




<i>Hersteller</i>	GHIDINI BENVENUTO s.r.l.
<i>Produkt</i>	Bügeltisch – EOLO
<i>Baujahr</i>	2007
<i>Zertifizierung</i>	

INHALT

1	EINLEITUNG	10	GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN
2	ALLGEMEINBESCHREIBUNG	11	FLÄCHENBEDARF UND SCHEMAZEICHNUNGEN
3	MASCHINENIDENTIFIZIERUNG	12	WARTUNGSVERFAHREN
4	TECHNISCHE DATEN	13	ENTSORGUNG
5	MASCHINENBESTANDTEILE	14	INFORMATIONEN ZUR ERSATZTEILEBESTELLUNG
6	VERPACKUNG UND INSTALLATION DER MASCHINE	15	HANDLING UND TRANSPORT
7	BETRIEBSANLEITUNG	16	GARANZIA
8	PROBLEME UND LÖSUNGEN	17	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
9	VORSICHTSMAßNAHMEN		

1 EINLEITUNG

Die vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung bezieht sich auf den Bügeltisch "EOLO". Die neueste Ausgabe kann bei der Technischen Abteilung angefordert werden oder ist auf unserer Website www.ghidini.it verfügbar.

Die gegenwärtige Betriebs- und Wartungsanleitung enthält wichtige Informationen zum Schutz und zur Sicherheit des Personals, das dieses Gerät bedienen wird. Die Anleitung muss daher aufmerksam durchgelesen und griffbereit für den Bediener aufbewahrt werden.

Bei deren Nichtbeachtung übernimmt Ghidini s.r.l. keinerlei Verantwortung für Sach- und Personenschäden. Jegliche Änderungen an den Bestandteilen des Gerätes oder im Falle eines anderen, vom ursprünglichen Zweck abweichenden Gebrauchs, ohne vorherige schriftliche Genehmigung seitens Ghidini s.r.l., entheben letztere jeglicher Haftung für Personen- und/oder Sachschäden, sowie der Garantieleistung.

2 ALLGEMEINBESCHREIBUNG

Der Bügeltisch EOLO besteht aus einer breiten Universalbügelfläche in den zwei Größen Standard oder Maxi und einer Armbügelarm (auf Anfrage), die beide gepolstert, elektrisch beheizt und mit einer Absaug-/Blasvorrichtung ausgestattet sind. Außerdem verfügt er über eine Ablage für Kleidungsstücke, ein Schaltbrett für die Temperatureinstellung, ein Fußpedal zum Betätigen der Absaug-/Blasfunktion der Arbeitsflächen. Auf Anfrage kann der Tisch mit folgendem Zubehör ausgerüstet werden: komplette Dampfbügeleisengruppe, Dampf-Luftpistole, Dampfpistole, beheizte Beckenbügelarm, Edelstahl-Detachierarm, schwenkbare Bügeleisenaufhängevorrichtung, Beleuchtungsvorrichtung. Die Bügeleinheit benötigt für den Betrieb externe Dampf- und Stromzufuhr.

3 MASCHINENIDENTIFIZIERUNG

Auf dem seitlich der Maschine angebrachten Schild kann das Modell, die Seriennummer, das Baujahr, sowie die Anschlussspannung abgelesen werden.

