

BEDIENUNGSANLEITUNG

AR100

MK-1L

Aut. Kesselanhebung

012010 ORDER NO.: 00344 DE Originalbetriebsanleitung

A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby

Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com



Varim

BEA

INHALTSVERZEICHNIS:

GARANTIE:	2
SICHERHEIT:	2
INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE:	2
AUFBAU DES MIXERS:	3
HÖCHSTKAPAZITÄT DES MIXERS:	3
EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:	3
BEDIENUNG DES MIXERS:	4
VERFAHREN FÜR START NACH NOTSTOPP:	4
ÜBERLASTUNG:	4
KORREKTE ANWENDUNG DER WERKZEUGE:	5
REINIGUNG:	5
WARTUNG UND SCHMIERUNG:	5
FETTYPEN:	5
FEHLERLISTE UND LÖSUNGSMÖGLICHKEIT:	6
EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:	6
EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT:	6
JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG:	7
JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:	7
JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:	7
SCHALTBILDER:	8

GARANTIE:


Falls Sie Beanstandungen haben, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.


Die Garantie deckt Fehler nicht, die die Resultate von einer falschen Behandlung, Überlastung und fehlender Befolgung der Wartungsvorschriften sind.


Kontrollieren, dass alle Einzelteile mit der Maschine geliefert sind, u.a. Kessel, Werkzeuge, Fettpresse und GummifüÙe.

SICHERHEIT:

Der A-bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel am Arbeitsplatz des Bedienungspersonals ist kleiner als 70 dB (A)

 *Der Mixer ist zur Herstellung von Erzeugnissen vorgesehen, die während des Verarbeitungsvorganges keine Reaktionen auslösen oder für den Benutzer schädliche Stoffe freisetzen.*

 *Wenn die Hände während des Betriebs in den Kessel gesteckt werden, können Verletzungen entstehen.*

 *Die Maschine darf niemals im Hebel für Geschwindigkeitsregulierung gehoben werden.*

INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE:

Aufstellung und Festmachen:


Der Mixer soll mit GummifüÙen montiert werden, die so-wohl Erschütterungen als auch Rostbildungen entgegenwirken. Zwischenlagen können unter die FüÙe des Mixers angebracht werden, wenn der Boden nicht eben ist.

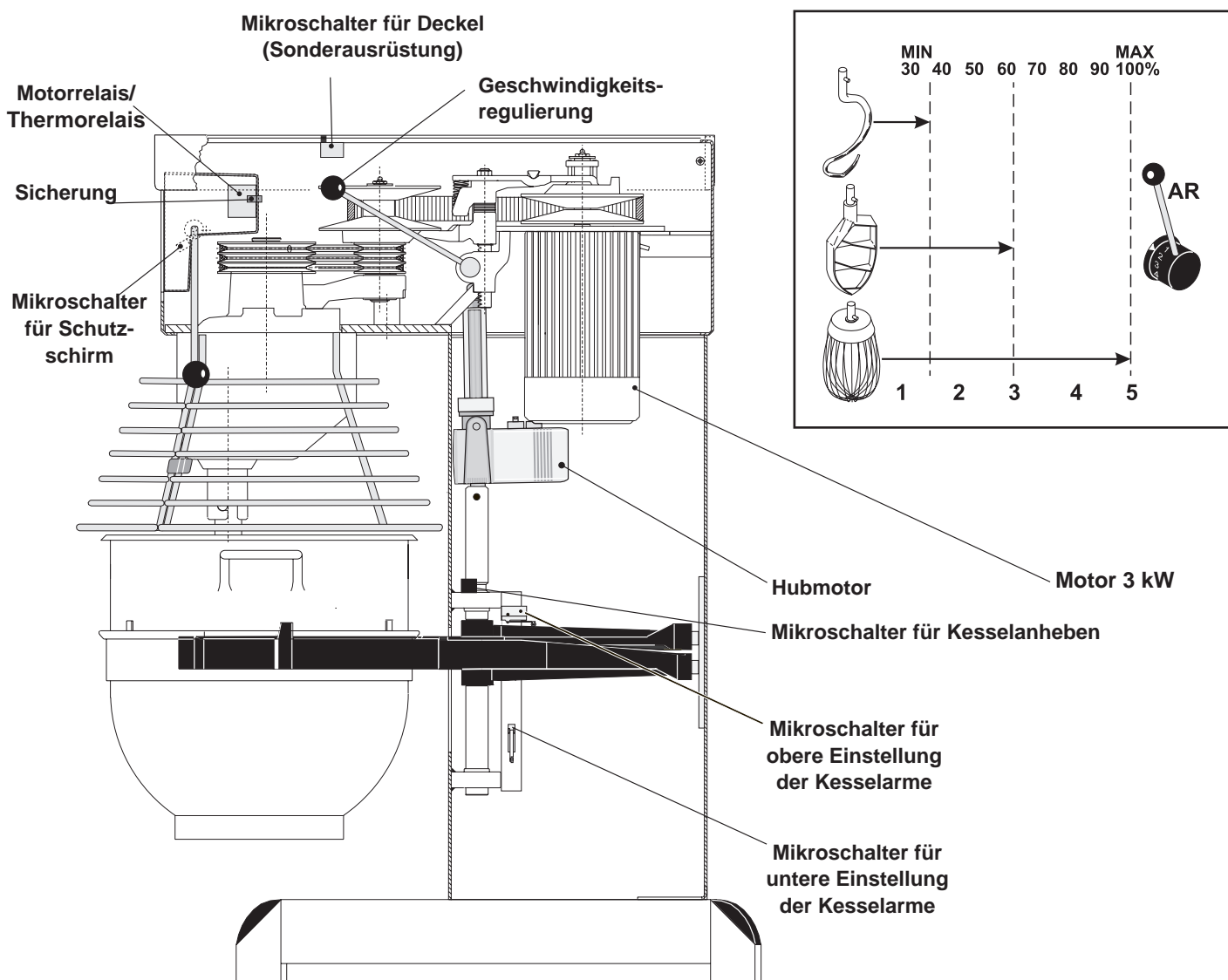
Der Mixer direkt auf dem Boden stellen, Verankerungsbolzen am Boden sind nur unter besonderen Verhältnissen erforderlich, wie z.B. in Schiffen.

