

RN

Bedienungsanleitung

RV20 VL-2



Varimixer

DE

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

Ordnummer: 00010
Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung
April 2018

INHALTSVERZEICHNIS:

ALLGEMEIN:	2
AUSPACKEN:	2
TRANSPORT:	3
AUFSTELLEN UND BEFESTIGUNG:	3
BEISPIELE FÜR STROMANSCHLÜSSE:	3
INBETRIEBNAHME:	4
EMPFOHLENER GEBRAUCH DER MASCHINE:	4
TECHNISCHE DATEN:	4
MASSSKIZZEN:	4
HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE:	4
AUFBAU DER MASCHINE:	5
SICHERHEIT:	6
RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:	6
REINIGUNG:	6
SCHMIERUNG UND FETTYPEN:	6
HILFSANTRIEB:	6
VL2 BEDIENUNGSTAFEL - ÜBERSICHT ÜBER VERSCHIEDENE BETRIEBSSITUATIONEN:	7
BEDIENUNG DER MASCHINE:	8
REMIX FUNKTION:	9
ÄNDERUNG DER FESTEN GESCHWINDIGKEITEN:	9
NULLSTELLUNG DER ZEITUHR:	9
ÜBERLASTUNG:	9
VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:	9
EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:	9
EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN FÜR HILFSANTRIEB	9
VL-2 STEUERUNG, FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN:	10
TESTPROGRAMME:	11
SERVICEANLEITUNG:	12
KABELLAGEPLAN:	16
SCHALTPLAN	17

ALLGEMEIN:

Dieses Handbuch ist als ein integrierter Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine bei der Maschine aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Benutzersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Handbuch des Produkts zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller ist nicht für Mängel verantwortlich, die zurückzuführen sind auf:

- Unvernünftigen, falschen oder unzureichenden Gebrauch der Maschine
- Zuwiderlaufenden Gebrauch (läuft dem im Handbuch beschriebenen Gebrauch zuwider)
- Unzureichende Installation
- Falsche Spannungsversorgung der Maschine
- Mangelnde Einhaltung der Wartungsanleitung
- Änderungen der Maschine
- Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch

Bei einem Fehler an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt nicht für Fehler, die durch falsche Bedienung, Überlastung oder mangelnde Einhaltung der Wartungsvorschriften entstanden sind.

AUSPACKEN:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Bevor die Maschine von der Palette gelöst wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Stromkabel
- Schutzschirm
- Kessel , Besen, Rührer, Knetter und Justierplatten (für Bodenständer)

TRANSPORT:

Um Bewegen der Maschine muss stets eine Hebevorrichtung verwendet werden. Da die Maschine „kopflastig“ ist, müssen dafür Vorkehrungen getroffen werden.

Die Maschine darf nicht am Griff zum Anheben des Kessels gezogen/angehoben werden.

Es ist wichtig, dass die Maschine die gesamte Zeit senkrecht ist, wenn sie bewegt wird.

AUFSTELLEN UND BEFESTIGUNG:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf maximal 45o C betragen

Falls Die Maschine auf einem Tisch angebracht wird, muss sie **immer** festgeschraubt werden. Die Bolzen, die die Maschine auf der Palette festhalten, können hierzu benutzt werden. Muttern sind nicht benötigt, da die Bodenplatte der Maschine mit Gewinde versehen ist (**siehe Seite 6**).

Falls die Maschine mit Bodenständer versehen ist, kann sie direkt auf dem Boden angebracht werden. Es wird empfohlen, Fundamentbolzen anzuwenden. Falls der Boden nicht ganz eben ist, können die mitgelieferten Justierplatten benutzt werden

Stromanschluss:

Der Benutzer kann die Maschine selbst an das Stromnetz anschließen. Es wird auf den Abschnitt „**Stromanschluss**“ hingewiesen, der eingehalten werden muss.

Aus Rücksicht auf das Wartungspersonal muss deutlich sichtbar sein, wenn der Versorgungsstecker der Maschine aus der Steckdose an der Wand gezogen wurde.



Bevor die Maschine elektrisch verbunden wird, muss kontrolliert werden, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung und Frequenz mit derjenigen am Installationsort übereinstimmt. Das Typenschild ist oben an der rechten Seite der Maschine angebracht..

Die Maschine muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch „**Beispiele für Stromanschlüsse**“ hierunter.

Die Maschine muss geerdet werden! Andernfalls kann es zu Personenschäden kommen. Bei einer fehlenden Erdung funktioniert der EMC-Filter nicht und es besteht die Gefahr der Beschädigung des Frequenzumrichters.

Beim Anschließen der Maschine wird **Phase + Neutral + Erde** oder **Phase + Phase + Erde** verwendet. In beiden Fällen ist es wichtig, dass die Spannung zwischen den beiden stromführenden Stiften mit dem Typenschild übereinstimmt. (**Siehe Beispiele hierunter**)

Die Maschine darf nur an eine Stromversorgung mit Erdung angeschlossen werden.

Es muss ein Stecker mit 2 Stiften und Erdung verwendet werden. Ersatzweise können zwei Leiter mit Erdung von einer dreiphasigen Versorgung verwendet werden.

Die Maschine muss durch einen FI-Schutzschalter geschützt werden.

Die Maschine ist mit einer 10A Sicherung geschützt. Die Sicherung ist im Frequenzumformer eingebaut, der im Boden der Maschine angebracht ist.

BEISPIELE FÜR STROMANSCHLÜSSE:

Stromversorgung am Ort 50/0 Hz.			Das Maschinenschild				Bemerkungen
Vorsorgung: Phasen x Spannung	Mit neutral	Erde	Volt	Phases	Neutral anwenden	Erde an- wenden	
1 x 220-240V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	Bitte bemerken, dass die Maschine ohne Erdung funktionieren kann, dies bewirkt aber eine reduzierte Funktionalität des EMC-Filters wegen fehlender Erdableitung Die Maschine darf aus Funktions- und Sicherheitsgründen <u>auf keinen Fall</u> ungeerdet betrieben werden.
2 oder 3 x 220-240V	-	ja	230V	2	-	ja	
2 oder 3 x 380-415V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	
2 oder 3 x 380-480V	-	ja	380-480V	2	-	ja	
2 oder 3 x 110-220V	Neutral	ja	100-110V	1	ja	ja	
1 x 100-120V	Neutral	ja	100-110V	1	ja	ja	
3 x 100-120V	-	ja	100-110V	2	-	ja	

INBETRIEBNAHME:

Kessel, Werkzeuge und Schutzschirm sind vor dem Gebrauch zu reinigen – siehe den Abschnitt „Reinigung“ Seite 6.

EMPFOHLENER GEBRAUCH DER MASCHINE:

Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Maschine darf nur von Personal bedient werden, das im Gebrauch der Maschine geschult ist, vgl. die beiliegende Anleitung. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Die Maschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Catering und Bäckereien vorgesehen.

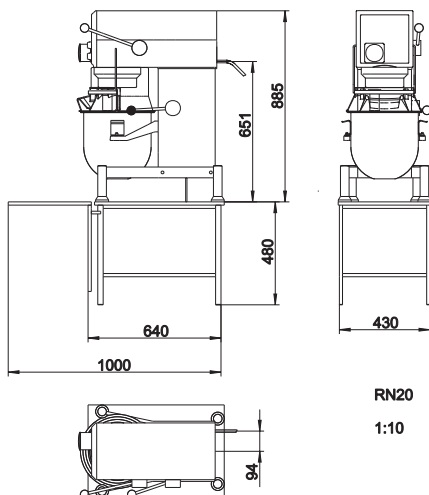
Die Maschine darf nur gemäß den Vorschriften des Handbuchs benutzt werden.

Änderungen der Maschine sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderung wurde durch den Hersteller empfohlen.

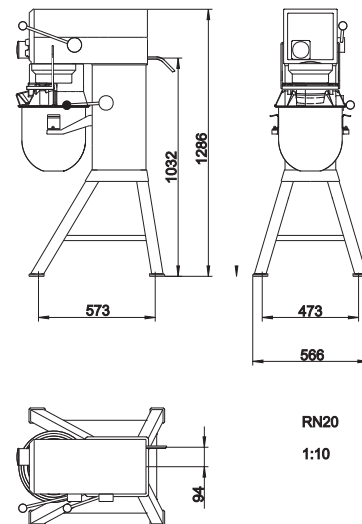
Wenn die Maschine mit einem Hilfsantrieb ausgestattet ist, darf nur Zubehör angeschlossen werden, das von Varimixer A/S. hergestellt oder empfohlen wird.