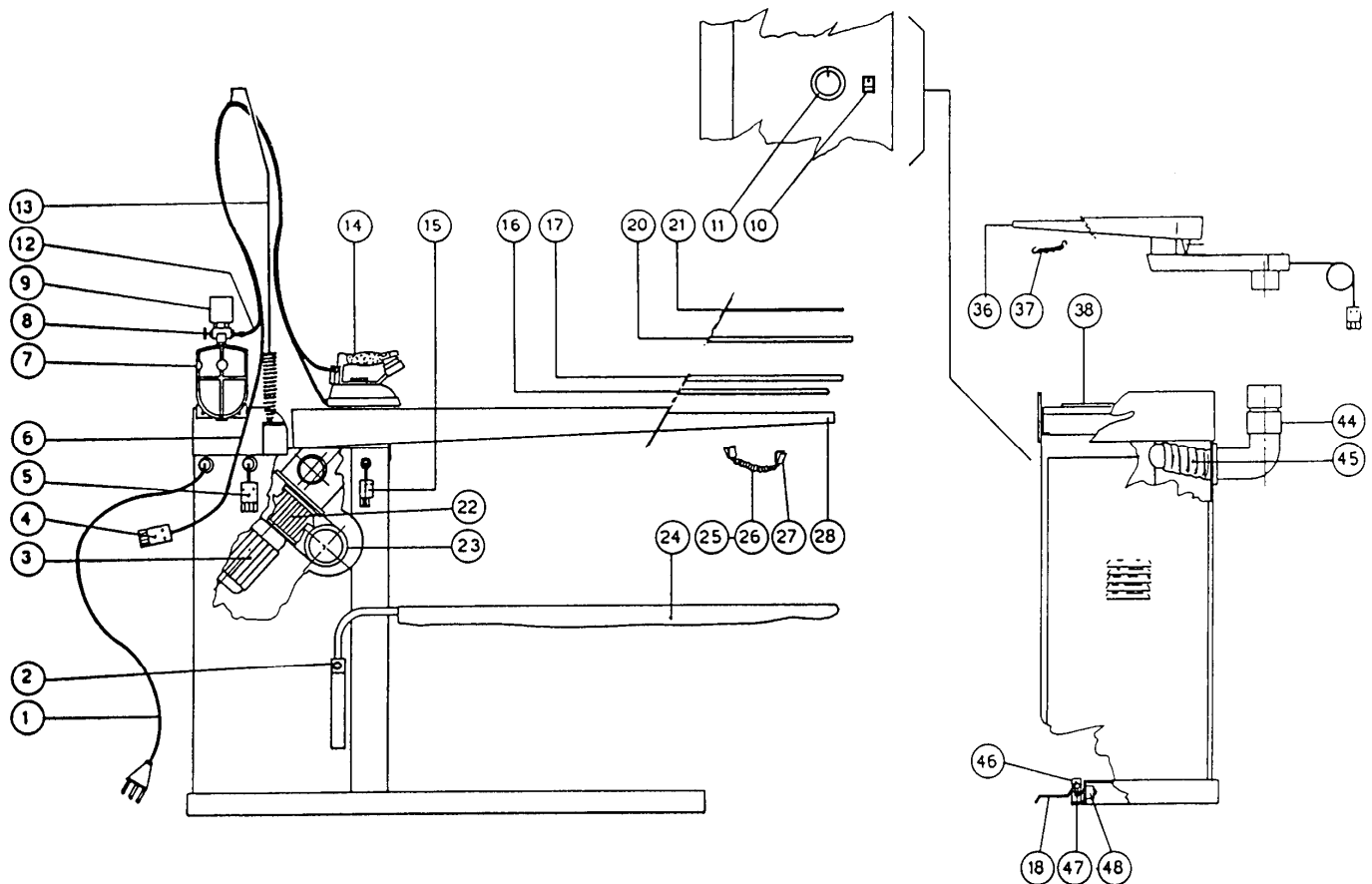
4 TECHNISCHE DATEN

Stromanschluss	230V – 1ph / 50 Hz		
Stromverbrauch	Eisen	Arm	Tisch
	0,83 Kw	0,14 Kw	1 Kw
Absaugmotorleistung	0,6 Hp		
Dampfverbrauch	5 Kg/h		
Schallpegel	< 70 dB(A)		
Betriebstemperatur	+ 5 ÷ + 80 °C		
Betriebsfeuchtigkeit	90 % max.		
Lagerungstemperatur	- 20 ÷ + 50 °C		
Nettoflächenbedarf	1480 x 480 x 930 mm.		
Nettogewicht	63 Kg		
Bruttoflächenbedarf (mit Verpackung)	1520 x 580 x 1000 mm		
Bruttogewicht (mit Verpackung)	83 Kg		

ACHTUNG: Die Spannungswerte des Geräts dürfen nicht von denjenigen der Tabelle abweichen.

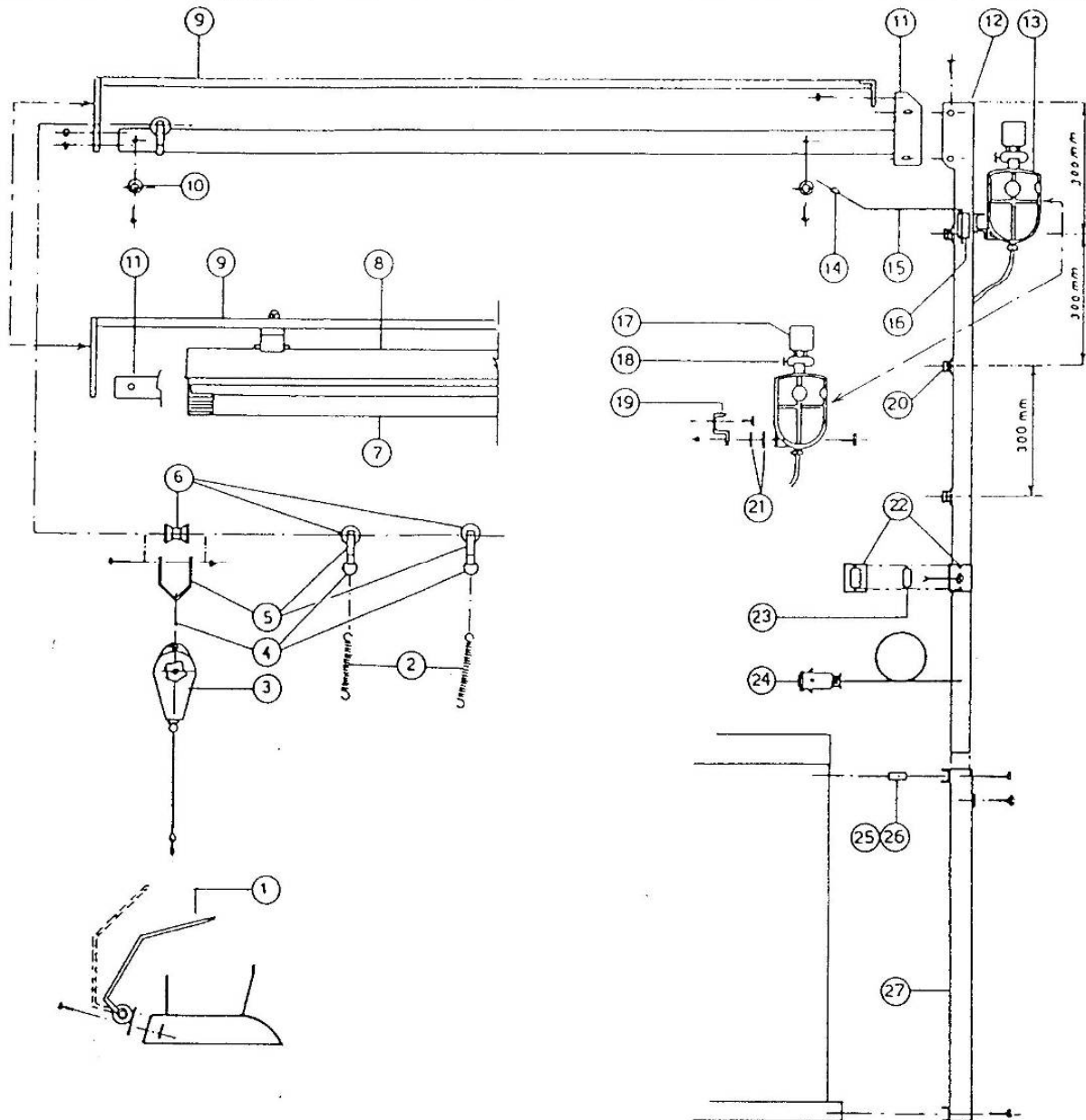
5 MASCHINENBESTANDTEILE

Das Gerät besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:



Pos.	ART.	BESCHREIBUNG	Pos.	ART.	BESCHREIBUNG
1	463281	Speisekabel	18	173320	Ansaugpedal
2	52A004	Einstellrad	20	274122	Polsterung und Bezug für Universaltisch
3	42A002	Ansaug-Motor 230V / 1ph / 50Hz	21	Z27P31	Bezug mit Reißverschluss, Polsterung und Netz
	42A009	Ansaug-Motor 380V / 3ph / 50Hz	22	42H002	Ansaugbalg Ø180 x 72
4	43H002	Bügeleisenstecker	23	340017	Ansaugschnecke
5	43G002	Bügeleisensteckdose	24	274203	Bezug für Kleiderablage
6	Z23C00	Stromkabel	25	534261	Feder für Bezug, lang
7	202048	Kondensatabscheider	26	534262	Feder für Bezug, kurz
8	39B005	Dampfmagnetventil für Bügeleisen	27	534272	Haken für Bezug
9	39H011	Dampfmagnetventilspule für Bügeleisen	28	162114	Universaltisch
10	43A002	Hauptschalter	36	Z14A01	Ärmelbügelform
11	45C001	Bügeltischthermostat	37	534263	Feder für Ärmelbügelform-Bezug
12	07A002	Silikondampfschlauch	38	25A001	Silikon-Bügeleisenablage
13	534269	Drahthalterungsantenne	44	E 14	Arm gelenk
14	Z01L10	Bügeleisen Mod. U	45	06D014	Anschlusschlauch für Arm Ø60
15	43G001	Steckdose für Bügelform	46	184005	Fußpedalhalterung
16	213123	Bügeltisch-Heizwiderstand 1000 Watt	47	534276	Fußpedalfeder
17	161020	Gelöcherte Platte für Universaltisch	48	43D002	Mikroschalter für Ansaugvorrichtung

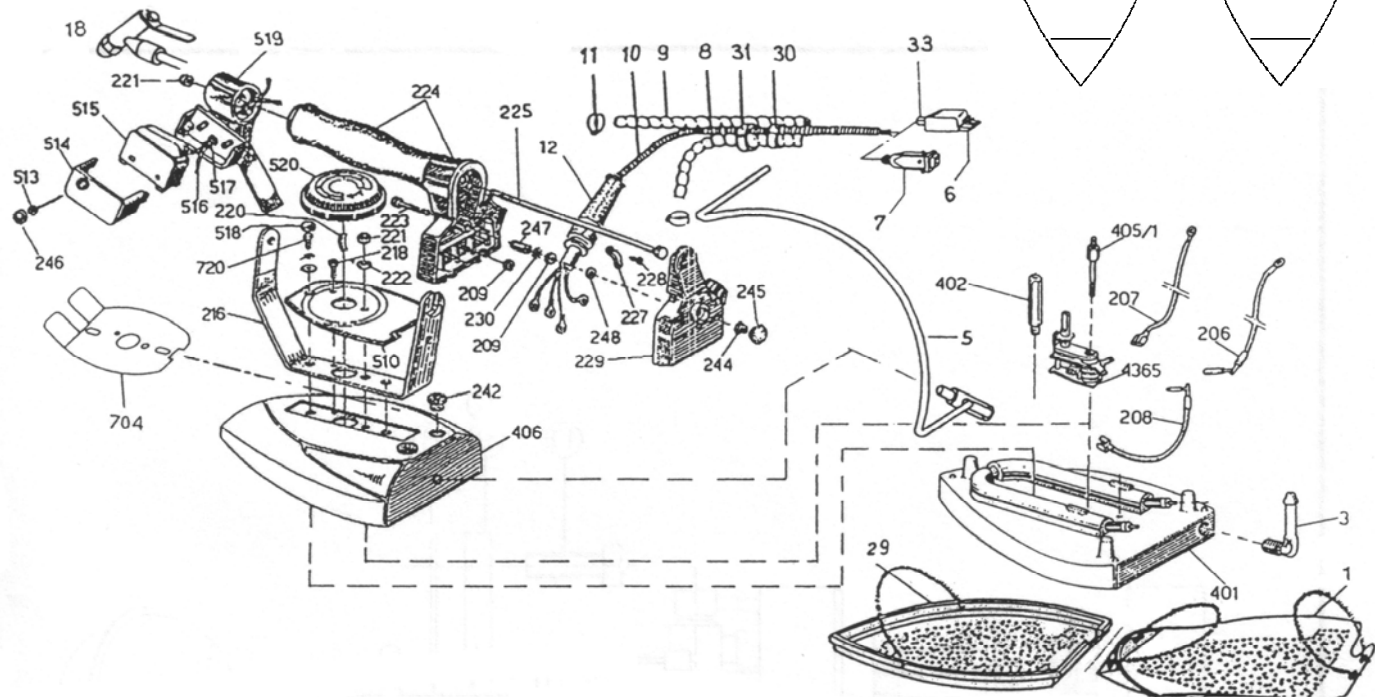
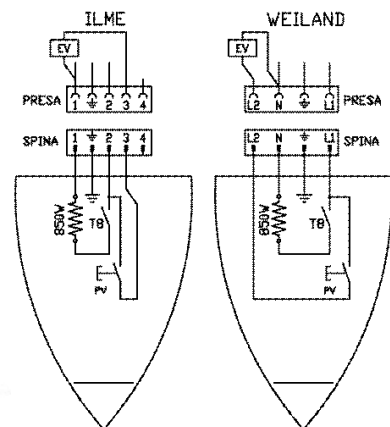
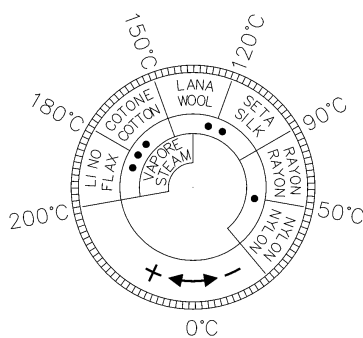
STÜTZPFAHL FÜR BÜGELEISENHALTERUNG UND BELEUCHTUNG