Anschluss:

Bevor die Maschine elektrisch verbunden wird, muss es überprüft werden, dass die Spannung und Frequenz, die auf dem Typenschild des Mixers aufgedruckt ist, im Verhältnis zur Installationsstelle korrekt ist. Das Typenschild ist oben an der rechten Seite des Mixers angebracht.

Überprüfung der Drehrichtung des Rührkopfes:

 *Die Kesselarme zur normalen Arbeitsposition anheben und die Maschine ohne Kessel und Werkzeuge starten. Die Drehrichtung des Rührkopfes überprüfen: der Rührkopf muss in der Richtung des Pfeils über dem Rührkopf drehen, falls die Drehrichtung falsch ist, müssen 2 der Phaseleitungen des Anschlusskabels umgetauscht werden.*

AUFBAU DES MIXERS:**EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:****HÖCHSTKAPAZITÄT DES MIXERS:**

Kapazitäten je mix	Werkzeug	AR100
Eiweiß	Besen	15 L
Schlagsahne	Besen	45 L
Mayonnaise *	Besen	80 L
Kräuterbutter	Rührer	75 kg
Kartoffelpüree *	Rührer / Besen	65 kg
Hefeteig (50%AR) **	Kneter	58 kg
Hefeteig (60%AR)	Kneter	70 kg
Ciabattateig * (70%AR)	Kneter	75 kg
Muffins *	Rührer	60 kg
Tortenboden	Besen	25 kg
Frikadellenfarce *	Rührer	75 kg
Glasur	Rührer	70 kg
Doughnut (50%AR)	Kneter	60 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)

(Flüssigkeit in % der Trockensubstanz)

Beispiel: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockensubstanz und 0,6 kg Flüssigkeit:

$$\text{Dies gibt AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Falls man nun z.B. wünscht, die Höchstkazität des Mixers auszunützen, wird die berechnete AR = 60% dafür benutzt, die Menge der Trockensubstanz und der Flüssigkeit im Teig zu bestimmen.

Falls ein 100 L Mixer angewendet wird, und einen Teig mit AR = 60% zu kneten ist, ist die Höchstkazität = 70 kg. Jetzt wird das Gewicht der Trockensubstanz in diesem Teig berechnet:

$$\text{Trockensubstanz} = \frac{\text{Höchstkap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{70 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 43,75 \text{ kg}$$

$$\text{Das Gewicht der Flüssigkeit} = 70 \text{ kg} - 43,75 \text{ kg} = 26,25 \text{ kg}$$

* Abstreifer empfohlen

** Langsamer Lauf

Örtliche unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können Wasseraufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. m. beeinflussen.

