

P-serien

Pizzaovn P400 P600 P800



CE

Model No

Serial No

Volts

Total kW

Elem.

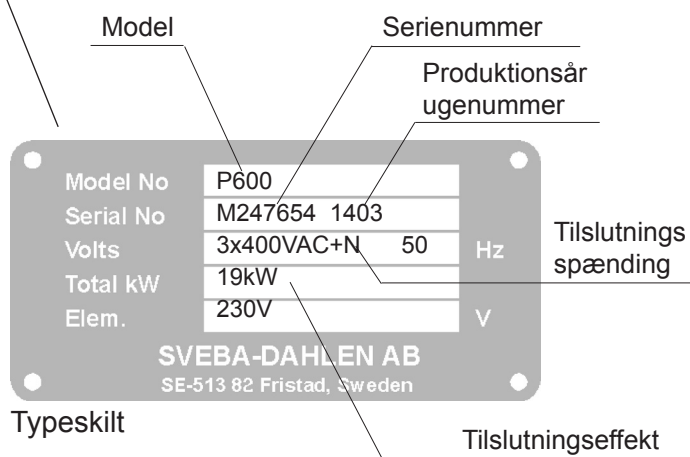
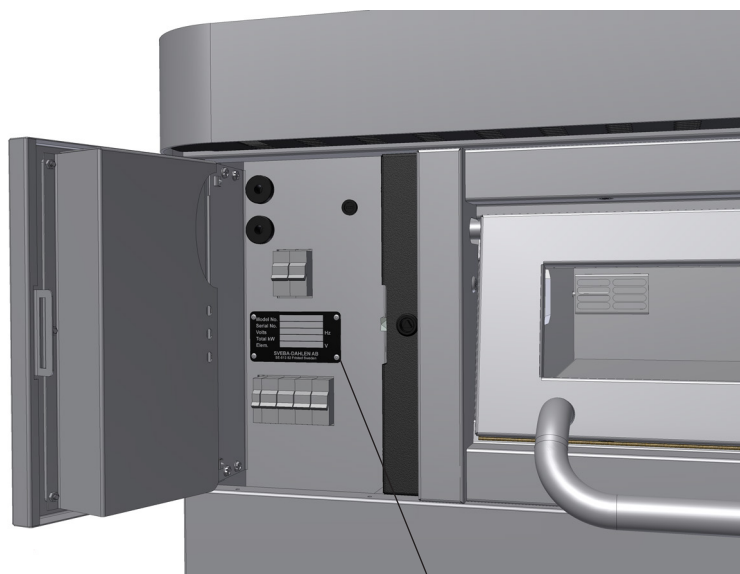
Hz

V

SVEBA-DAHLEN AB

SE-513 82 Fristad, Sweden

**Drift
Pasning
Installation**

P-serien

Ved forespørgsler eller fejl - kontakt først installatøren eller agenten eller

SVEBA-DAHLEN AB
513 82 FRISTAD
Tlf. 033 151500
Fax 033 151599
Hjemmeside: www.sveba-dahlen.se
E-mail: info@sveba-dahlen.se

Producenten forbeholder sig ret til mål- og konstruktionsændringer

Indhold

Vigtigt	4
Første start af ovnen	5
Introduktion.	6
Måloplysninger	7
Produktbeskrivelse	10
Pizzapanel	12
Bagningstips	21
Fejlsøgning	22
Pasning	23
Service	24

Viktigt

Ved al korrespondance skal følgende altid angives:

<i>Ovnens modelbetegnelse</i>
<i>Fremstillingsnummer</i>
<i>Tilslutningsspænding</i>

Det er vigtigt for god og sikker drift af ovnen, at brugeren er yderst fortrolig med dens funktion og håndtering.

Læs derfor denne brugsanvisning inden ovnen tages i drift!

Foretag ikke indgreb i hverken ovn eller manøvrepænel. Forkerte tiltag kan medføre personskaade eller funktionsfejl.

Justering og reparation skal udføres af en servicemand, som er uddannet og autoriseret af SVEBA-DAHLEN AB.

Opbevar denne manual på et passende beskyttet sted.

Udvis stor forsigtighed ved transport af ovnen på styrehjul, da tyngdepunktet er højt og tipperisikoen er stor ved eventuelle hindringer på gulvet.

**Ovnens skal tilsluttes til en alpolet kontakt med mindst 3mm kontaktafstand.
Som sikring i den fødende el-central anbefales det at bruge en 3-polet beskyttelse. Det er for automatisk frakobling af samtlige faseledere selv ved fejl i kun en faseleder.**

Udskiftning af tilslutningskabel må kun udføres af en autoriseret tekniker.

Lågeglasset skal kun rengøres med en fugtet klud og lidt rengøringsmiddel. Undgå store mængder vand. Se afsnit Pasning.

Luftindtagene foran på ovnens underside må ikke tildækkes.

Første start af ovnen

Inden ovnen tages i drift skal ovnen brænde ud, så resterende beskyttelsesolie i ovnrummet og fugt i stenpladerne forsvinder.

Under denne proces ryger det en del fra ovnen, men det er helt normalt. Sørg derfor for, at ventilationssystemet i lokalet er i gang og kan transportere røgen væk.

Alle ovnsektioner kan brændes ud samtidig.

- Luk alle ovnlågerne, åbn alle spjæld og indstil temperaturen på ca. 120 °C.
- Start ovnen med on/off-knapperne på panelerne.
- Når ovnen har opnået 120 °C lader man den stå i ca. 30 minutter. Tør derefter indersiden af lågeglasset af med en tør klud eller papir. Vær forsigtig så du ikke brænder dig.
- Øg temperaturen til ca. 200 °C. Lad ovnen stå ca. 15 minutter når temperaturen er opnået.
- Øg temperaturen til 240-250 °C og lad ovnen stå sådan i ca. 2 timer. Ovnens er derefter klar til at tage i brug.
- Når ovnen er slukket og kølet af, tørres lågeglassets inderside af med en fugtig klud.

Ellers brænder belægningen på glasset, som er opstået under udbrændingen, fast og bliver da meget svært at fjerne.

Ovenstående fremgangsmåde gælder også ved udskiftning til nye stenplader i en gammel ovn og er en forudsætning for at garantien skal gælde.

Hvis stenpladen udskiftes på et senere tidspunkt, så er det meget vigtigt at ovenstående anvisninger om opvarmning følges.

Hvis stenpladen varmes for hurtigt op, vil den revne og gå itu

I små lokaler med dårlig ventilation kan eventuelle røgdetektorer aktiveres under udbrændingen!

Forsøg derfor at lufte røgen ud ved f.eks. at åbne døre og vinduer.

Introduktion

Med P-serien tager Sveba-Dahlen pizzabagningen til et nyt niveau. Den unikke og velisolerede løsning med dobbelt hærdet glas gør ovnen yderst energibesparende.

For brugeren betyder det god økonomi ved bagningen og en velfordelt varme som gør at pizzaerne bliver velbagte uden at de behøver flyttes rundt.

Med det smarte panel kan du blandt andet programmere start- og stoptider for hele arbejdsugen. Så har ovnen altid korrekt arbejdstemperatur, når du skal begynde at bage. Hvis der opstår en forskel mellem den ønskede og den virkelige temperatur, så reguleres det hurtigt af den automatiske turbofunktion.

Ovnens isolerende egenskaber har betydning for arbejdsmiljøet. Ergonomien forbedres når ovnlågen ikke behøver åbnes flere gange for at flytte pizzaerne rundt, inden de er færdige. Desuden bidrager glassets varmereflekterende belægning til en køligere arbejdsplads.