Pos.	ART.	BESCHREIBUNG	Pos.	ART.	BESCHREIBUNG
1	Z08M00	Bügeleisenhalterungsbefestigung	14	22K019	Gummikappe
2	534264	Feder	15	174520	Zubehörhalterung
3	43A001	Ausgleicher	16	174521	Zubehörhalterungswinkel
4	51X010	Ring	17	39H011	Dampfmagnetventilschule für Bügeleisen
5	174022	Bügel	18	39B005	Dampfmagnetventil für Bügeleisen
6	56B002	Komplettes Rad	19	175108	Haltebügel für Kondensatabscheider
7	43C009	Lame 36W - 230V	20	46R005	Kabelhalterung
8	43C007	Komplette Deckenleuchte	21	244244	Dichtung 30x7x3
9	174084	Vordere Lampenhalterung	22	43K005	Gehäuse für Schalter
10	22A002	Pufferstift	23	43A003	Schalter
11	173304	Schiene L150	24	43H001	Stift
	173025	Schiene L178	25	174017	Distanzstück L35
12	173028	Obere Säule	26	174016	Distanzstück L43
13	202052	Kondensatabscheider	27	173011	Untere Säule

BÜGELEISEN MOD. "U"

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	
Stromanschluss	220V 50 Hz
Bügeleisenwiderstand	0,830 Kw
Betriebstemperatur	+ 5 ÷ + 80 °C
Betriebsfeuchtigkeit	90 % max.
Lagerungstemperatur	- 20 ÷ + 50 °C
Nettogewicht	1,8 Kg



Pos.	ART.	BESCHREIBUNG	Pos	ART.	BESCHREIBUNG
4365	45A005	Thermostat mit Schmelzsicherung	224	222056	Griff
720	184453	Schraube für Gehäuse	223	184457	Griffbefestigungsschraube
704	253297	Dampfschutzschild	222	514057	Gehäusemutter
520	224217	Einstellrad	221	514056	Verbindungsstangenmutter
519	173236	Halterung für Mikroschalter	220	534288	Einstellradfeder
518	22K038	Schraubenkappe	218	184455	Befestigungsschraube für Gehäuse
517	224217	Mantel	216	172057	Griffhalterung
516	304284	Mikroschalterdrähte	209	514055	Klemmleistenmutter
515	43D009	Kompletter Mikroschalter	208	304282	Elektroanschluss zw. Thermostat und Heizwiderstand
514	43K007	Mikroschaltergehäuse	207	304281	Elektroanschluss zw. Klemmleiste u. Thermostat
513	184451	Mikroschalterschraube	206	304280	Elektroanschluss zw. Klemmleiste u. Heizwiderstand
510	264350	Typenschild	33	224255	Steckerkabelführung
406	253255	Gehäuse	31	224260	Schnurklemme
405/1	174020	Thermostatsäule	30	224215	Klemme
402	174019	Führungsbolzen für Gehäuse	29	Z23E01	Teflonsohle mit Rand
401	253254	Bügeleisenplatte mit Heizwiderstand	18	25A002	Zerstäuber
248	184449	Isolerringe	12	224210	Kabelführung
247	174018	Erdabstandsstück	11	51X005	Kabelklemme
246	22K037	Mikroschalterkappe	10	Z23C00	Stromkabel
245	22K036	Verschlusskappe	9	07A002	Silikon Schlauch
244	514058	Mutter für hintere Abdeckung	8	07A001	Gummischlauch
242	224245	Isoliergummi	7	43H009	Ilme-Stecker
230	184448	Gezahnte Unterlegscheibe	6	43H002	Wieland-Stecker
229	222133	Hintere Abdeckung	5	174009	Schwenkbare Bügeleisenaufhängevorrichtung
228	184450	Bügelschraube	3	364297	Schlauchhalter
227	174353	Befestigungsbügel	1	Z23E00	Teflonsohle
225	183255	Griffverbindungsstange			

6 VERPACKUNG UND INSTALLATION DER MASCHINE

ACHTUNG: Die Einheit darf nur von Fachpersonal installiert, geöffnet und repariert werden.

6.1 AUSPACKEN

Nach Bestimmung des geeigneten Installationsortes, Verpackung öffnen und die Maschine herausnehmen. Sicherstellen, dass sie während des Transports und der Lagerung nicht beschädigt worden ist. Das Verpackungsmaterial benötigt keine besonderen Entsorgungsmaßnahmen, da es weder gefährlich noch umweltschädlich ist. Für die Entsorgung die entsprechenden örtlichen Vorschriften beachten.

6.2 INSTALLATION DER MASCHINE

Die Maschine benötigt keine Bodenverankerungen, außer im Falle einer Installation auf Transportmitteln. Einen geeigneten Standort für die Installation ausfindig machen, wobei genügender Freiraum für eine korrekte Arbeit und Wartung vorgesehen werden muss.

Installieren Sie die Maschine nicht in aggressiven und/oder explosiven/leicht entzündbaren Räumen.

6.3 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Die Maschine gemäß Schema an das Stromnetz anschließen und dabei überprüfen, dass Spannung und Frequenz mit den Angaben am Typenschild übereinstimmen.

Das Speisekabel muss der Maschinenabsorption und den geltenden Vorschriften entsprechen.

Es ist ratsam, einen Sicherungsschalter oder einen Leitungsschutzschalter anzubringen. Das Speisekabel in die vorgesehene Kabelhalter-Bohrung einführen und festklemmen. Das Kabel an die Eingangsklemmen der Schalttafel, gemäß Schaltplan der vorliegenden Anleitung, anschließen. Die Umdrehungsrichtung der Motoren überprüfen; falls nicht korrekt, zwei der drei Anschlussphasen umpolen.

