



BETRIEBSANLEITUNG



Oberthekenzapfgerät für Heißgetränke
Heißes Fässchen 105L

Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Gefahren- und Sicherheitshinweise. So helfen Sie Unfälle und technische Störungen zu vermeiden.

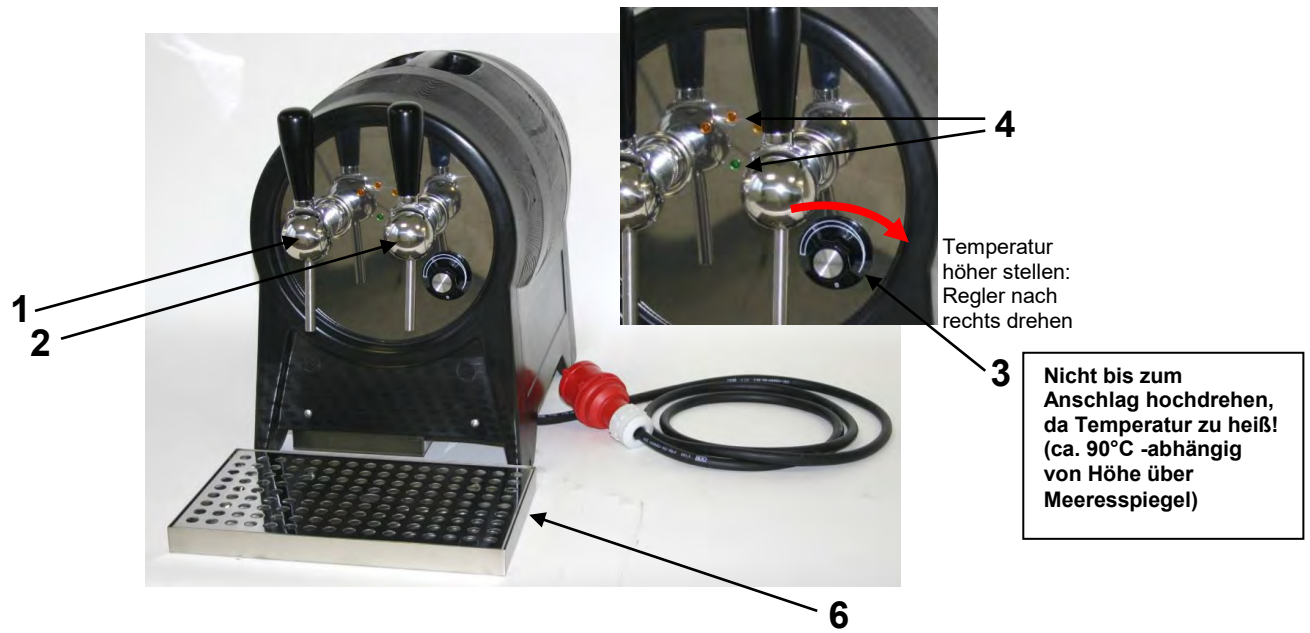
Lassen Sie die Maschine nur von Mitarbeitern bedienen, die sich zuvor anhand der Betriebsanleitung mit ihr vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe der Maschine auf. So kann sich Ihr Bedienungspersonal jederzeit informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten.

Inhaltsverzeichnis

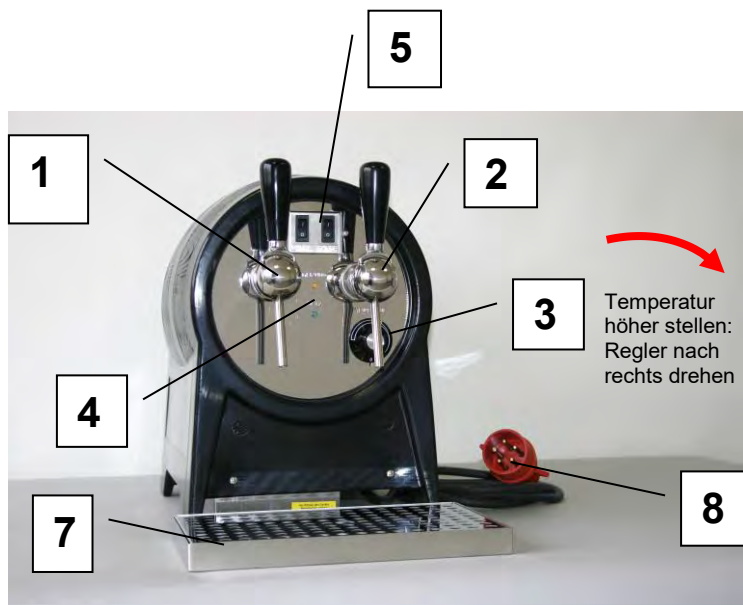
1.0 Angaben zum Gerät mit eingebauter gasbetriebener Membranpumpe	4
2.0 Angaben zum Gerät mit eingebauter elektrischen Pumpe	5
3.0 Gefahrenhinweise	6
4.0 Sicherheitstechnische Hinweise	6
5.0 Technische Daten	7
6.0 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
7.0 Montage	8
7.1 Montage der Maschine	8
7.2 Vorbereitung der Montage	8
7.3 Elektrischer Anschluss	8
7.4 Inbetriebnahme mit gasbetriebenen Pumpen	9
7.5 Inbetriebnahme mit elektrischen Pumpen	9
8.0 Froststufe	9
9.0 Außerbetriebnahme	10
10.0 Reinigung	10
11.0 Fehlerbehebung	12
12.0 Ersatzteilliste	13
13.0 Prinzipskizze OTHG ohne Getränkepumpe	14
14.0 Prinzipskizze OTHG mit gasbetriebener Getränkepumpe	15
15.0 Prinzipskizze OTHG mit elektrischer Getränkepumpe	16
16.0 Schaltplan	17
17.0 DGUV Test Zertifikat	18
18.0 Konformitätserklärung	20

