

INSTRUCCIONES DE USO

AR100

MK-1L

Elevación del perol automática



Varim

BEA

012010 ORDER NO.: 00345 ES Manual original

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

ÍNDICE:

GARANTIE:	2
SEGURIDAD:	2
INSTALACIÓN DE UNA BATIDORA NUEVA:	2
LA ESTRUCTURACIÓN DE LA BATIDORA:	3
CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:	3
VELOCIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS:	3
OPERACIÓN DE LA BATIDORA:	4
PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE DESPUÉS DE PARO DE EMERGENCIA:	4
SOBRECARGA:	4
USO CORRECTO DE UTENSILIOS:	5
LIMPIEZA:	5
MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN:	5
TIPOS DE GRASA:	5
LISTA DE ERRORES Y POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:	6
AJUSTE DE LA CORREA TRAPEZIAL ESPECIAL:	6
AJUSTE DE LA VELOCIDAD:	6
AJUSTE DE LA FIJACIÓN DEL PEROL:	7
AJUSTE DEL CENTRADO DEL PEROL:	7
AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL PEROL:	7
DIBUJO DE LAS CONEXIONES:	8

GARANTÍA:

En caso de reclamaciones, se ruega dirigirse a su suministrador.

La garantía no cubre defectos que se deben a equivocaciones en el manejo de la batidora, sobrecarga ni cumplimiento faltante de las instrucciones de mantenimiento, etc.

Compruebe que todas las partes sueltas acompañan la batidora, entre otras cosas el perol, las herramientas, la pistola engrasadora y los pies de goma.

SEGURIDAD:

El nivel de sonido constante cerca de la batidora es de 70 dB (A) como máximo.



La batidora está destinada a la producción de productos que durante el proceso de batido no causen reacciones o desprendan sustancias que puedan dañar al usuario.



Meter las manos en el interior del perol durante el proceso de batido puede causar lesiones.



No levante nunca la batidora en la palanca para regulación de la velocidad.

INSTALACIÓN DE UNA BATIDORA NUEVA:

Instalación y fijación:

La batidora debe montarse con pies de goma, lo que neutraliza vibraciones y oxidación. Si el suelo no es completamente llano, pueden instalarse piezas de unión debajo de los pies de la batidora.

La batidora puede colocarse directamente en el suelo, no se precisan tornillos de anclaje para el suelo excepto en circunstancias especiales, p.ej. en los barcos.

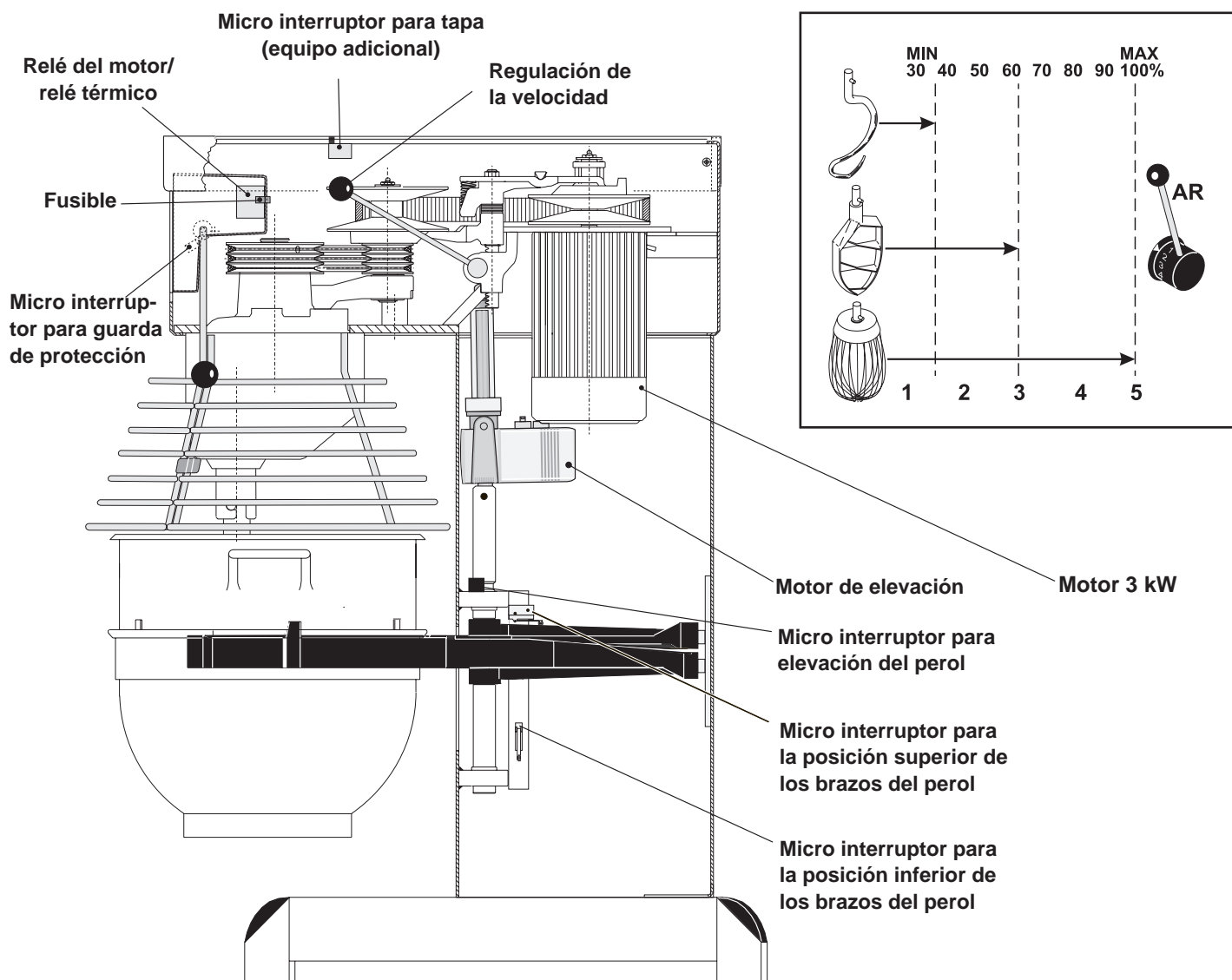
Acoplamiento eléctrico:

