring 90° C). Mellem ovnens vandafledning og vandsystemets afløb skal der installeres en hævert for at undgå tilbageførsel af varmt damp fra ovnrummet. Rørets diameter vil være 50 mm og vil være placeret 20 cm under afledningsforbindelsen.

Udluftningshuller

Der er udluftningshuller på toppen af ovnen. Blokér, luk eller afled aldrig disse udluftningshuller. Hold afstand mellem udluftningshullerne og materialer eller møbler, der kan tage skade af den varme luft.

Ovnen kan placeres under udsugning eller under et rørbelagt loft.

4. Kontrolpanel

4.1 Kontrolpanel – konvektionsovne

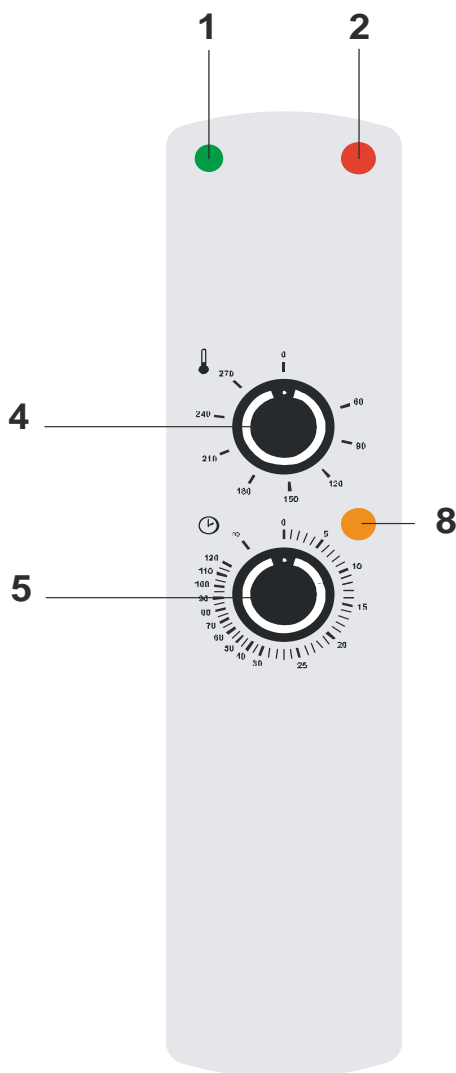
1: EL er tilsluttet til ovnen.

2: Sikkerhedsthermostaten har blokeret brug af ovnen.

3: Temperaturregulering 0-270 Grader

4: Tilberedningstid – uendelig – 120 Min.

8: Når denne lyser orange varmer ovnen



4.2 Kontrolpanel – konvektionsdampovn

1: EL er tilsluttet til ovnen.

2: Sikkerhedsthermostaten har blokeret brug af ovnen.