BEDIENUNG DES MIXERS:

- A) Den Schutzschirm öffnen und den Kessel in die Kesselarme stellen. NB: die Kesselarme müssen in niedrigster Position sein, und der Kessel in die Kesselarme ganz zurückgeschoben sein. (Fig. 2 und Fig.3).
- B) Das Rührwerkzeug an der Bajonettwelle anbringen. Der Zapfen des Rührwerkzeuges muß in das Bajonettloch eingedreht werden (Fig.2).
- C) Der Kessel wird durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn in seiner Arbeitsposition gebracht (fig.1). Korrekte Anbringung des Kessels kontrollieren (Fig.3). Den Schutzschirm schließen.
- D) Ist der Mixer mit einer Zeituhr ausgerüstet, wird die Rührzeit durch Drehen der Uhr (Fig. 1) im Uhrzeigersinn eingestellt. Der Mixer stoppt nach Ablauf der Rührzeit automatisch. Wenn der Mixer wegen Ablauf der Zeituhr gestoppt gewesen ist, soll "das Verfahren für Start nach Notstopp" benutzt werden, bevor der Mixer wieder gestartet wird. Die Zeituhr auf **HOLD** setzen, wenn sie nicht benutzt wird, da der Mixer sonst nicht starten kann.
- E) Mixer durch Druck auf den grünen Schalter einschalten **I** (fig.1).



Vor dem Einschalten des Mixers muß sich der Kessel in Arbeitsposition befinden, und der Schutzschirm geschlossen sein.

- F) Den Hebel für Geschwindigkeitsregulierung. (Fig. 4) nach hinten drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erzielt wird, (bitte die empfohlenen Höchstgeschwindigkeiten auf S. 3 bemerken).



Geschwindigkeit nur ändern, wenn der Mixer in Betrieb ist.
Die Maschine nicht mit hoher Geschwindigkeit in Gang setzen, solange der Kessel gefüllt ist.

- G) Bevor der Mixer gestoppt wird, muß der Hebel für Geschwindigkeitsregulierung auf den niedrigsten Wert zurückgestellt werden (Fig. 4).
- H) Maschine durch Druck auf den roten Schalter abschalten **0** (fig.1).

VERFAHREN FÜR START NACH NOTSTOPP:

Dieses Verfahren wird in den Fällen benutzt, wo der Mixer in hoher Geschwindigkeit gestoppt worden ist.

- 1) Den Kessel absenken und das Werkzeug aus dem Bajonett nehmen.
- 2) Die Kesselarme heben, entweder leer oder mit dem Kessel.
- 3) Den Schutzschirm schließen, die Maschine in Gang setzen und den Hebel für Geschwindigkeitsregulierung auf den niedrigsten Wert zurückstellen.
- 4) Die Maschine abschalten. Ein normaler Start kann jetzt unternommen werden.

ÜBERLASTUNG:



Der Mixer darf nicht überlastet werden. Zähne und schwere Teige können die Leistungskraft um 75% reduzieren. Die Leistungskraft kann weiter reduziert werden, wenn die Geschwindigkeit des Rührwerkzeuges die empfohlenen Werte überschreitet oder wenn falsches Rührwerkzeug benutzt wird. Größere Klumpen Fettstoff oder abgekühlte Bestandteile sind vor Einlegen in den Kessel zu zerkleinern.



Überlastung über längeren Zeitraum bewirkt ein Abschalten der Maschine (Motorschutz). Den Mixer etwa 3 Minuten abkühlen lassen, und danach wie unter "Verfahren für Start nach Notstopp" wieder starten.

Fig. 1 Bedienungstafel

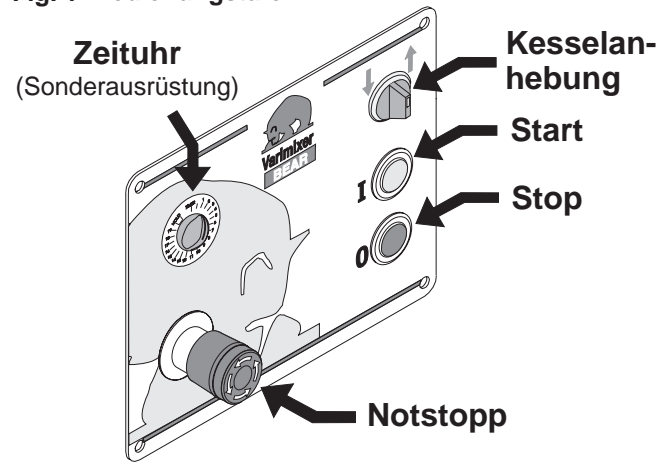


Fig. 2

Mixer mit offenem Schutzschirm, abgesenktem Kessel und montiertem Werkzeug.