Ovnen hviler på en solid konstruktion med stabile ben. Den er samtidig let at flytte ved hjælp af de låselige hjul. Det gør det lettere ved eksempelvis rengøring eller service.

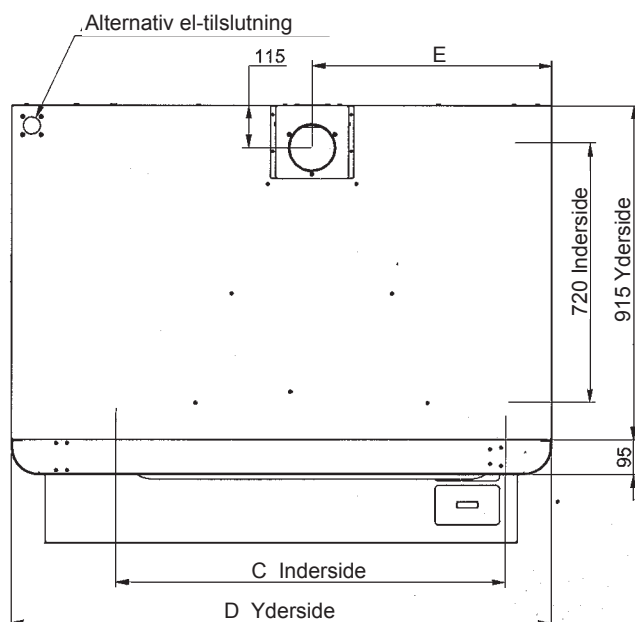
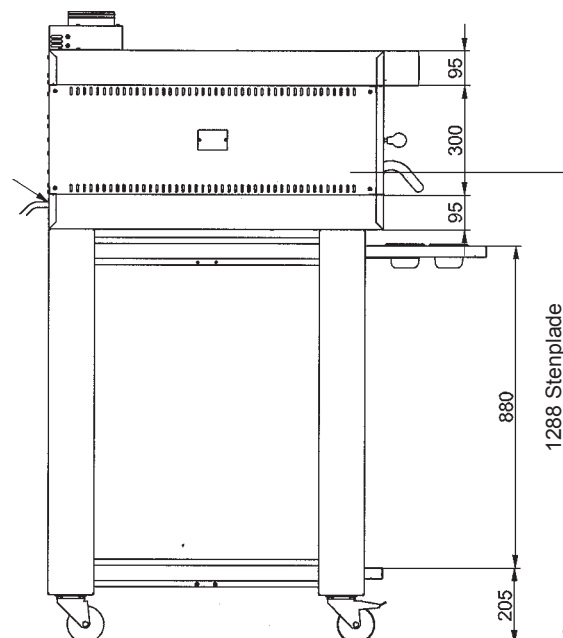
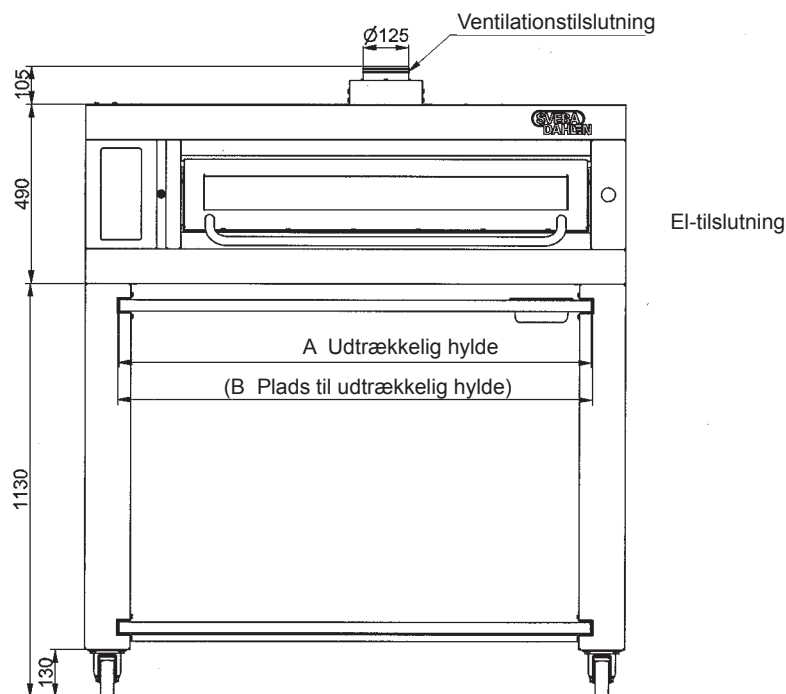
P-serien er meget velisoleret og udstyret med dobbelt hærdet glas og dobbelt temperaturgiver. Dermed holdes der på varmen, og temperaturen bliver jævn i hele ovnrummet. Resultatet er både lavere energiomkostninger og et bedre bageresultat.

Nem åbning og lukning med den solide lågekonstruktion som er udstyret med god hjælpefjedring. De rustfri, sandblæste håndtag holdes kølige og giver et behageligt greb.

Under ovnen er der to stabile udtrækkelige hylder med skåle i den øverste. De fungerer perfekt som aflastningsflade og her har du let adgang til eksempelvis krydderier og olie.

Måloplysninger

P-serien Enkel



Højde lågeåbning

140mm

Ventilation

100-125m³ / time, Ø125mm tilslutning

Kabel

3m medfølger ved 3N / 400V

Anbefalet for-sikring

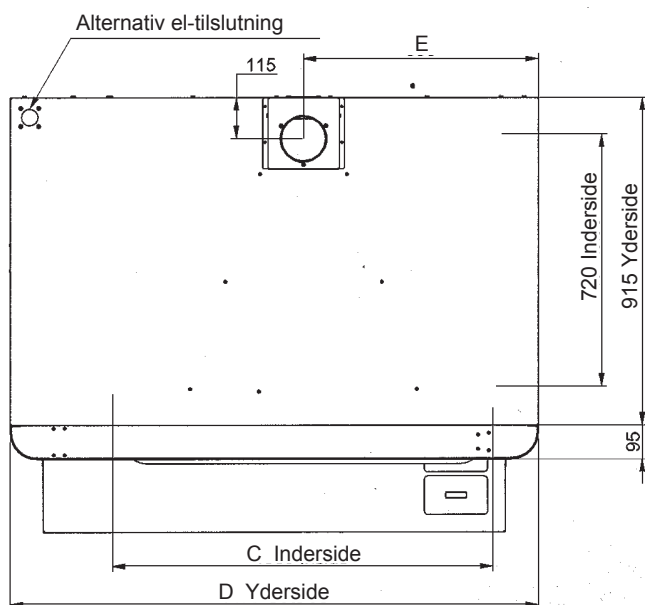
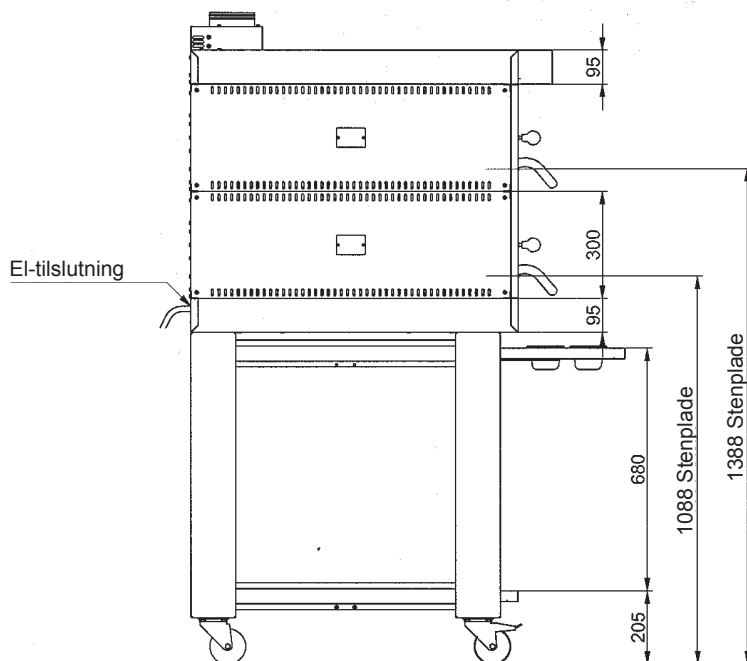
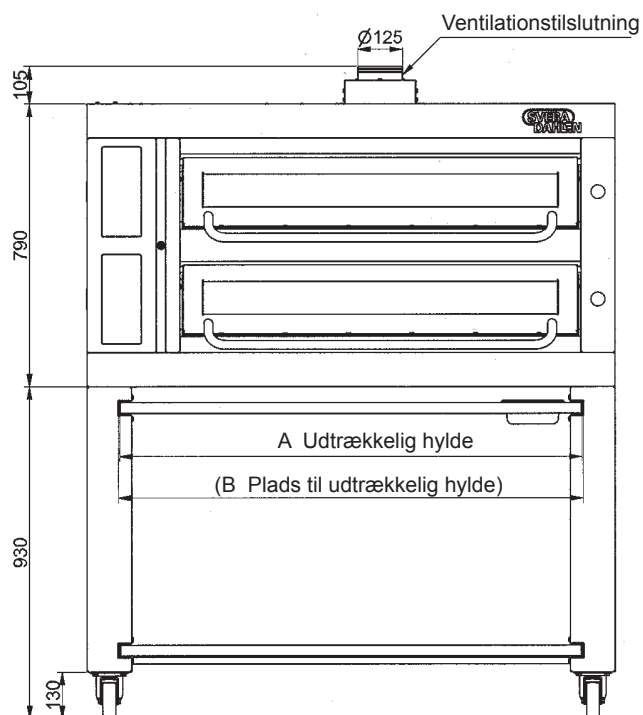
	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	16A	16A	25A
P600	16A	20A	32A
P800	25A	25A	40A