3: Programvalg

 **Slukket**

 **Konvektion**

 **Damp**

 **Damp/konvektion**

 **Køling**

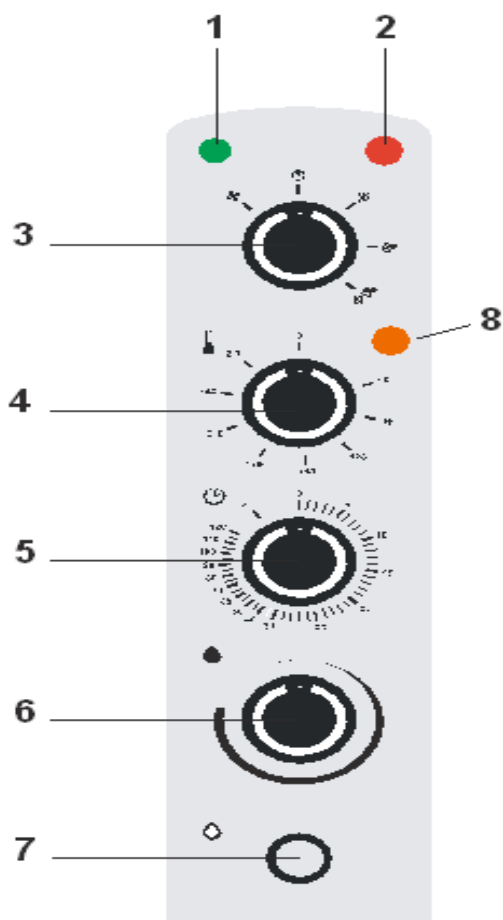
4: Temperaturregulering 0-270 Grader

5: Tilberedningstid – uendelig – 120 Min.

6: Fugtighedsniveau

7: Manuel tilførsel af damp

8: Når denne lyser orange varmer ovnen



5. Forklaringer til slutbrugeren

1. **Strøm (grønt lys):** Er tændt når ovnen er i elektrisk spænding

2. **Opvarmning (orange lys):** Ovnens modstand opvarmer

3. Tilberedningsvalg:



køling: Kølingen skal slukkes manuelt. Selv hvis lågen åbnes, stopper blæseren ikke. Kølingen er kun tændt, hvis uret (5) står på position 0 (dvs. slukket).



slukket: Der er ingen tilberedning i gang.



konvektion: indstil temperatur (4) og tid, hvorefter den orange lampe vil tændes (opvarmning, 2).

Under dette tilberedningsvalg kan befugtning (6) og udluftning (7) desuden bruges.



damp (vand 100 %): Ved denne type tilberedning kan befugtning (6) ikke bruges. Tilberedningstiden kan indstilles med uret (5).

Temperaturen kan indstilles med termostaten (4).

Udluftningsknappen (7) kan benyttes.

Benyt ikke højere temperaturer end 120° C ved denne tilberedningstype.



konvektionsdamp (vand 25 %): Ved denne type tilberedning kan befugtning (6) ikke bruges.

Tilberedningstiden kan indstilles med uret (5).

Temperaturen kan indstilles med termostaten (4).

Udluftningsknappen (7) kan benyttes.

4. **Temperaturtermostat:** Når knappen drejes fra 0° C med uret mod 2. OPVARMNING, begynder ovnen at opvarme. Termostaten går fra 50° C - 270° C. Temperaturen kan ændres når som helst under tilberedningen.

BEMÆRK: TILBEREDNINGEN STARTER FØRST, NÅR URET INDSTILLES.

5. **Tilberedningsur:** Uret går fra 0 til 120 minutter. Når tilberedningstiden er udløbet og uret står på 0, begynder alarmen. Tilberedningen starter først, når uret indstilles. Tilberedningstiden kan ændres når som helst under tilberedningen. Når uret står på 0 er ovnen slukket. 2. OPVARMNING og befugtning er slået fra.

Hvis du beslutter dig for at bruge ovnen uden at bruge uret, kan du sætte den til indstillingen ∞. Tilberedningen vil da fortsætte indtil uret stilles på 0 (slukket).

6. **Luffugtighedsvælger:** Ved at dreje knappen med uret vil luffugtigheden i ovnrummet stige; hvis lavere fugtighed ønskes, skal knappen drejes mod uret.

LUFTFUGTIGHED MÅ IKKE BRUGES, NÅR TEMPERATUREN I OVNRUMMET ER MEGET HØJ.

7. **Dampudluftning:** Udluftningen kan åbnes ved at trykke på den røde knap i et sekund (det røde lys tændes). Udluftningen lukkes ved at trykke på den røde knap igen (det røde lys slukkes).

6. Slukning

For at slukke ovnen skal knappen indstilles i positionen



7. Problemer og løsninger

Ovnen tænder ikke.

- Check, at alle afbrydere er tændt, og at ovnen får strøm (tændt grønt lys).
- Indstil URET.
- Check, om sikkerhedstermostaten skal nulstilles.
- Check, om ovnens låge er lukket.
- Check, at tilberedningssessionen er korrekt indstillet.