Antes de que la batidora sea acoplada, compruebe que el voltaje y la frecuencia impresos en la placa de identificación de la batidora corresponden a los del lugar de instalación. La placa de identificación está en la parte derecha superior de la batidora.

Comprobación del sentido de rotación de la cabeza planetaria:



Levante los brazos del perol a posición de trabajo normal y ponga en marca la batidora sin perol ni herramientas. Compruebe el sentido de rotación de la cabeza planetaria: es necesario que la cabeza planetaria gire en la dirección de la flecha sobre la cabeza planetaria. Si no, intercambie 2 de los conductores de fase del cable de conexión.

LA ESTRUCTURACIÓN DE LA BATIDORA:**VELOCIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS:****CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:**

Capacidades por mezcla	Utensilio	AR100
Claras de huevo	Batidor	15 L
Nata montada	Batidor	45 L
Mayonesa *	Batidor	80 L
mantequilla de hierbas	Pala	75 kg
Puré de patata *	Pala / Batidor	65 kg
masa para pan (50%AR) **	Gancho	58 kg
masa para pan (60%AR)	Gancho	70 kg
masa para ciabatta * (70%AR)	Gancho	75 kg
Molletes *	Pala	60 kg
Fondo para tarta	Batidor	25 kg
Carne molida *	Pala	75 kg
baño de azúcar	Pala	70 kg
Donut (50%AR)	Gancho	60 kg

AR = Ratio de absorción (%AR)
(líquido en % de materia seca)

Ejemplo: una receta elemental contiene 1 kg de materia seca y 0.6 kg de líquido:

$$\text{Esto resulta en AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Si p.ej. se desea utilizar la capacidad máxima de la batidora, el calculada AR = 60% se usa para determinar la cantidad de materia seca y de líquido en la masa:

Si se usa una batidora de 100 litros, y se desea amasar una masa con AR = 60%, la máxima capacidad es de 70 kg.

$$\text{Materia seca} = \frac{\text{Max. capacidad} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{70 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 43,75 \text{ kg}$$

$$\text{El peso de líquido} = 70 \text{ kg} - 43,75 \text{ kg} = 26,25 \text{ kg}$$


* Se recomienda rascador

** Se recomienda funcionamiento a baja velocidad


Las variaciones locales en la naturaleza de las materias primas pueden influir en la absorción de agua, el volumen, las características de cocción, etc

OPERACIÓN DE LA BATIDORA:

- A) La protección se abre y el perol se coloca en los soportes. **N.B.:** es preciso que los soportes estén en la posición más baja y que el perol esté introducido lo máximo posible en los soportes (**fig. 2 y fig. 3**).
- B) El utensilio de batido se coloca en el eje de bayoneta. La clavija del utensilio se enrosca en el orificio de la bayoneta. (**fig. 2**)
- C) El perol se eleva a su posición de trabajo girando el botón de elevación del perol en el sentido de las agujas del reloj (**fig. 1**), comprueba que el perol esté colocado correctamente. Cierre la protección.
- D) Si la batidora está provista de reloj temporizador el tiempo de batido se ajusta girando el temporizador (**fig. 1**) en el sentido de las agujas del reloj. La batidora se para automáticamente al terminar el tiempo de batido. Cuando la batidora ha sido parada por término del temporizador, se usa **“el procedimiento de arranque después de paro de emergencia”** antes de que se ponga en marcha de nuevo la batidora. Cuando no se use el temporizador, este se pondrá en la posición **HOLD**, ya que de lo contrario la batidora no funcionará.
- E) La batidora se pone en marcha al apretar el botón verde de puesta en marcha I (**fig. 1**).