TECHNISCHE DATEN:

Bruttogewicht		Nettogewicht		kW	Volts	Amps	Variable Geschwindigkeits, Werkzeug
Tischmodell	Bodenmodell	Tischmodell	Bodenmodell				
108 kg	123 kg	82 kg	87 kg	1,2 kW	230V	8A	98 – 368 rpm

MASSSKIZZEN:

Maßskizze für RN20 Tischmodell.



Maßskizze für RN20 auf Bodenständer.

HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE:

Kapazitäten je mix	Werkzeug	RN20
Eiweiß	Besen	2,4 L
Schlagsahne	Besen	5 L
Mayonnaise *	Besen	16 L
Kräuterbutter	Rührer	10 kg
Kartoffelpüree *	Rührer/Besen	12 kg
Hefeteig (50%AR) **	Kneter	10 kg
Hefeteig (60%AR)	Kneter	11 kg
Ciabattateig * (70%AR)	Kneter	12 kg
Muffins *	Rührer	14 kg
Tortenboden	Besen	5 kg
Frikadellenfarce *	Rührer	15 kg
Glasur	Rührer	14 kg
Doughnut (50%AR)	Kneter	12,5 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)
(Flüssigkeit in % der Trockensubstanz)

Beispiel: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockensubstanz und 0,5 kg Flüssigkeit:

$$\text{Dies gibt AR} = \frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$$

Falls man nun z.B. wünscht, die Höchstkapazität der Maschine, wird die berechnete AR = 50% dafür benutzt, die Menge der Trockensubstanz und der Flüssigkeit im Teig zu bestimmen.

Falls ein 20 L Maschine angewendet wird, und einen Teig mit AR = 50% zu kneten ist, die Höchstkapazität = 10 kg. Jetzt wird das Gewicht der Trockensubstanz in diesem Teig berechnet:

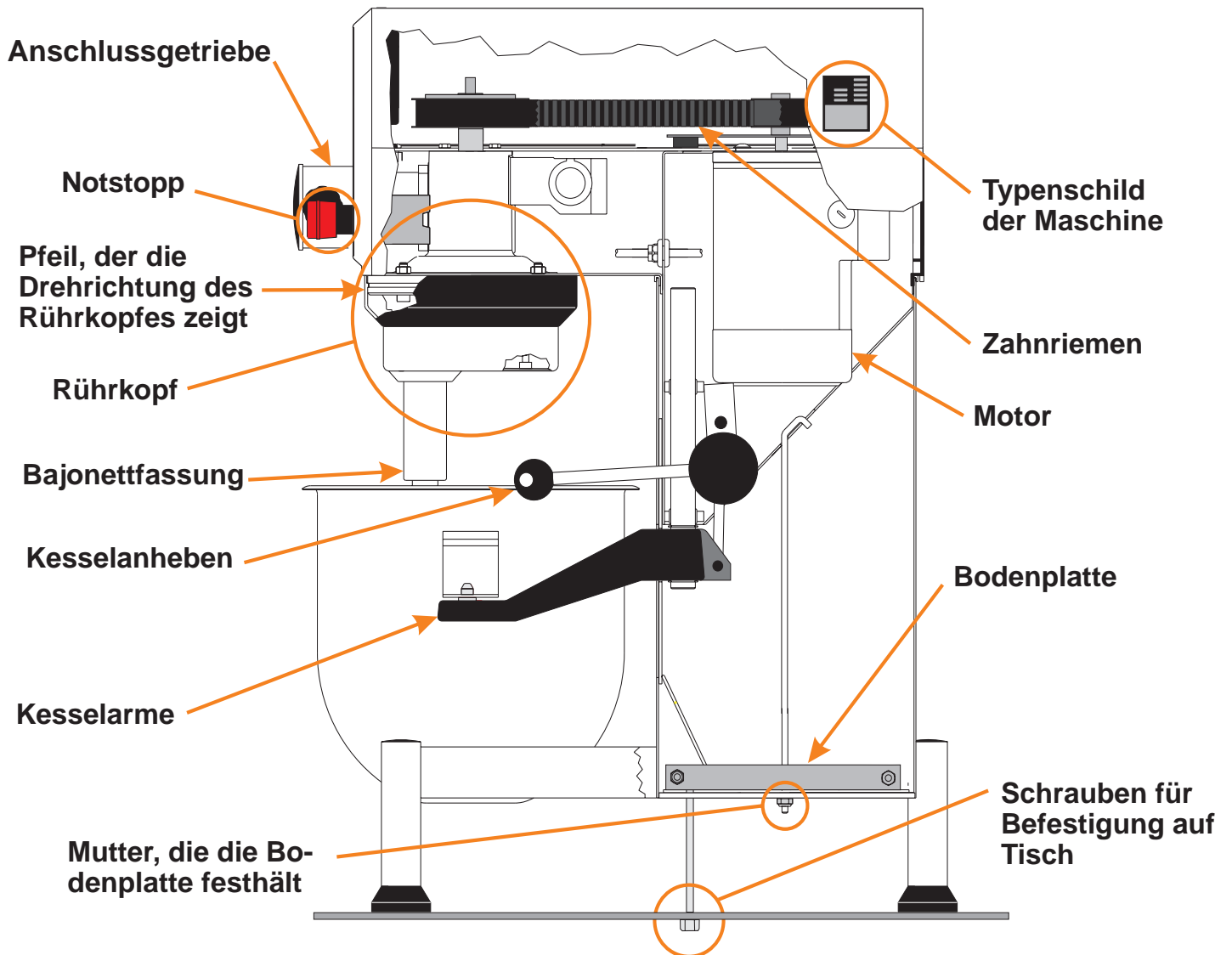
$$\text{Trockensubstanz} = \frac{\text{Höchstkap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{10 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 6,7 \text{ kg}$$

$$\text{Das Gewicht der Flüssigkeit} = 10 \text{ kg} - 6,7 \text{ kg} = 3,3 \text{ kg}$$

* Abstreifer empfohlen

** Langsamer Lauf

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

AUFBAU DER MASCHINE:**Standardausstattung, die mitgeliefert wird:**

- Kessel –20 l
- Kneiter aus rostfreiem Stahl
- Rührer aus rostfreiem Stahl
- Besen aus rostfreiem Stahl
- Schutzschirm

**Ausstattung, die zusätzlich gekauft werden kann**

- Abstreifer aus rostfreiem Stahl mit Schiene.
- Aufhängung für Rührwerkzeuge
- Tisch aus rostfreiem Stahl
- Fleischwolf
- Gemüseschneider



SICHERHEIT:



Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Benutzer der Maschine müssen über 14 Jahre alt und im Gebrauch der Maschine gemäß der vorliegenden Anleitung geschult sein.

Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

- Das Werkzeug kann nur rotieren, wenn der Schutzschirm montiert und der Kessel angehoben ist.
 - Der Schutzschirm ist aus Kunststoff. Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden
 - Kein Zugang zu rotierendem Werkzeug.
 - Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert
 - Mit Notstopp ausgestattet - Das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 Sek. zu rotieren auf (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).
 - Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebe-griff beträgt min. 50 mm.
 - Der Schallpegel liegt unter 70 dB.
 - Die Maschine steht stabil auf einer Neigung von bis zu 10°
- Die Maschine ist gegen Überstrom geschützt.

Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass Platz für den gewöhnlichen Gebrauch und die Wartung ist.

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

Es gibt folgende Empfehlungen für das Arbeiten mit Staub erzeugenden Zutaten:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel mit z. B. Mehl wird im Kessel an der Unterseite geöffnet.
- Nicht zu schnell bis zur höchsten Geschwindigkeit laufen lassen.



Die Maschine muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch unter „Stromanschluss“.

Wenn die Hände bei laufender Maschine in den Kessel gesteckt werden, besteht Verletzungsgefahr.

RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:

Empfohlene Anwendungsbereiche für die Werkzeuge:

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



Der Schlagbesen sollte nicht gegen harte Gegenstände, wie z. B. die Kesselkante, geschlagen werden. Diese Behandlung verkürzt die Lebensdauer des Werkzeugs aufgrund von zunehmender Deformierung. Zur Herstellung von Kartoffelbrei wird der Rührer und danach der normale Besen verwendet.

