

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

AR80

МК-1



012010 Orderno: 00337 RU Оригинал инструкции

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

СОДЕРЖАНИЕ.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	2
БЕЗОПАСНОСТЬ.	2
УСТАНОВКА НОВОГО МИКСЕРА.	2
КОНСТРУКЦИЯ МИКСЕРА.	3
МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ МИКСЕРА.	3
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ.	3
ПОРЯДОК РАБОТЫ С МИКСЕРОМ.....	4
ПРОЦЕДУРА ЗАПУСКА ПОСЛЕ АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ.	4
ПЕРЕГРУЗКА.	4
ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ.	5
ОЧИСТКА.	5
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СМАЗКА.....	5
ТИПЫ СМАЗКИ.....	5
ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК И ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ.....	6
РЕГУЛИРОВКА СПЕЦИАЛЬНОГО КЛИНОВОГО РЕМНЯ.....	6
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ.	6
РЕГУЛИРОВКА КРЕПЛЕНИЯ ДЕЖИ.	7
РЕГУЛИРОВКА ЦЕНТРИРОВАНИЯ ДЕЖИ.....	7
РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ДЕЖИ.....	7
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ.	8

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

В случае каких-либо рекламаций обращайтесь к своему поставщику.

Гарантия на повреждения, возникшие в результате нарушения правил обслуживания, перегрузки и несоблюдения правил ухода за оборудованием, не распространяется.

Убедитесь в том, что с миксером были поставлены все съемные детали, такие как дежа, инструменты, тавотонагнетатель и резиновые ножки.

Если миксер снабжен приводом для насадок, то к нему следует подсоединять только оборудование производства **A/S WODSCHOW & CO.**

БЕЗОПАСНОСТЬ.

Уровень постоянного шума на рабочем месте оператора ниже 70 дБ (А).



Миксер предназначен для производства продукции, которая во время обработки не вызывает реакций и не выделяет веществ, которые могут быть опасными для пользователя.



Не допускайте попадания пальцев в дежу или привод для насадок, если таковой имеется, во время работы миксера, т. к. это может привести к травмам.



Никогда не поднимайте миксер за рукоятку для регулировки скорости или за рукоятку для поднятия дежи.

УСТАНОВКА НОВОГО МИКСЕРА.

Установка и крепление.

Миксер следует устанавливать на резиновые ножки, предотвращающие вибрацию и появление ржавчины. Если пол неровный, вставьте регулировочные прокладки под резиновые ножки.

Не устанавливайте миксер непосредственно на пол. Анкерные болты в полу требуются только для эксплуатации в особых условиях, например, на кораблях.

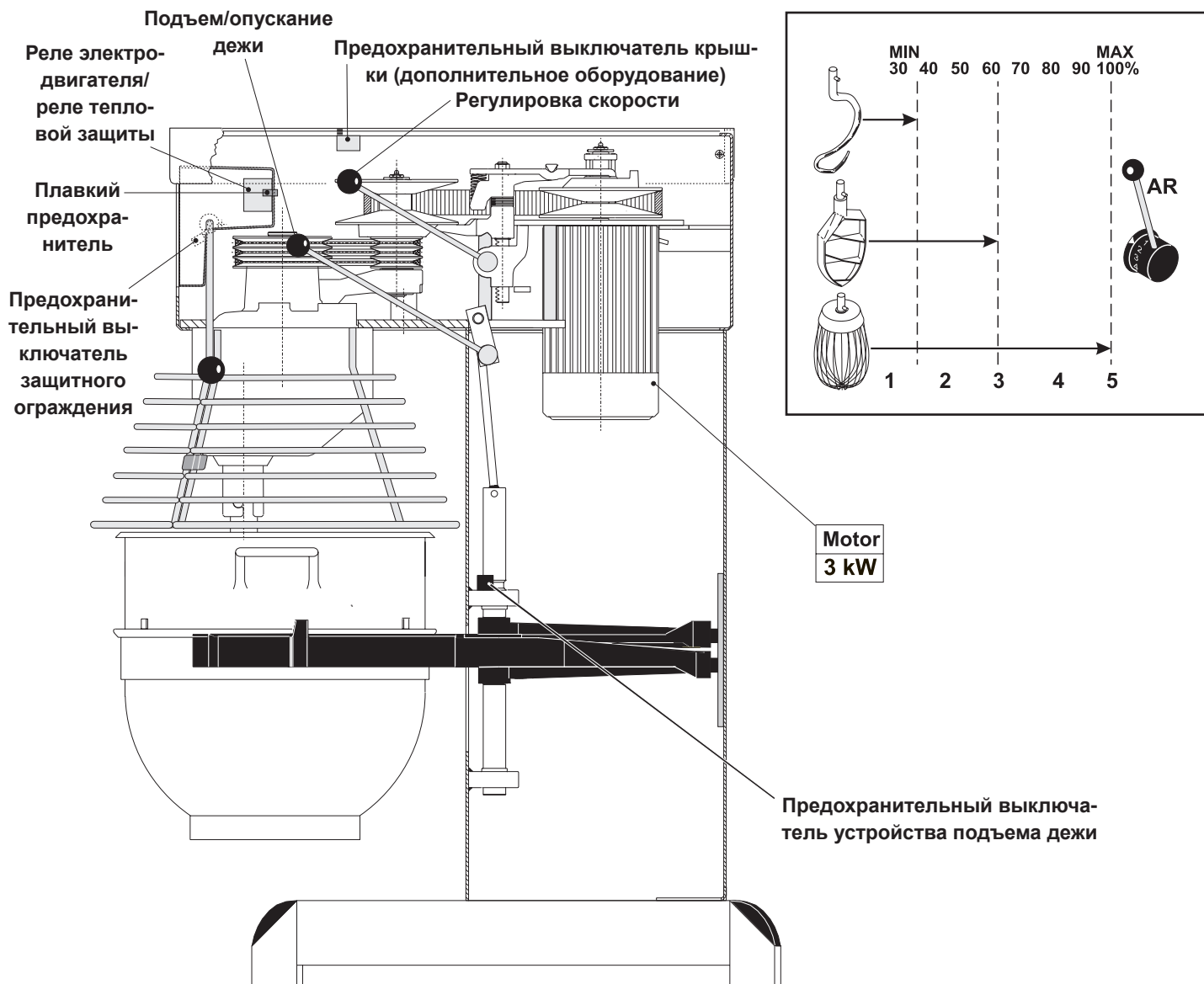
Подключение к сети питания.

