

BETJENINGSVEJLEDNING

KODIAK

CR30



Original betjeningsvejledning

DK

ORDER NO.: 00512

082014

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

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

Denmark

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT:	2
UDPAKNING:	3
TRANSPORT:	3
OPSTILLING OG FASTGØRING:	3
IDRIFTSÆTTELSE:	4
ANBEFALET BRUG AF MASKINEN:	4
TEKNISKE DATA:	4
MASKINENS MAX. KAPACITET:	4
MASKINENS KOMPONENTER:	5
SIKKERHED:	6
JUSTERINGSMULIGHEDER:	6
KODIAK BRUGERVENLIGHED:	7
BETJENING AF MASKINEN:	8
OVERBELASTNING:	9
PROCEDURE VED OVERBELASTNING:	9
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:	9
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:	9
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:	9
RENGØRING:	9
SMØRING OG FEDTTYPER:	9
HJÆLPETRÆK:	9
UDLÆSNING AF MASKINENS DATA:	10
FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:	10
ADGANG TIL SIKRING:	11
ELEKTRISK DIAGRAM:	12
EKSEMPLER PÅ STRØMTILSLUTNINGER:	13

GENERELT:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdsliv.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedel og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter

UDPAKNING:

Maskinen udpakkes, emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm
- Strømkabel
- Nøgle til højdejustering af ben
- Kedelvogn og kedel
- Ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet.

Maskinen frigøres fra pallen ved at klippe strips

TRANSPORT:



Der bør altid bruges en løfteanordning når maskinen skal flyttes. Da maskinen er "toptung", bør der tages forbehold for dette.

Maskinen må ikke trækkes/løftes i håndtaget til kedelløft

Det er vigtigt, at maskinen hele tiden er i lodret position, når den flyttes

OPSTILLING OG FASTGØRING:

Maskinens omgivelsestemperatur må maksimalt være 45° C



Maskinen skal være i vatter inden maskinen tages i brug

Kedelbøjlerne højde over gulvet skal være korrekt inden maskinen tages i brug – se "**Justeringsmuligheder**" side 6.

Maskinens ben er indstillelige og kan justeres ved at dreje på dem individuelt. Se "**Justeringsmuligheder**" side 6.

Maskinen skal kun fastgøres til gulvet, hvis den placeres om bord på et skib.

Strømtilslutning:

Brugeren må gerne selv strømtilslutte maskinen, der rettes opmærksomhed på afsnittet "**Strømtilslutning**" som skal overholdes.

Af hensyn til service personale, bør det tydeligt kunne ses, når forsyningsstikket til maskinen er fjernet fra stikkontakten i væggen.

Kablet fastholdes til maskinen i forsyningssoklen med en bøjle.



Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens bagside.

Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! Se endvidere "**Eksempler på strømtilslutninger**" side 13

Maskinen skal jordforbindes ! Undlades dette kan det medføre personskade. Manglende jordforbindelse medfører manglende funktion af EMC-filter samt risiko for beskadigelse af frekvensomformer.

Når maskinen tilsluttes bruges **fase + neutral + jord** eller **fase + fase + jord**. I begge tilfælde er det vigtigt at spændingen mellem de to strømførende ben er i overensstemmelse med maskinskiltet. **(Se eksempler på side 13)**

Maskinen må kun tilkobles en strømforsyning med jord.

Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben og jord. Alternativt kan bruges to ledere og jord fra en trefaset forsyning.

Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder.

Maskinen er sikret med en 10A sikring. Sikringen er indbygget i stikbrønden bag på maskinen.

IDRIFTSÆTTELSE:

Kedel, værktøjer og sikkerhedsskærm rengøres inden brug – se afsnittet ”rengøring” side 9.

Kedelbøjlerne højde over gulvet skal være korrekt inden maskinen tages i brug – se ”Justeringsmuligheder” side 6.

ANBEFALET BRUG AF MASKINEN:

Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

Maskinen må ikke anvendes i eksplosiv atmosfære

Maskinen må kun betjenes af personale, som er trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning. Brugeren skal være over 14 år

Maskinen er beregnet til kommerciel brug i køkkener, catering og bagerier.