REINIGUNG:



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Die Maschine sollte täglich nach dem Gebrauch gereinigt werden. Das Abwaschen sollte mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser durchgeführt werden. Sulfonierte Seifen müssen mit Vorsicht angewendet werden, da sie die Schmiermittel der Maschine zerstören.



Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Teile aus Aluminium sollten nicht für stark säurehaltige, stark basische oder stark salzhaltige Lebensmittel benutzt werden, die unbeschichtetes Aluminium angreifen können.

Rührwerkzeuge aus Aluminium dürfen nicht mit stark alkalischen Mitteln (pH zwischen 5,0 und 8,0) abgewaschen werden.

Bitte beachten Sie, dass der Kunststoffschutzschirm Schaden nehmen kann, wenn er längere Zeit zu hohen Temperaturen ausgesetzt wird. (Maximaltemperatur: 60°C).

Die Seifenlieferanten können bei der Empfehlung des richtigen Seifentyps behilflich sein

SCHMIERUNG UND FETTYPEN:



Die Schmierung und andere Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Der Deckel der Maschine darf nur entfernt werden, wenn die Versorgungsspannung unterbrochen wurde.

Wenn eine Reparatur des Rührkopfs durchgeführt wird, werden Zahnrad und Zahnkranz mit **Molub Alloy 936SF Heavy** oder **Castrol Grippa 355** geschmiert, die Nadellager im Rührkopf dürfen nicht mit diesem Fetttyp geschmiert werden.

Wenn die Maschine mit Hilfsantrieb geliefert wurde, muss das Getriebe des Hilfsantriebs mit **TOTAL Ceran CA** geschmiert werden.

Es dürfen nur die hier angegebenen Fetttypen verwendet werden.

HILFSANTRIEB:

Die Maschine kann mit einem Hilfsantrieb ausgestattet sein, an dem Sonderzubehör montiert werden kann, z. B. Fleischwolf oder Gemüseschneider.

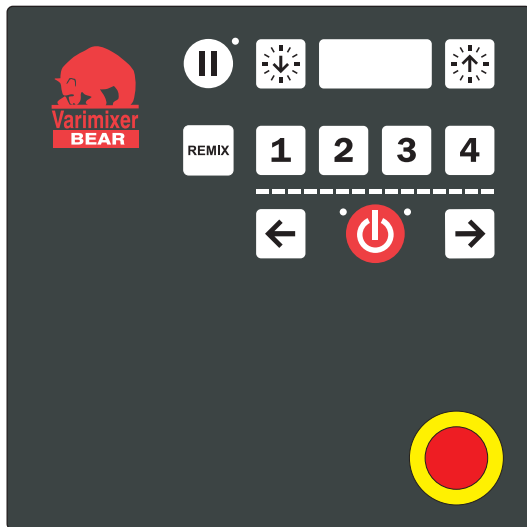
Weitere Informationen über die Montage und den Gebrauch von Sonderzubehör enthält das dem Zubehör beigelegte Handbuch.




Die Maschine muss abgeschaltet sein, wenn das Zubehör am Hilfsantrieb montiert wird!

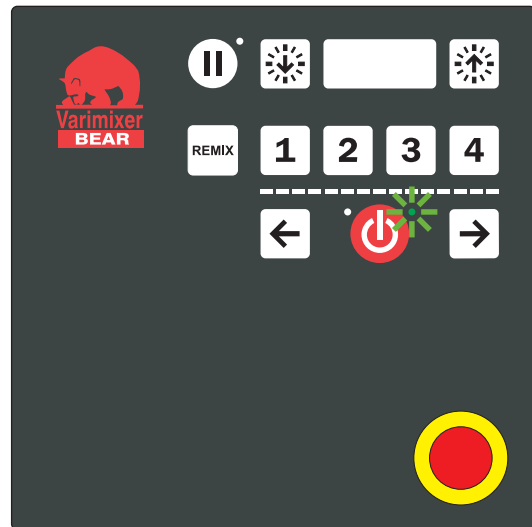
VL2 BEDIENUNGSTAFEL - ÜBERSICHT ÜBER VERSCHIEDENE BETRIEBSSITUATIONEN:




Die folgenden Bilder zeigen verschiedene Betriebssituationen mit zugehöriger Erklärung:






Notstopp ist aktiviert - kein Licht im Display.



Falls die rote Diode bei  blinkt, ist die Maschine gestoppt, weil der Sicherheitskreis gebrochen worden ist, entweder durch absenken der Kesselarme oder öffnen des Schutzschilds.

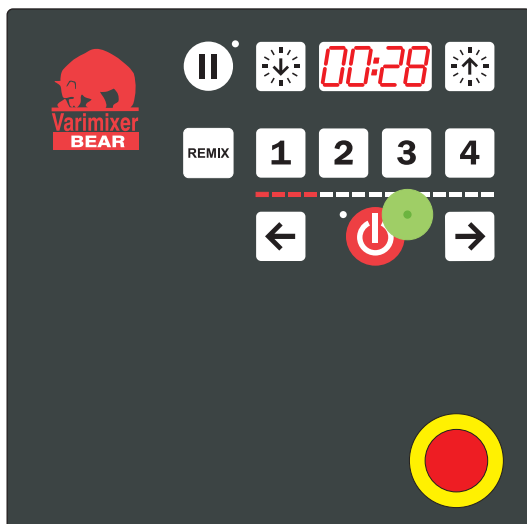






Die Maschine ist eingeschaltet und startbereit - dies sieht man dadurch, dass die grüne Diode bei  blinkt! Es ist möglich, eine **Startgeschwindigkeit** durch Druck auf eine der festen Geschwindigkeiten zu setzen, oder auf , bevor Druck auf .

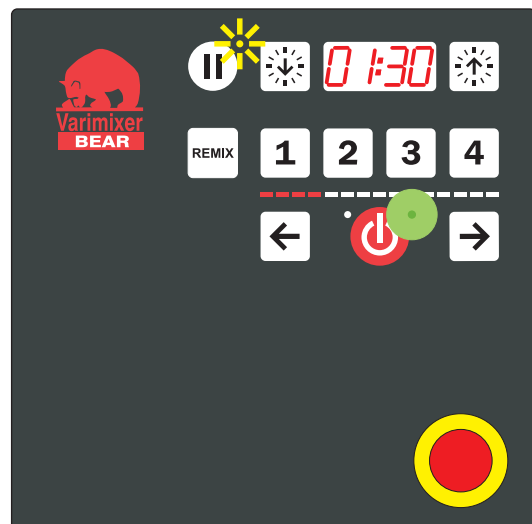
Bei Druck auf  wird die Maschine in Mindestgeschwindigkeit gestartet.






Eine **Betriebszeit** kann durch Druck auf  oder  eingegeben werden.

Ein Programm kann dadurch abgewickelt werden, erst  zu drücken und danach die gewünschte Nummer, zum Beispiel  für Programm Nr. 1.