Перед подключением миксера к сети питания следует убедиться, что напряжение и частота на месте установки соответствуют значениям, напечатанным на табличке машины. Табличка находится на верхней правой части корпуса миксера.

Проверка направления вращения планетарной головки.



Поднимите захваты дежи в нормальное рабочее положение и запустите миксер без дежи и инструментов. Проверьте направление вращения планетарной головки. Планетарная головка должна вращаться в направлении, указанном стрелкой над планетарной головкой. Если головка вращается в неправильном направлении, необходимо поменять местами провода двух фаз соединительного кабеля.

КОНСТРУКЦИЯ МИКСЕРА.**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ.****МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ МИКСЕРА.**

Выход готовых смесей	Инструмент	AR80
Яичный белок	Венчик	12 л
Взбитые сливки	Венчик	30 л
Майонез*	Венчик	64 л
Масло с зеленью	Лопатка	60 кг
Картофельное пюре*	Лопатка/венчик	50 кг
Тесто для хлеба (КП 50 %) **	Крюк	50 кг
Тесто для хлеба (КП 60 %)	Крюк	60 кг
Тесто для чиабатты * (КП 70 %)	Крюк	60 кг
Кексы *	Лопатка	48 кг
Слоеное тесто	Венчик	20 кг
Фарш для фрикаделек *	Лопатка	60 кг
Глазурь	Лопатка	60 кг
Тесто для пончиков (КП 50 %)	Крюк	50 кг

КП = коэффициент поглощения (КП %) (жидкость в % от сухого вещества)

Пример. В базовую рецептуру входит 1 кг сухих и 0,6 кг жидких веществ.

$$\text{Получаем КП} = \frac{0,6 \text{ кгс} \times 100}{1 \text{ кг}} = 40\%$$

Если, например, необходимо использовать максимальную емкость миксера, то для определения количества сухих и жидких веществ в тесте применяется расчетный КП = 60 %.

При использовании миксера емкостью 80 л для замешивания теста с КП = 60 % максимальный объем равен 60 кг. Теперь необходимо рассчитать вес сухих веществ в таком тесте.

$$\text{Сухие вещества} = \frac{\text{Макс. объем} \times 100}{\text{КП} + 100} = \frac{60 \text{ кг} \times 100}{60 + 100} = 37,5 \text{ кг}$$

$$\text{Вес жидкости} = 60 \text{ кг} - 37,5 \text{ кг} = 22,5 \text{ кг}$$

* Рекомендуется использовать скребок

**Рекомендуется работать на низких скоростях

Водопоглощение, объем, режимы выпечки и т. п. могут зависеть от местных различий в характеристиках сырья.

Порядок работы с миксером.