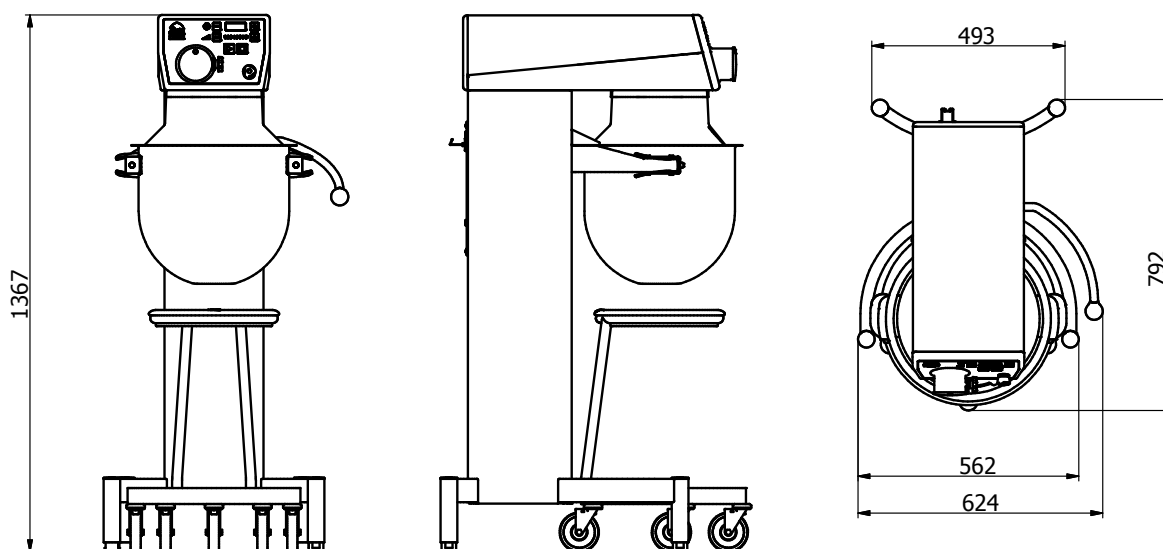
Maskinen må kun bruges jævnfør manualens forskrifter

Det er ikke tilladt at ændre på maskinen, med mindre ændringen er anbefalet af producenten

Er maskinen forsynet med hjælpetræk, må der kun tilsluttes tilbehør, der er fremstillet eller anbefalet af A/S Wodschow & Co.

TEKNISKA DATA:

Bruttovægt	nettovægt	kW	Volt	Amp	Variable hastighed, værktøj
145 kg	115 kg	1,2 kW	230V	10A	64 – 353 o/m

**MASKINENS MAX. KAPACITET:**

Kapacitet pr. mix	Værktøj	KODIAK
Æggehvide	Ris	3,0 L
Mayonnaise	Ris	20 L
Gærdej (60%AR)	Krog	13 kg
Frikadellefars	Spartel	20 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)
(væske i % af tørstof)

Eks.: en grundopskrift indeholder 1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Hvis man nu f.eks. ønsker at udnytte maskinens maksimale kapacitet, bruges den beregnede AR = 60% til at bestemme mængden af tørstof og væske i dejen:

Maskinens maksimale. kapacitet = 13 kg. for dej med AR = 60%
Nu beregnes vægten af tørstof i denne dej:

$$\text{Tørstof} = \frac{\text{Maks. kapacitet} \times 100}{AR + 100} = \frac{13 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 8,125 \text{ kg}$$

$$\text{Vægten af væske} = 13 \text{ kg} - 8,125 \text{ kg} = 4,875 \text{ kg}$$

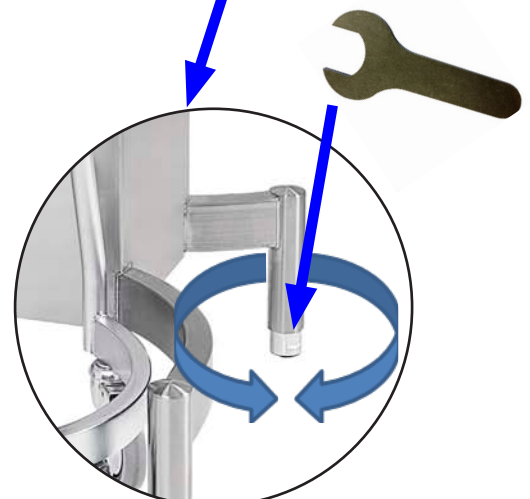
Lokale variationer i råvarenes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber m.m. og dermed kapaciteten

MASKINENS KOMPONENTER:**Standard udstyr, som medfølger:**

- Kedelvogn
- Kedel - 30L
- Krog, spartel og ris til 30L kedel

Udstyr, som kan tilkøbes

- Skraber til 30L kedel, hvis maskinen er forberedt for skraber
- Kedel - 15L
- Krog, spartel og ris til 15 L kedel
- Skraber til 15L kedel, hvis maskinen er forberedt for skraber



SIKKERHED:

Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

Brugere af maskinen skal være over 14 år og trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning.