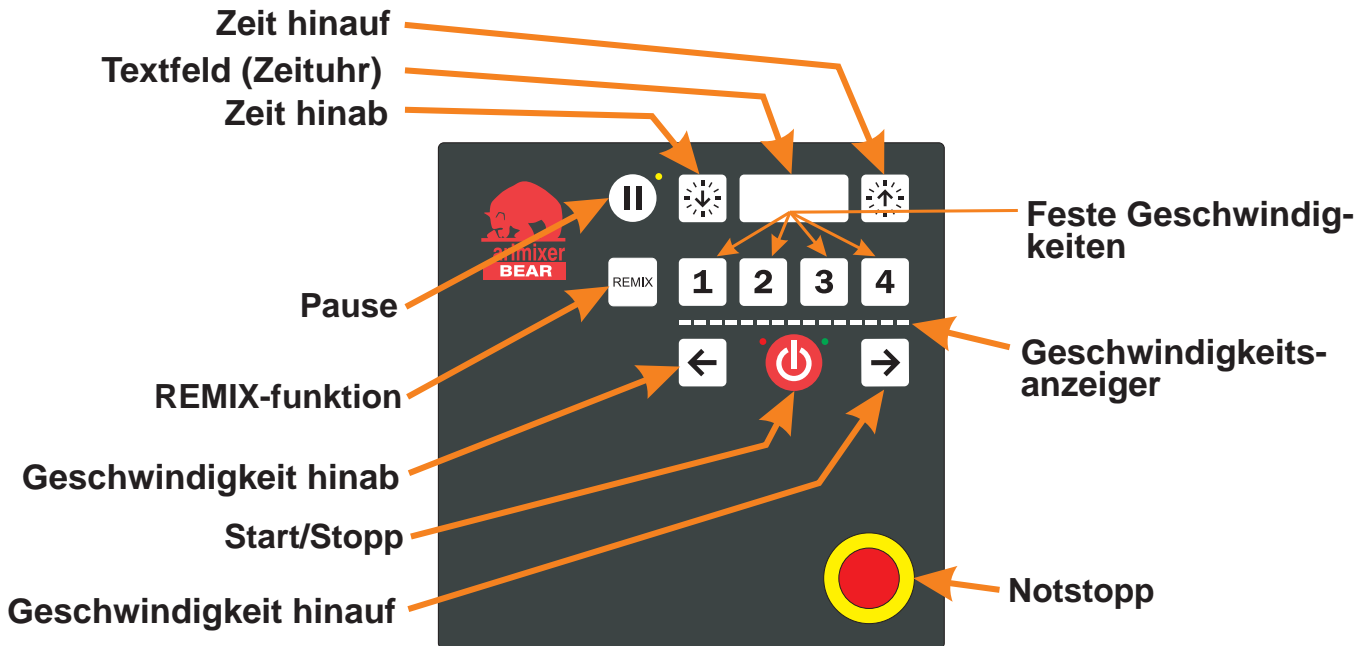


Die Maschine läuft und eine Geschwindigkeit ist gewählt - vier Dioden auf dem Geschwindigkeitsanzeiger leuchten. Die Geschwindigkeit kann durch Druck auf eine der Knöpfe für die vier Geschwindigkeiten oder  oder  geändert werden. **Die Maschine kann gestoppt werden**, ohne dass die Zeituhr stoppt, und zwar durch Druck auf  oder dadurch, den Schutzschild zu öffnen. Die Maschine wird durch Druck auf  wieder gestartet.



 ist gedrückt - Gelbe Diode bei  blinkt. Die Maschine wird durch Druck auf  gestartet. Die Zeituhr startet wieder und die Geschwindigkeit fährt zu der gewählten Geschwindigkeit. Falls  gedrückt wird, wird die Zeituhr auf Null gestellt und die Maschine startet nicht, ist aber startbereit - grüne Diode bei  blinkt (**siehe Bild 2**).

BEDIENUNG DER MASCHINE:



Vor dem Starten der Maschine:

- Legen Sie das gewünschte Werkzeug in den Kessel
- Den Kessel in die Kesselarme anbringen
- Drehen Sie das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz.
- Bringen Sie den Schutzschirm an
- Den Kessel in die Arbeitsposition mit dem Handgriff für Kesselanheben heben
- Die Maschine ist jetzt startbereit.

Maschine starten:

☹️ drücken um die Maschine zu starten.

→ drücken um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

← drücken um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

1, 2, 3 oder 4 drücken um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

Die Geschwindigkeitsanzeiger unter den Feldern 1 bis 4 zeigt die Rührgeschwindigkeit des Werkzeuges.

Vier feste Geschwindigkeiten:

Für schnelle Wahl der Geschwindigkeit, die Felder 1 bis 4 betätigen.

Feld 1 entspricht Mindestgeschwindigkeit, etwa 98 Umdrehungen/Min.

Feld 2 entspricht etwa 172 Umdrehungen/Min.

Feld 3 entspricht etwa 267 Umdrehungen/Min.

Feld 4 entspricht Höchstgeschwindigkeit, etwa 365 Umdrehungen/Min.

Es ist möglich, die festen Geschwindigkeiten zu ändern - siehe den Abschnitt „Änderung der festen Geschwindigkeiten“.

Angabe der Betriebszeit - Timer:

Vor Start der Maschine kann man durch Druck auf ☀️ oder ☁️ eine Betriebszeit für die Maschine wählen. Die Betriebszeit wird in Minuten und Sekunden im Zeituhrfeld zwischen ☀️ und ☁️ gezeigt.

Als Betriebszeit kann höchstens 60 Minuten gewählt werden.

Inspektion der Zutaten während des Betriebs:

Wenn man die Maschine vorübergehend stoppen will, ohne die Betriebszeit zu beeinflussen, kann man auf ⏸ drücken. Die Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit stoppt ebenfalls.

Es ist jetzt möglich, den Kessel zu absenken und die Zutaten zu kontrollieren.

Den Kessel heben und ⏸ drücken, und die Maschine startet und erhöht die Geschwindigkeit bis die Geschwindigkeit erreicht ist, die vor Druck auf ⏸ gewählt war. Die Betriebszeit läuft weiter. Falls der Kessel abgesenkt wird, während die Maschine gestoppt ist, wird die Betriebszeit auf Null gestellt, und ☹️ muss gedrückt werden, um die Maschine wieder zu starten.

Maschine stoppen:


Die Maschine wird wie folgt gestoppt:

- ☹️ drücken - Die Betriebszeit wird auf Null gestellt
- ⏸ drücken - Die Betriebszeit wird nicht auf Null gestellt
- Drücken Sie auf Notstopp, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Den Schutzschirm entfernen - die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Senken Sie den Kessel ab, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.

In jedem Fall kann die Maschine durch Drücken auf ☹️ erneut gestartet werden.




Die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit.

REMIX FUNKTION:






Die spezielle REMIX Funktion ist eine Abkürzung, ein Rezept zu programmieren. Während man die Maschine bedient, werden alle Befehle gespeichert, und wenn ein Rezept fertig ist, und  gedrückt wird, kann das ganze Rezept unter einer Programmnummer gespeichert werden.

- Es gibt vier Programmnummern.
- Ein Programm kann nicht gestrichen werden, kann aber überschrieben werden.
- Die Programme werden nicht gestrichen, wenn die Maschine ohne Strom ist.



Auf diese Weise wird ein Programm gespeichert:

- Zuerst  drücken.
- Das ganze Rezept einschl. Pausen und Geschwindigkeitswechsel durchlaufen.
-  drücken.
- Das Programm als Programm Nr. 1 speichern durch Drücken erst auf  und danach auch auf **1** bis die Totallänge des Programms im Zeituhrfeld erscheint. Das Zeituhrfeld blinkt hiernach «P1» dreimal.

Durchlauf eines Programms:

- Zuerst kurz  drücken und danach **1**. Jetzt erscheint «P1» im Zeituhrfeld und gleich danach erscheint die Totallänge des Programms. Das Programm durch Druck auf  durchlaufen.
- Falls man während Durchlauf eines Programms die Geschwindigkeit oder die Zeit ändert, oder  drückt, verlässt man das Programm, und die Maschine muss manuell bedient werden.
- Es ist möglich, den Schutzschirm während der Abwicklung eines Programms zu entfernen. Wenn der Schutzschirm wieder montiert wird, kann das Programm durch Druck auf  wiederaufgenommen werden.
- Falls das Programm eine Pause enthält, stoppt die Maschine und ein Tonsignal wird gleichzeitig gehört. Wenn der Benutzer wünscht, die Maschine wieder zu starten,  drücken, und das Programm wird wiederaufgenommen.



ÄNDERUNG DER FESTEN GESCHWINDIGKEITEN:

Für die Felder **2** und **3** ist es möglich, die Geschwindigkeit für zukünftige Mischungsaufgaben zu ändern. Das Feld  oder  drücken, um die Geschwindigkeit hinauf oder hinab zu justieren.

Wünscht man, die eingestellte Geschwindigkeit zu speichern, **2** oder **3** drücken, bis zwei Piepstöne sich hören lassen und die Dioden im Geschwindigkeitsanzeiger blinken. Die eingestellte Geschwindigkeit ist jetzt gespeichert.

Um auf die Fabrikseinstellungen für Knopf **2** und **3** zurückzukehren **1** und **4** gleichzeitig drücken, bis ein Piepstön sich hören lässt.

NULLSTELLUNG DER ZEITUHR:

Die Zeituhr kann durch gleichzeitigen Druck auf  und  auf Null gestellt werden. Falls die Zeituhr auf Null gestellt wird, während die Maschine läuft, wird die Maschine stoppen.

ÜBERLASTUNG:



Die Maschine darf nicht überlastet werden.