1.0 Angaben zum Gerät mit eingebauter gasbetriebener Membranpumpe

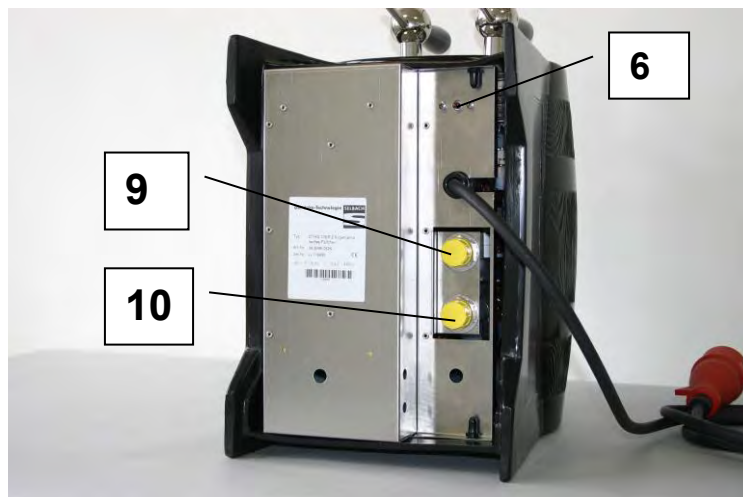


- 1 Zapfhahn beheizt (1)
- 2 Zapfhahn beheizt (2)
- 3 Temperatureinstellung
- 4 Kontrollleuchten Heizung (orange), Netzkontrollleuchte (grün)
- 5 Überhitzungsschutz
- 6 Tropfschale
- 7 Netzanschlusskabel
- 8 Getränkeeingang Hahn 1
- 9 Getränkeeingang Hahn 2
- 10 Druckeingang

2.0 Angaben zum Gerät mit eingebauter elektrischen Pumpe



Nicht bis zum Anschlag hochdrehen, da Temperatur zu heiß! (ca. 90°C -abhängig von Höhe über Meeresspiegel)



- 4 Zapfhahn beheizt (1)
- 5 Zapfhahn beheizt (2)
- 6 Temperatureinstellung
- 6 Kontrollleuchten Heizung (orange), Netzkontrollleuchte (grün)
- 7 Schalter Pumpen
- 8 Überhitzungsschutz
- 7 Tropfschale
- 8 Netzanschlusskabel
- 9 Getränkeeingang Hahn 1
- 10 Getränkeeingang Hahn 2

3.0 Gefahrenhinweise

Größtmögliche Gerätesicherheit gehört zu den Produktmerkmalen, denen unser ganz besonderes Augenmerk gilt.

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen bleibt jedoch jedes Gerät bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotential behaftet.

Aus diesem Grunde haben wir – im Interesse Ihrer Sicherheit – die Gefahrenhinweise anschließend zusammengefasst.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, die Sie unbedingt beachten sollten: 	▪ Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine darf nur durch den Kunden-Service erfolgen. ▪ Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur vom Kunden-Service unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. ▪ Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden. ▪ Vorsicht! Verbrühungsgefahr! Im Ausgabebereich von Glühwein besteht Verbrühungsgefahr. ▪ Vorsicht! Gesundheitsgefahr! Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmittel die Schutzmaßnahmen auf der Reinigungsmittelverpackung. Während der Reinigung fließt aus dem Glühweinauslauf Reinigungsflüssigkeit.
--	---

4.0 Sicherheitstechnische Hinweise

Allgemeine Hinweise

Wartungsarbeiten am Glühweingerät dürfen nur vom geschulten Kunden-Service ausgeführt werden.

Betriebspause

1. Bei längerer Stilllegung der Maschine muss vorher eine Hauptreinigung durchgeführt werden. Bei Gefahr des Einfrierens muss die Maschine zur Vermeidung von Frostschäden unbedingt vorher entleert werden.
2. Nach einer mehrwöchigen Betriebspause empfehlen wir, vor erneuter Inbetriebnahme der Maschine, eine Reinigung durchzuführen.

Vorbeugende Maßnahmen gegen Maschinenfolgeschäden

Von jedem technischen Gerät gehen grundsätzlich Betriebsgefahren aus, insbesondere im unbeaufsichtigten Betrieb.

Für solche Folgeschäden jeglicher Art außerhalb des Gerätes sind alle Ansprüche gegenüber dem Hersteller oder dem Kunden-Service ausgeschlossen, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Wir empfehlen deshalb dem Betreiber, entsprechend des örtlichen Betriebseinsatzes bzw. vorliegender Betriebsbedingungen, angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung zu treffen.

Sicherheitsfunktionen

Das Selbach OTHG ist durch einen Überhitzungsschutz abgesichert. Bei 105°C Blocktemperatur wird die Stromversorgung abgeschaltet. Nur durch manuelles Betätigen des Überhitzungsschutz wird das Gerät wieder betriebsbereit.