- А) Откройте защитное ограждение и установите дежу в захваты. **ВНИМАНИЕ.** Захваты должны находиться в самом нижнем положении, а дежу следует подать до конца в захваты (рис. 2 и рис. 3).
- В) Установите инструмент для перемешивания в байонетный вал. Вкрутите палец инструмента в байонетное отверстие (рис. 2).
- С) Дежа поднимается в рабочее положение с помощью поворота по часовой стрелке регулятора подъема дежи (рис. 2). Убедитесь, что дежа размещена правильно. Закройте защитное ограждение.
- Д) Если миксер оснащен таймером, задайте необходимое время смешивания, повернув регулятор таймера (рис. 1) по часовой стрелке. Миксер остановится автоматически по истечении заданного времени. Когда миксер останавливается по заданному времени, для повторного запуска миксера используется процедура запуска после аварийной остановки. Когда таймер не используется, установите регулятор в положение **ожидания**, поскольку иначе миксер запустить невозможно.
- Е) Запустите миксер, нажав зеленую кнопку пуска **I** (рис. 1).



Миксер следует запускать, только когда дежа находится в рабочем положении, и защитное ограждение закрыто.

- Ф) Переведите рычаг селектора скорости (рис. 4) назад и установите необходимую скорость (следует учесть рекомендуемые максимальные скорости, приведенные на стр. 3).



*Изменяйте скорость только при работающем миксере.
Не запускайте загруженный миксер на высокой скорости.*

- Г) Перед остановкой миксера переведите рычаг селектора скорости назад в положение самой низкой скорости (рис. 4).
- Н) Остановите миксер, нажав красную кнопку остановки **0** (рис. 1)

Процедура запуска после аварийной остановки.

Эта процедура используется, когда работа миксера была прервана на высокой скорости.

- 1) Опустите дежу и снимите инструмент с байонетного крепления.
- 2) Поднимите либо пустые захваты, либо захваты вместе с дежей.
- 3) Закройте защитное ограждение, запустите миксер и переведите рычаг селектора скорости назад в положение самой низкой скорости.
- 4) Выключите миксер. Теперь миксер можно запустить в обычном порядке.

Перегрузка.



Не перегружайте миксер. При работе с вязким и тяжелым тестом вместительная способность миксера может снизиться на 75 %. Вместительная способность может быть еще ниже, если присутствует превышение рекомендованной скорости вращения смесительного инструмента либо использование неправильного инструмента. Перед загрузкой в дежу разрежьте большие порции жира или охлажденных ингредиентов на маленькие части.



Длительная перегрузка может привести к тому, что устройство защиты электродвигателя сработает, и миксер будет отключен. Оставьте миксер в нерабочем состоянии примерно на 3 минуты, а затем снова запустите его, следуя инструкциям в разделе "Процедура запуска после аварийной остановки".

Рис. 1 Пульт управления.

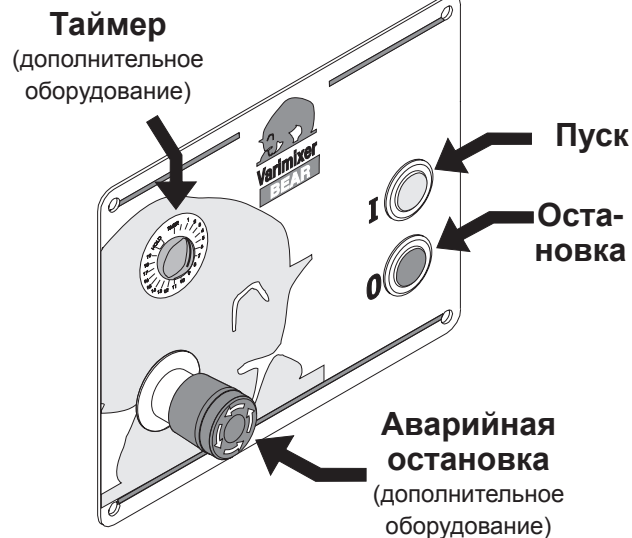


Рис. 2

Миксер с открытым защитным ограждением, опущенной дежей и установленным инструментом.



Рис. 3

Вид миксера сверху, дежа подана полностью в захваты. **Примечание.** Третья проушина дежи направлена в сторону миксера.

Первая проушина

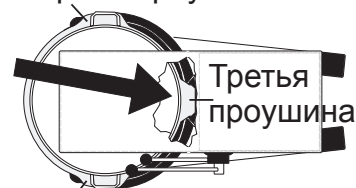
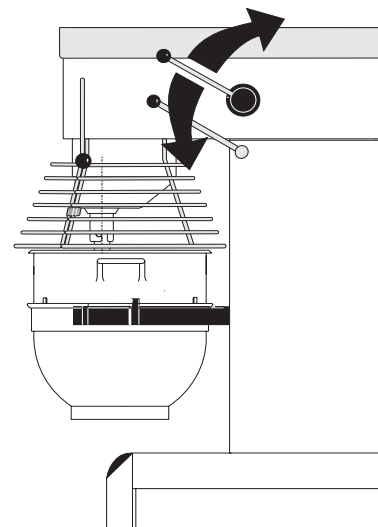


Рис. 4

Миксер с закрытым защитным ограждением, поднятой дежей и установленным инструментом.



ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ.



Не используйте мясорубку для приготовления панировочных сухарей, т. к. это может вызвать нежелательный износ некоторых частей миксера.



Не допускайте ударов венчиков о твердые предметы, например, края дежи. Это снижает срок службы инструмента вследствие повышения деформации.

Рекомендованные сферы применения для инструментов.

Венчик	Лопатка	Крюк
Сливки	Тесто для пирогов	Тесто для хлеба
Яичные белки	Сливочный крем	Черный хлеб
Майонез	Тесто для вафель	и аналогичные продукты
и аналогичные продукты	Рубленое мясо и аналогичные продукты	



Для производства картофельного пюре необходимо использовать специальный "крыльчатый венчик" или венчик из более толстой проволоки; в качестве альтернативы используйте лопатку и венчик.

Не рекомендуется использовать таймер во время процесса замешивания теста, поскольку в данном случае может быть повреждена приводная система миксера.

ОЧИСТКА.

Чистите миксер ежедневно или после каждого использования. Чистите миксер мягкой тканью и чистой водой. С осторожностью используйте сульфированное мыло, т. к. оно может разрушить смазку миксера.



Никогда не мойте миксер под высоким давлением.

Алюминиевые дежи и инструменты следует мыть в сильных щелочных моющих средствах (с pH от 5 до 8).

Поставщики мыла могут порекомендовать правильный тип мыла.



Следует учитывать, что пластиковое защитное ограждение можно повредить, если на него в течение значительного времени будут воздействовать высокие температуры (макс. температура – 65°C).

Чистка привода для насадок. После использования привода для насадок протрите его изнутри мягкой тканью.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СМАЗКА.

Регулярно смазывайте редуктор с бесступенчатым регулированием примерно через каждые 60 часов работы.

Смазка редуктора с бесступенчатым регулированием.

ВНИМАНИЕ. Используйте специальную смазку! (Используйте тавотонагнетатель, поставляемый вместе с миксером). Запустите миксер и повысьте скорость примерно до 50 %. Остановите миксер (кнопкой аварийной остановки) и откройте крышку в верхней части корпуса миксера. В верхней части каждого из двух установочных валов шкивов находится пресс-масленка (рис. 5, п. 1).

Закачивайте смазку через пресс-масленки, пока не станет тяжело сжимать тавотонагнетатель или пока смазка не выступит между валом и шкивами.



Не запускайте миксер при вставленных винтах, удерживающих крышку.

Запустите миксер и установите самую низкую скорость.

Остановите миксер и наполните тавотонагнетатель новой смазкой, чтобы он был готов к следующему использованию.

Смазка других движущихся частей.

Движущиеся части захватов дежи, вал и подъемную тягу также следует смазывать маслом. Снимите заднюю крышку и смажьте указанные точки маслом из масленки (рис. 5, п. 2).

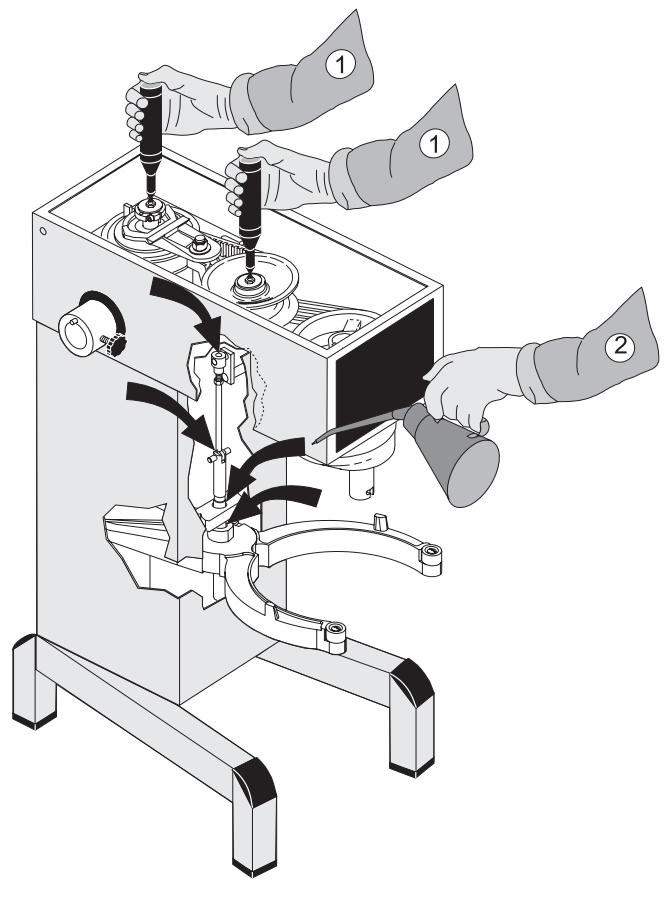
ТИПЫ СМАЗКИ.