Brugerens sikkerhed er sikret ved følgende:

- Værktøj kan kun rotere, hvis sikkerhedsskærmen er monteret og kedlen løftet.
- Sikkerhedsskærmen er i plastik. Det er ikke muligt at montere skærmen forkert.
- Ingen adgang til roterende værktøj.
- Spredning af melstøv hæmmes.
- Udstyret med nødstop - Værktøjet stopper med at rotere på mindre end 4 sek. (gælder også for alm. stop og stop via sikkerhedsskærm)
- Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er min. 50 mm
- Lydniveau er under 70 dB
- Maskinen står stabilt på en hældning indtil 10°. Afstanden fra gulv til kedelbøjle skal være justeret jævnfør afsnittet "**Justeringer**" side 6.

Maskinen er beskyttet mod overstrøm.

Ikke-ioniserende stråling frembringes ikke forsætligt, men afgives kun teknisk betinget af de elektriske driftsmidler (f.eks. elmotorer, stærkstrømsledninger eller magnetpoler). Desuden er maskinen ikke udstyret med stærke permanentmagneter. Ved overholdelse af en sikkerhedsafstand (afstand fra feltkilde til implantat) på 30 cm kan påvirkningen af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) med stor sandsynlighed udelukkes.

Maskinen bør placeres således at der er plads til alm. brug og vedligehold

God ergonomi for brugeren sikres via medfølgende kedelvogn, der eliminerer tunge løft af kedel og sikrer korrekt arbejds højde

Følgende anbefalinger eksisterer for arbejde med støvende ingredienser:

- Støvende ingredienser bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.
- Posen med f.eks. mel åbnes i bunden og nede i kedlen.
- Ikke køre til højeste hastighed for hurtigt.



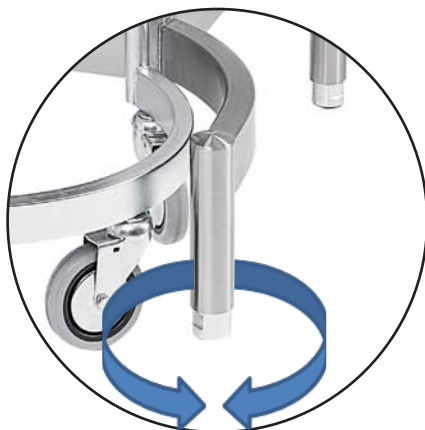
Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! Se endvidere "strømtilslutning"

Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører

JUSTERINGSMULIGHEDER:

Når maskinen modtages, er de indstillelige ben drejet helt i bund. **Benenes højde skal justeres**, således, at kedlen på kedelvognen passer perfekt i kedelbøjlerne.



Ben lavere =
drej mod uret

Ben højere =
drej med uret



Hvis gulvet ikke er plant, kan maskinens ben højdejusteres individuelt, således at en korrekt opstilling sikres.



Med maskinen leveres en fastnøgle med nøglevidde 32 mm.

KODIAK BRUGERVENLIGHED:

KODIAK er blevet til i samarbejde med køkken- og bagerpersonale, hvilket har resulteret i en række fordele for brugeren:

Selve maskinen

Kan strømtilsluttes af brugeren

Fremstillet i rustfrit stål

Har højdejusterbare fødder, der sikrer funktionen af den høje kedelvogn

Rengøringsvenlig på grund af store flader og en fuldt aftagelig sikkerhedsskærm, der kan maskinvaskes

Strømkabel fastholdes med bøjle og kan dermed ikke rystes løs fra maskinen

Maskinens skråtstillede betjeningspanel kombineret med den store kedeldiameter sikrer et godt kig til kedlens indhold

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper

Hastighed kan øges/mindskes kontinuerligt ved at holde henholdsvis **+** og **-** inde. Det er også muligt at "steppe" mellem de prædefinerede hastigheder 12345678.

Panelet er skråtstillet i ergonomisk korrekt højde, hvilket giver en god betjeningsvenlighed

Panelet er nemt at rengøre med en fugtig klud.