	A	B	C	D	E
P400	935	942	710	1120	478
P600	1290	1297	1065	1475	655
P800	1645	1652	1420	1830	833

Tilslutningseffekt Total

	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	6,7kW	7,3kW	6,7kW
P600	9,5kW	10kW	9,5kW
P800	12,4kW	13,5kW	12,4kW

P-serien Dobbelt



Højde lågeåbning

140mm

Ventilation

200-250m³ / time, Ø125mm tilslutning

Kabel

3m medfølger ved 3N / 400V

Anbefalet for-sikring

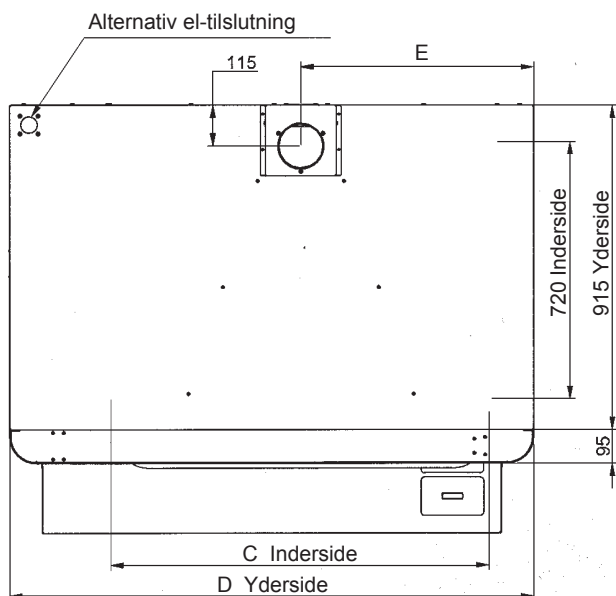
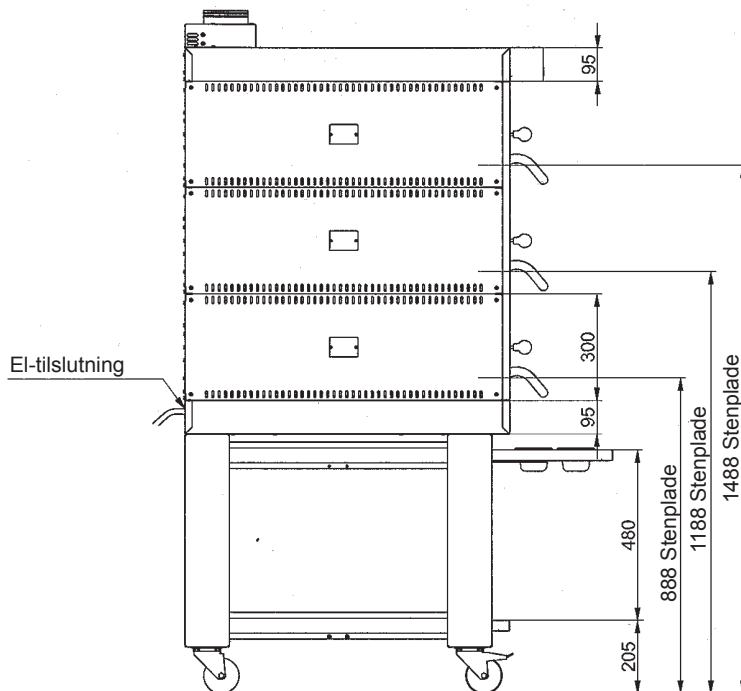
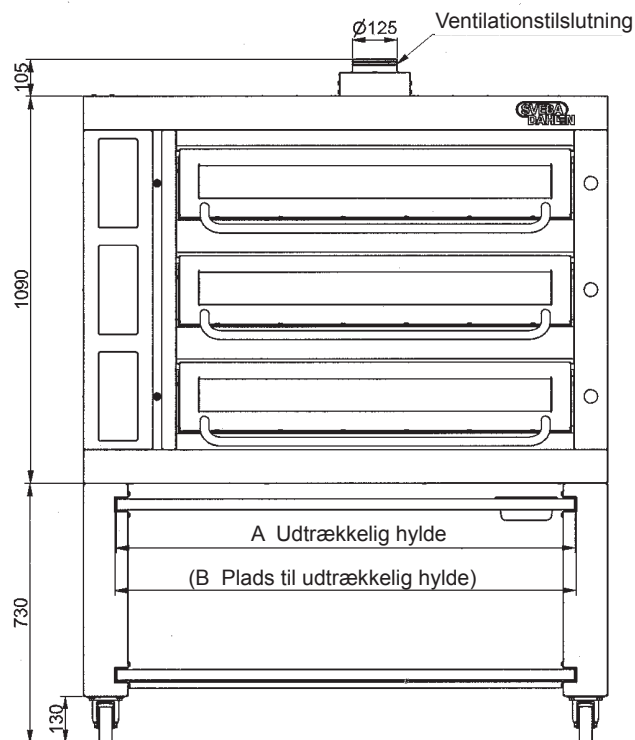
	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	25A	25A	40A
P600	32A	32A	50A
P800	40A	40A	80A

	A	B	C	D	E
P400	935	942	710	1120	478
P600	1290	1297	1065	1475	655
P800	1645	1652	1420	1830	833

Tilslutningseffekt Total

	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	13,4kW	14,6kW	13,4kW
P600	19kW	20kW	19kW
P800	24,6kW	27kW	24,8kW

P-serien Tredobbelt



Højde lågeåbning

140mm

Ventilation

300-375m³ / time, Ø125mm tilslutning

Kabel

3m medfølger ved 3N / 400V

Anbefalet for-sikring

	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	32A	32A	63A
P600	50A	50A	80A
P800	63A	63A	100A

	A	B	C	D	E
P400	935	942	710	1120	478
P600	1290	1297	1065	1475	655
P800	1645	1652	1420	1830	833

Tilslutningseffekt Total

	Spænding		
	3N / 400V	3N / 415V	3 / 230V
P400	20,1kW	21,9kW	20,1kW
P600	28,5kW	30kW	28,5kW
P800	37,2kW	40,5kW	37,2kW

Produktbeskrivelse

Godkendelser

Pizza P-serien er CE-godkendt iht. EMC-direktivet samt Lavspændingsdirektivet.