Смазка для установочных валов шкивов. **Castrol LMX.**

При ремонте планетарной головки. смажьте зубчатое колесо и зубчатый венец смазкой **Molub Alloy 936SF Heavy** или **Castrol Grippa 355**. Не смазывайте игольчатые подшипники планетарной головки смазкой этого типа. Не используйте смазку какого-либо другого типа, кроме указанного.

При ремонте привода для насадок. заполните привод для насадок 0,35 л смазки **STATOIL GreaseWay LiCa 80**.

Рис. 5 Смазка редуктора с бесступенчатым регулированием и других движущихся частей:



ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК.**ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ.**

При других неисправностях обращайтесь к поставщику.

Дребезжащий звук из закрытой части миксера.

Регулировка специального клинового ремня

При перемешивании теста миксер начинает стучать, что обычно не вызывает неисправности.

Регулировка специального клинового ремня

Миксер самостоятельно изменяет скорость.

Регулировка специального клинового ремня

Изменяются минимальная и максимальная скорости.

Регулировка скорости

Слишком тугая или слишком свободная установка дежи.

Регулировка крепления дежи

Инструмент ударяет по боковым частям дежи.

Регулировка центрирования дежи

Инструмент ударяет по нижней части дежи.

Регулировка высоты дежи



Перед возможным ремонтом или регулировкой выключите миксер, отключив кабель питания.

РЕГУЛИРОВКА СПЕЦИАЛЬНОГО КЛИНОВОГО РЕМНЯ.

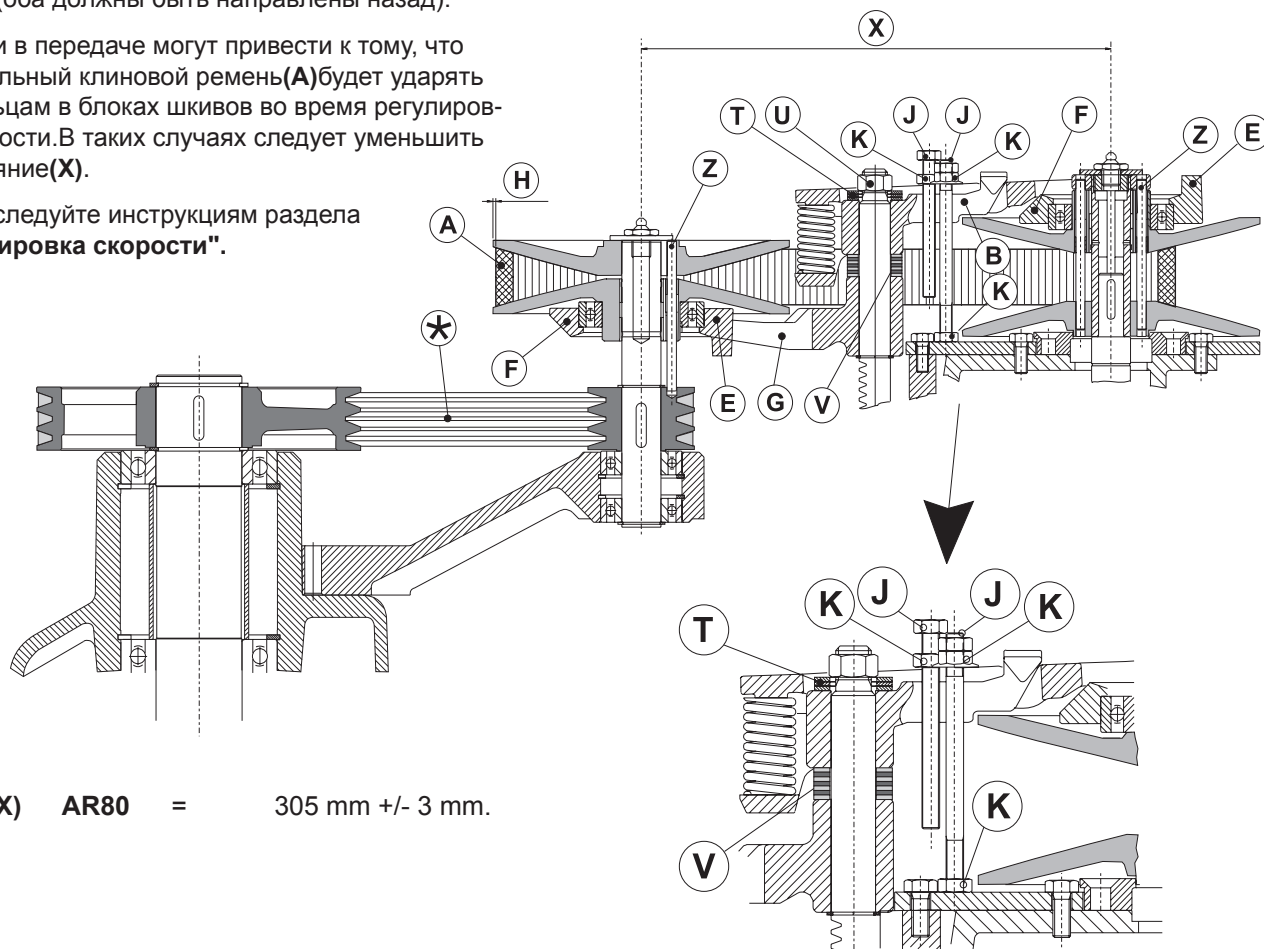
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ.