Blæseren slukkede mens ovnen var tændt.

Hvert 2. minut skifter blæsermotoren automatisk rotationsretning og hviler derefter i 20 sekunder. Hvis den sidste tilberedningssession slutte med blæserens hvileperiode, vil motoren være slukket i kort tid, næste gang ovnen tændes.

- Check, at blæseren ikke er midlertidigt slukket (ikke mere end 20 sekunder) pga. ovnens normale rutine.
- Check, at ovnens låge er lukket.
- Check, at udluftningen ikke er blokeret.

Ovnrummets lys virker ikke.

- Benyt varmeresistente pærer.
- Udskift pærerne.

Fugtighedskontrolrørene giver ikke vand fra sig.

- Check, at hanen er åben.
- Check, at filteret ikke er blokeret.
- Check, at luftfugtighedskontrollen er slået til.

Vandfilter

Hvis ovnens vandforsyning er forstyrret, check da elektroventilens inputfilter bagved ovnen:

- Sluk hanen på vandtilførslen.
- Afmonter røret, der forbinder ovnen til vandsystemet.
- Brug en tang til at fjerne filteret bagved elektroventilen.
- Rens filteret for alle urenheder og genindsæt det bag elektroventilen.
- Monter røret igen.

8. Almindelig vedligeholdelse

Denne sektion er tiltænkt slutbrugeren og er vigtig for, at ovnen kan fungere korrekt på langt sigt. Ved at udføre nogle få simple procedurer samvittighedsfulgt på bestemt tidspunkter kan man undgå at få brug for at få ovnen tilset af specialiseret personale.

Procedurerne kræver ingen speciel teknisk viden og kan opsummeres i nogle simple kontroller af apparatets komponenter.

INDEN NOGEN FORM FOR VEDLIGEHOLDELSE ELLER RENGØRING AF APPARATET PÅBEGYNDES, SKAL STRØM OG VAND FRAKOBLES.

Rengøring af ovn.

OBS: INDEN RENGØRING AF OVN SKAL DET SIKRES, AT OVNEN ER KOLD.

Rengør ovnen indvendigt og udvendigt hver dag:

1. Brug kun varmt vand og sæbe eller et neutralt rengøringsmiddel.
2. Skyl med rigeligt vand og tør grundigt.
3. Tør grundigt.

Alle madrester og alt fedt skal fjernes fra ovnen hver gang den bruges til madlavning; følg 1-2-3 vejledningen nedenfor.

Brug ikke slibende materialer eller andre produkter, der kan være skadende for ovnens overflader.

Brug kun alkalibaserede produkter egnede til formålet.

Brug ikke højtryksvandstråler til at rengøre ovnen.

Hvis ovnen ikke virker korrekt, skal den slukkes, elektriciteten og vandforsyningen skal frakobles, og teknisk assistance skal tilkaldes.

Ved længerevarende perioder, hvor ovnen ikke bruges, anbefaler vi, at:

1. Slukke apparatet ved at holde tænd/sluk-knappen (1) inde.
2. Frakoble alle forbindelser – elektricitet såvel som vand.
3. Lade lågen være på klem for at undgå dårlige lugte.

Apparatet bør undersøges af kvalificeret og autoriseret personale mindst én gang om året.

9. Udpakning og bortskaffelse af emballage

Hold emballagen væk fra børn, da den kan være farlig.

Bortskaf emballagen på ansvarlig vis (f.eks. ved genbrug) i overensstemmelse med gældende regler.