Mögliche Überlastungssituationen:

- Arbeiten mit zu zähen und schweren Teigen.
- Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeugs liegt über dem empfohlenen Wert.
- Es wird das falsche Rührwerkzeug verwendet.


Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerteilt werden, bevor sie in den Kessel gelegt werden

Bei einer länger anhaltenden Überlastung schaltet der Frequenzumrichter die Maschine ab.

In das Timer-Feld wird **OL:1**, **OL:2** oder **OL:3** eingegeben, die Geschwindigkeit wird nicht gesenkt, aber die Maschine stoppt und die Anzeige wechselt auf **ER:R3**. Gehen Sie entsprechend der Beschreibung unter „**Vorgehensweise bei Überlastung**“ vor

VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:

Beseitigen Sie die Ursache für die Überlastung, entleeren Sie ggf. den Kessel.

- Notstopp drücken
- Notstopp freisetzen
- Die Maschine durch Druck auf  starten.

EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:



1 **2** **3** **4**



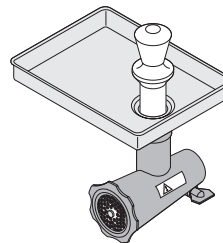
1 **2** **3** **4**



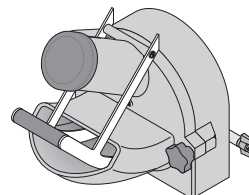
1 **2** **3** **4**

Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten (Fabrikseinstellung)

EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN FÜR HILFSANTRIEB



1 **2** **3** **4**



1 **2** **3** **4**

Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten für Hilfsantrieb

VL-2 STEUERUNG, FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN:

Fehlercodes und Lösungsmöglichkeiten:

Die VL-2 Steuerung wird bei gewissen Fehlern einen Fehlercode im Display zeigen.

ER:R1 Zu hohe Temperatur im Frequenzumformer.

Lösung: Die Maschine ausschalten und abkühlen lassen.

ER:R2 Falsche Versorgungsspannung.

Lösung: Die Spannung dem Typenschild der Maschine mit der Versorgungsspannung vergleichen.

ER:R3 Der Motor ist über längere Zeit fortwährend überlastet gewesen. Die Belastung liegt zwischen 100 und 150% der Höchstbelastung. Die Überlastung kommt typisch bei Rühr-/Schlagaufgaben mit fortwährender Belastung vor.

Lösung: Die Maschine ausschalten und die Menge der Ingredienzien im Kessel reduzieren. Wenn wieder gestartet wird, soll niedrigere Geschwindigkeit gewählt werden.

ER:R4 Manchmal liefert das Stromnetz eine zu geringe Spannung.

Lösung: Die Stromversorgung der Maschine muss dann von einem Techniker untersucht werden..

ER:R5 Zu hohe Temperatur im Motor.

Lösung: Die Maschine ausschalten und abkühlen lassen. Die Menge der Ingredienzien im Kessel reduzieren. Wenn wieder gestartet wird, soll niedrigere Geschwindigkeit gewählt werden.


ER:R6 Defekter Anschluss des Kommunikationskabel zwischen der Bedienungstafel und dem Frequenzumformer.

Lösung: Überprüfen Sie, ob das Kabel richtig angeschlossen ist, defektes Kabel austauschen.

OL:1, **OL:2** und **OL:3** Die Maschine ist durch Arbeit mit schwerem Teig o. ä. überlastet.

Lösung: Die Maschine ausschalten und die Menge der Zutaten im Kessel reduzieren. Wenn möglich, das Produkt in kleinere Chargen aufteilen bzw. verdünnen, bevor die Maschine neu gestartet wird.

Fehler die keinen Fehlercode im Display auslösen:

Die Maschine startet nicht, wenn  gedrückt wird, aber die Zeituhr zählt wie normal. Kein Fehlercode im Display.

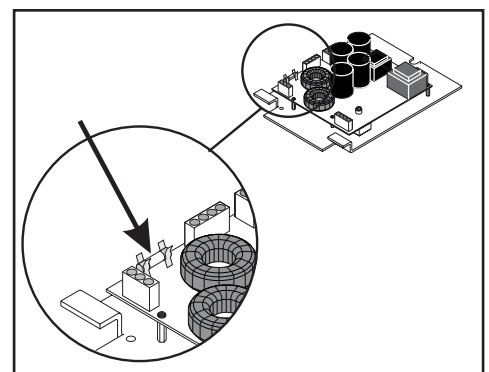
Lösung: Der Frequenzumformer ist defekt und muss ausgetauscht werden. Siehe „**Serviceanleitung**“ **Seite 10** für Zutritt zum Frequenzumformer.

Die Maschine startet nicht, wenn  gedrückt wird. Kein Fehlercode im Display.

Lösung: Notstopp aktivieren und wieder freimachen. Jetzt kommen zwei verschiedene Codes im Display. Der erste Code ist ein kleines Viereck oben in der ersten Ziffer im Display, und danach ein Versionscode, dies ist die Softwareversion der Bedienungstafel. Der nächste Code ist ein kleines Viereck unten in der ersten Ziffer im Display und danach Versionscode, dies ist der Versionscode der Softwareversion des Frequenzumformers. Falls kein Code oder nur der erste Code gezeigt wird, kann der Fehler von entweder einem defekten Kommunikationskabel zwischen der Bedienungstafel und dem Frequenzumformer oder von einem defekten Frequenzumformer herrühren.

Die Maschine ist ganz „tot“, kein Licht im Bedienungstafel.



Lösung: Anschluss zur Versorgungsspannung der Maschine kontrollieren, falls Anschluss und Anschlussstelle in Ordnung sind, ist der Fehler entweder auf einen defekten Kommunikationskabel zwischen der Bedienungstafel und dem Frequenzumformer oder eine defekte Sicherung im Frequenzumformer zurückzuführen. Siehe „**Serviceanleitung**“ **Seite 10** für Zutritt zum Frequenzumformer.



TESTPROGRAMME:

Um in Testmode der Maschine zu kommen, muss folgendes gemacht werden:

Kessel anheben und Schutzschirm schließen, Notstopp eindrücken.

 und  innehalten und gleichzeitig Notstopp auslösen. Jetzt vier Testprogramme durchlaufen.

Testprogramm 1: Test der Felder.

1 drücken, um Testprogramm 1 zu aktivieren:

OBS. Die Felder müssen in der erwähnten Reihenfolge aktiviert werden!

Kurz folgende Felder drücken:  -  -  - **4** - **3** - **2** - **1** -  -  -  - .

Die Maschine wird jetzt automatisch die nächsten Testprogramme durchlaufen.

Testprogramm 2: Test der Lichtdioden.

2 drücken, um Testprogramm 2 zu aktivieren:

Die ersten 20 Sekunden blinkt die Ziffer 2 im Display - der Remix Speicher wird gelöscht. Danach werden die Lichtdioden im Geschwindigkeitsanzeiger eingeschaltet, eine nach der anderen, während die übrigen Lichtdioden auf der Bedienungstafel leuchten.

Testprogramm 3: Test des Stromzählungskreises im Frequenzumformer.

3 drücken, um Testprogramm 3 zu aktivieren:

Der Motor startet und läuft etwa 20 Sekunden. Nach den 20 Sekunden wird ein Text im Display geschrieben, dieser Text wird variieren und ist nur für Test der Funktion brauchbar.

Testprogramm 4: Test der Mikroschalter im Sicherheitskreis.

4 drücken, um Testprogramm 4 zu aktivieren:

OBS. Es ist wichtig, dass die Reihenfolge eingehalten wird.