Opbygning

Ovnen består hovedsagligt af to dele, en ovnsektion og en bensektion. Bensektionen består af fire ben, som hver især skrues på bunddelen med fire skruer.

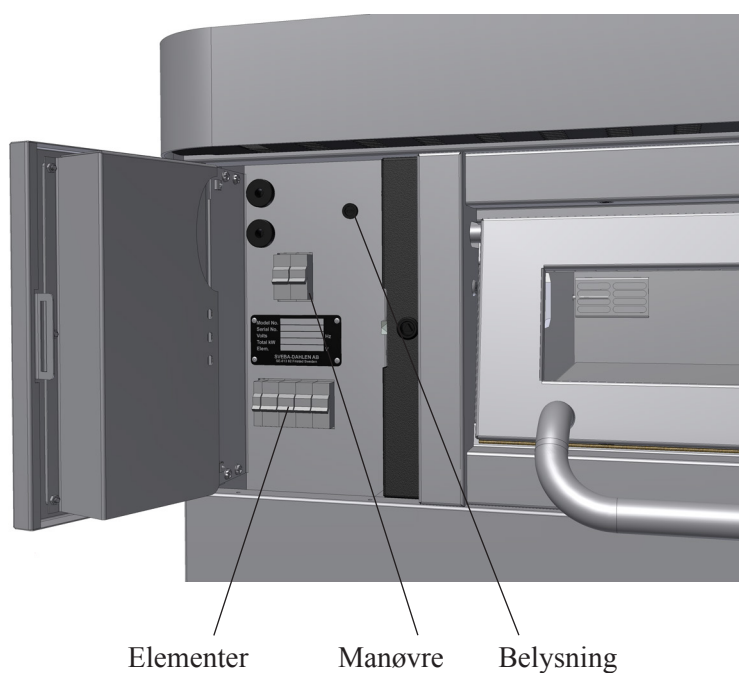
El-tilslutning

Ved 3x400V+N medfølger et tilslutningskabel, med standard CEE stikforbindelse, som er 3m langt.

Sikringer

Ovnen er udstyret med indbyggede miniafbrydere, som er anbragt inden for paneldøren, der kan åbnes, og hvor de er let tilgængelige. Her er der også glassikring (10A, 5x20mm) til ovnrumbelysningen.

Ved overhedning udløses en miniafbryder via ovnens overhedningssikring (se afsnit "Fejlsøgning").



Ventilation

Ovnens ventilationshuller, som er rundt om på ovnen, må ikke tildækkes. Hvis ovnen bygges ind i en væg skal dette sted være godt ventileret, så at ovnens elektriske udstyr ikke tager skade. Ovnens omgivelsestemperatur må ikke overstige 50 °C.

Ved indbygning er det vigtigt, at afstanden mellem ovnen og brændbare byggeelementer er mindst 50 mm.

Husk ved placering på en bæk, eller hvis ovnstativet ikke anvendes, at ventilationsåbningerne på den forreste kant af ovnens underside ikke må blokeres.

Udsugning

P-serien er konstrueret til at kunne tilsluttes en udsugningskanal med mekanisk ventilation. Ovnens er forberedt til at kunne tilsluttes til en ø125 mm udsugningskanal. Passende udsugningsvolumen er 100-125 m³/time per dæk. Udsugningsluftens temperatur er ca. 40-45 °C.

Hvis ovnen tilsluttes til en udsugning med selvtræk, vil ovnens dampkappe ikke transportere os og røg lige så effektivt bort fra ovnrummet.

Opvarmning

Ovnen har en indbygget hurtig-startfunktion (Turbo), som sørger for at den når den indstillede temperatur på kortest mulige tid. Funktionen kobles helt automatisk til og fra ved behov.

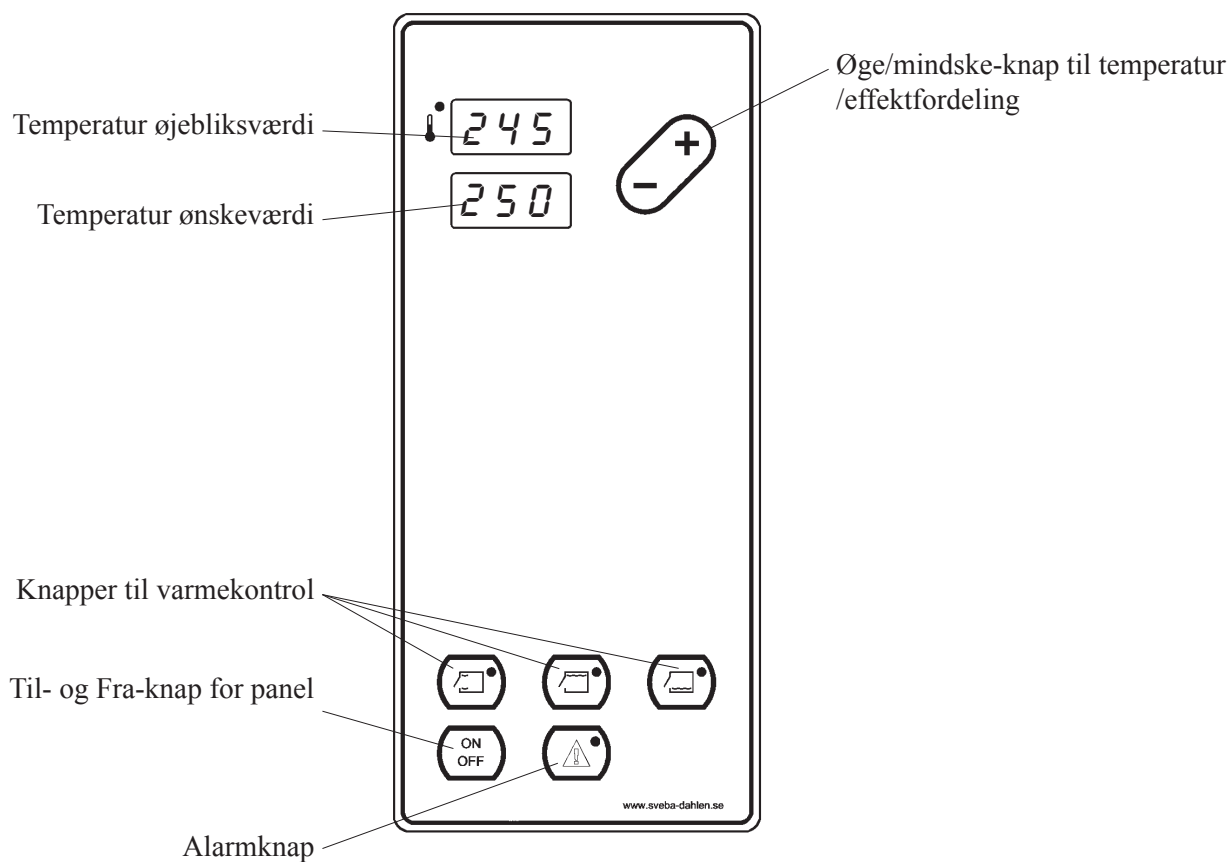
Dobbeltglas

Lågerne på ovnen er udstyret med dobbelt hærdede glas med reflekterende belægning. Det bidrager til et køligere arbejdsmiljø, mere jævnt bageresultat og lavere energiforbrug.