10. Bortskaffelse af apparatet

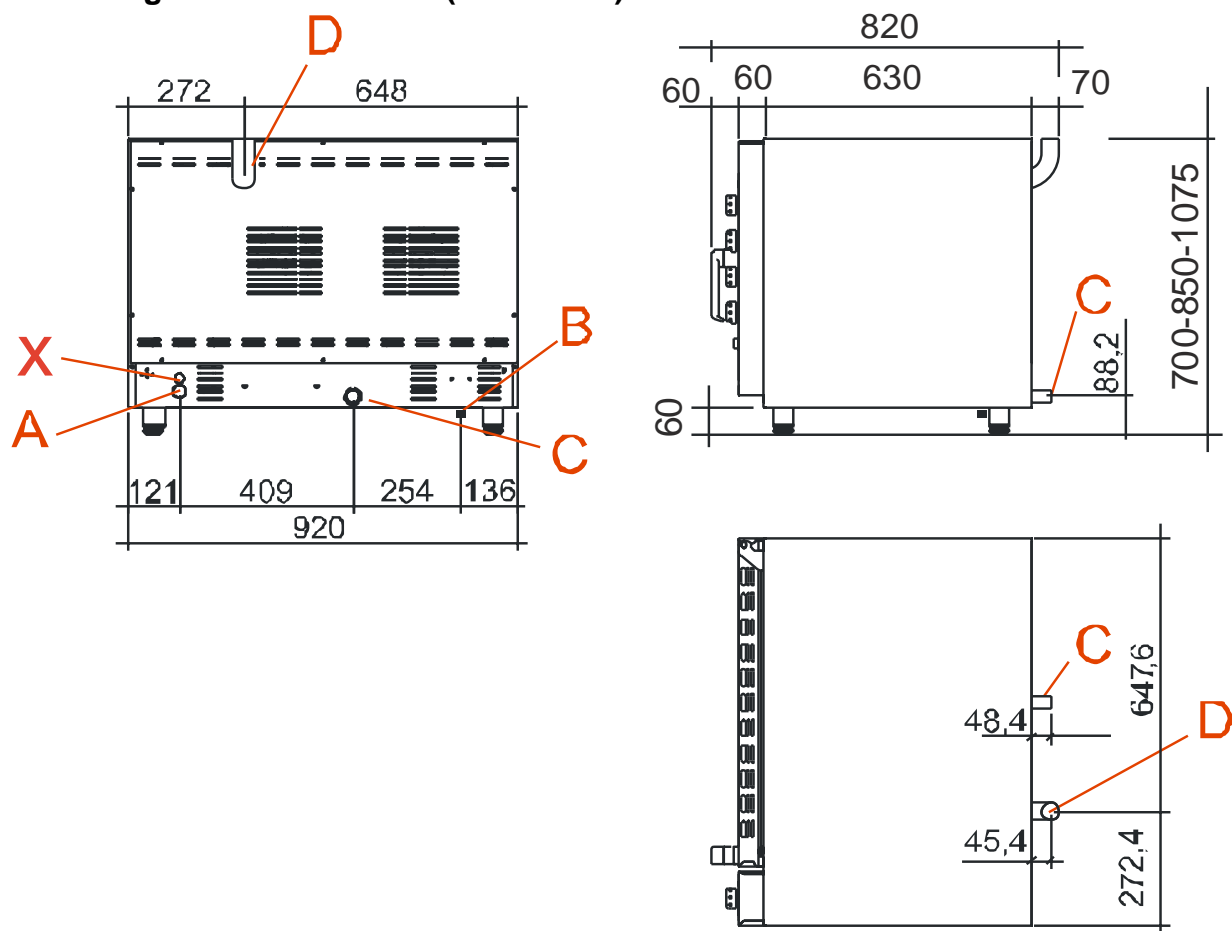
Inden apparatet bortskaffes, bør det gøres ubrugeligt ved at fjerne strømkablet samt alle dele, der kan udgøre en potentiel fare, og alle låse, hængsler mv. bør ødelægges for at undgå, at legende børn kan blive indespærret eller komme til skade.

OVERHOLD ALTID GÆLDENDE LOKALE REGLER OMKRING BORTSKAFFELSE AF DENNE TYPE UDSTYR.