Расстояние (X) приведено только для пояснений и зависит от допуска специального клинового ремня.

1. Начните с натягивания клиновых ремней (*).
2. Затяните специальный клиновый ремень (A), переместив одну или две шайбы с (V) на (T).
3. Запустите миксер и дайте ему поработать, пока затягиваете гайку (U). Не затягивайте гайку слишком сильно.
4. На блоке переднего шкива палец (E), установленный в манжете переменной скорости (F), должен размещаться внутри нижней вилки (G), а на блоке заднего шкива — снаружи вилки натяжителя (B) ремня (оба должны быть направлены назад).
5. Допуски в передаче могут привести к тому, что специальный клиновой ремень (A) будет ударять по пальцам в блоках шкивов во время регулировки скорости. В таких случаях следует уменьшить расстояние (X).
6. Далее следуйте инструкциям раздела "Регулировка скорости".

1. Отрегулируйте упорные винты (J) на рычаге селектора скорости так, чтобы размер (H) составлял 1–2 мм на переднем и заднем шкивах при низкой и высокой скорости соответственно. Затяните контргайку (K) после правильной регулировки скорости.

2. Допуски в передаче могут привести к тому, что специальный клиновой ремень (A) будет ударять по пальцам в блоках шкивов (Z) во время регулировки скорости. В таких случаях следует уменьшить расстояние (X), ознакомиться с разделом "Регулировка специального клинового ремня" и повторно отрегулировать скорость.



РЕГУЛИРОВКА ЦЕНТРИРОВАНИЯ ДЕЖИ.

Сначала определите текущее центрирование дежи. Установите лопатку и дежу, а затем поднимите захваты дежи в нормальное рабочее положение. Поворачивая рукой лопатку, измерьте расстояние между лопаткой и краем дежи. При снятии задней крышки можно получить доступ к направляющей планке захвата дежи(Е). Ослабьте винты(Д)и переместите направляющую планку захвата дежи в нужное направление. Снова поверните лопатку и измерьте расстояние между лопаткой и дежей. Когда центрирование дежи завершено, закрепите направляющую планку захвата дежи в новом положении и затяните винт на задней крышке.

РЕГУЛИРОВКА КРЕПЛЕНИЯ ДЕЖИ.

Захваты дежи должны быть подняты в нормальное рабочее положение. Измеряйте регулировочный диаметр(У)внутри между захватами дежи(рис. 6а).

Регулировочный диаметр (У): AR80 = 516 мм.

Если крепление дежи слишком слабое, удалите стопорное кольцо(В)и снимите подшипник(А)с вала(С). Подшипник нужно повернуть на 180°и снова установить на вал. Возможно, потребуется повернуть оба подшипника. Теперь проверьте центрирование дежи и, если необходимо, выполните регулировку.

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ДЕЖИ.

Расстояние(Х)следует измерять от нижней части байонетного отверстия до поверхности захватов, на которые опирается дежа(рис. 7а). Захваты дежи должны быть подняты в нормальное рабочее положение.

Высота дежи (Х): AR80 = 233 мм.

Опустите захваты дежи на деревянный блок так, чтобы вес захватов дежи не приходился на систему подъема. Ослабьте контргайку(1) (рис. 7b). Извлеките шплинт(2). Извлеките подъемную тягу(3). Теперь подъемный болт(4)ослаблен и его можно вкручивать в подъемную гайку(5)до достижения правильной высоты захватов дежи.