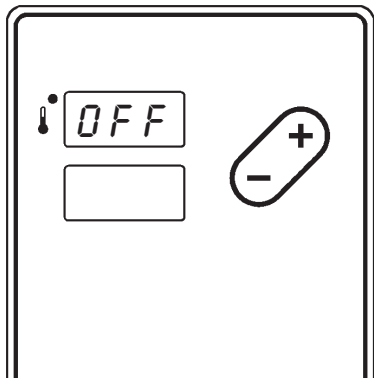
Se afsnit pasning vedrørende rengøring af lågen.

Pizzapanel

Almen beskrivelse

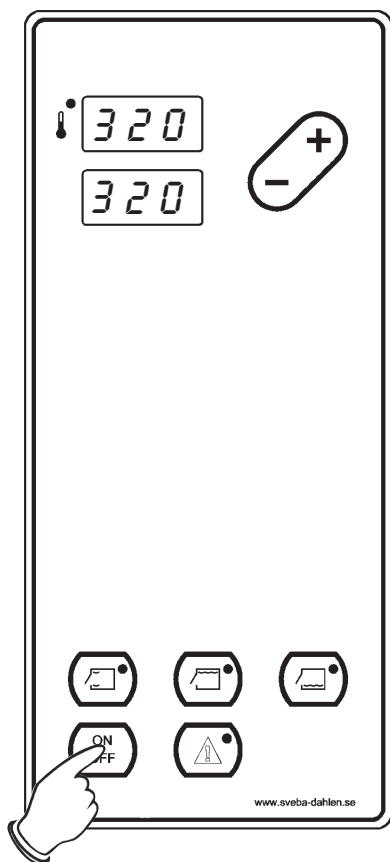


Slukket ovn



Panelet viser OFF og alle dets funktioner er slukket.

Start af ovn



Start ovnen ved at trykke på ON/OFF knappen.

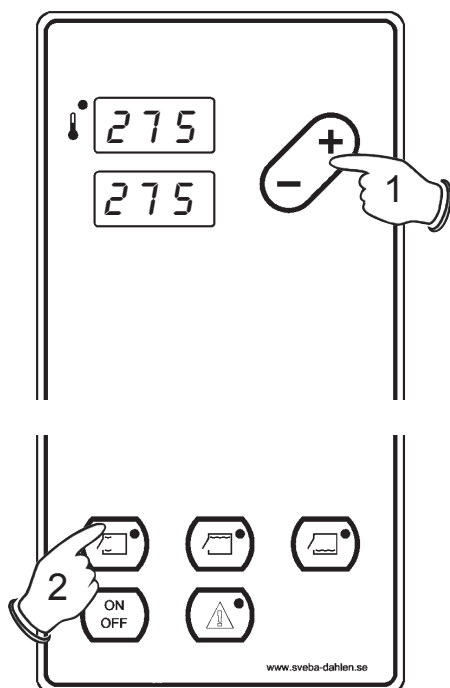
Displayerne lyser.

Ovnbelysningen lyser.

Ovnsektionen varmes op til den indstillede værdi.

Displayet til visning af temperaturens øjebliksværdi er normalt slukket og tændes i 4 sekunder ved tryk på knappen +/- . Kontinuerlig visning kan dog vælges i driftsmenuen.

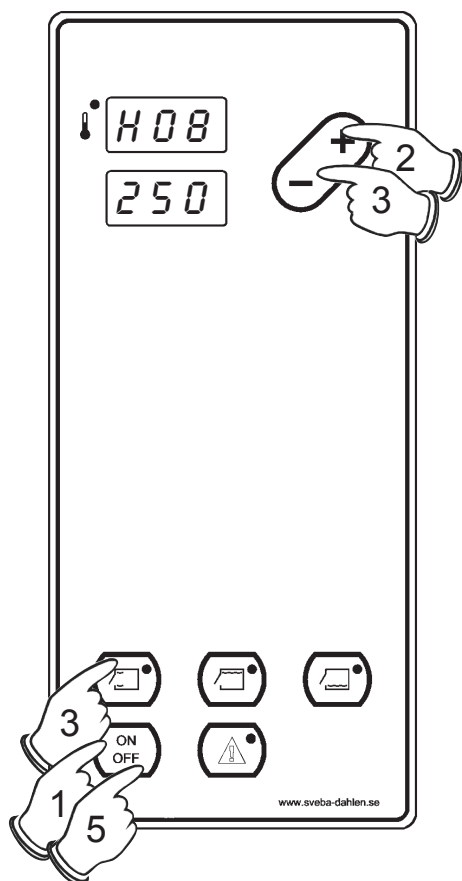
Bagning



1. Indstil ønsket temperatur.
2. For at fordele effekten mellem front-, over- og under-varme, indstilles ønsket værdi ved at trykke på den pågældende knap. Indstilling 0-10 svarer til 0-100 % effekt. Displayet "temperatur ønskeværdi" bruges til at vise den indstillede værdi. Ændr værdien med +/- knappen for temperatur. Displayet går over til den indstillede temperatur efter nogle sekunder.

Oven kan startes med en timer, som regner den indstillede tid ned, iht. beskrivelsen under "Start-ur", eller programmeres til at starte og stoppe på faste tidspunkter hver dag, iht. beskrivelsen under "Uge-ur".

Start-ur



1. Hold ON/OFF knappen trykket ind i 10 sekunder. Temperaturdisplayet skifter til den ønskede starttemperatur og antal timer til start.
2. Indstil ønsket starttemperatur med "+ / -".
3. Indstil timer til start ved at holde frontvarmeknappen trykket ind og ændre + / -.
4. Displayet regner ned time for time. Når H00 er opnået, starter ovnen og opvarmes til den indstillede temperatur.
5. Start-uret kan deaktiveres ved igen at holde ON/OFF knappen trykket ind i 10 sekunder.

Uge-ur

Ved strømafbrydelse skal uret indstilles på ny.

For at uge-uret skal fungere, skal det først aktiveres i servicemenuen, parameter P02.

Indstillinger udføres med panelet i stilling OFF.

1. Panelet indikerer Stb.
2. Skift mellem Stb, SEt og rtc ved at holde frontvarmeknappen trykket ind og ændre mode med + / - .