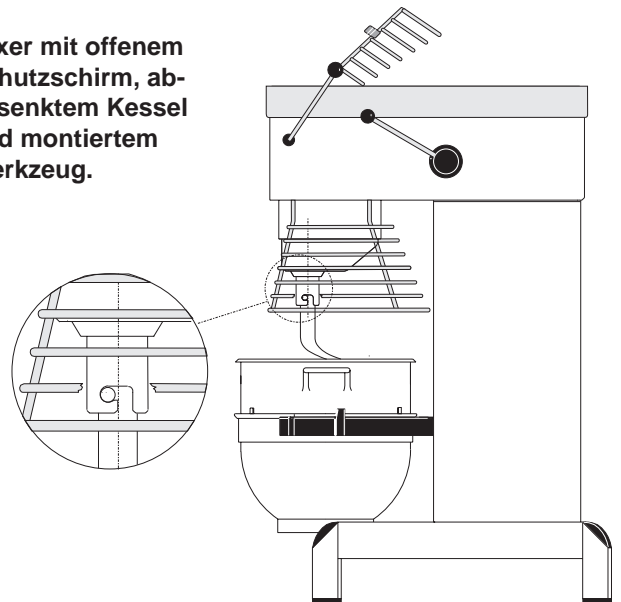


Fig. 3

Mixer von oben gesehen, der Kessel ist ganz in den Kesselarmen zurückgeschoben. NB: das dritte Ohr des Kessels ist auf den Mixer gekehrt.

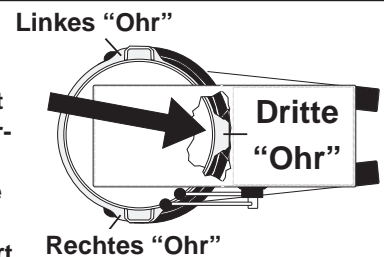
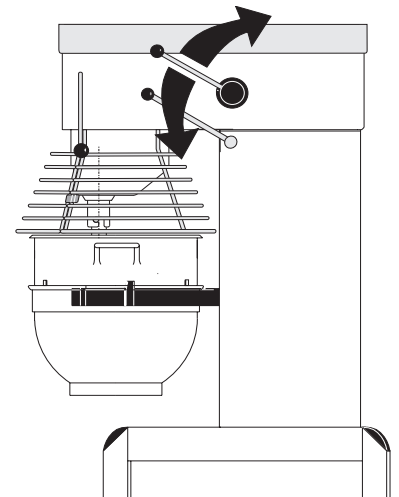


Fig. 4

Mixer mit geschlossenem Schutzschirm, angehobenem Kessel und montiertem Werkzeug.



KORREKTE ANWENDUNG DER WERKZEUGE:



Besen dürfen nicht gegen harte Gegenstände, wie z.B. den Kesselrand geschlagen werden. Dies wird wegen zunehmender Verformung die Lebensdauer des Werkzeuges abkürzen.

Empfohlene Anwendungsgebiete für Werkzeuge:

Besen	Spatel	Krog
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiß	Butterkrem	Schwarzbrot
Mayonnaise oder Ähnliches	Waffelteig	oder Ähnliches
	Hackfleisch oder Ähnliches	



Für die Herstellung von Kartoffelpüree, den speziellen Rührbesen anwenden, oder einen Besen mit dickeren Drähten. Alternativ kann der Rührer angewendet werden, und danach einen Standardbesen.

Es wird nicht empfohlen, Zeituhr beim Teignetzen anzuwenden, da dies das Treibsystem der Maschine zerstören kann.

REINIGUNG:

Der Mixer soll täglich oder nach der Benutzung gereinigt werden. Abwaschen soll mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser vorgenommen werden. Sulfonierte Seifen sind mit Vorsicht zu benutzen, da sie die Schmiermittel des Mixers zerstören.



Niemals Spülreinigung unternehmen.

Rührwerkzeuge niemals mit stark alkalischen Mitteln abwaschen (**pH nicht über 9.0**).