 *La batidora sólo debe ponerse en marcha, si el perol está en la posición de trabajo y la protección está cerrada.*

- F) Gire la palanca de regulación de velocidad (**fig. 4**) hacia atrás, hasta que se obtenga la velocidad deseada, (notar las velocidades máximas recomendadas en la página 3).

 *Los cambios de velocidad sólo deben efectuarse cuando la batidora esté en marcha. Cuando la batidora está cargado no debe ponerse en marcha si está en la posición de velocidad alta.*

- G) Antes de parar la batidora la palanca reguladora de velocidad se vuelve a la posición de velocidad mínima (**fig. 4**).


- H) La batidora se para apretando el botón rojo de paro 0 (**fig. 1**).

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE DESPUÉS DE PARO DE EMERGENCIA:

Este procedimiento se usa en los casos en los que la batidora ha sido interrumpida en velocidad alta.

- 1) Baje el perol y quite el utensilio de la bayoneta.
- 2) Eleve los soportes del perol, vacíos o con el perol.
- 3) Cierre la protección, ponga en marcha la batidora y devuelva la palanca reguladora de velocidad a la posición de velocidad mínima.
- 4) Desconecte la batidora. Ahora se puede hacer arranque normal de la batidora.

SOBRECARGA:

 *La batidora no debe ser sobrecargada. Las masas duras y pesadas pueden reducir la capacidad de trabajo de la batidora en un 75%. La capacidad se verá aún más reducida si la velocidad del utensilio es mayor de la recomendada, o bien si se utiliza un utensilio inapropiado. Las grandes masas de grasa o de ingredientes refrigerados deben ser desmenuzadas antes de introducirlas en el perol.*


 *Un largo período de sobrecarga hará que el relé térmico de sobrecarga pare la batidora. En este caso deje que la batidora repose unos tres minutos y póngala en marcha como está descrito en **“el procedimiento de arranque después de paro de emergencia”**.*

Fig. 1 Panel de operación

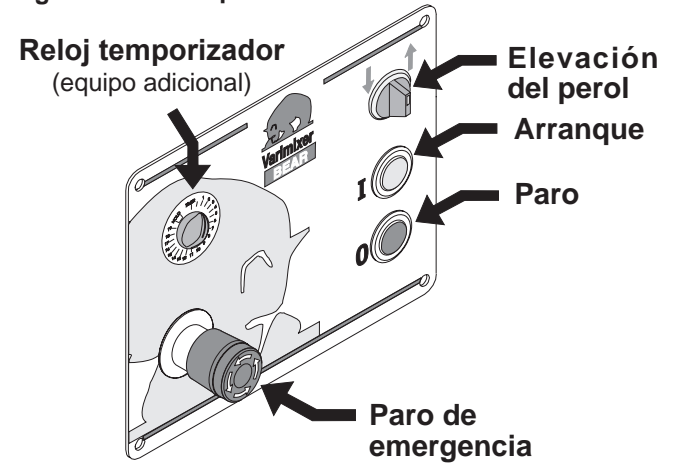


Fig. 2

Batidora con la protección abierta, el perol bajado y el utensilio montado.