Stb = Standby, oven klar til at blive startet af start-uret. Se fig. 1

SEt = Indstilling af start og stoptider. Se fig. 2

rtc = Indstilling af realtids-ur. Se fig. 3

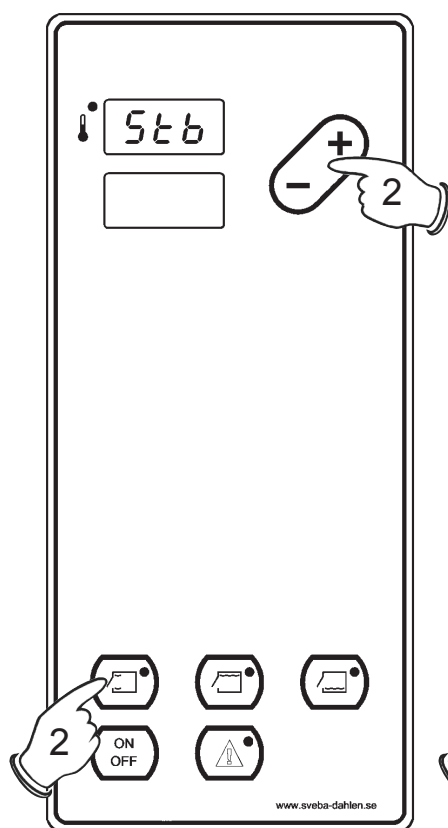


Fig 1

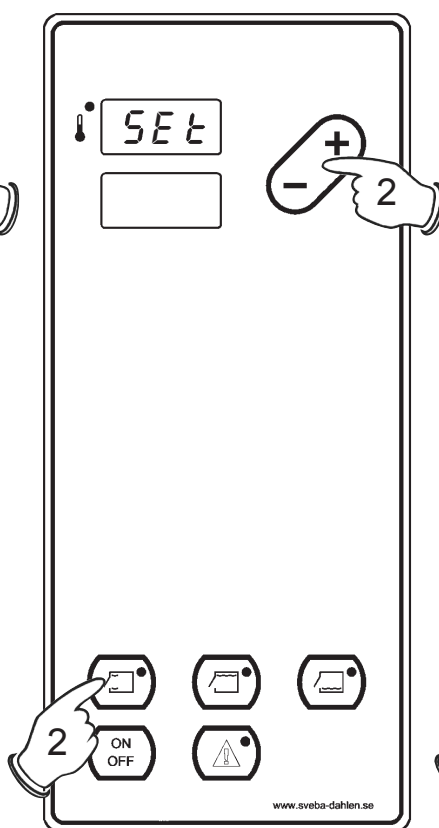


Fig 2

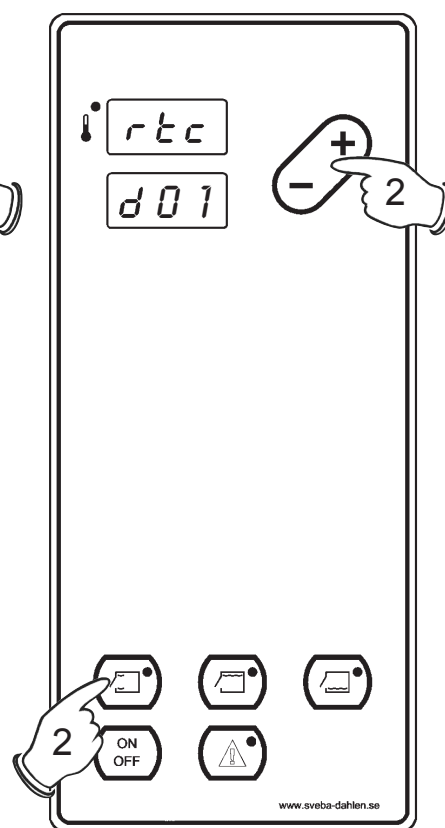


Fig 3

Indstilling af realtids-ur "rtc"

1. Skift til "rtc".
2. Skift mellem dag, time og minut ved at holde undervarmeknappen trykket ind og ændre med + / - .
3. Indstil ugedag (dag 1= Mandag) med + / - . Se fig. 1
4. Indstil timer med + / - . Se fig. 2
5. Indstil minutter med + / - . Se fig. 3

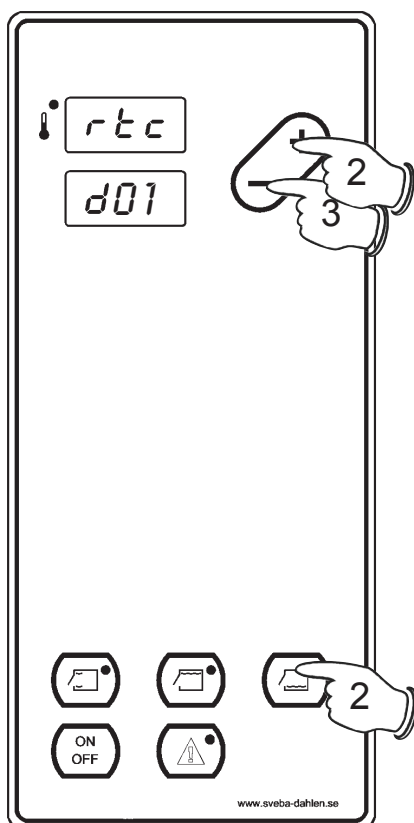


Fig 1

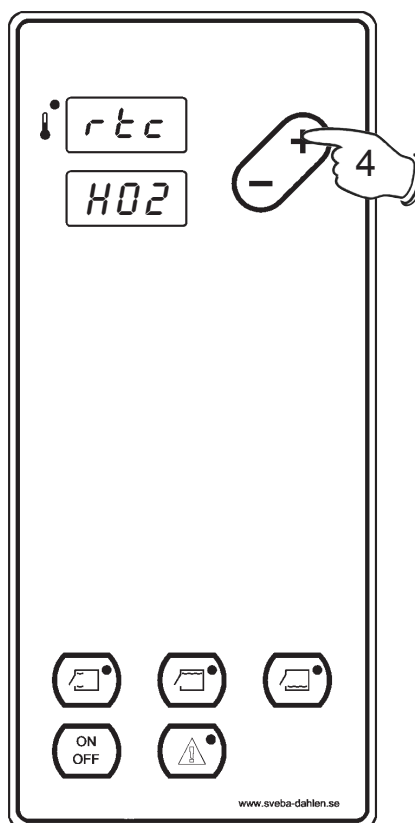


Fig 2

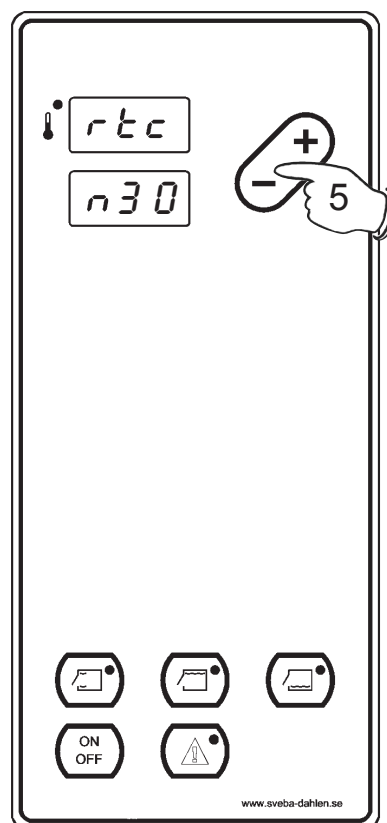


Fig 3

Indstilling af start- og stop-tider "SEt"

1. Skift til "SEt".
2. Når + / - knappen påvirkes skifter det øverste display fra SEt til at vise startdag og time, det underste display viser stopdag og time.
3. Indstil starttime med + / -.
4. Indstil stoptime ved at holde overvarmeknappen trykket ind og ændre med + / -.
5. Skift til næste dag ved at holde undervarmeknappen trykket ind og ændre med + / -.

For at deaktivere en start/stoptid: øg tiden indtil "--" vises på displayet.