Der er indbygget timerfunktion med display, som også giver mulighed for at udlæse antal drifttimer

Sikkerhedsskærmen:

Sikkerhedsskærmen er af gennemsigtig plastik og i et stykke. Skærmen er nem at afmontere og rengøre. Skærmen tåler 60° maskinopvask, kortvarigt op til 90°.

Skærmen er fremstillet i en speciel slagfast kvalitet, som tåler daglig brug i et professionelt køkken.

Sikkerhedsskærmen fastholdes via magneter, der er derfor ingen løse dele, som kan gå i stykker eller opsamle snavs.

Det er ikke muligt at montere skærmen forkert.

Sikkerhedsskærmens ifyldningshul kan drejes efter brugerens ønske

Kedlen og kedelvognen:

Kedlen har en lille højde og derved stor diameter, hvilket letter indsynet til kedlens indhold mens der arbejdes.

Kedlen skal ikke løftes på plads i kedelarmene, men kan køres direkte på plads.

Kedelvognen anvendes til transport fra mixer til arbejdsbord, opvask, lager osv.

Kedelvognen giver en ergonomisk korrekt arbejds højde.

Kedelvognen fritager brugeren fra tunge løft.

Kedlen kan tippes i kedelvognens gummiring.

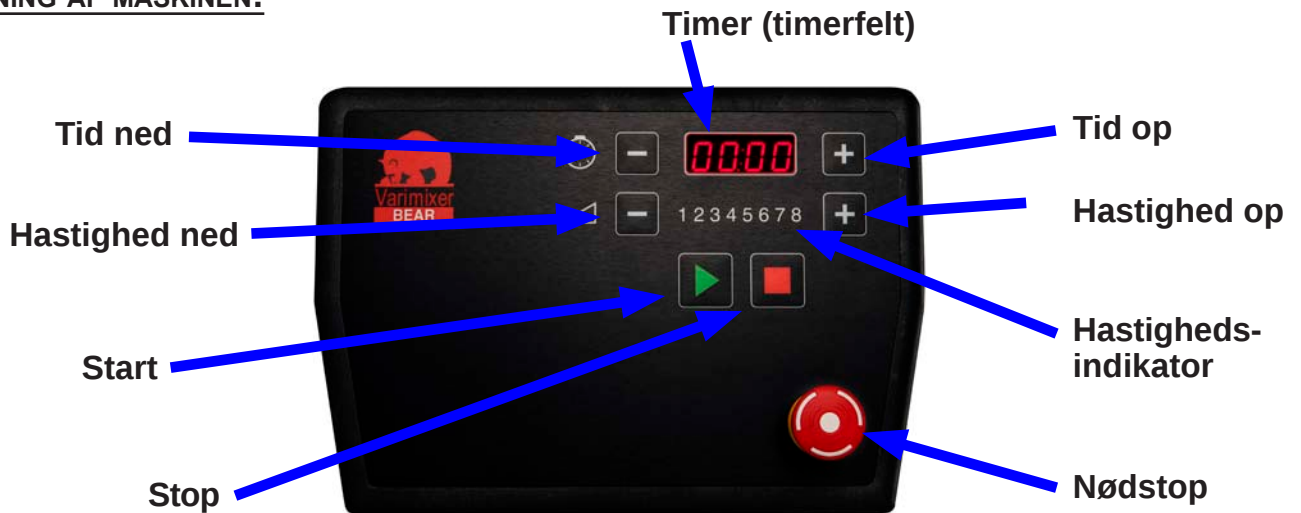
Værktøjer:

Maskinens ris er udformet meget kompakt, hvilket sikrer en lang levetid. Det er en betingelse at riset behandles efter nærværende foreskrifter.

Maskinens spartel og krog er fremstillet i rustfrit stål.



BETJENING AF MASKINEN:



Inden maskinen startes:

Kedlen placeres i kedelvognen,

Det ønskede værktøj lægges i kedlen, som køres i position mellem kedelarmene. Det sikres at kedel er i korrekt indgreb med kedelarme se **"Justeringsmuligheder" side 6**.

Sikkerhedsskærmen påsættes og drejes således, at ifyldningsåbningen er tilgængeligt når maskinen kører.

Værktøjet drejes på plads i bajonetfatningen

Kedlen løftes ved hjælp af løftehåndtaget

Maskinen er nu klar til start.