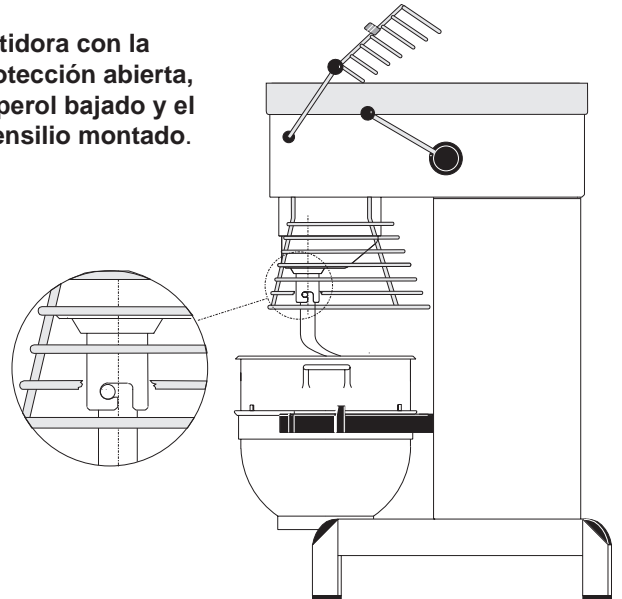


Fig. 3

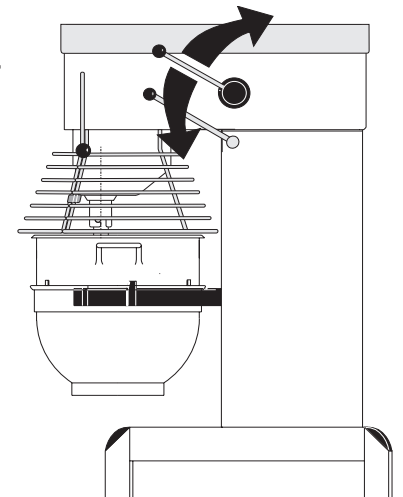
“Oreja” izquierda

Batidora vista de arriba, el perol introducido lo máximo posible en los soportes. Notar: la tercer oreja da hacia la batidora.



Fig. 4

Batidora con la protección cerrada, el perol elevado y el utensilio montado.



USO CORRECTO DE UTENSILIOS:



Los batidores no deben ser chocados contra objetos duros como p.ej. el borde del perol. Este tratamiento reducirá la vida del utensilio por deformación creciente.

Campos de aplicación recomendados de los utensilios:

Batidor	Pala	Gancho
Nata	Masa para bizcochos	Masa para pan
Claras	Crema de mantequilla	Pan de centeno
Mahonesa o cos a parecida	Masa para barquillos Carne picada o cos a parecida	o cos a parecida



Para la producción de puré de patatas use el batidor de alas especial, o un batidor con alambres más gruesos. Alternativamente use la pala y después el batidor normal.

No se recomienda usar el temporizador en la amasadura, ya que puede destruir el sistema de transmisión de la batidora.

LIMPIEZA:

La batidora debe ser limpiada diariamente o después de cada uso. Se limpia con un cepillo blando y agua limpia. Tenga cuidado con el uso de detergentes sulfatados, ya que puedan estropear la material lubricante de la batidora.



Nunca lave la batidora con manguera de alta presión.

Los utensilios no deben lavarse con detergentes muy alcalinos (**valor pH no más de 9.0**).

Los proveedores de detergentes les pueden aconsejar en cuanto al tipo de detergente apropiado.



Se ruega notar que la protección de plástico puede ser dañada si está expuesta a temperaturas altas durante largo tiempo. (**Temperatura máxima 65° C**).

MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN:

El cambio de marcha infinitamente variable debe ser lubricado con regularidad, correspondiente a un intervalo de lubricación de aprox. 60 horas de operación con la batidora.

Lubricación del cambio de marcha infinitamente variable:

N.B. ¡Grasa especial! (Para esto se usa la pistola engrasadora entregada con la batidora). La batidora se pone en marcha y la velocidad se incrementa hasta un 50% aproximadamente. La batidora se para (utilizar la Paro de emergencia) y la tapa superior de la batidora se abre. Sobre cada uno de los ejes de los juegos de poleas hay una boquilla roscada de engrase (**fig. 5 punto 1**). Aplique la grasa a las boquillas de engrase presionando la pistola engrasadora hasta que no resistencia o bien hasta que la grasa salga entre el eje y las poleas.



La batidora no debe ponerse en marcha hasta que se haya apretado los tornillos que sujetan la tapa.

Ponga la batidora en marcha y vuelva a velocidad baja.

La batidora se para y la pistola engrasadora se vuelve a cargar con grasa para estar preparada para la próxima lubricación.

Lubricación de las otras partes móviles:

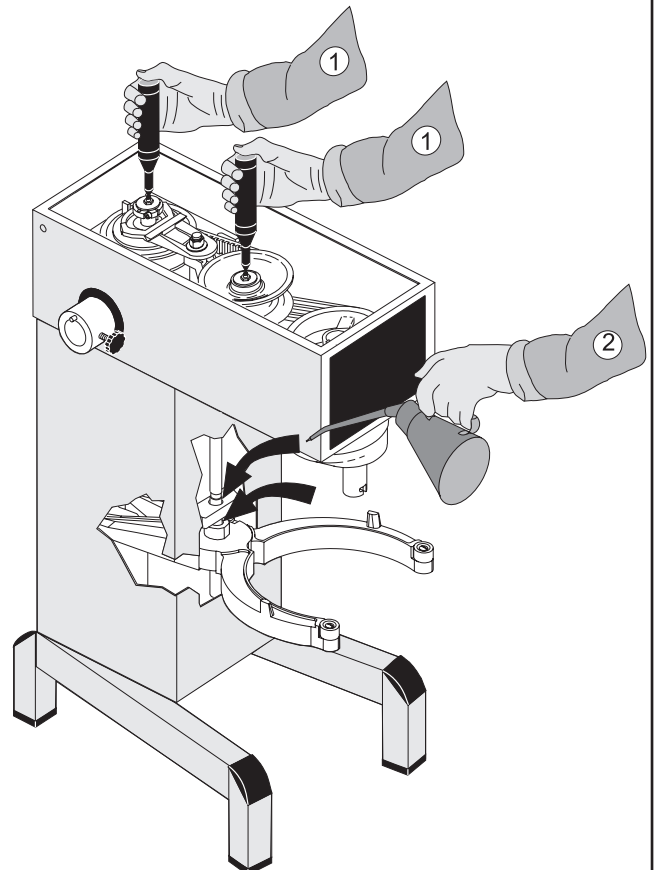
Las partes móviles de los brazos del perol, el eje más las partes móviles de la palanca también tienen que ser lubricados con aceite. Quite la placa trasera y lubrique los puntos marcados con una aceitera. (**fig. 5, punto 2**)