Рис. 6 Регулировка крепления дежи и центрирование дежи

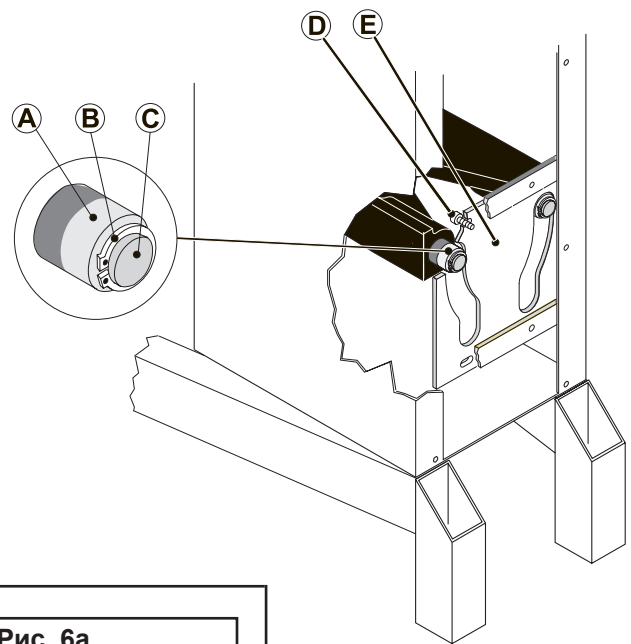
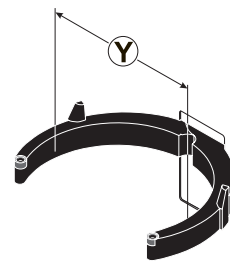


Рис. 6а



Подшипник (А) имеет два диаметра. Обычно миксер поставляется с подшипниками, которые установлены так, что наименьший диаметр направлен от захватов дежи, что обеспечивает более свободную фиксацию дежи.

Рис. 7b Регулировка высоты дежи

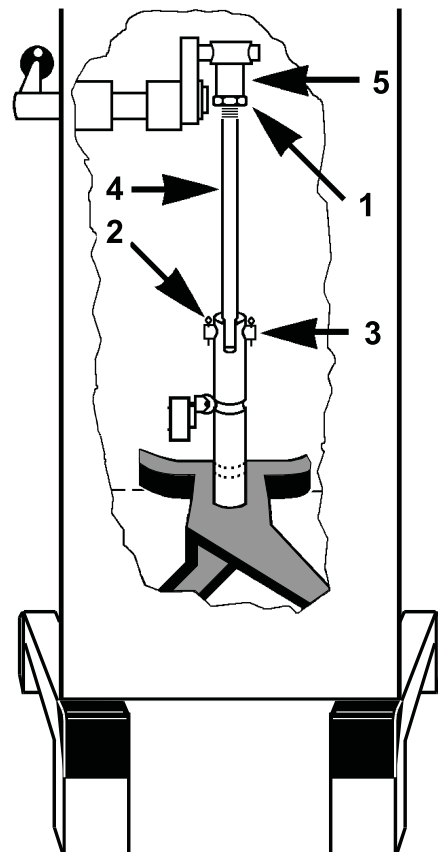
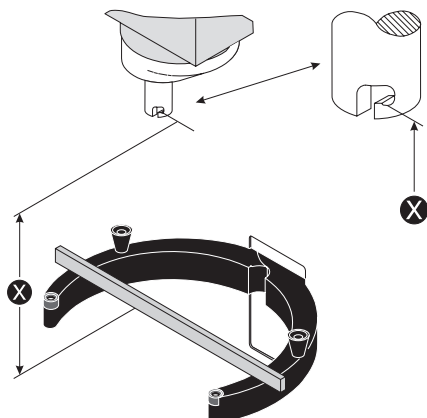


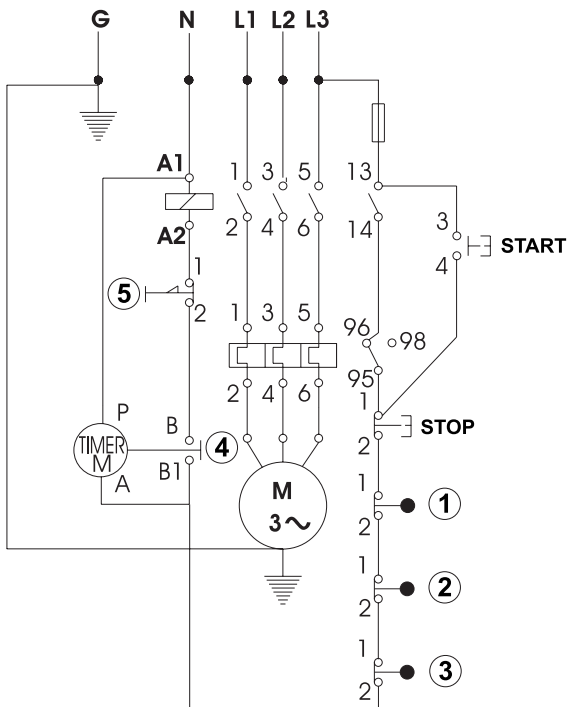
Рис. 7а Измерение высоты дежи



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ.