5.0 Technische Daten

E-Leistung	8400 W/ 400 V 50 Hz
Steuerung	Thermostatisch geregelt
	Regelbereich: 35°C-85°C Sicherheitsfühler: 105°C Frostsicherung
Stromaufnahme	12,50 A
Absicherung	16 A
Zapfleistung	100 l/h
Zapfbereit	5 Minuten nach dem Einschalten
B/H/T (ohne Hähne, ohne Tropfschale)	308/408/410 mm
B/H/T (mit Hähne u. Tropfschale)	308/445/580 mm
Gewicht	30 kg

Daten zur Lärmemission

70 dB (A)*

* Angabe nach EN 292 Teil 2 A1

Bei Pegel die niedriger als oder gleich 70 dB (A) sind, genügt die Angabe „70 dB (A)“

6.0 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einsatzbereich der Selbach Heißgetränkegeräte ist im Gastronomiebereich und bei Veranstaltungen im Freien zu sehen. Hierbei sind die Selbach Heißgetränkegeräte eine ideale Lösung, wenn es um eine mühelose und saubere Erhitzung von Glühwein, Jagertee u.ä. geht.

**Die zu erhitzenden Flüssigkeiten dürfen ein zum Zeitpunkt der Zuführung zum Heißgetränkegerät eine Viskosität von max. 4 Pa x s.
Eine Partikelgröße von 0,5 mm darf nicht überschritten werden.**

Das Heißgetränkegerät ist nur für den vorgenannten Einsatzbereich zugelassen und ist daher nicht für die Erhitzung von stark alkoholhaltigen Flüssigkeiten, Chemikalien o.ä. geeignet.

7.0 Montage

7.1 Montage der Maschine

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es erforderlich, den Glühweinerhitzer auf einem ebenen Platz aufzustellen.

Es ist darauf zu achten, dass ausreichend Platz zum Anschluss der Getränkeleitungen vorhanden ist.

Der Aufstellort muss so gewählt werden, dass die Geräte vor Nässe geschützt sind.

Ferner ist zu beachten, dass das Anschlusskabel auf direktem Weg zur Steckdose nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Der Netzstecker muss stets gut erreichbar sein.

Bitte beachten Sie die Betriebssicherheitsverordnung.

7.2 Vorbereitung der Montage

Die Zuleitung für Glühwein (G 5/8“) sowie der Stromanschluss, sind unmittelbar an die Maschine heranzuführen.

Diese bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben und müssen von konzessionierten Schankanlagenbauern unter Beachtung der allgemeinen sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Durchführungen und Bohrungen in Theken oder Abstellplatten für die Maschinen müssen so bemessen sein, dass stromführende Teile nicht berührt werden können.



Vorsicht! Ändern Sie nicht die Schlauchmaterialien und Schlauchlängen im Gerät. Die Anschlussschläuche müssen eine Mindestlänge von 2,5 m haben.

7.3 Elektrischer Anschluss

Alle Maschinen sind elektrisch beheizt. Die 8,4 kW-Maschine wird an 400 V Drehstrom angeschlossen. Die Steckdose oder die Drehstrom-Anschlussdose mit gut zugänglichem Hauptschalter, gehört zur bauseitigen Installation und muss nach DIN VDE 100 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (DIN VDE 0664) vorgeschaltet sein.

An die Zuleitungen dürfen keine weiteren Verbraucher angeschlossen werden.

7.4 Inbetriebnahme mit gasbetriebenen Pumpen

- 1) Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen. Es ist unbedingt erforderlich den Ansaugsieb Art. Nr. 22-0837-0005 an den Ansaugschläuchen zu montieren. **Bei einem Betrieb ohne Ansaugsieb können die Pumpen durch angesaugte Partikel zerstört werden.**
- 2) Zum Betreiben der eingebauten Pumpe schließen Sie die Druckleitungen an (10). Bitte beachten Sie die richtige Handhabung der Flaschendruckminderer bei Verwendung von CO₂ oder Stickstoff. Alternativ kann auch trockene, saubere Druckluft verwendet werden.

Um eine optimale Förderung des Getränkes zu erreichen wird, je nach Länge der Getränkeleitung (max. 8 m), ein Druck von **ca. 1,5 – 3 bar** eingestellt. Die max. Fließgeschwindigkeit liegt bei 0,2 l in 5-6 Sek.

Zum Betreiben der Pumpe kann wahlweise

- CO₂
 - Stickstoff
 - Druckluft
- verwendet werden.

- 3) Netzverbindung herstellen.
- 4) Gerät einschalten, gewünschte Temperatur einstellen.

7.5 Inbetriebnahme mit elektrischen Pumpen

- 1) Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen. Es ist unbedingt erforderlich den Ansaugsieb Art. Nr. 22-0837-0005 an den Ansaugschläuchen zu montieren. **Bei einem Betrieb ohne Ansaugsieb können die Pumpen durch angesaugte Partikel zerstört werden.**
- 2) Saugleitungen in die Getränkebehälter einführen.
- 3) Die eingebauten Pumpen saugen das Getränk selbstständig aus den bereitgestellten Behältern an. Beachten Sie dass eine Ansaughöhe von max. 1,5 m nicht überschritten wird.
- 4) Netzverbindung herstellen.
- 5) Gerät einschalten, gewünschte Temperatur einstellen.

Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung das eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen am Hahn verursachen kann.

Verbrühungsgefahr!



Vorsicht! Im Ausgabebereich der Getränkeausläufe besteht Verbrühungsgefahr. Bei leeren Getränke-Containern kann es spritzen.

Die max. Ausschanktemperatur ist abhängig vom Alkoholgehalt des Getränkes sowie von der Meereshöhe!

Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit (Heizung schaltet ab, Kontrollleuchten Orange aus).

8.0 Froststufe

Zu Verhinderung von Frostschäden innerhalb des Glühweinerhitzers kann am Thermostat eine Froststufe eingestellt werden. Drehen Sie dafür den Thermostat auf die geringste Temperatur (nicht ausschalten). Schalten Sie die elektrischen Pumpen an den dafür vorgesehenen Schaltern aus.

9.0 Außerbetriebnahme

- 1) Gerät ausschalten
- 2) Netzstecker ziehen
- 3) Druckversorgung ausschalten
- 4) Hähne öffnen bis Druckausgleich erfolgt ist
- 5) Getränkeleitungen lösen

10.0 Reinigung

Die Hygiene in jedem Gastronomiebetrieb setzt sich aus den Bausteinen Lebensmittel-, Betriebs – und Personalhygiene zusammen. Nur das lückenlose Zusammenspiel der Bausteine führt zum Ziel einer unverfälschten, reinen und guten Produktqualität.

Um eine ausreichende Sauberkeit und Keimfreiheit bei der Reinigung des Oberthekeheizgerät OTHG 105 zu erzielen, ist nur die chemische Reinigungsmethode zielführend. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

Es ist nur das Reinigungs- und Desinfektionsmittel SELBACH OTHG fit PROFI zu verwenden! Art. Nr. 94-1038-0000

Die chemisch/mechanische Reinigungsmethode ist ausschließlich nur durch Selbach oder einen autorisierten Selbach-Partner durchzuführen. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

- Unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- Unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes von einer Woche
- Unmittelbar beim Wechsel der Getränkearten
- Einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile (z. B. Teil der Zapfarmatur/Auslauftülle, Tropfblech)
- Im Betrieb spätestens nach 7 bis 14 Tage

Auslauftüllen der Zapfhähne

Mit einem Reinigungsball werden die Auslauftüllen mit Wasser durchgespült. Dadurch können Schaum und Getränkereste nicht antrocknen und die Lüftungsbohrungen in den Zapfhähnen bleiben frei und funktionsfähig. Durch diese Maßnahme wird beispielsweise Insekten die Nahrungsgrundlage entzogen und somit einer Übertragung von unerwünschten Verunreinigungen vorgebeugt.

Ein Durchspülen zum Betriebsende sowie vor und nach längeren Zapfpausen ist zu empfehlen.



Der Reinigungsball ist regelmäßig auf innere Verunreinigungen zu überprüfen.
Getränkeleitungen

Getränkeleitungen

Bei der Geräteausführung mit Getränkepumpe kann die Reinigung nur chemisch durchgeführt werden! Das Reinigungsmittel nach Herstellervorschrift anmischen und wie bei einem Zapfvorgang über die Pumpen ansaugen lassen. Wirkzeit nach Herstellerangaben einhalten. Nach der Reinigung ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist. Dieses ist möglichst mittels geeigneter Tests zu überprüfen (z.B. pH-Indikator-Teststreifen).

Gehäuse

Vor der Säuberung der Geräte den Netzstecker ziehen!

Bitte das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung bringen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen die Oberflächen von Bauteilen und Leitungen nicht angreifen.

Nur geeignete alkalische Reinigungsmittel, keine chlorhaltigen Mittel (möglichst mit SK-Zeichen oder Unbedenklichkeitsbescheinigung).

Das Getränk darf nicht beeinflusst werden.

Es ist nur das Reinigungs- und Desinfektionsmittel SELBACH OTHG fit PROFI zu verwenden! Art. Nr. 94-1038-0000

Die Reinigung der Geräte und der Getränkeleitungen muss nach der jeweils gültigen Reinigungsvorschrift (DIN 6650-6) erfolgen.