6.4 DAMPFANSCHLUSS

- Wird die Maschine an eine zentrale Anlage angeschlossen, wie folgt vorgehen:

Vom oberen Teil der zentralen Dampfzufuhrleitung ein 1/4" Gas-Rohr ableiten und in der Nähe der Maschine einen Absperrschieber montieren. Am Dampfeingang der Maschine (vorhandenes Gewinde Ø 3/8" Gas) ein Rohr mit Innendurchmesser von mindestens 10 mm anschließen.

Für den Kondensatrücklauf eine gleiche Leitung wie diejenige für den Dampf legen und in der Nähe der Maschine einen Absperrschieber und daran anschließend ein Rückschlagventil anbringen. Für den Anschluss an den Absperrschieber ein Rohr von mindestens 10 mm Durchmesser anschließen.

Der Dampfdruck darf maximal 4,5 bar betragen.

- Wird die Maschine an einen kleinen Dampferzeuger angeschlossen, wie folgt vorgehen:

Die Dampfzufuhr an den entsprechenden Maschinenanschluss mit G 3/8" Gewinde anbringen. Der Dampfdruck darf maximal 4,5 bar betragen.

Es ist ratsam, ein Rohr mit einem Innendurchmesser von mindestens 8mm zu benutzen.

Auf der Leitung einen Absperrschieber anbringen, um die Maschine vom Dampferzeuger ausschließen zu können. Den Kondensatrücklauf an den Maschinenanschluss Ø 3/8" anbringen, wobei auch in diesem Fall ein Rohr mit einem Innendurchmesser von mindestens 8 mm benutzt werden muss. Auf der Leitung ein Rückschlagventil und ein Absperrventil anbringen, um die Maschine von der Anlage ausschließen zu können und anschließend an den kleinen Dampferzeuger anschließen

Es empfiehlt sich, die Rohre nicht in einem rechten Winkel, sondern mit einem Mindestradius von 50 mm zu biegen. Die Rohre, vor allem dasjenige für den Kondensatrücklauf, müssen ein konstantes Gefälle haben.

Keine Saugheber bilden, keine Anschlüsse oder Absperrschieber mit geringerem Durchmesser als das Rohr montieren, keine längeren Leitungen als 2,5 Meter anlegen. Die Öffnung für den Kondensatrücklauf der Maschine muss mindestens 150 mm höher als der Kesselwasserstand sein.

Achtung: Nachdem alle Anschlüsse durchgeführt worden sind, sich vergewissern, dass die Kabel vor eventuellen Stößen geschützt und entsprechend befestigt und isoliert worden sind.

7 BETRIEBSANLEITUNG

7.1 INBETRIEBNAHME

- Die Einheit darf nur von Fachpersonal bedient, geöffnet und repariert werden.
- Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, falls sie unter Wasser o. Ä. steht, oder sich in besonders aggressiver oder explosiver / leicht entzündlicher Umgebung befindet.
- Berücksichtigen Sie die Gesundheitsrisiken und beachten Sie die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Überprüfen Sie, ob der elektrische Anschluss korrekt und gemäß den geltenden Normen durchgeführt worden ist und ob alle Sicherungsschalter geschlossen und mit der entsprechenden Sicherung ausgestattet sind.
- Die Maschine auf ihre Unversehrtheit überprüfen.

7.2 BEDIENUNG

- Dampf- und Kondensrückkehr-Absperrventil öffnen.
- Den Hauptschalter der Maschine einschalten.
- Die Temperatur der Arbeitsflächen am Thermostat einstellen.
- Abwarten, bis die Arbeitsflächen die entsprechende Temperatur erreicht haben.
- Auf das Pedal treten zum Aktivieren der Absaugung auf der Tischfläche.
- Nach Arbeitsschluss mit den entsprechenden Tasten den Tisch ausschalten.

7.3 GEBRAUCH DER ÄRMELBÜGELFORM

- Die Armbügelform zur Tischfläche in die gewünschte Arbeitsposition schwenken. Das Ventil in der Ärmelform öffnet sich automatisch. Zum Einschalten der Ansaugfunktion das Pedal benutzen.

7.4 GEBRAUCH DES BÜGELEISENS MOD. "U"

- Den Bügeleisenschalter einschalten.
- Das Bügeleisen einige Minuten vor Arbeitsbeginn einschalten, damit die Platte die eingestellte Temperatur erreicht.
- Falls immer eine sehr hohe Temperatur benötigt wird, empfiehlt es sich, eine Teflon[®]-Sohle anzubringen, um die Kleidungsstücke vor eventuellen Brandflecken zu schützen.

8 PROBLEME UND LÖSUNGEN

Die nachstehende Fehlerdiagnose veranschaulicht die meistaufretenden Störungen, deren wahrscheinliche Ursachen und mögliche Lösungen. Im Zweifelsfall und/oder bei unlösbaren Problemen, für die Fehlersuche nicht die einzelnen Maschinenbestandteile demontieren, sondern das Technische Büro oder den Ghidini-Wiederverkäufer kontaktieren.

FEHLERDIAGNOSE		
STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFFE
Die Absaugung auf der Tischfläche funktioniert nicht	Mikroschalter am Pedal defekt	<i>Mikroschalter auswechseln</i>
Die Tischfläche erwärmt sich nicht	Defekter Thermostat	<i>Thermostat auswechseln</i>
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Hauptschalter nicht eingeschaltet	<i>Hauptschalter einschalten, Schmelzsicherungen überprüfen</i>
	Schalter nicht eingeschaltet	<i>Schalter einschalten</i>
Es tritt kein Dampf aus	Bügeleisen- oder Kesselschalter nicht eingeschaltet	<i>Schalter einschalten</i>
Es tritt sehr feuchter Dampf oder vermischt mit Kondenswasser heraus	Verschmutzter Filter des Kondensatablasses	<i>Filter reinigen</i>
	Defekter Kondensatablass	<i>Kondensatablass auswechseln</i>
	Das Rückschlagventil auf dem Kondensatrücklauf funktioniert nicht.	<i>Ventil auswechseln</i>

9 VORSICHTSMAßNAHMEN

Die beim Gebrauch eines Bügeltisches zu berücksichtigenden Hinweise und Gefahren sind aufmerksam durchzulesen. Der Bediener muss sich mit Hilfe der Anleitung eine genaue Kenntnis über den Maschinenbetrieb und die mit ihr verbundenen Gefahren verschaffen.