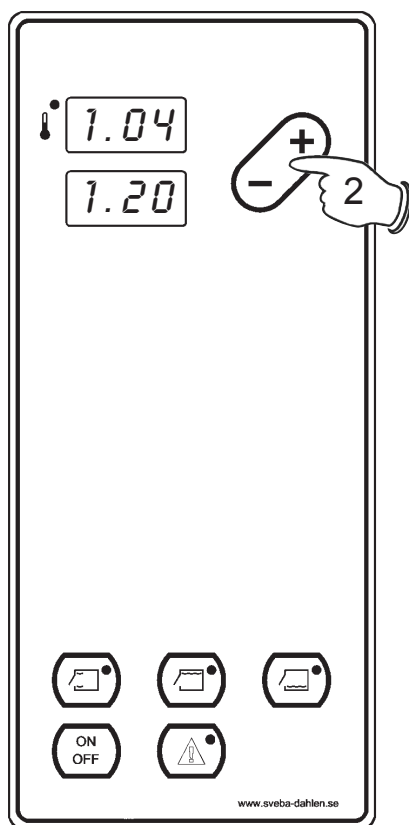


Fig 1

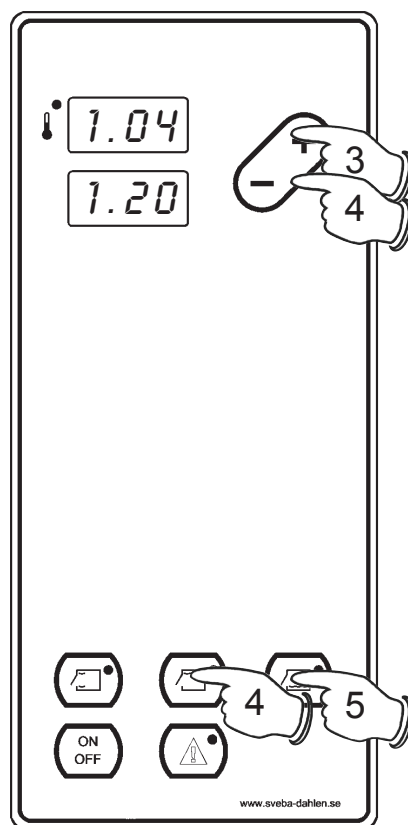
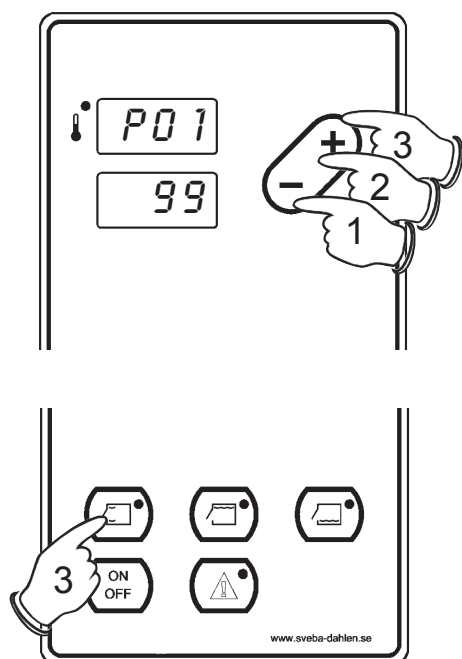


Fig 2

Parameterniveau 1



For adgang til servicemenu for brugere.

1. Hold + / - knapperne til temperaturen trykket ind i 4 sekunder, parameternummeret vises i det øverste display og værdien i det underste.
2. Skift parameter med + / -.
3. Indstil værdien ved at holde frontvarmeknappen trykket ind og ændre med + / -.

Hvis en knap ikke påvirkes inden for 10 sekunder, så skifter panelet tilbage til den forrige stilling

Parameterliste

P01: Maks. tilladt strømforbrug.

Stilles på samme værdi (ampere) som bageriets fødende sikring til ovnen.

Hvis ovnens strømforbrug overskrider denne værdi, frakobles et dæk automatisk.

Prioriteringsordning for frakobling af et dæk.

1. Frakobler det dæk hvis temperatur ligger nærmest ønskeværdien.
2. Når et dæk er frakoblet af belastningsovervågningen blinker dets temperatursymbol. **P28 skal aktiveres.**

P02: Uge-ur.

Aktivering af panelets indbyggede uge-ur.

Panelet viser *Stb* (standby) i stedet for *Off*.

P03: Energisparetimer.

Energispare mode aktiveres ved at indstille en værdi større end nul i P03.

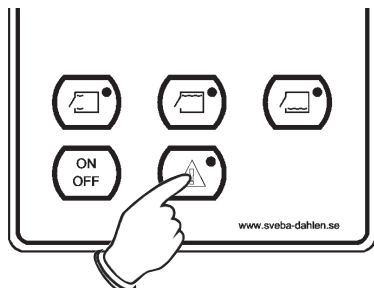
Hvis en knap derefter påvirkes, skifter panelet tilbage til den forrige indstillede bagetemperatur.

P04: Energisparetemperatur.

Se P03.

Område	Default	Default
		Pizza
0-999A	0	0
0: Deaktiveret 1: Aktiveret	0	0
0-999min	0	0
0-250C	100	100

Alarmhåndtering



Når en alarm opstår, tændes alarmsymbolet.

Aflæs alarmen i det underste display ved at trykke på alarmsymbolet.

Alarmsymbolet lyser så længe alarmen fortsætter.

INDIKERING	FEJLTYPE	AFHJÆLPNING
E1	Fejl på temperaturgiver, venstre	Kontrol af giver og dens tilslutning
E2	Fejl på temperaturgiver, højre	Kontrol af giver og dens tilslutning
E3	Fejl på kuldekompensationen	Skift panel
E4	Strømafbrydelse	Indstil uret.
E5	Ekstern alarm	Kontrollér sikringer og overhedningsbeskyttelse.
E90	Netværksfejl, serielt grænsesnit	Test af ledningstilslutninger Kontrollér indstillingerne for kommunikation (er angivet på el-skema). Kontakt autoriseret servicetekniker
E91	Energimåling ikke aktiveret i et af slavepanelerne	Kontakt autoriseret servicetekniker Kontrollér parameter "AC guard" i alle slavepaneler
SEr	Alarm, tid til service	Kontakt autoriseret servicetekniker
EP	Fejl i parameterhukommelsen	Skift panel
Pr	Intern test ikke OK	Skift panel

Turbostart

Ovnen er udstyret med automatisk turbofunktion. Hvis forskellen mellem ønske- og øjeblikstemperaturen er større end en værdi indstillet i servicemenuen, så er alle temperaturudgange indkoblede til 100 % for hurtig opvarmning. Turbofunktionen deaktiveres når et bageprogram startes eller hvis forskellen mellem ønske- og øjeblikstemperaturen er mindre end den indstillede værdi.

AC-guard

Ovnen beregner det aktuelle strømforbrug.

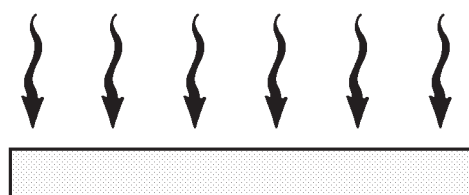
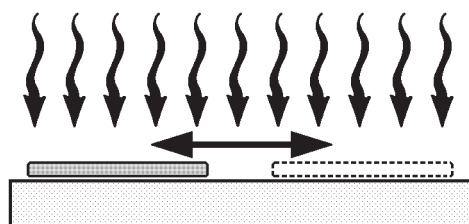
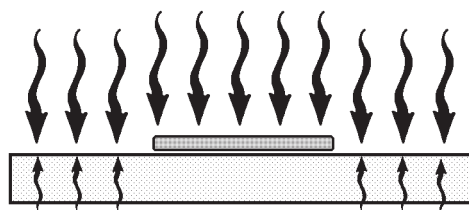
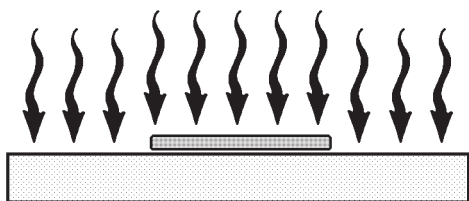
I servicemenuen indstilles "maks. tilladt strøm". Strømforbruget tillades ikke at overskride denne værdi. Hvis et dæk slukkes på grund af for højt strømforbrug, blinker temperatursymbolet.