11.0 Fehlerbehebung

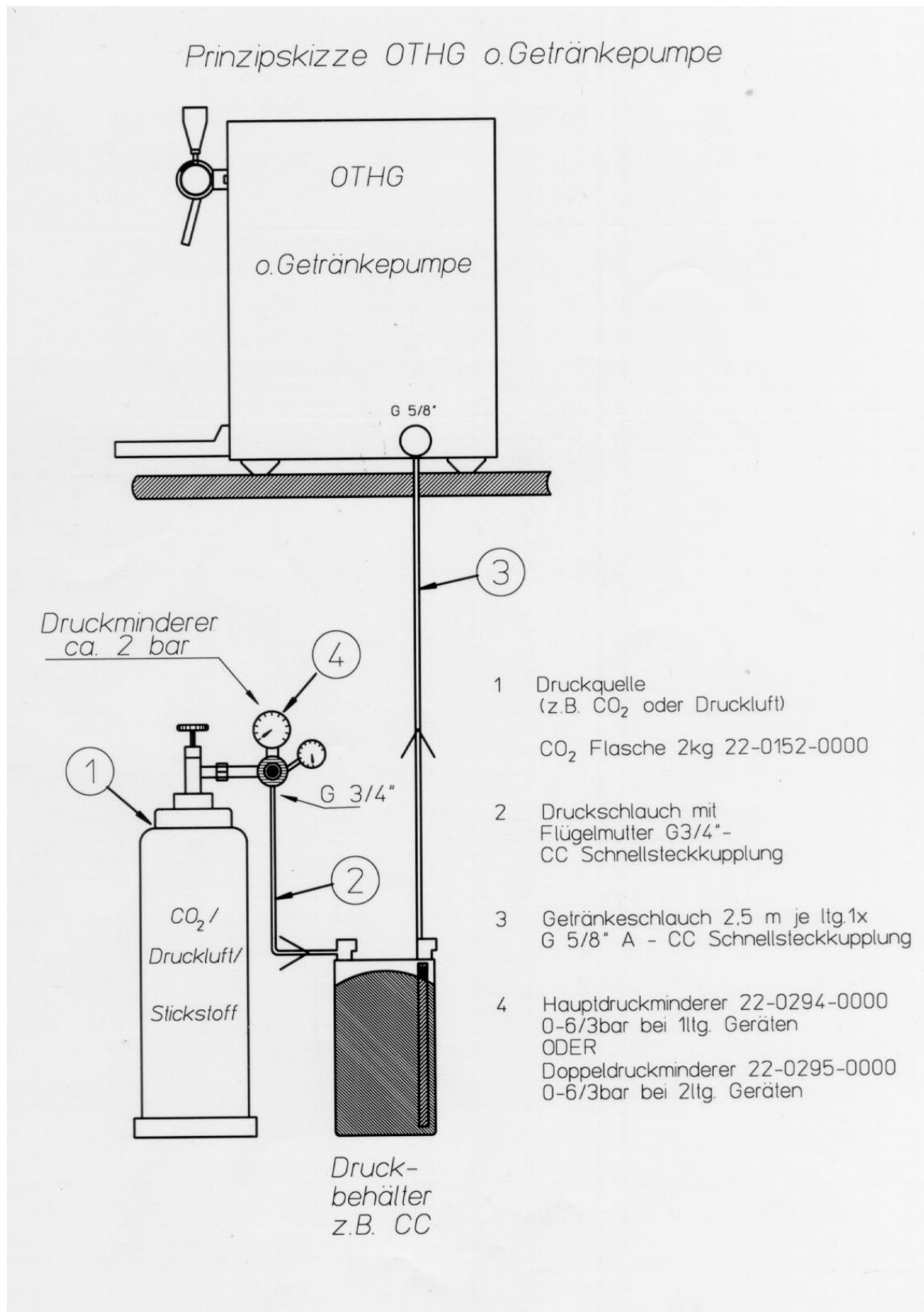
Fehler	Mögliche Ursache	Fehler- behebung
Gerät schaltet nicht ein	Keine Netzverbindung	Netzverbindung herstellen
	Gerät ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Überhitzungsschutz einschalten
Kontrolllampen leuchten (teilweise) nicht	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Lampen defekt	Lampen austauschen*
	Thermostat defekt	auswechseln*
Heizleistung gering (Getränk zu kalt)	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Temperatur zu niedrig eingestellt	einstellen
	Durchflussgeschwindigkeit zu groß	überprüfen, max. Ausgabe 0,2 l in 5-6 sek.
Durchflussgeschwindigkeit zu gering	Getränkeleitung geknickt, eingeklemmt oder blockiert	Getränkeleitung überprüfen Druck zu niedrig eingestellt