Falls die Maschine mit einem Bügeleisen ausgestattet ist, dieses nicht über einen längeren Zeitraum unbenutzt eingeschaltet lassen und es immer auf die entsprechende Ablage zurückstellen. Die Arbeitsflächen und das Bügeleisen bleiben auch nach Abschalten der Maschine einige Minuten lang warm, es ist daher auf Verbrennungsgefahren zu achten und Kleidungsstücke sollten nicht auf der Arbeitsfläche abgelegt werden, bevor diese nicht ganz abgekühlt ist.

Elektrischer Strom

Vor jedem Eingriff an der Maschine muss diese von der elektrischen Versorgung ausgeschlossen werden; außerdem ist während des Eingriffs darauf zu achten, dass diese von niemandem wieder hergestellt wird.

Alle installierten elektrischen und elektronischen Geräte, sowie Grundstrukturen müssen geerdet werden.

Entzündbarkeit

Es empfiehlt sich, alle möglichen Maßnahmen zu ergreifen, um zu vermeiden, dass die Maschine mit heißen Teilen oder offenen Flammen in Berührung kommt. In der Nähe der Maschine sind Feuerlöscher für den sofortigen Eingriff im Brandfall vorzusehen.

Druck / Dampf

Vor jedem Eingriff muss der Kessel ausgeschaltet, das Abkühlen der Rohre abgewartet und sichergestellt werden, dass in allen Zweigen des Kessel- und Wasserkreislaufes kein Unterdruck mehr herrscht, der beim Abmontieren von Anschlüssen oder Bestandteilen Dampfspritzer verursachen könnte.

Geräusch

Da der Schallwert bei weniger als 70 dB(A) liegt, ist die Maschine nicht übermäßig geräuschvoll.

10 GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN

Die entsprechend der Sicherheitsanforderungen ausgeführte und von den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie vorgesehene Konformitätskontrolle, ist bei Ausfüllung der eigens zu diesem Zweck erstellten und in der *technischen Datei* enthaltenen Kontrolllisten bereits vorgenommen worden.

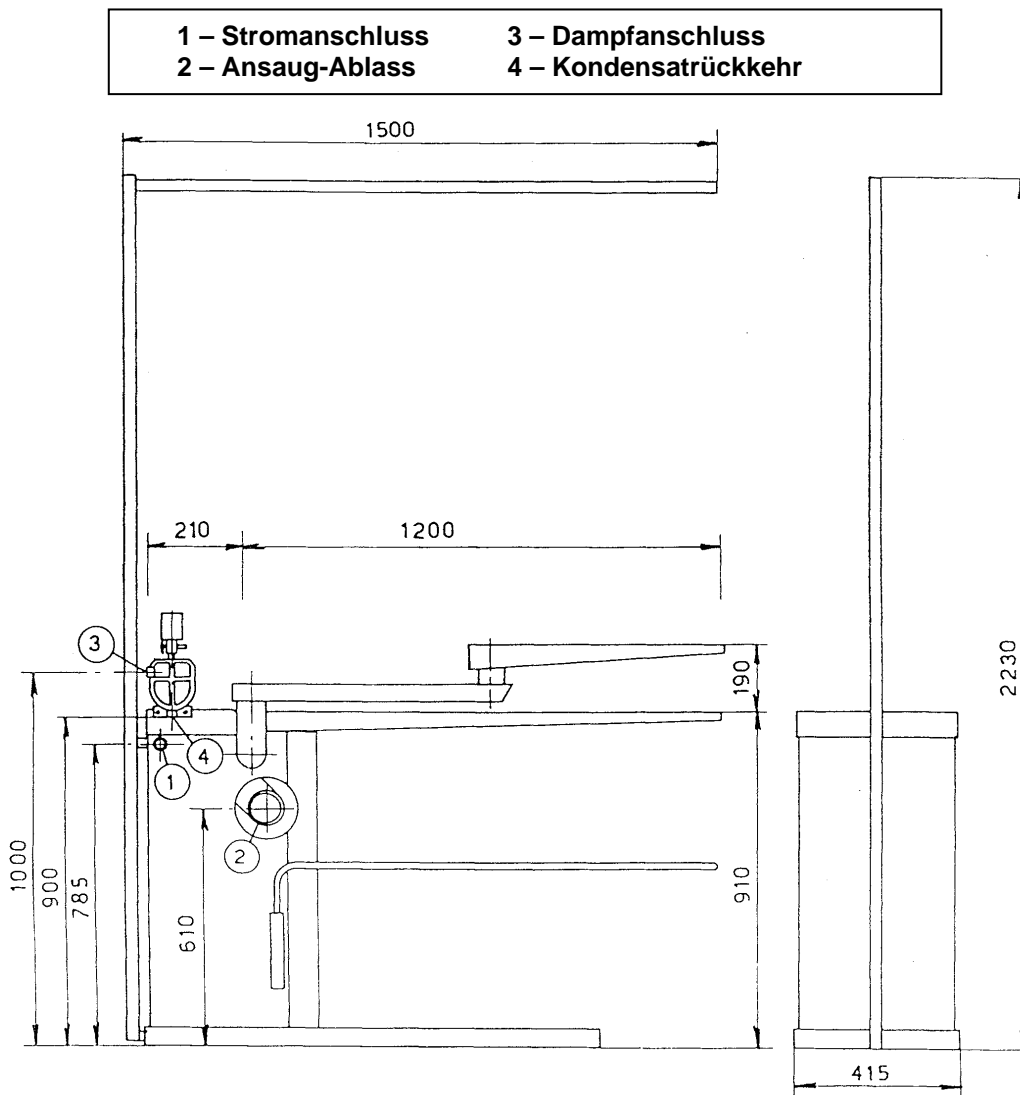
Zwei Arten von Listen wurden dazu verwendet:

- Verzeichnis der Gefahren (Auszug aus EN 1050 mit Bezug auf EN 292)
- Anwendung der wesentlichen Sicherheitsanforderungen (Maschinenrichtlinie – Anl. 1, Teil 1)

Im Folgenden sind die nicht vollständig beseitigten, jedoch als annehmbar bewerteten Gefahren angeführt:

- Während der Wartungsarbeiten können leichte Dampfspritzer austreten (deshalb müssen bei Wartungsvorgängen immer geeignete Schutzvorkehrungen getroffen werden).
- Schutzmassnahmen gegen direkte oder indirekte Berührung mit dem Dampf müssen vom Benutzer vorgesehen werden.

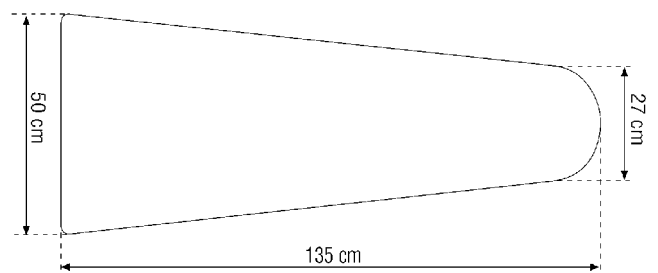
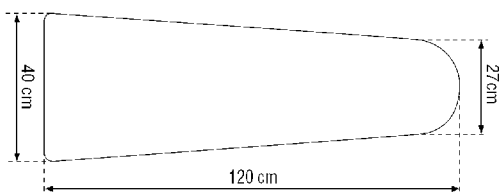
11 FLÄCHENBEDARF UND SCHEMAZEICHNUNGEN

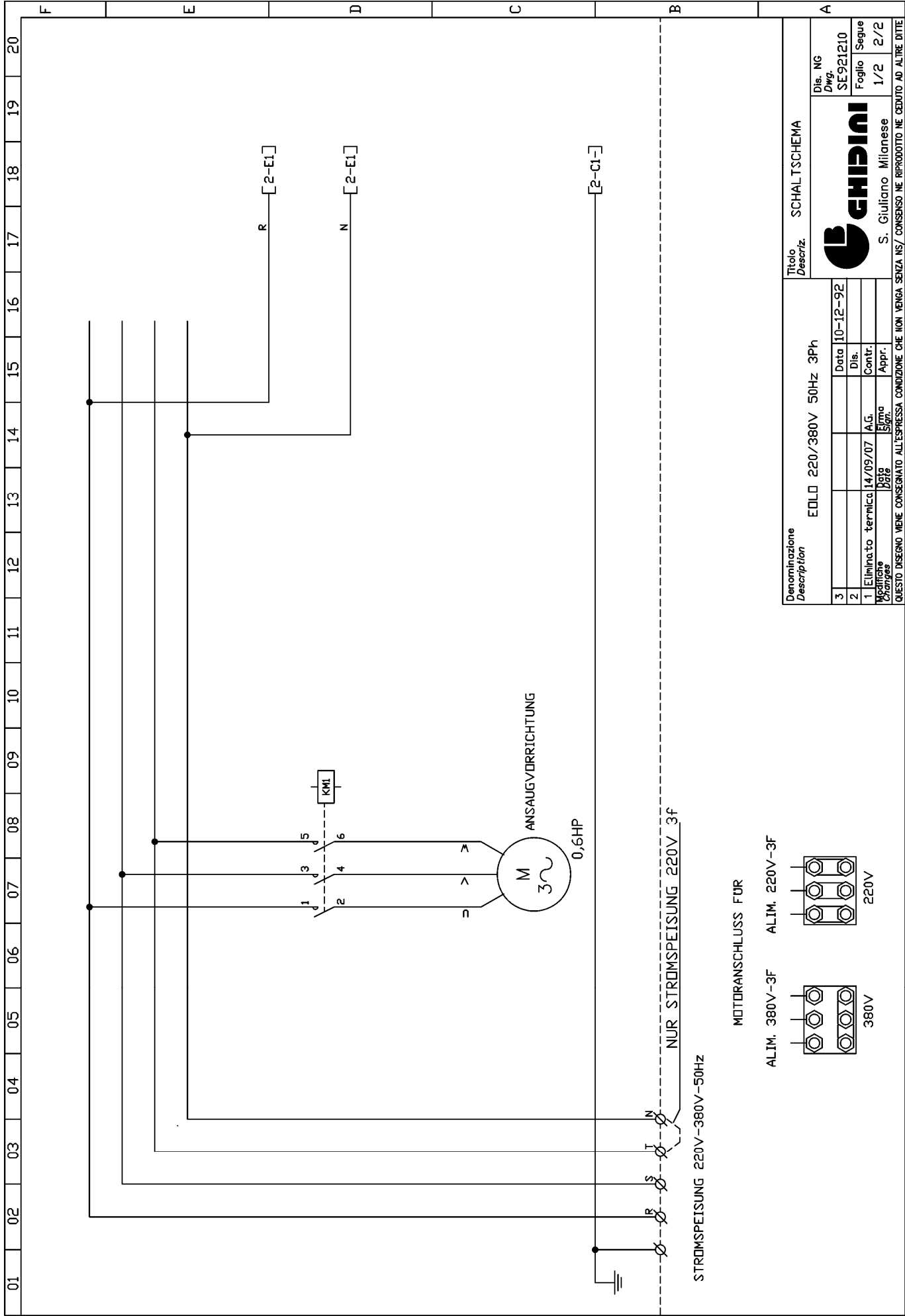


ERHALTLICHE TISCHFLÄCHEN

Standard

Maxi





12 WARTUNGSVERFAHREN

In Im Falle von Störungen oder Fehlfunktionen, kontaktieren Sie bitte den Service-Techniker, der die entsprechenden Kontrollen vornehmen wird.