11. Installationsdiagram

Ovne

Ovn til 1/1 GN og 60x40 cm. bakker (9xx-serien)



Forklaring

A Elektrisk forbindelse

B Vandtilslutning $\frac{3}{4}$ " (EUE- og EDE-modeller)

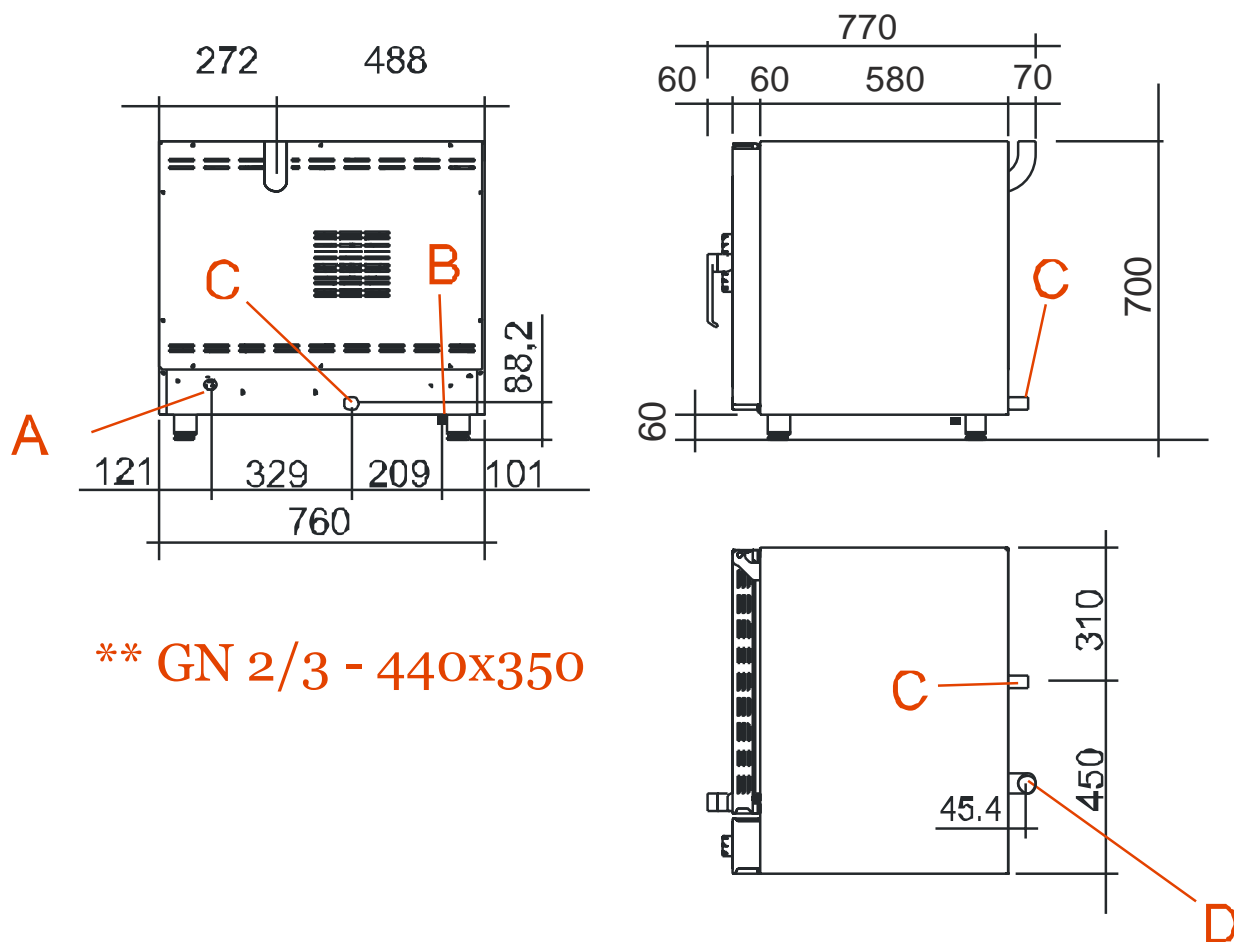
C Vandafledning \varnothing 32 mm (EUE- og EDE-modeller)