Energisparestilling

Energisparestilling aktiveres ved at indstille en værdi større end nul i P03.

Ovnen går automatisk ned til en lavere temperatur, hvis en knap ikke påvirkes inden for den indstillede tid.

Bagningstips



Ovnens er udstyret med kraftige elementer, som er anbragt over og under hælden. Placeringen af disse er nøje afprøvet for at give en perfekt bagning uanset hvor pizzaerne anbringes i ovnen.

Rigeligt med varme fra de øverste elementer er nødvendigt for at opnå en velbagt pizza.

Begynd med at indstille overvarmen på 8. Prøv dig derefter frem til en indstilling som passer netop til dine pizzaer. Undervarmen kan indstilles på 0-1 til at begynde med.

Frontvarmen er beregnet til at regulere bagningen længst fremme ved lågen. Hvis pizzaerne bliver lyse her, så kan man øge frontvarmen lidt. En passende startværdi for front-varmen kan være 7.

Varmestrålingen fra de øverste elementer opvarmer hældens belægning. Ved længere ophold i bagningen akkumuleres der varme i hælden. Den første pizza som bages efter et længere ophold kan derfor blive lidt mørk på undersiden. Denne mørkhed aftager ved den næste pizza som bages på samme sted i ovnen.

Hvis hele ovnens kapacitet ikke udnyttes, bør man anbringe pizzaerne på skiftende steder i ovnen. Det udjævner temperaturen i hælden og giver en mere jævn bagning af pizzaens underside.

Ved længere ophold i bagningen kan man mindske ovnens overvarme lidt. Ved frokosttid øger man over- og undervarmen igen. Ovnens effekt er rigelig stor, så ovnen hurtigt når fuld kapacitet igen.

Fejlsøgning

Hvis der opstår problemer, bør man først læse nedenstående fejlsøgningsliste igennem for at se om man selv kan afhjælpe fejlen. Hvis det ikke hjælper, bør man kontakte Sveba-Dahle's serviceafdeling.

OBS! Det er ikke tilladt selv at udføre arbejde med elektriske komponenter. Dette arbejde skal udføres af en autoriseret elektriker.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Ovnen starter ikke.	• Ovnens sikring kan være udløst. • Hovedsikringen kan være udløst:	• Tilbagestil sikringen i ovnens front. • Skift sikringen i hovedcentralen.
Ovnen falder i temperatur eller har lang genvindingstid.	• Spjældet er åbent. • En sikring/overhedningsbeskyttelse kan være udløst. • Et element kan være i uorden.	• Luk spjældet helt eller delvist. • Tilbagestil sikring i ovnens front. • Udskift ødelagt element.
Produktets overside er for mørk.	• For meget overvarme.	• Reducer overvarmen.
Produktets underside er for mørk.	• For meget overvarme. • For høj varme	• Reducer overvarmen. • Sænke varmen
Produktet er for mørkt på både over- og underside.	• For høj bagetemperatur. • For lang bagetid. • For meget overvarme	• Reducer bagetemperaturen lidt. • Reducer bagetiden lidt. • Reducer overvarmen
Produktet lysere i ovnens forreste del.	• For lidt frontvarme. • For meget overvarme.	• Øg frontvarmen 1 trin. • Reducer overvarmen et trin.
Produktet mørkere i ovnens forreste del.	• For meget frontvarme. • For lidt overvarme.	• Reducer frontvarmen 1 trin. • Øg frontvarmen 1 trin.
Ovnen bager ujævnt på visse flader.	• Statisk relæ i uorden.	• Udskift statisk relæ Må kun gøres af en autoriseret tekniker.

Pasning

Rengøring

En godt rengjort ovn forlænger dens levetid og giver samtidig et bedre indtryk over for dine kunder. Ovnrummet bør rengøres dagligt af hygiejniske grunde.

Daglig pasning

Fej ovnrummet rent og tør lågeglasset af med en fugtig klud. Brug gerne lidt opvaskemiddel eller andet rengøringsmiddel som er specielt fremstillet til glas. Sveba-Dahlen anbefaler **BRITE GLACE** med artikelnummer **91430-005**.

Brug ikke ståluld eller andre svampe med rengørende effekt. Brug ikke skurepulver, aggressive eller ridsende rengøringsmidler på ovnens lågeglas. Brug ikke kolde rengøringsvæsker på varmt glas. Risikoen er da stor for at glasset revner. Glasset må ikke være varmere end at du kan berøre det med hånden (maks. 50 °C). Et lågeglas som rengøres sjældent eller aldrig, bliver meget svært at gøre rent.

Udvendig rengøring

Brug ikke alkaliske eller slibende rengøringsmidler. Til de rustfri udvendige flader har Sveba-Dahlen et udmærket rengøringsmiddel **LAHEGA** med artikelnummer **91430-009**.

Kontakt Sveba-Dahlen vedrørende disse rengøringsmidler på tlf. 033-151500, fax. 033-151599 eller spareparts@sveba-dahlen.se.

Vær forsigtig ved rengøring da der kan forekomme skarpe hjørner og kanter.

OBS! Ovnens låge må ikke overskyldes med vand da det kan forårsage kortslutning og give korrosionsskader på usynlige dele af ovnen. Brug ikke højtryksrensere!

Anvend ikke højtryksrens



El-skabet

Hovedstrømmen skal frakobles, inden der påbegyndes servicearbejde!

Børst el-skabets ledninger og komponenter rene med en blød børste. Vær forsigtig ved brug af støvsuger i el-skabet da den kan skabe statisk elektricitet, som kan ødelægge datapanelets elektronik.

Udskiftning af ovnrumsbelysning

Sluk først for ovnen!

Bræk forsigtigt lampeglasset løs med en kniv eller skruemejsel. Glødelampen kan nu let skiftes. Rør ikke den nye glødelampe direkte med fingrene. Fedt fra fingrene kan forkorte lampens levetid. Brug rene handsker eller hold lampen med lidt papir.

Service

For at garantivilkårene skal gælde skal ovnen gennemgå service med visse tidsintervaller. Nedenfor følger et serviceprogram med angivne tidsintervaller. Følg dette program og din ovn vil virke godt i lang tid og give dig et kontinuerligt godt bageresultat.

Ved service og reparationer må der kun anvendes originaldele fra Sveba-Dahlén.

Serviceprogram

HVER 12. MÅNED

Kontrol og justering:

Lågepakning

Glassets fastgørelse

Belysning, inklusive kabler

Hærdeplader

Stramning af tilslutninger

Elementer

Lågefjeder

Kugleled

Funktionskontrol

Kontrol af omgivelsestemperatur

Lågelejer

Rengøring:

Ovnrum

Lågeglas

Lamper



DOKUMENT

EF-Overensstemmelseserklæring

Producent

Sveba-Dahlen AB

Firma

Industrivägen 8
SE-513 82 FRISTAD

Adresse

Forsikrer hermed at pizzaovn model P400, P600, P800:

, svarer til forskrifterne i RÅDETS DIREKTIV:

-af den **15. december 2004** "angående elektromagnetisk kompatibilitet" **2006/42/EF**, samt nu gældende tillæg.

-af den 12. december 2006 "lavspændingsdirektivet" **2006/95/EF**, samt nu gældende tillæg

Følgende standarder er anvendt: **EN 60335-2-36**.

Fristad

Sted

2015-01-05

Dato

Underskrift

Peter Larsson

Navn

Vd

Stilling

Sveba-Dahlen AB

Firma

Industrivägen 8
SE-513 82 FRISTAD

Adresse