Die Seifenlieferanten können beim Empfehlen des richtigen Seifentyps behilflich sein.



Bemerken Sie bitte, dass der Kunststoff Schutzschirm beschädigt werden kann, falls er hohen Temperaturen über längere Zeit ausgesetzt wird. (**Höchsttemperatur 65° C**).

WARTUNG UND SCHMIERUNG:

Das stufenlose Getriebe soll regelmäßig geschmiert werden, und zwar mit einem Schmierintervall von etwa 60 Arbeitsstunden.

Schmierung des stufenlosen Getriebes:

NB. Spezialfett !! (Hierfür die mitgelieferte Fettpresse anwenden). Den Mixer starten und die Geschwindigkeit auf etwa 50% erhöhen. Den Mixer abschalten (Verwenden Sie die Notstopp) und den Deckel des Mixers oben öffnen. Oben auf jeder Welle des Riemenscheibensatzes gibt es einen Schmiernippel (**Fig. 5 Pkt. 1**). Fett durch die Schmiernippel eindrücken, bis die Fettpresse sich nur schwer drücken lässt oder das Fett zwischen der Welle und den Riemenscheiben seitlich austritt.



Der Mixer darf erst gestartet werden, wenn die Schrauben, die den Deckel festhalten, angebracht sind.

Den Mixer starten und die Geschwindigkeit auf den niedrigsten Wert zurückstellen.

Den Mixer abstellen und die Fettpresse mit neuem Fett nachfüllen, damit sie für die nächste Schmierung einsatzbereit ist.

Schmierung der übrigen beweglichen Teile:

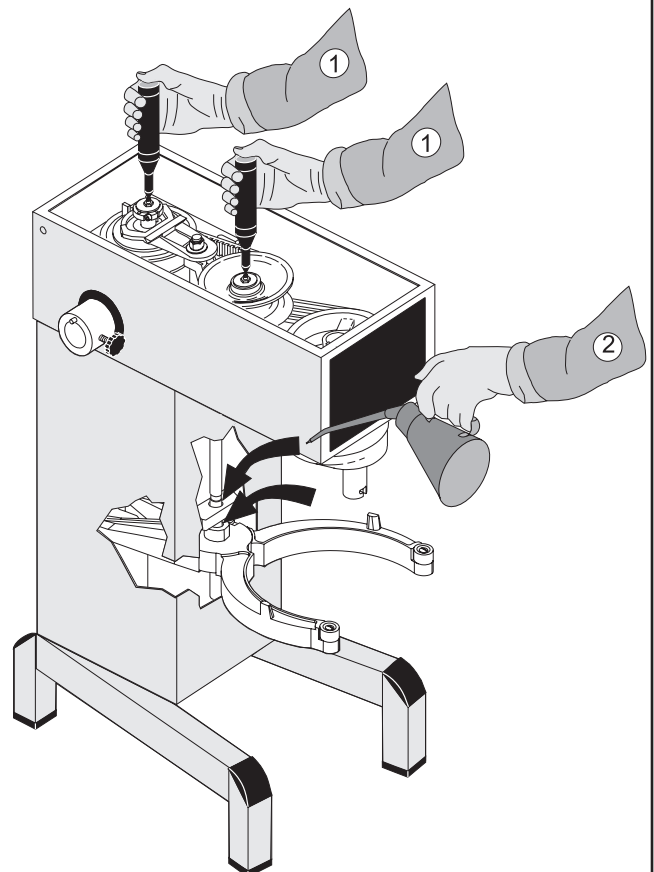
Die beweglichen Teile des Hebels und die Welle sollen auch mit Öl geschmiert werden. Hinterplatte entfernen und die markierten Punkte mit einer Ölkanne schmieren. (**Fig. 5, Pkt. 2**).

FETTYPEN:

Fett für die Wellen der Riemenscheibensätze: **Castrol LMX**.

Bei Reparatur des Rührkopfes: Zahnrad und Zahnkranz mit **Molub Alloy 936SF Heavy** oder **Castrol Grippa 355** schmieren. Die Nadellager im Rührkopf dürfen nicht mit diesem Fetttyp geschmiert werden. Keine andere Fetttypen dürfen angewendet werden.

Fig.5 Schmierung des stufenlosen Getriebes und der übrigen beweglichen Teile:



FEHLERLISTE: Bei anderen Fehlern, bitte den Lieferanten kontaktieren. **LÖSUNGSMÖGLICHKEIT:**

Rattern vom geschlossenen Teil des Mixers.