TIPOS DE GRASA:

Para los ejes de los juegos de poleas: **Castrol LMX**

En caso de reparación de cabeza planetaria: Rueda dentada y corona dentada se lubrican con **Molub Alloy 936SF Heavy** o **Castrol Grippa 355**. Este tipo de grasa no debe aplicarse a los cojinetes de agujas del cabezal planetario. Solamente se puede aplicar el tipo de grasa mencionado.

Fig.5 Lubricación del cambio de marcha infinitamente variable y otras partes móviles:



LISTA DE ERRORES:**POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:**

En caso de otros errores, póngase en contacto con su proveedor.

Hay golpeteo desde la parte cerrada de la batidora

Ajuste de la correa trapecial especial.

La batidora no funciona amasando una masa que normalmente no hace problemas.

Ajuste de la correa trapecial especial.

La batidora está cambiando su velocidad de por sí.

Ajuste de la correa trapecial especial.

Las velocidades mínimas y máximas se cambian.

Ajuste de la velocidad.

El perol está fijado demasiado tensamente o demasiado flojamente.

Ajuste de la fijación del perol.

El utensilio tropieza contra las paredes del perol.

Ajuste del centrado del perol.

El utensilio tropieza contra el fondo del perol.

Ajuste de la posición del perol.



Antes de empezar una reparación o un ajuste de la batidora, desconecte la toma de corriente.