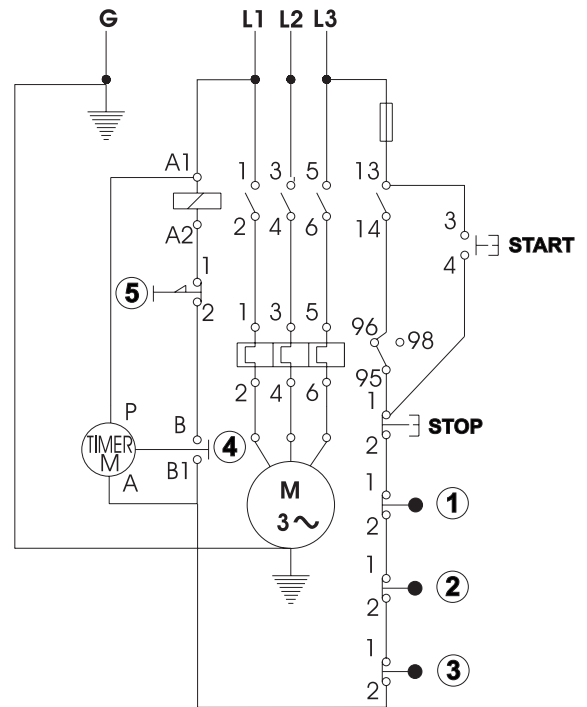
Подключение к источникам питания: **3 фазы + 0 + заземление.**

Управляющее напряжение на реле: 1 фаза + 0.



Подключение к источникам питания: **3 фазы + заземление.**

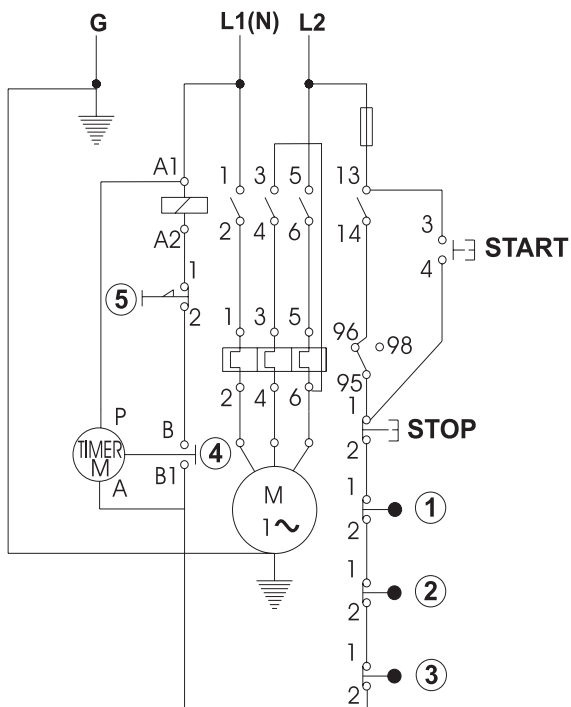
Управляющее напряжение на реле: 2 фазы.



Подключение к источникам питания:

1 фаза + 0 + заземление или 2 фазы + заземление.

Управляющее напряжение на реле: 1 фаза + 0 или 2 фазы.



(1) Предохранительный выключатель устройства подъема дежи.

(2)# Предохранительный выключатель защитного ограждения.

(3)* Предохранительный выключатель крышки.

(4)* Таймер.

(5)* Аварийная остановка.

*Устанавливается только по запросу.

Является дополнительным оборудованием при поставке в страны за пределами ЕС.

ВНИМАНИЕ.

Миксер следует подключать к сети через штепсельную вилку. Штепсельная вилка должна иметь размер, соответствующий напряжению не менее 230/400 В~, 16 А, IP44.

Порядок подключения.

- 1 фаза с 0 + заземление, используйте 3-полюсную штепсельную вилку
- 2 фазы + заземление, используйте 3-полюсную штепсельную вилку
- 3 фазы + заземление, используйте 4-полюсную штепсельную вилку
- 3 фазы с 0 + заземление, используйте 5-полюсную штепсельную вилку

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

DK
 GB
 DE
 FR
 NL
 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; Miejscowość, 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