Einstellung des Spezialriemens

Der Mixer "streikt" bei Kneten von Teig, der normalerweise keine Probleme gibt.

Einstellung des Spezialriemens

Die Geschwindigkeit wird von selbst geändert.

Einstellung des Spezialriemens

Die Mindest- und Höchstgeschwindigkeiten ändern sich.

Einstellung der Geschwindigkeit

Der Kessel sitzt zu straff oder zu lose.

Justierung der Kesselfestspannung

Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselwand.

Justierung der Kesselzentrierung

Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselboden.

Justierung der Kesselhöhe



Vor einer eventuellen Reparatur oder Justierung muß die Stromversorgung zum Mixer durch Demontage des Anschlußkabels von der Anschlußstelle abgeschaltet werden.

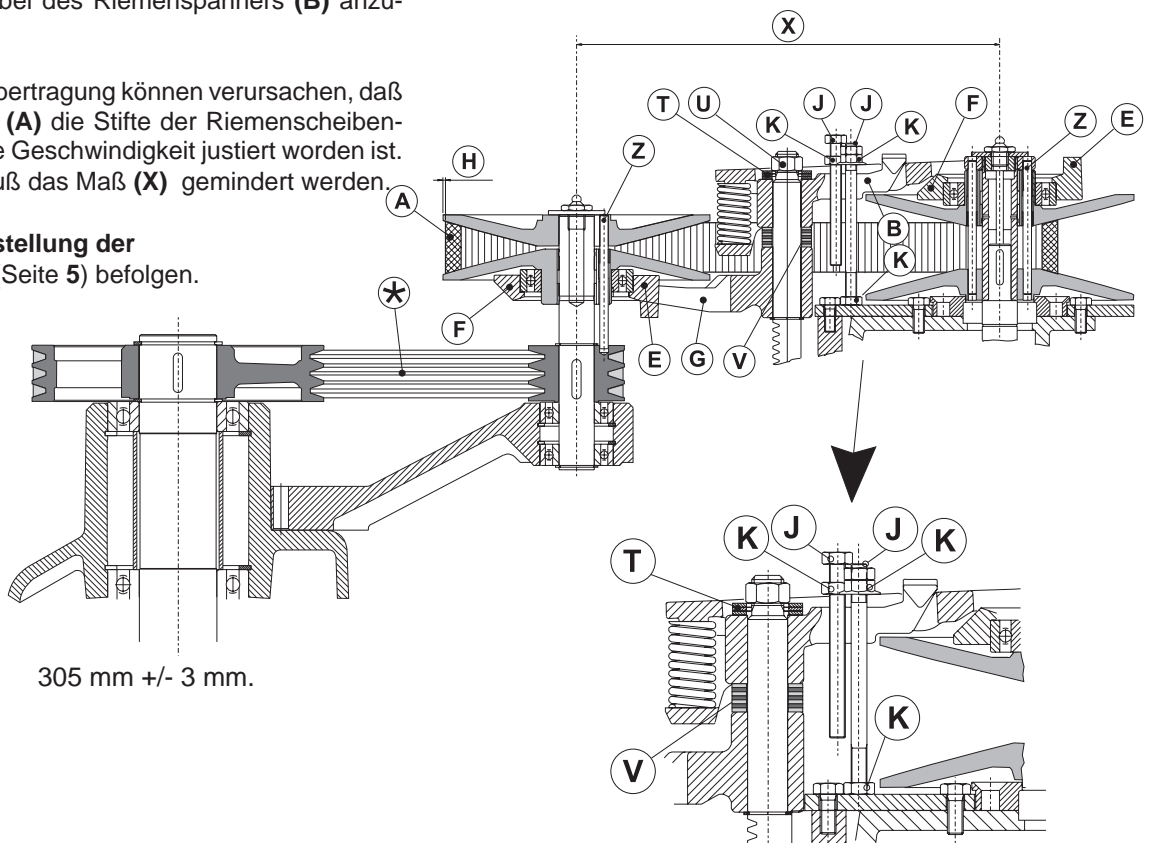
EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:

Der Abstand (X) gilt als ein Richtwert, da er von der Toleranz des Spezialkeilriemens abhängt.