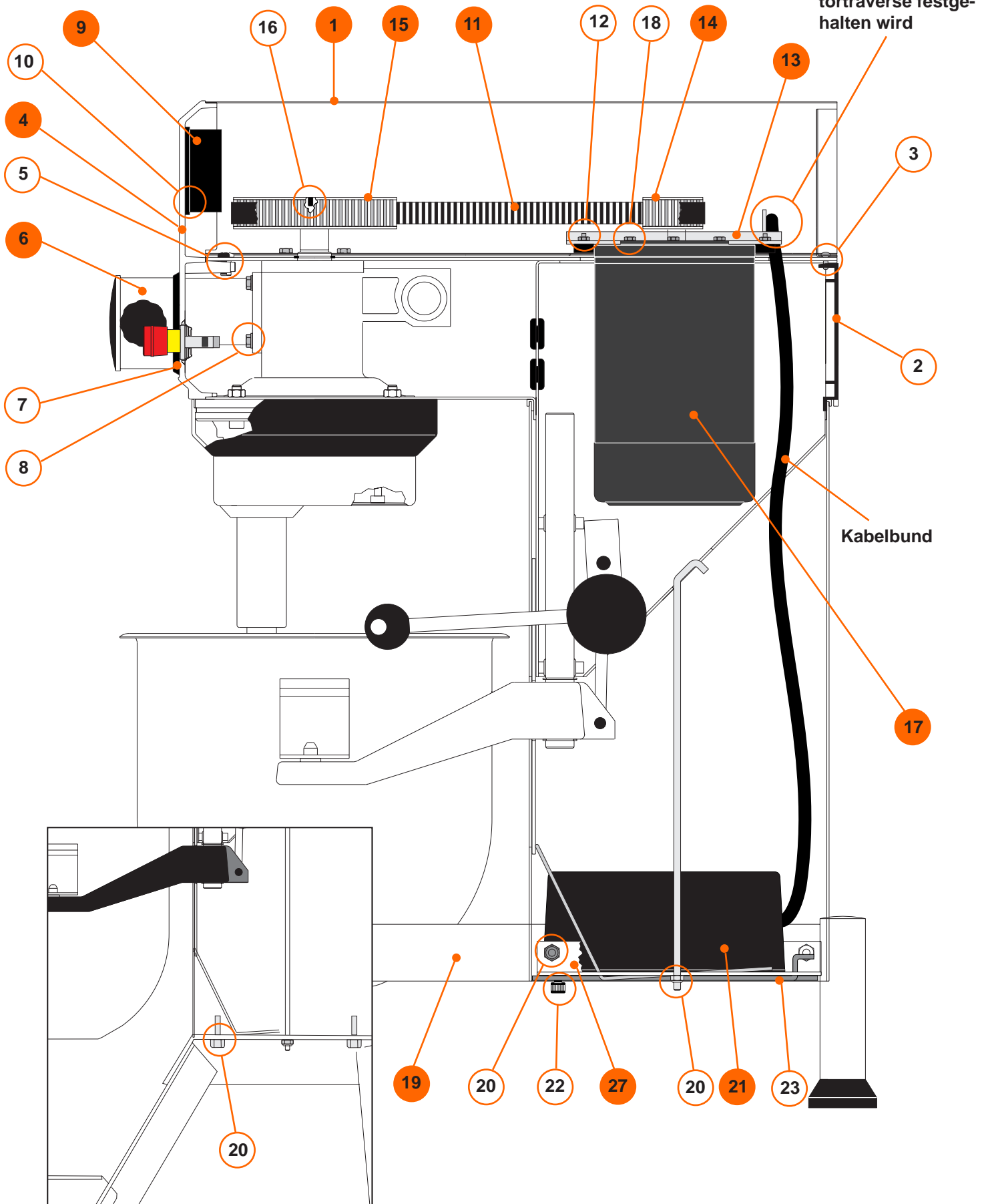
Im Display wird 1 geschrieben, bis der Schutzschirm geöffnet wird.

- Schutzschirm öffnen und schließen. Die Zeigung im Display soll jetzt zu 2 wechseln. Falls das Display nicht zu 2 wechselt, ist der Mikroschalter beim Schutzschirm defekt.
- Den Kessel absenken und wieder anheben. Die Zeigung im Display soll jetzt zu 3 wechseln. Falls das Display nicht zu 3 wechselt, ist der Mikroschalter beim Kesselanheben defekt.
- Notstopp drücken und wieder freimachen, um den Test abzuschließen. Die Zeigung im Display zeigt jetzt Versionscodes für Bedienungstafel bez. Frequenzumformer, wie früher unter „**VL-2 Steuerung, Fehlercodes und Lösungsmöglichkeiten**“, Fehler **ERRS** erwähnt.

Die vier verschiedenen Testprogramme können in willkürlicher Reihenfolge oder individuell gefahren werden.

SERVICEANLEITUNG:

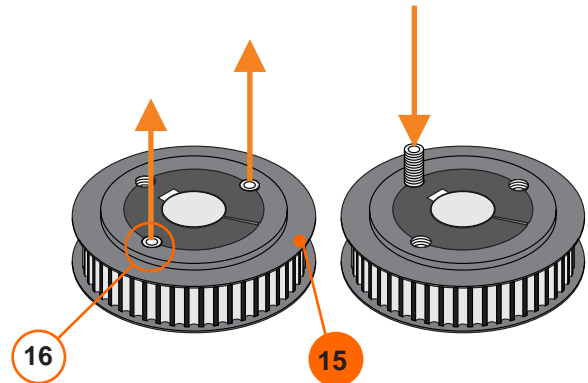
Bevor eine eventuelle Reparatur oder Justierung muss die Maschine durch Demontage des Anschlusskabels abgeschaltet werden.



- 1 Den **Deckel der Maschine (1)** entfernen und die 2 Stck. Schrauben **(3)** ausnehmen, um die Plastikkappe zu lösen.
- 4 **Abnehmen der Bedienungs-
tafel** durch Entfernen des Plastik Ringes **(7)** sowie der Fingerschraube auf dem Anschluss-
getriebe, und danach Lockern der 2 Stck. Schrauben **(5)**.
- 6 **Ausnehmen des Anschlussgetriebes** durch Entfernung der Fingerschraube und des Plastikringes **(7)** der Bedienungs-
tafel **(4)** und der 4 Stck. Bolzen **(8)**.
- 9 **Abnehmen der Leiterplatte Darstellung** durch Entfernen der 2 Stck. Schrauben **(10)**.
- 11 **Austausch des Zahnriemens** wie folgt:
 - a) Den Deckel der Maschine **(1)** sowie Plastikkappe **(2)** abnehmen
 - b) Die vier Mutter **(12)** lockern, die die Motor Traverse **(13)** an ihrem Platz halten. Durch Schieben der Traverse gegen die Vorderseite der Maschine wird der Riemen sich lockern und kann von der Motorriemenscheibe **(14)** und der Rührkopfriemenscheibe **(15)** weggenommen werden.
 - c) Der neue Zahnriemen wird dadurch montiert, dass man ihn über die beiden Riemenscheiben schiebt.
 - d) Durch Schieben der Motor Traverse gegen die Rückseite der Maschine wird der Zahnriemen gestrafft. Einen grossen Schraubenzieher oder ähnliches anwenden, um die Traverse zurecht zu halten, während die Mutter montiert und gestrafft werden.

14 + 15 **Die Riemenscheiben** wie folgt abnehmen:

- a) Den Deckel der Maschine **(1)** die Plastikkappe **(2)** und den Zahnriemen **(11)** abnehmen.
- b) Die Reitstockschraben **(16)** aus der Riemenscheibe schrauben. Die Riemenscheibe kann jetzt vom Klemmring gehoben werden.
- c) Um die Klemmringe von den Wellen zu lockern, die eine Reitstockschrabe etwa eine Umdrehung ins mittlere Körnerloch schrauben. Der Klemmring kann entfernt werden.



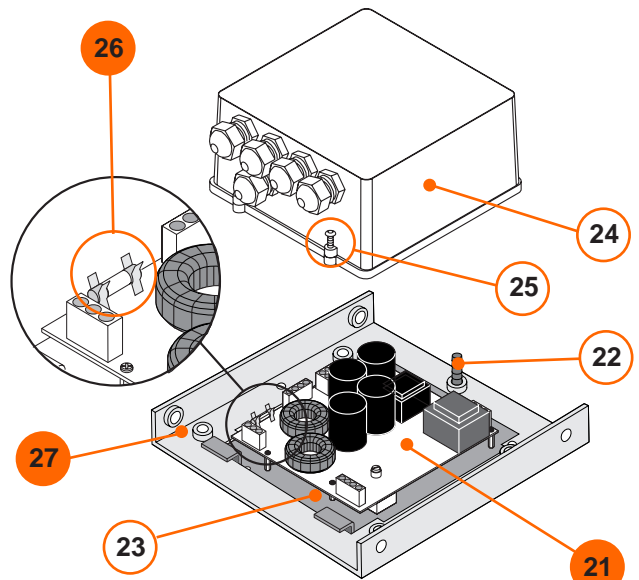
17 **Der Motor** wie folgt ausnehmen:

- a) Die Spannung zur Maschine muss abgeschaltet werden, oder der Anschlusskabel von der Anschlussstelle entfernt werden.
- b) Deckel der Maschine **(1)** Plastikdeckel **(2)**, Zahnriemen **(11)** und Motorriemenscheibe **(14)** abnehmen.
- c) Den Motorkabel im Stecker demontieren.
- d) Die vier Mutter **(12)** ausnehmen, und den Kabelbinder auf Hinterseite der Motor Traverse durchschneiden. Motor Traverse **(13)** mit Motor **(17)** kann jetzt aus der Maschine gehoben werden.
- e) Motor Traverse und Motor können durch Entfernen der vier Schrauben **(18)** zertrennt werden.