* Diese Arbeiten nur durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

12.0 Ersatzteilliste

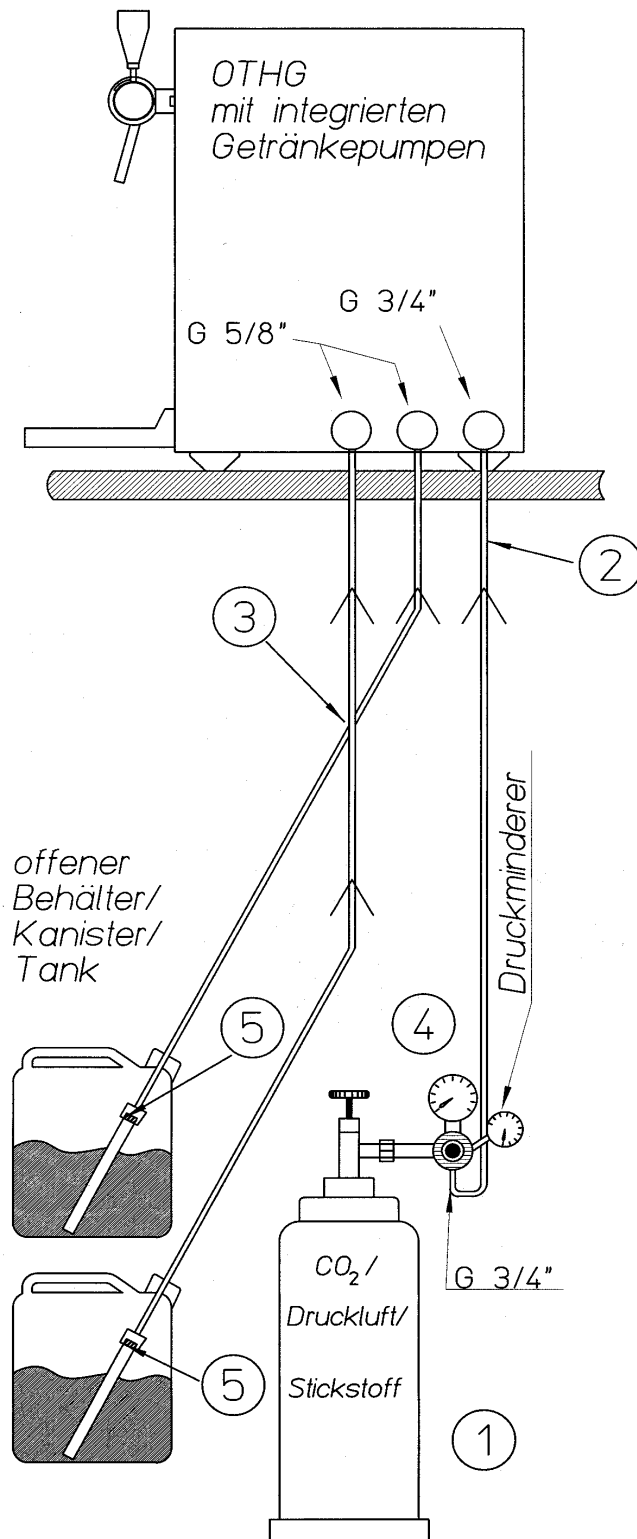
Artikel-Nummer	Komponenten	Zusatzbezeichnung
23-0179-0000	Kugelhahn 7 mm i.D. VA	
50-0016-0000	Überhitzungsschutz f. OTHG	
50-0121-0000	Kapillarrohrregler	55.34012.600
50-0191-0000	Knopf f. Kapillarrohrregler	524.803
50-0122-0000	Schalter f. Kapillarrohrregler	49.41015.500
50-0028-0000	gasbetriebene Membranpumpe	
50-0352-0000	elektrische Getränkepumpe	
94-1029-0000	SELBACH OTHG fit PROF I	
22-0837-0000	Siebhülse	

13.0 Prinzipskizze OTHG ohne Getränkepumpe



14.0 Prinzipskizze OTHG mit gasbetriebener Getränkepumpe

Prinzipskizze OTHG mit integrierter Getränkepumpe



- 1 Druckquelle zum Betreiben der Getränkepumpen
Druckbereich 0-3 bar
(z.B. CO₂ oder Druckluft)
mit G3/4" A

CO₂ Flasche 2kg 22-0152-0000

- 2 Druckschlauch mit
2 Flügelmuttern G3/4"
Art.-Nr.: 26-0629-0000

- 3 Getränkeschlauch 2,5 m
G 5/8" A x G 5/8" I
Art.-Nr.: 26-0776-0000

- 4 Hauptdruckminderer 22-0294-0000

- 5 Steigrohr 400mm
mit 1 x G5/8" A
Art.-Nr.: 10-1625-0000
(entfällt bei BAG in Box)

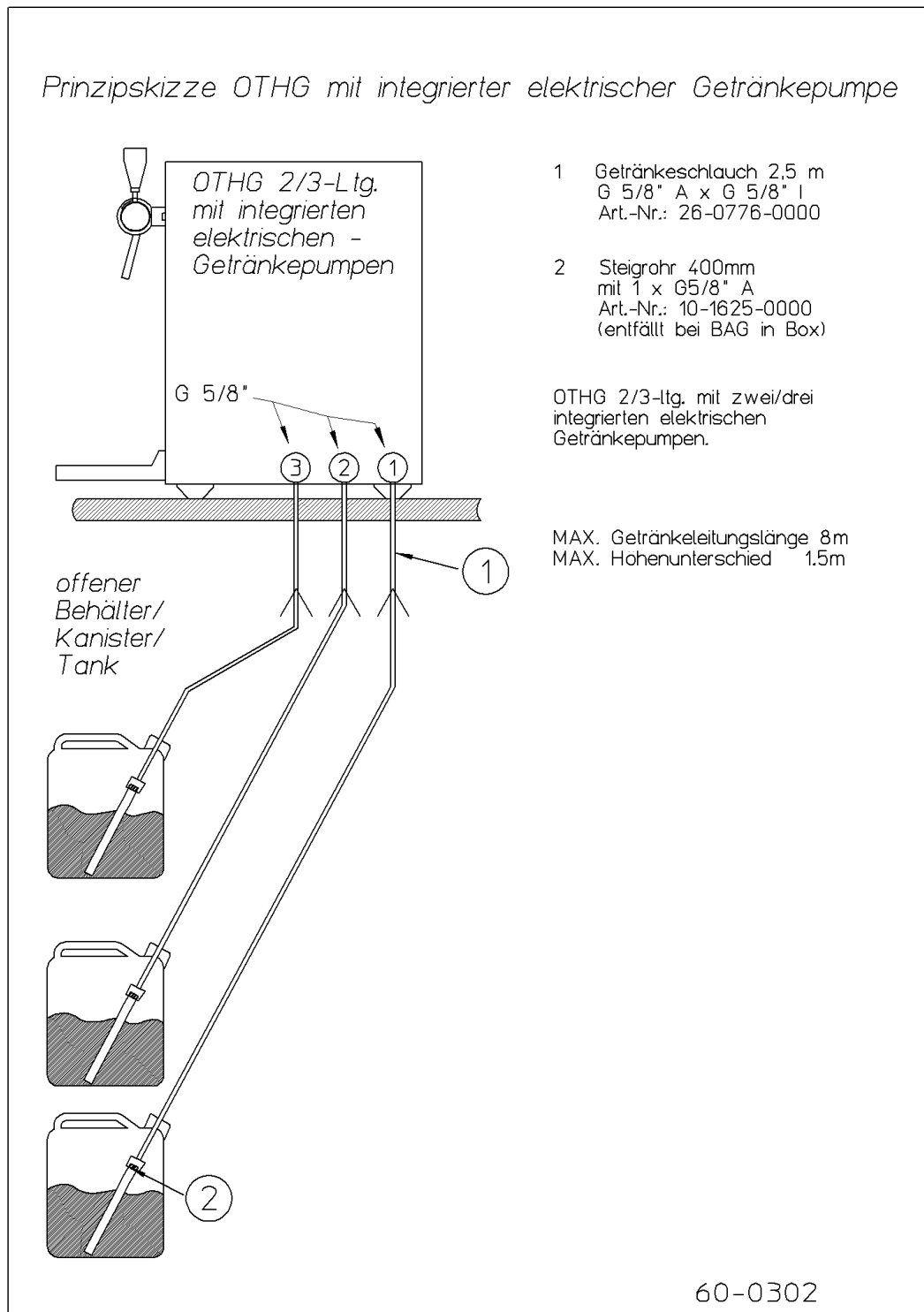
OTHG 2-ltg. mit zwei integrierten Getränkepumpen.