1. Als erstes die Keilriemen (*) spannen.
2. Der Spezialkeilriemen (A) wird durch Verschiebung von 1 oder 2 Scheiben von (V) auf (T) gespannt.
3. Den Mixer starten und laufen lassen, wenn die Mutter (U) angezogen wird. Sie darf nicht zu sehr angezogen werden.
4. Der Zapfen (E) am Getriebewenderring (F) ist am vorderen Riemenscheibensatz in der Getriebewendegabel (G) anzubringen, und am hinteren Riemenscheibensatz ausserhalb der Gabel des Riemenspanners (B) anzubringen.
5. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, daß der Breitkeilriemen (A) die Stifte der Riemenscheibensätze trifft, wenn die Geschwindigkeit justiert worden ist. In diesen Fällen muß das Maß (X) gemindert werden.
6. Den Abschnitt: **Einstellung der Geschwindigkeit** (Seite 5) befolgen.

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT:

1. Die Anschlagsschrauben (J) des Geschwindigkeitshebels sollen so justiert werden, daß das Maß (H) = 1-2 mm auf der vorderen und hinteren Riemenscheibe, d.h. bei niedriger bzw. hoher Geschwindigkeit beträgt. Bei Erreichen der korrekten Geschwindigkeit sind die Muttern (K) anzuziehen.
2. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, daß der Breitkeilriemen (A) die Stifte (Z) der Riemenscheibensätze trifft, wenn die Geschwindigkeit justiert worden ist. In diesen Fällen muß das Maß (X) gemindert werden, und die Geschwindigkeit muß wieder eingestellt werden. Siehe Seite 4.



X) AR100 = 305 mm +/- 3 mm.

JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:

Erst die jetzige Kesselzentrierung finden: Rührer und Kessel montieren, und die Kesselarme in normale Arbeitsposition fahren. Mit der Hand den Rührer herumdrehen, und den Abstand zwischen Rührer und Kesselkante messen. Wenn die Hinterbekleidung entfernt ist, ist die Kesselarmsteuerplatte zugänglich (E). Die Schrauben (D) lockern, und die Kesselarmsteuerplatte in die gewünschte Richtung verrücken. Den Rührer wieder herumdrehen und den Abstand zwischen Rührer und Kessel messen. Wenn der Kessel zentriert worden ist, die Kesselarmsteuerplatte in der neuen Position festspannen und die Hinterbekleidung festschrauben.

JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG:

Die Kesselarme müssen zu normaler Arbeitsposition gehoben sein. Justierungsdurchmesser (Y) innen zwischen den Kesselarmen messen (fig. 6a).

Justierungsdurchmesser (Y): **AR100** = 554 mm.

Falls der Kessel zu lose festgespannt ist, den Schließring (B) entfernen und das Lager (A) von der Welle (C) ziehen. Das Lager 180° wenden, und wieder auf der Welle montieren. Eventuell müssen die beiden Lager gewendet werden. Schließlich die Kesselzentrierung kontrollieren und eventuell justieren.

JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:

Den Abstand (X) von der Unterseite des Bajonettloches bis zu der Fläche an den Kesselarmen messen, auf der der Kessel ruht (Fig. 7a). Die Kesselarme sollen in die normale Arbeitsposition angehoben sein.

Abstand (X): **AR100** = 297 mm.

Die obere sowie die untere Position des Kessels werden von Mikroschalter (1) und (2), (fig.7b) bestimmt. Die beiden mechanischen Stopps bestehend aus den Bolzen (3) und (4) sind so eingestellt, daß sie etwa 1 mm nach dem Mikroschalter getroffen werden, falls dieser aussetzen sollte. Die obere Position der Kesselarme werden dadurch justiert, den Federarm des Mikroschalters (2) entweder nach vorne oder nach hinten zu beugen; es ist sehr wichtig, daß die Stoppschraube (3) dann wieder eingestellt wird. Auf dieselbe Weise wird die untere Position dadurch eingestellt, den Federarm des Mikroschalters (2) zu beugen. **Bitte bemerken:** Der Federarm darf nicht so weit nach hinten gebeugt werden, daß die Kesselarme ihn nicht treffen. Nachfolgend soll das mechanische Stopp (4) eingestellt werden.

fig.7a Messung der Kesselhöhe:

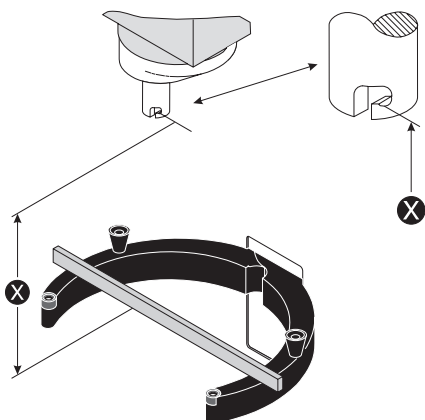


fig.6 Justierung der Kesselfestspannung und der Kesselzentrierung:

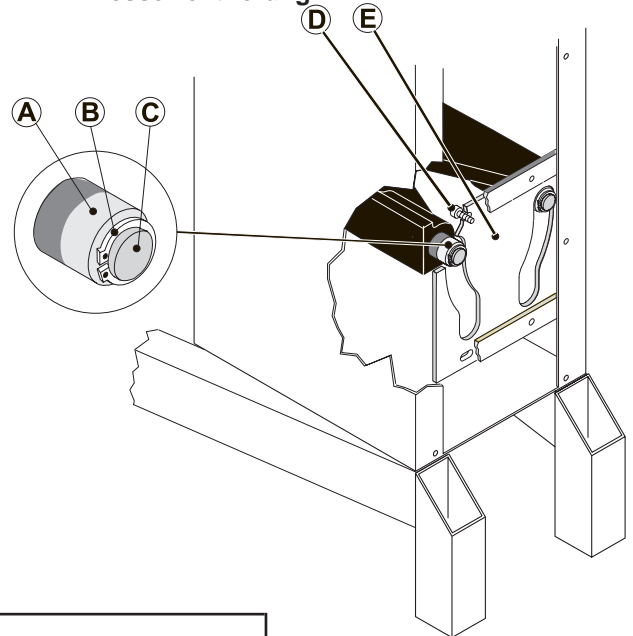
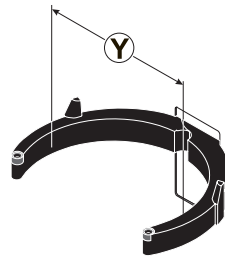
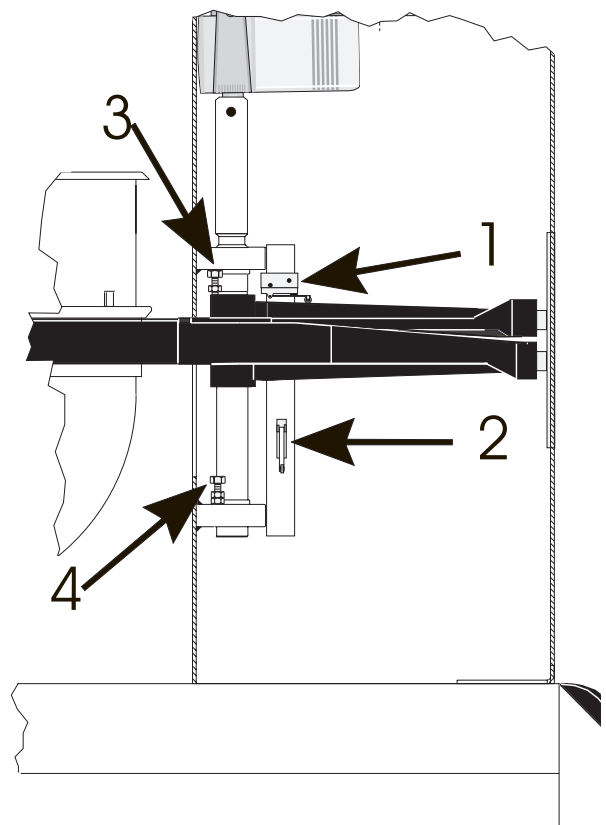


fig.6a



Das Lager (A) hat zwei Durchmesser. Als Standard wird die Maschine mit den Lagern so montiert, daß der kleinste Durchmesser weg von den Kesselarmen gekehrt ist, also die loseste Kesselfestspannung.

fig.7b Justierung der Kesselhöhe:



<u>Indhold af CE Overensstemmelseserklæring,</u> (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A)	DK
<u>Contents of the EC Declaration of conformity for machinery,</u> (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A)	GB
<u>Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen,</u> (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A)	DE
<u>Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine,</u> (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A)	FR
<u>Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines,</u> (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A)	NL
<u>Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas,</u> (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A)	ES

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier:
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

2004/108/EC

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)
Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)
Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)
Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)
Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SE
IT
EE
PL
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi:

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsce, data; Paikka, aika:

Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att
e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: 43 44 22 88
Telefax: 43 43 12 80
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com