19 **Die Beine der Maschine** abnehmen durch Entfernen der Schrauben **(20)**.

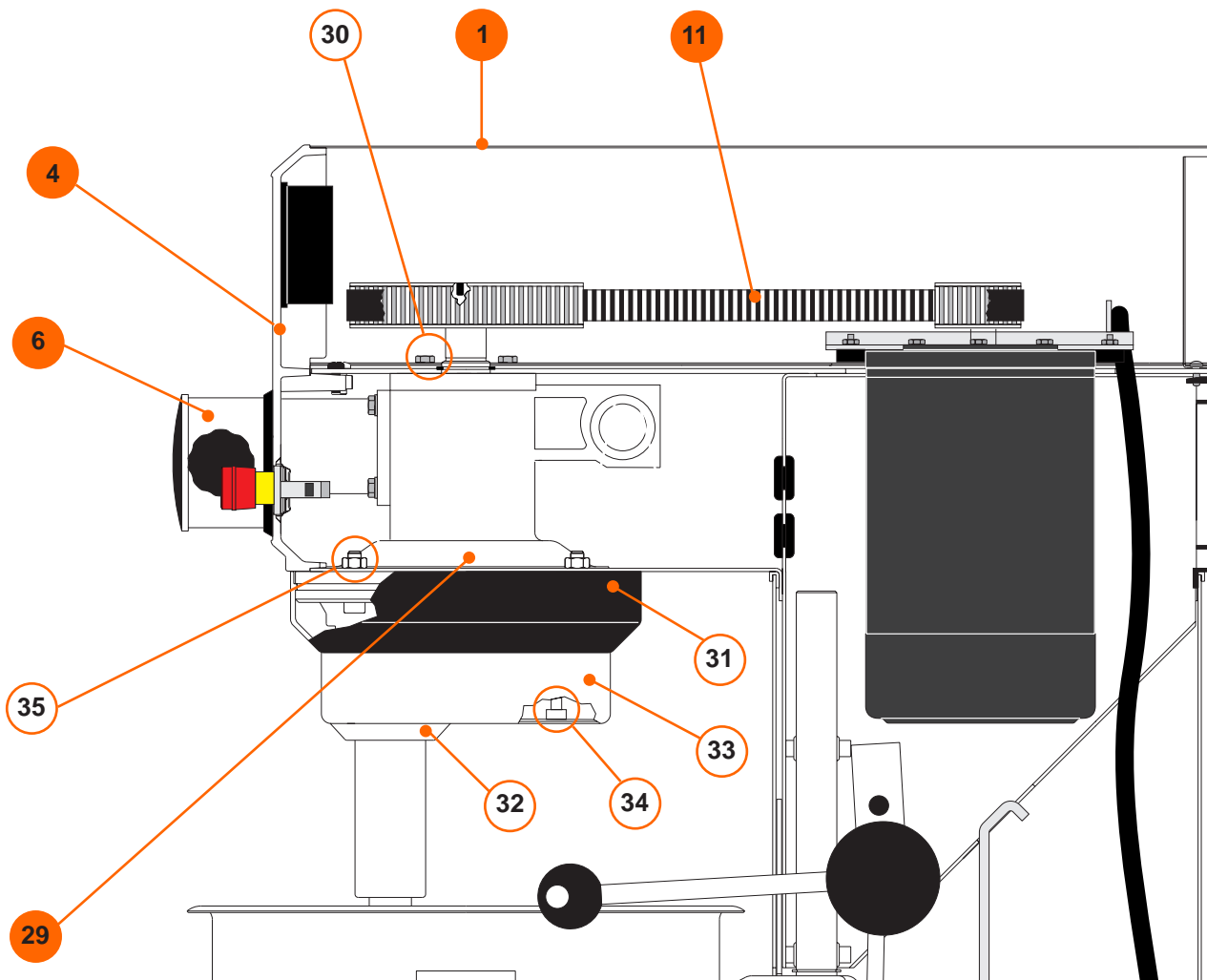
21 **Der Frequenzumformer** kann wie folgt ausgenommen werden:

- a) Deckel der Maschine **(1)** abnehmen.
- b) Die Kabelbinder durchschneiden, die das Kabelbund zur Motor Traverse **(13)** festhält.
- c) Die Schraube **(22)** im Boden der Maschine entfernen.
- d) Der Frequenzumformer und die Montageplatte **(23)** können jetzt aus dem Boden der Maschine gekippt/gehoben werden.
- e) Alle Stecker für den Frequenzumformer demontieren.
- f) Den Deckkasten **(24)** über den Frequenzumformer **(21)** kann durch Lockern der Schrauben **(25)** entfernt werden.



26 **Die Sicherung** kann ausgewechselt werden durch Ausnahme des Frequenzumformers und der Montageplatte **(23)** sowie Entfernung des Deckkastens **(24)**.

27 **Die Bodenplatte** kann abgenommen werden durch Entfernung der Beine der Maschine **(19)** und der 2 Stck. Mutter **(28)**.



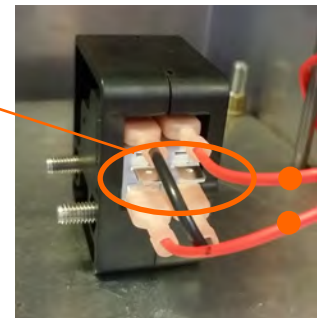
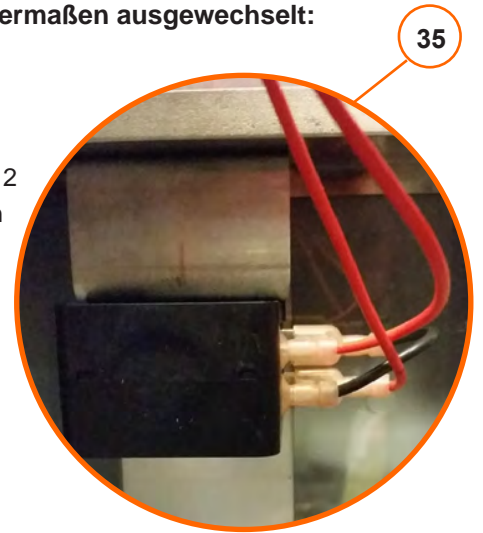
29 Abnahme des Rührkopfes:

- a) Deckel der Maschine (1), Bedienungsstafel (4), Anschlussgetriebe (6) und Zahnriemen (11) abnehmen.
- b) Schrauben (30) ausnehmen.
- c) Der Plastikring (31) kann abgenommen werden dadurch, ihn leicht gegen die vordere Kante zu schlagen und danach einen Schraubenzieher zwischen den Plastikring und die Metallplatte oben auf dem Plastikring zu pressen.
- d) Die Gummidichtung (32) abnehmen.
- e) Der rostfreie Kopfschirm (33) kann jetzt abgenommen werden, dadurch, leicht auf die vordere Kante mit einem Plastikhammer zu schlagen, den Rührkopf 180° zu drehen und wieder leicht auf die vordere Kante zu schlagen.
- f) Falls nur der Unterteil des Rührkopfes repariert werden soll, soll die Anleitung von c) bis e) befolgt werden. Hiernach kann der Rührkopf durch Ausnahme der 3 Stck. Bolzen (34) getrennt werden.
- g) Durch Lockern und Ausnahme der 4 Stck. Bolzen (35) kann der Rührkopf herab gesenkt werden.

Montage des Rührkopfes in umgekehrter Reihenfolge.