Det er muligt at indstille både driftstid og hastighed inden maskinen startes, se de følgende afsnit:

Start maskinen:

Tryk på for at starte maskinen.

Tryk på ved for at øge hastigheden.

Tryk på ved for at reducere hastigheden.

Hastigheden vises som et tal på skalaen 12345678.

Visningen **12345678** svarer til laveste hastighed, ca. 64 omdr./min.

Visningen **12345678** svarer til maksimal hastighed, ca. 353 omdr./min.

Angivelse af driftstid - timer:

Vælg en driftstid for maskinen ved at trykke på ved . Driftstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellem og .

Der kan vælges en driftstid på maksimalt 90 min.

Driftstiden nulstilles ikke, hvis der trykkes på en gang, trykkes på en gang til, nulstilles driftstiden.

Hvis der ikke vælges en driftstid, vises tiden, der er gået fra maskinen blev startet.

Inspektion af ingredienserne under drift:

Ønsker man midlertidigt at stoppe maskinen uden at påvirke driftstiden, kan man trykke på . Maskinen går ned i hastighed for derefter at stoppe, driftstiden stopper ligeledes.

Kedlen kan nu sænkes og ingredienserne kontrolleres.

Løft kedlen og tryk på , og maskinen starter og driftstiden kører videre.

Stop maskinen:

Maskinen stoppes ved:

- Tryk på . Driftstid nulstilles ikke.
- Tryk på to gange. Driftstid nulstilles.
- Tryk på nødstop, driftstiden nulstilles.
- "Kip" af sikkerhedsskærm, driftstiden nulstilles.
- Sænk af kedel, driftstiden nulstilles.

I alle tilfælde kan maskinen atter startes ved tryk på .

Der startes i laveste hastighed.

Nulstilling af timer:

Timeren kan nulstilles ved samtidig at trykke på og ved . Hvis timeren nulstilles mens maskinen kører, stopper maskinen og bibber.

OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes.

Mulige overbelastningssituationer:

- Arbejde med for seje og tunge deje
- Røreværktøjets hastighed er over anbefaling
- Der benyttes forkert røreværktøj.

Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Længere tids overbelastning vil få maskinens frekvensomformer til at afbryde maskinen.

Der skrives **OL:** i timerfeltet, hastigheden sænkes ikke, men maskinen stopper, visningen skifter til **EE: 7**. Følg beskrivelsen under „procedure ved overbelastning“.

PROCEDURE VED OVERBELASTNING:

Årsagen til overbelastningen fjernes, evt. tømmes kedlen.

For at fjerne visningen **EE: 7** trykkes på

Maskinen kan nu startes igen.

ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:



12345678

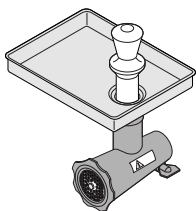


12345678

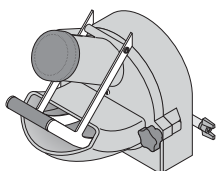


12345678

ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:



12345678



12345678

KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

Piskeris	Spartel	Krog
Fløde	Kagedej	Brøddej
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Vaffeldeje	El.lign.
El. lign.	Fars	
	El. lign.	



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid grundet tiltagende deformation.

Til fremstilling af kartoffelmos bruges spartel og derefter det almindelige ris.

RENGØRING:



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Maskinen bør rengøres daglig eller efter brug. Afvaskning bør foretages med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber skal anvendes med forsigtighed, da de ødelægger maskinens smøremidler.



Maskinen må aldrig skylles med vandslange.

Dele fremstillet i aluminium bør ikke anvendes til stærkt syreholdige, stærkt basiske eller stærkt saltholdige fødevarer, som kan angribe aluminium uden belægning.

Røreværktøjer af aluminium må ikke afvaskes med stærkt alkaliske midler (pH mellem 5,0 og 8,0).

Bemærk venligst, at plastik sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (Max. temperatur 60°C)

Sæbeleverandørerne kan være behjælpelig med at anbefale den rette type sæbe.

SMØRING OG FEDTTYPER:



Smøring og anden servicering må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Maskinens låg må kun fjernes når kablet til forsyningspænding er demonteret.

Hvis der udføres reparation af rørehoved, smøres tandhjul og tandkrans med **Statoil GreaseWay ALX 42**, nålelejerne i rørehovedet må ikke smøres med denne fedttype.