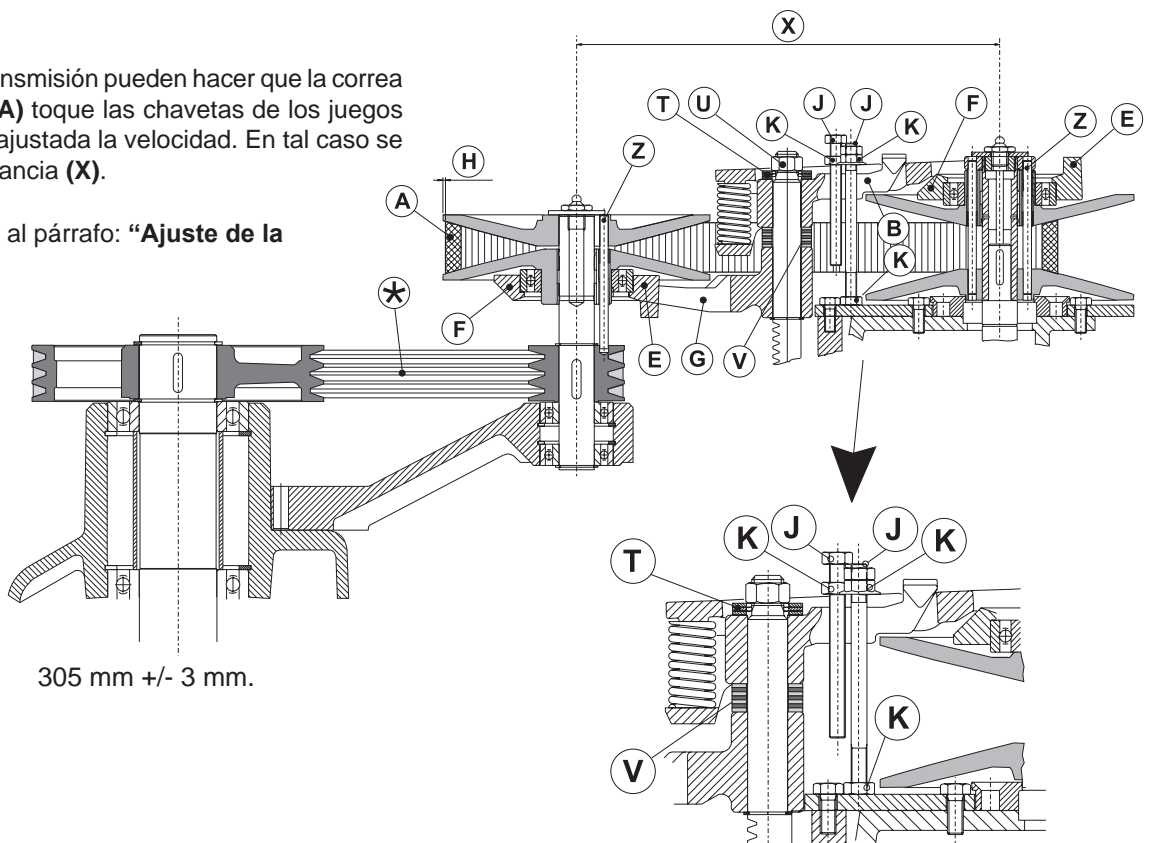
AJUSTE DE LA CORREA TRAPEZIAL ESPECIAL:**AJUSTE DE LA VELOCIDAD:**

La distancia (X) sólo sirve de orientación, ya que depende de la tolerancia de la correa trapecial especial.

1. Comience por tensar las correas trapeciales (*).
2. La correa trapecial especial (A) se tensa moviendo uno o dos discos de (V) a (T).
3. Ponga en marcha la batidora y déjela marchar mientras se aprieta la tuerca (U). No se debe apretar demasiado.
4. En el juego de poleas delantero el pivote (E) de la anilla de cambio de velocidad (F) se coloca dentro de la horquilla (G), y en el juego de poleas posterior se coloca fuera de la horquilla del tensor de correa (B), (ambos deben dar hacia atrás).
5. Tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapecial especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X).
6. Después se atenga al párrafo: "Ajuste de la velocidad".

1. Los tornillos de tope de la palanca (J) se deben ajustar de modo que a velocidad baja y alta la medida (H) sea 1 - 2 mm en la polea delantera y posterior, respectivamente. Las contratueras (K) se aprietan cuando esté correcta la velocidad.

2. Tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapecial especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X), véase el párrafo "Ajuste de la correa trapecial especial", y luego la velocidad se ajusta de nuevo.



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

AJUSTE DEL CENTRADO DEL PEROL:

Empiece por encontrar el centrado presente del perol: monte la pala y el perol y eleve los brazos del perol hasta posición de trabajo normal. Gire la pala con la mano y mida la distancia entre la pala y el borde del perol. Al quitar el revestimiento trasero hará acceso a la placa guía de los brazos (E). Afloje los tornillos (D) y mueva la placa guía en la dirección deseada. Gire la pala de nuevo y mida la distancia entre la pala y el perol. Una vez centrado el perol, sujete la placa guía de los brazos en la posición nueva y fije el revestimiento trasero.

AJUSTE DE LA FIJACIÓN DEL PEROL:

Eleve los brazos del perol a posición de trabajo normal. Mida el diámetro de ajuste (Y) por dentro entre los brazos del perol (fig.6a):

diámetro de ajuste (Y): AR100 = 554 mm.

Cuando esté flojo el perol, quite la anilla de cierre (B), y tire el cojinete del eje (C). Vuelva el cojinete 180° y móntelo al eje de nuevo. Eventualmente hay que volver ambos cojinetes. Al fin comprueba y eventualmente ajuste el centrado del perol.

AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL PEROL:

Se mide la distancia (X) desde la parte inferior del orificio de bayoneta hasta la parte del brazo donde se apoya el perol (fig. 7a). Los brazos del perol deben estar en la posición normal de trabajo.

(X): AR100 = 297 mm.

La posición superior y la posición inferior del perol se determinan por los microinterruptores (1) y (2), (fig. 7b). Las dos paradas mecánicas consistentes en los pernos (3) y (4) están ajustadas de tal modo que estén tocadas aprox. 1 mm después del microinterruptor, caso que este falla. La posición superior de los brazos del perol se ajusta curvando el brazo del resorte del microinterruptor (2) o hacia adelante o hacia atrás; es muy importante que el tornillo de parada (3) sea ajustado otra vez. De la misma manera se ajusta la posición inferior curvando el brazo del resorte del microinterruptor (2). **NB:** No curve el brazo del resorte tanto hacia atrás que los brazos del perol no lo toquen. Después la parada mecánica se ajusta (4).

fig.7a Medición de la altura del perol:

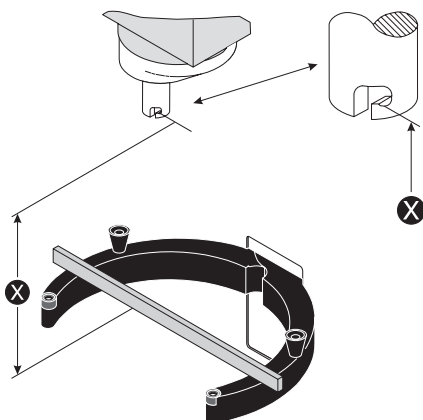


fig.6 Ajuste de la fijación del perol y del centrado del perol:

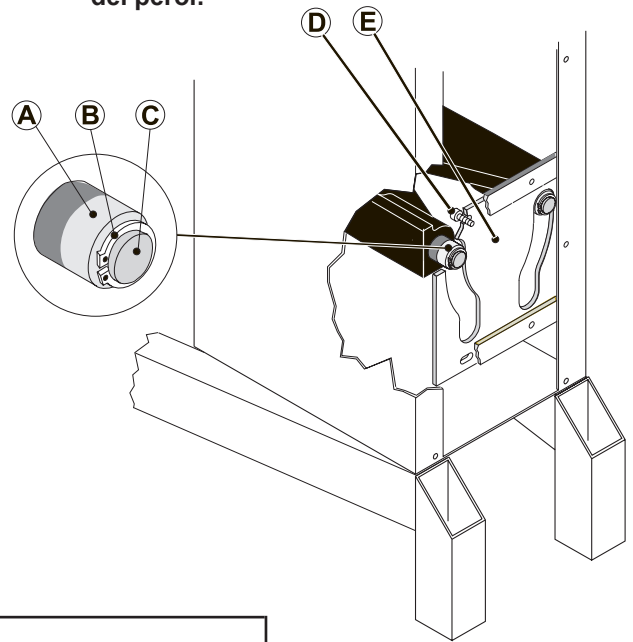
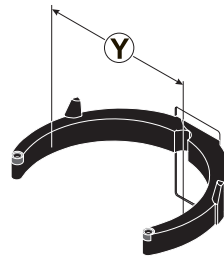
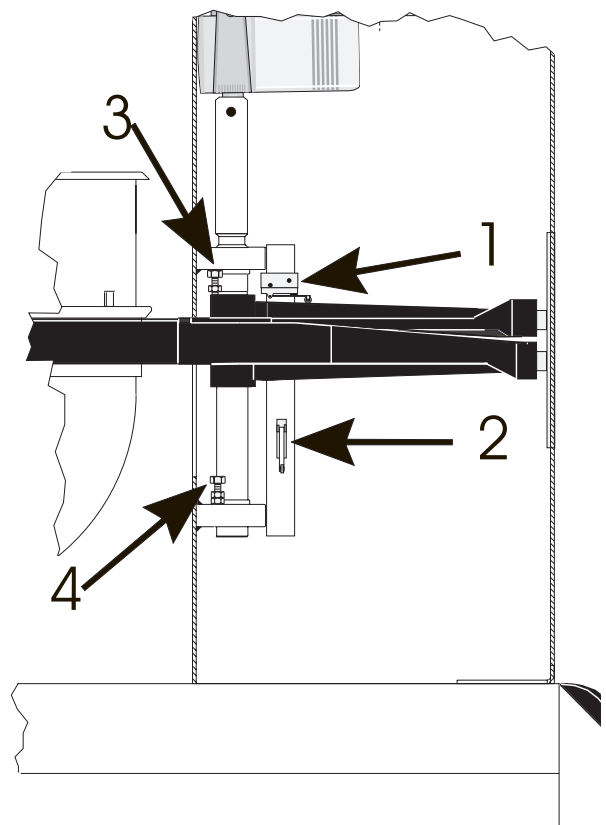


fig.6a



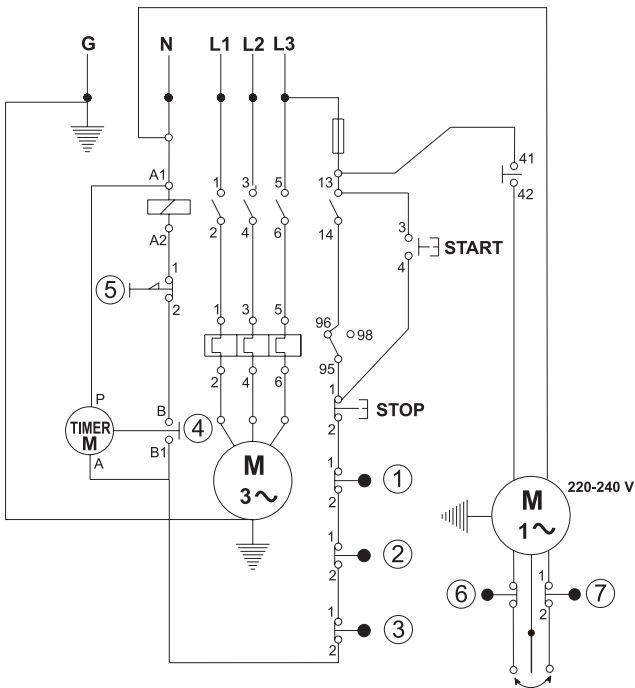
Hay dos diámetros en el cojinete. Como standard la batidora se entrega con los cojinetes montados en una manera que el menor diámetro da al sentido contrario que los brazos del perol, es decir la fijación del perol más floja.