In regelmäßigem Abstand sind folgende Schritte durchzuführen:

VORGANG	ARBEITSSTUNDEN
Reinigung des Kondensatrückkehrfilters	500

Für jegliche Kontroll- und/oder Wartungsvorgänge benötigt die Maschine keine besondere Ausrüstung. Der Gebrauch von zu diesem Zweck tauglichen Geräten/Werkzeugen und von persönlichen Schutzvorrichtungen in gutem Zustand (gemäß dem italienischen Ermächtigungsgesetz 626/94) ist jedoch empfehlenswert, um Personenschäden oder solche an den Maschinenbestandteilen zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist, bevor Sie jeglichen Wartungseingriff vornehmen, und dass die ganze Einheit abgekühlt ist.

13 ENTSORGUNG

Während der Wartungsarbeiten an der Einheit oder bei deren Verschrottung dürfen keine umweltschädlichen Bestandteile hinterlassen werden. Beachten Sie für deren korrekte Entsorgung die entsprechenden örtlichen Bestimmungen. Bei Verschrottung der Einheit müssen das Typenschild und jegliche weiteren Dokumente, die sich auf die Einheit beziehen, vernichtet werden.

14 INFORMATIONEN ZUR ERSATZTEILEBESTELLUNG

Bei einer eventuellen Ersatzteilbestellung, muss folgendes immer angegeben werden:

Maschinenmodell, Seriennummer, Menge der gewünschten Ersatzteile, Artikelnummer (die Daten sind auf dem Typenschild abzulesen oder können den technischen Daten der Maschine, sowie der Betriebs- und Wartungsanleitung entnommen werden). Bei elektrischen Bestandteilen, die von der angegebenen Spannung und Frequenz V 220-380/50Hz abweichen (überprüfen Sie die Daten am Typenschild des defekten Teils), geben Sie bitte nach der Artikelnummer die richtige Spannung und Frequenz an. Die in vorliegender Anleitung enthaltenen Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind auf keinerlei Weise verbindlich. Die Firma behält sich das Recht vor, jederzeit alle für nötig erachteten Änderungen vorzunehmen, ohne dabei die vorliegende Anleitung auf den neuesten Stand bringen zu müssen.

15 HANDLING UND TRANSPORT

Für den Transport wird die Maschine sorgfältig in einem Karton verpackt. Beim Transport und bei Lagerung des Gerätes ist die an der Verpackung angegebene Pfeilrichtung zu beachten. Nach Erhalt sicherstellen, dass die Verpackung beim Transport nicht beschädigt worden ist und anschließend trocken lagern.

16 GARANZIA

Für alle Ghidini-Produkten besteht maximal ein Jahr Garantie ab Lieferung für Herstellungs- und Materialfehler.

Die Garantie unterliegt folgenden Bedingungen:

Bei Funktionsstörungen müssen Sie sich mit Ihrem Ghidini-Wiederverkäufer in Verbindung setzen und ihm den Defekt so gut wie möglich schildern, wobei Modell, Serien- und Artikelnummer, sowie der Gebrauchszustand des betreffenden Produktes angegeben werden müssen. Nach Erhalt des Produktes und dessen sorgfältiger Kontrolle, behält sich Ghidini das Recht vor zu entscheiden, ob das Produkt repariert oder ersetzt werden muss. Ist die Garantie noch nicht abgelaufen, führt der Ghidini Wiederverkäufer die entsprechende Reparatur oder den Ersatz auf unsere Rechnung durch. Falls das zurückgegebene Produkt nicht defekt ist, wird Ghidini nach eigenem Ermessen beurteilen, ob dem Kunden die entstandenen Kosten (für Transport usw.) berechnet werden, oder nicht. Vorliegende Garantie verliert ihre Gültigkeit, wenn die Produktschäden durch Missbrauch, Nachlässigkeit, normale Abnutzung, chemische Korrosion verursacht worden sind, oder falls für eine sachgemäße Installation, den angegebenen Anleitungen, sowie den Herstellerempfehlungen nicht Folge geleistet worden ist. Eventuelle an dem Gerät oder an dessen Bestandteilen vorgenommene Änderungen, ohne vorherige schriftliche Genehmigung seitens Ghidini, sowie deren Beschädigung, entheben Ghidini jeglicher Haftung und machen jegliche Garantieleistung ungültig.

Auf Teilen, die einem normalen Verschleiß unterworfen oder nicht lagerfest sind, wird keine Garantie geleistet.

Von der Garantie ebenfalls ausgeschlossen ist alles, was bisher nicht ausdrücklich angegeben worden ist sowie auch Schäden oder Kosten, die von den Defekten des Produktes selbst herrühren.

Mit den geltenden Garantiebedingungen der Firma Ghidini erklärt sich der Kunde beim Erwerb des Geräts als einverstanden. Eventuelle Änderungen oder Abweichungen der vorliegenden Garantie werden nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung von Seiten der Firma Ghidini als gültig anerkannt.

17 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller :

GHIDINI
Gesellschaft

Via Tolstoj, 24 – 20098 S. Giuliano Milanese (MI)
Adresse

+39 -02 -98.24.06.00
Telefon

Es wird bestätigt, dass:

Die Maschine:

Bügeltisch – EOLO

- * entsprechend der MASCHINENRICHTLINIEN DES EU-RATES (98/37/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (BT 73/23/EWG) gebaut worden ist,
- * sofern anwendbar, entsprechend folgender Normen und harmonisierter technischer Spezifikationen gebaut worden ist:
EN 292-1/2, EN 1050, EN 982, EN 11200, EN 60947, EN 894-1/2.

Geschäftsführer

Roland Fleischmann

Produktleiter

Name

GHIDINI S.R.L.

Gesellschaft



September 2007

Unterschrift

Datum