Er maskinen leveret med hjælpeetræk, skal gear for hjælpeetræk smøres med **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

Der må ikke anvendes andre fedttyper end de her angivne.

HJÆLPETRÆK:

Maskinen kan være udstyret med et hjælpeetræk, hvori der kan monteres ekstra tilbehør f.eks. kødhakker eller grønsagsskærer.

For yderligere informationer vedrørende montage og brug af ekstra tilbehør, henvises til den manual, som følger med tilbehøret.



Maskinen skal være slukket når tilbehøret monteres i hjælpeetrækket!

UDLÆSNING AF MASKINENS DATA

Antal strømtilslutninger samt betjeningspanel og frekvensomformers software version:

- Når der sluttes strøm til maskinen, udlæses tre værdier i panelets tekstfelt:
- Antal gange, der har været sluttet strøm til maskinen f.eks.  for 3 gange
- Betjeningspanelets software version, først skrives  dernæst versionen f.eks.  for version 26
- Frekvensomformerens software version, først skrives  dernæst versionen f.eks.  for version 18

Driftstid og fejllog

Der er mulighed for at få udlæst den tid maskinen har kørt (motoren har kørt):

- Aktiver nødstop og tryk på  ved 
- Tiden udlæses som timer: 0 - 1 - 2 osv
- Deaktiver nødstop for at stoppe udlæsningen

Der er mulighed for at få udlæst en log over de fejl, der har været:

- Aktiver nødstop og tryk på  ved 
- I displayet vises sidstfejl først
- Ved at trykke på  ved  kan der bladres tilbage i fejlene, der bladres frem ved at trykke  ved 
- Der er mulighed for at få vist de sidste 8 fejl
- Deaktiver nødstop for at stoppe udlæsningen

FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:

Styringen vil ved visse fejl vise en fejlkode i displayet:

 Der er trykket på  uden at kedlen er løftet til arbejdshøjde

Løsning: Løft kedlen til arbejdshøjde

 Der er trykket på  uden at sikkerhedsskærmen er monteret

Løsning: Monter sikkerhedsskærmen

 Frekvensomformerens er overophedet.

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau

Sluk maskinen og reducer mængden af ingredienser i kedlen. Når der startes op igen vælges en lavere hastighed

 Der er fejl i kommunikationen mellem betjeningspanelet og frekvensomformerens

Løsning: Tilkald tekniker

 Fejl i frekvensomformerens

Løsning: Tilkald tekniker

 Termoføler i frekvensomformer har slået ud?

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau

 Der er periodisk konstateret for lav spænding i spændingsforsyningen

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand

 Der er periodisk konstateret for høj spænding i spændingsforsyningen.

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand.

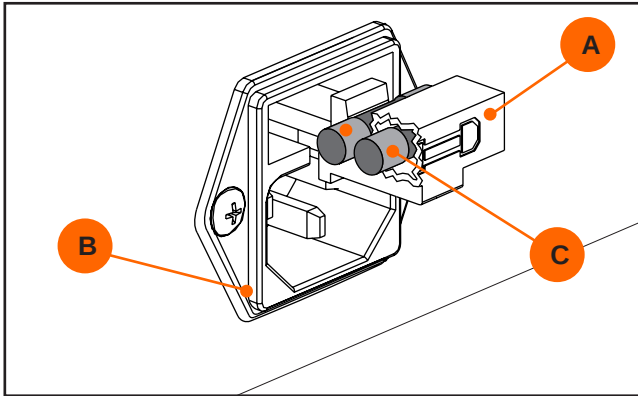
 Maskinen er overbelastet på grund af for tung dej el.lign.