fig.7b Ajuste de la posición del perol:

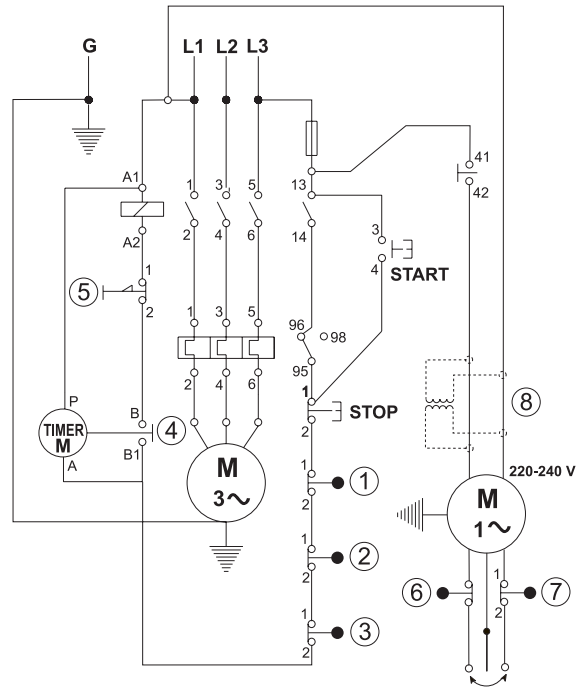


DIBUJO DE LAS CONEXIONES:**Motor 230V:**

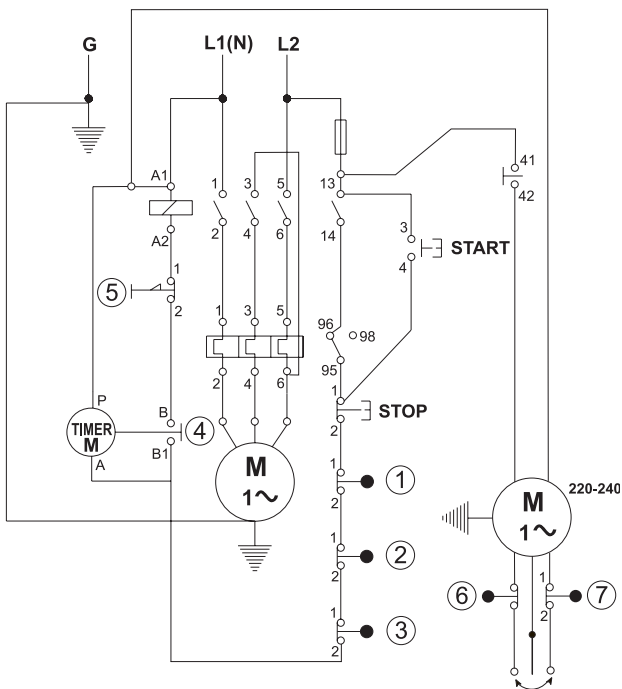
Conexión eléctrica: **3 fases + 0 + tierra.**
 Tensión acumulativa para el relé: 1 fase + 0.



Conexión eléctrica: **3 fases + tierra.**
 Tensión acumulativa para el relé: 2 fases.

**Motor 115V:**

Conexión eléctrica: **1 fase + 0 + tierra**
 Tensión acumulativa para el relé: 1 fase + 0



- (1) Microinterruptor para la elevación del perol.
 - (2) Microinterruptor para la protección de seguridad
 - (3) * Microinterruptor para la tapa.
 - (4) * Reloj temporizador.
 - (5) Paro de emergencia.
 - (6) Microinterruptor para la posición superior del perol.
 - (7) Microinterruptor para la posición inferior del perol.
 - (8) * Trafo step-down para voltaje alto
- * Sólo se montan a petición.

NB:

La batidora debe conectarse eléctricamente mediante una clavija.
 La clavija debe ser dimensionada para 16A como mínimo, 230/240 V ~, IP44.

Al conectar:

1 fase con 0 + tierra, usar clavija con 3 polos
 2 fases + tierra, usar clavija con 3 polos
 3 fases + tierra, usar clavija con 4 polos
 3 fases con 0 + tierra, usar clavija con 5 polos

<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

Deklarerime 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