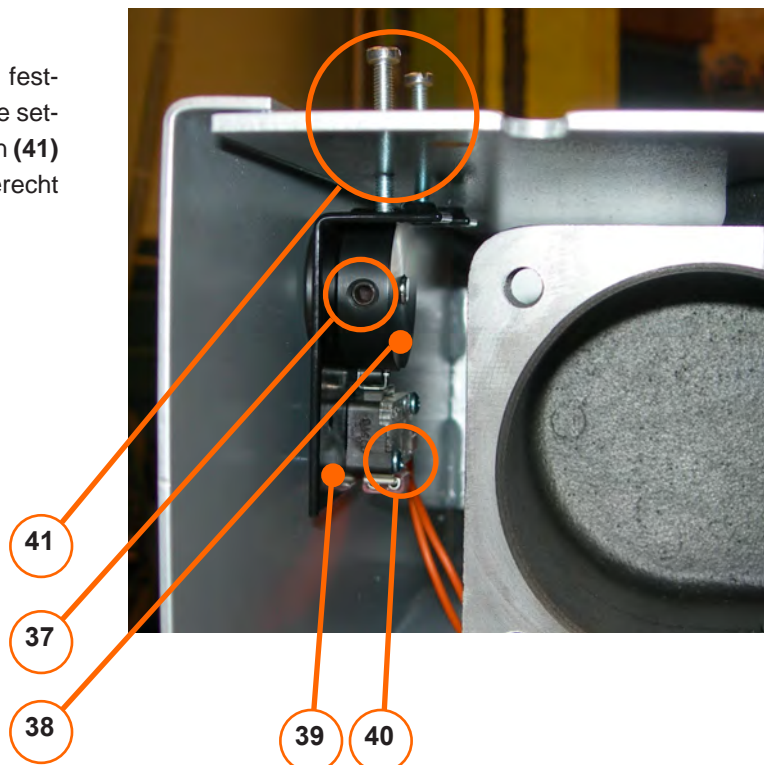
35 Der Schalter zum Erkennen des Kessels (mit Beschlag) wird folgendermaßen ausgewechselt:

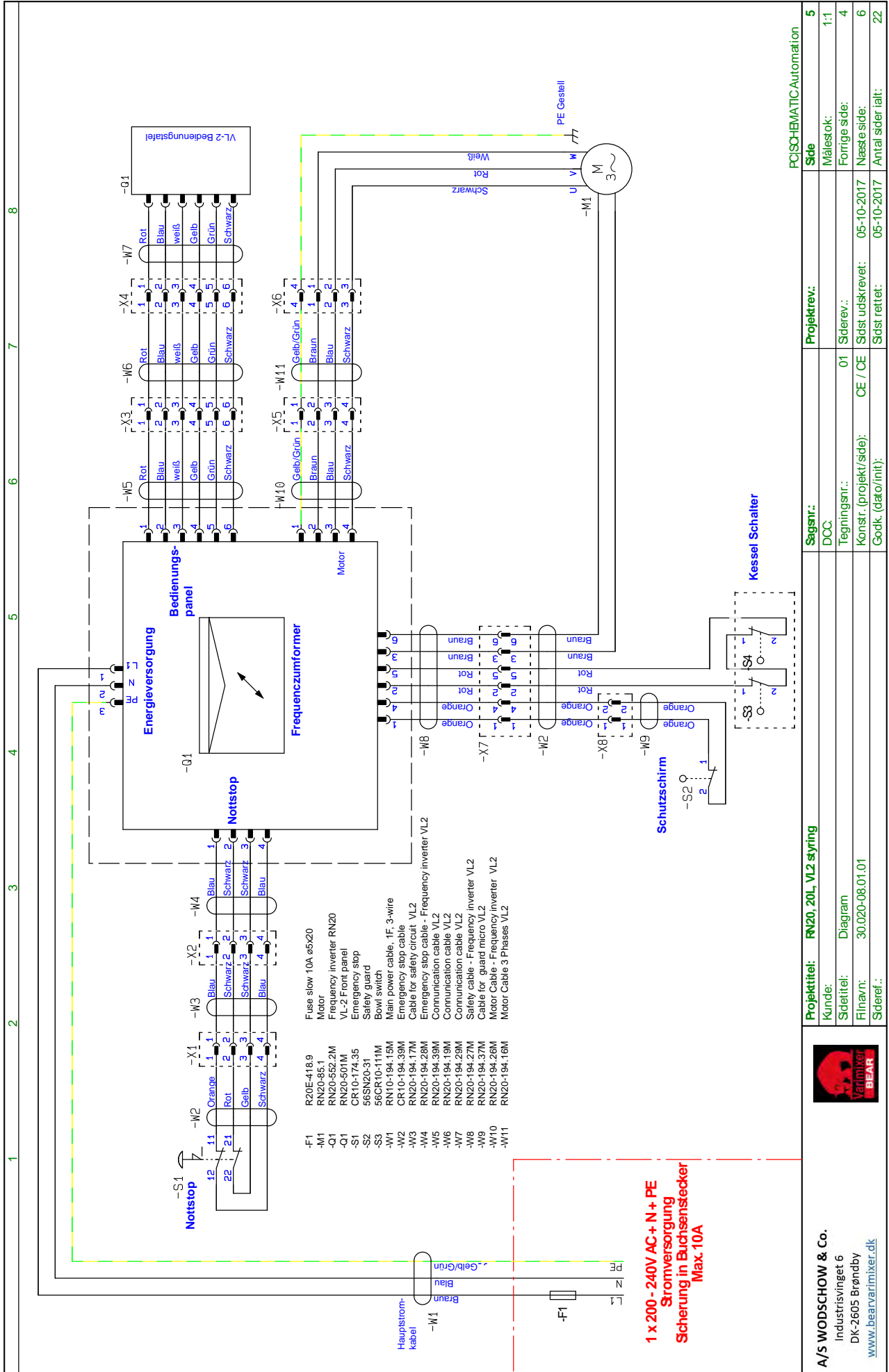
- a) Den Deckel der Maschine (1) und die Plastikklappe (2) abnehmen.
- b) Motor Traverse (13) mit dem Motor (17) ausnehmen.
- c) Der Beschlag mit dem Kesselerkennungsschalter (35) kann nach Lösen der 2 Schrauben (36) und Entfernen der beiden roten Leitungen herausgenommen werden. Die Platzierung des Jumpers darf nicht verändert werden
- d) Der neue Beschlag mit dem neuen Schalter wird an der Maschine festgeschraubt..
- e) Die Leitungen werden so montiert, das die beiden mittleren Stifte leer sind.



39 Der Mikroschalter für den Schutzschirm kann wie folgt ausgewechselt werden:

- a) Den Deckel der Maschine (1) und die Bedienungstafel (7) entfernen.
- b) Die Reitstockschraube (37) ausschrauben und die Kurvescheibe (38) kann abgenommen werden.
- c) Beschlag mit Mikroschalter (39) kann jetzt ausgenommen werden, und den Mikro ausgewechselt werden durch Entfernen der Schrauben (40). Eventuell sollen die Schrauben (41) gelockert werden, bevor der Beschlag ausgenommen werden kann.
- d) Den neuen Mikroschalter auf dem Beschlag festschrauben, und den Beschlag in die Maschine setzen. Es ist wichtig, dass die beiden Schrauben (41) justiert werden, so dass der Beschlag waagrecht ist.





A/S WODSCHOW & Co. Industrivringet 6 DK-2605 Brøndby www.bearvarmixer.dk		Projekttitel: RN20, 20L, VL2 styring		Sagsnr.: DOC		Projektrev: 01		Side 5	
Kunde:		Siderel: Diagram		Tegningsnr.: CE / CE		Malesok: 1:1		Fonrige side: 4	
Flhavn: 30.020-08.01.01		Siderel: 30.020-08.01.01		Konstr. (projekt/side): CE / CE		Sdskret: 05-10-2017		Naste side: 6	
Siderel:		Siderel: 30.020-08.01.01		Godk (dato/init):		Sdskret: 05-10-2017		Antal sider ialt: 22	
						PCISO-EMVATC-Automation			

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 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, 14-03-2018

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

2014/30/EU ; 1935/2004 ; 10/2011 ; 2023/2006 ; RoHS 2011/65/EU , 822/2013 (DK only)

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

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

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; Miejscość, data; Paikka, aika:

Brøndby, 14-03-2018

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

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU; 822/2013 (DK only)

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

EN454:2014; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