D Dampafledning \varnothing 32 mm (EUE-modeller); dampafledning \varnothing 42 mm (EDE-modeller)

X Restart knap

12. Kredsløbsdiagram – konvektionsovne

Konvektionsovn 2/3 gastrobakker 8xx-serien



Forklaring

A Elektrisk forbindelse

B Vandtilslutning $\frac{3}{4}$ " (EUE- og EDE-modeller)

C Vandafledning \varnothing 32 mm (EUE- og EDE-modeller)

D Dampafledning \varnothing 32 mm (EUE-modeller); dampafledning \varnothing 42 mm (EDE-modeller)

X Restart knap

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG- DECLARATION DE CONFORMITE**



Costruttore/ Manufacturer/ Hersteller/ Producteur	PRIMAX s.r.l , Via Gemona 14/16, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALY
Macchina/ Machine/ Bezeichnung der Maschine/ Machine	FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE, CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE, CONVEZIONE-VAPORE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA ELECTRIC CONVECTION, CONVECTION-HUMIDIFICATION, CONVECTION-STEAM OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY ELEKTRO KONVEKTIONSÖFEN, KONVEKTIONSÖFEN -BEFEUCHTUNG, KONVECTION- DAMPFÖFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI FOURS ELECTRIQUES À CONVECTION ,CONVECTION-HUMIDIFICATION, CONVECTION- VAPEUR POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
Modello/ Model/ Maschinntyp/ Modèle	ECE-805-HD, ECE-905-HD, ECE-907-HD, ECE-910-HD EUE-805-HD, EUE-905-HD, EUE-907-HD, EUE-910-HD EDE-805-HD, EDE-905-HD, EDE-907-HD, EDE-910-HD
Anno di fabbricazione / Year of manufacture / Baujahr / Année de fabrication	2013

Si dichiara che l'apparecchiatura sopra specificata, di nostra produzione, è progettata e costruita in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza dettati dalle Direttive Europee sulla Sicurezza. Si ricorda che la presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchiatura eseguite da terzi senza la nostra approvazione.

It is hereby declared that the mentioned machine manufactured by us is designed and manufactured in compliance with the essential safety requirements as provided under the European Directive on Safety. May we remind you that the present declaration shall be null and void should any modifications be carried out on the machine without our approval.

Hiermit erklären wir, daß die bezeichnete Maschine bei uns hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtlinie entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Nous déclarons que la machine de notre production spécifiée a été conçue et construite de façon à répondre aux conditions essentielles requises en matière de sécurité dictées par la Directive Européenne sur la Sécurité. Nous vous rappelons que la présente déclaration perdra sa validité en cas de modifications apportées à la machine sans notre autorisation.

Direttive di riferimento:	1- Direttiva Bassa Tensione 2- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 3- Direttiva Macchine	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Norme applicate in particolare:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Relevant Directives:	1- Low Voltage Directive 2- Electromagnetic Compatibility Directive 3- Appliances Directive	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Specifically applied standards:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Einschlägige EG-Richtlinien:	1- EG-Niederspannungsrichtlinie 2- EG -Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 3- EG – Ausrüstungsrichtlinie	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Angewandte Normen, insbesondere:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Directives de référence:	1- Directive Basse Tension 2- Directive Compatibilité Électromagnétique 3- Directive Appareils	2006/95/CE 2004/108/CE 2006/42/CE
Normes appliquées en particulier:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	

Identificazione del firmatario/ Identification of signer/ Angaben zum Unterzeichner/ Identification du signataire

Vittorio Marson