MAX. Getränkeleitungslänge 10m
MAX. Höhenunterschied 6m
MAX. Luft/CO₂/N₂ -Druck 3bar

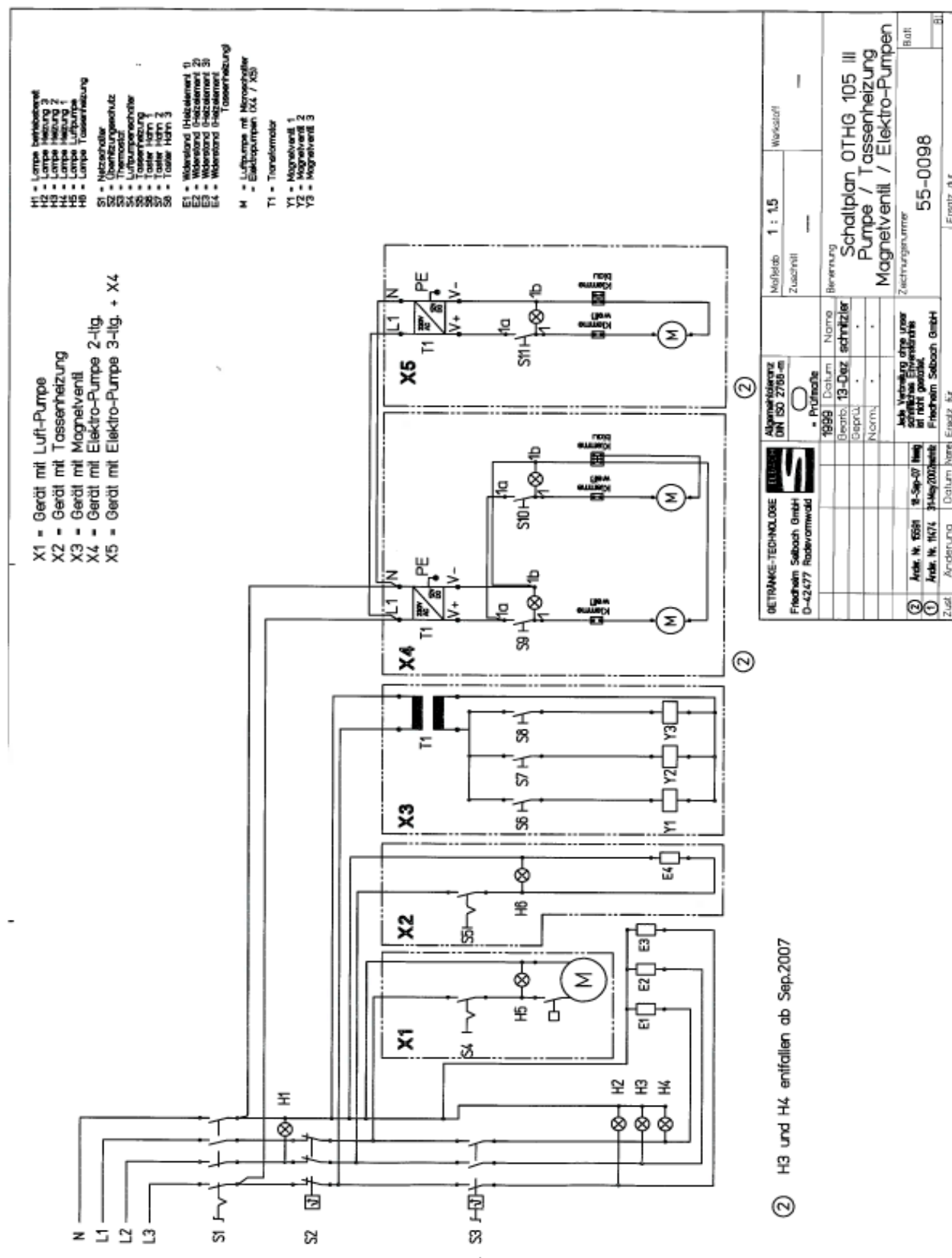
Luftverbrauch 300L/100L Getränk
bei 2.5bar