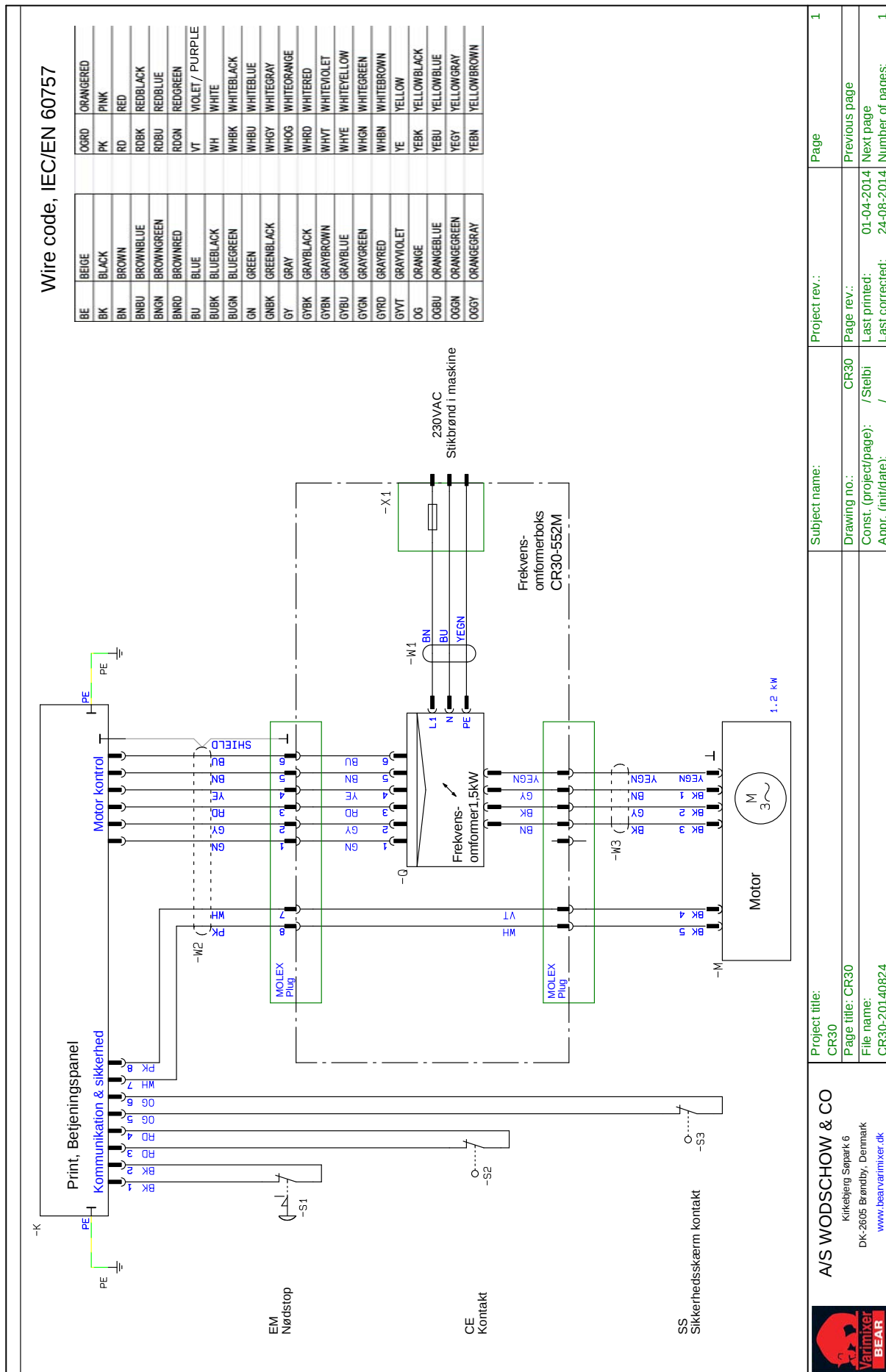
Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed.

ADGANG TIL SIKRING:

Hvis maskinens sikring brænder af, er det muligt at skifte den uden hjælp fra teknisk personale.

- Sikringen sidder i stikbrønden bag på maskinen
- Husk at demontere forsyningskablet inden sikringen skiftes
- Sikring kan skiftes hvis man trækker den lille "skuffe" (A) øverst i stikbrønden (B) ud. Hvis sikringen er gået kan den skiftes ud med reservesikringen (C).





Eksempler på strømtilslutninger:

Størmforsyning på stedet 50/60 Hz.			Maskinens maskinskill				
Forsyning: faser x spænding	Med neutral	Jord	Spænding	Faser	Brug neutral	Brug jord	Bemærkninger
1 x 220-240V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	Bemærk ,at maskinen ikke må tilsluttes uden jord, da dette kan medfører en reduceret funktionalitet af EMC-fileret p.g.a. den manglende afledning til jord, samt være farligt for brugeren  Af funktions- og sikkerhedsmæssige grunde <u>skal</u> maskinen være forbundet til jord!
2 ell. 3 x 220-240V	-	ja	230V	2	-	ja	
2 ell. 3 x 380-415V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	
2 ell. 3 x 380-480V	-	ja	380-480V	2	-	ja	

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

A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 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:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsceowość, 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 järgmise 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