60-0275

15.0 Prinzipskizze OTHG mit elektrischer Getränkepumpe



16.0 Schaltplan



17.0 DGUV Test Zertifikat

Zertifikat
Nr. NV 17835
vom 06.10.2017



DGUV Test Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	Friedhelm Selbach GmbH Getränke-Technologie Heisenbergstraße 5 42477 Radevormwald
Produktbezeichnung:	Oberthekeheissgerät, verwendungsfertige Getränkeschankanlage mit Elektropumpen
Typ:	OTHG 105
Prüfgrundlage:	DIN 6650-5:2014/12 Getränkeschankanlagen - Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung
SK-Kennzeichnung:	SK 269-012
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Der Bescheinigungsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete DGUV Test-Zeichen mit dem Zeichenzusatz "SK geprüft" anzubringen. Hersteller: siehe oben

Das geprüfte Baumuster entspricht der oben angegebenen Prüfgrundlage.
Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete DGUV Test-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen.
Die SK-Kennzeichnung ist auf den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen.

Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des DGUV Test-Zeichens ist gültig bis:

05.10.2022

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.



DEGG-CP-0
15.14
Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e. V.
Betreiberhinweis: Anwender sind mit Benutzungsanweisungen
und den Unfallverhütungsvorschriften des Bundes und der Länder
Nahrungsmittel, VBT 11.3, Anlagen für die Herstellung

DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel
Gemeinschaftsstraße 2 / 11 • 42699 Radevormwald • Deutschland
Telefon: +49 (0) 2146 25-16 70 • Fax: +49 (0) 2146 25-16 22

certificate
no. **NV 17835**
dated **06.10.2017**



Translation In any case, the German original shall prevail.

DGV Test Certificate

Name and address of the holder of the certificate: (customer) **Friedhelm Selbach GmbH Getränke-Technologie**
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald
GERMANY

Product designation: **dispense systems for draught beverages**

Type: **OTHG 105**

Testing based on: **DIN 6650-5:2014/12 Dispense systems for draught beverages – Part 5: Safety, hygienic and application-technical requirements and testing of ready-for-use dispense systems for draught beverages, component assemblies and components**

SK marking **SK 269-012**

Further details: The certificate refers to the conception of the product described in the associated test report.
The holder of the certificate is entitled to affix the DGV Test mark with the additional specification "SK tested" shown overleaf.
Manufacturer: **dto.**

The type tested complies with the test basis specified above.
The holder of the certificate is entitled to affix the DGV Test mark shown overleaf to the products complying with the type tested.
The SK marking has to be affixed to the products complying with the type tested.

The present certificate including the right to affix the DGV Test mark is valid until:

05.10.2022

Further provisions concerning the validity, the extension of the validity and other conditions are laid down in the Rules of Procedure for Testing and Certification.

Signature (Zertifizierer)

Prüfstelle
11.18
Hochschule Niederrhein
Speziallabor für Lebensmittel- und Verpackungstechnik
und für Umweltüberwachung der Lebensmittel
Vormwegstraße 97 47531 Ammerlaan (Hochschule)

Prüfstelle
11.18
DGV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel
Opernstraße 7 11 • 40105 Köln
Telefon: +49 (0) 221 46 55 34 30 • Fax: +49 (0) 221 46 55 34 31

18.0 Konformitätserklärung

EU / UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION OF CONFORMITY DECLARATION DE CONFORMITE

Wir
We
Nous

Friedhelm Selbach GmbH

(Name des Anbieters) (supplier's name) (nom du fournisseur)

Heisenbergstraße 5 D-42477 Radevormwald

(Anschrift) (address) (adresse)

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare under our sole responsibility that the product
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

08-3040-0526 OTHG 105L 08K3040-0526 OTHG 105L

(Bezeichnung Typ oder Modell, Los-, Chargen- oder Seriennummer, möglichst Herkunft und Stückzahl)

(name, Type or model, lot, batch or serial number, possibly sources and numbers of items)

(nom, type ou modèle, no de lot, d'échantillon ou de série, éventuellement sources et nombre d'exemplaires)

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen
Dokument(en) übereinstimmt.

to which this declaration relates is in conformity with the following standard(s) or other
normative document(s)

auquel se réfère cette déclaration est conforme à la (aux) norme(s) ou autre(s) document(s)
normatif(s).

EN 60204 -1 (VDE 0113), DIN 6650

(Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en) oder der anderen normativen Dokumente)

(title and/or number and date of issue of the standard(s) or other normative document(s))

(titre et/ou no et date de publication de la (des) norme(s) ou autre(s) document(s) normatif(s))

Gemäß den Bestimmungen der Richtlinie(n); following the provisions of Directive(s);
conformément aux dispositions de Directive(s)

(falls zutreffend) (if applicable) (le cas échéant)

Niederspannungsrichtlinie 2006/95EG
EG 1935/2004

Radevormwald, 09.05.2012



(Ort und Datum der Ausfertigung)

(place and date of issue)

(Lieu et date)

(Name und Unterschrift oder gleichwertige Kennzeichnung des Berechtigten)

(name and signature or equivalent marking of authorized person)

(nom et signature du signataire autorisé)