

# AR

## Instrucciones de uso



AR30 VL-1  
AR40 VL-1  
AR40P VL-1  
AR60 VL-1  
AR60P VL-1



# Varimixer

ES

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

P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)

Ordrenummer: 00315  
Traducción del manual de instrucciones original  
April 2018

**ÍNDICE:**

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

**NB:**

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

**Al conectar:**

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

**GENERALIDADES:**

En caso de reclamación, diríjase a su distribuidor.

La garantía no cubre los defectos derivados del manejo incorrecto o la sobrecarga del producto ni del incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento.

Compruebe que recibe todas las piezas sueltas (como el perol, los utensilios y los pies de goma) con la batidora.

Si la batidora dispone de toma de accesorios, utilice solo accesorios fabricados por Varimixer A/S.

**SEGURIDAD:**

El nivel de ruido constante en el puesto de trabajo del operario es inferior a 70 dB(A).



*La batidora está diseñada para elaborar productos que no provoquen reacciones ni desprendan sustancias perjudiciales para el usuario durante el procesado.*



*La introducción de los dedos en el perol mientras la batidora está funcionando puede causar lesiones.*

**INSTALACIÓN DE UNA BATIDORA NUEVA:**

*No levante nunca la batidora en la palanca para regulación de la velocidad o la palanca para elevar el perol.*

**Instalación y fijación:**

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

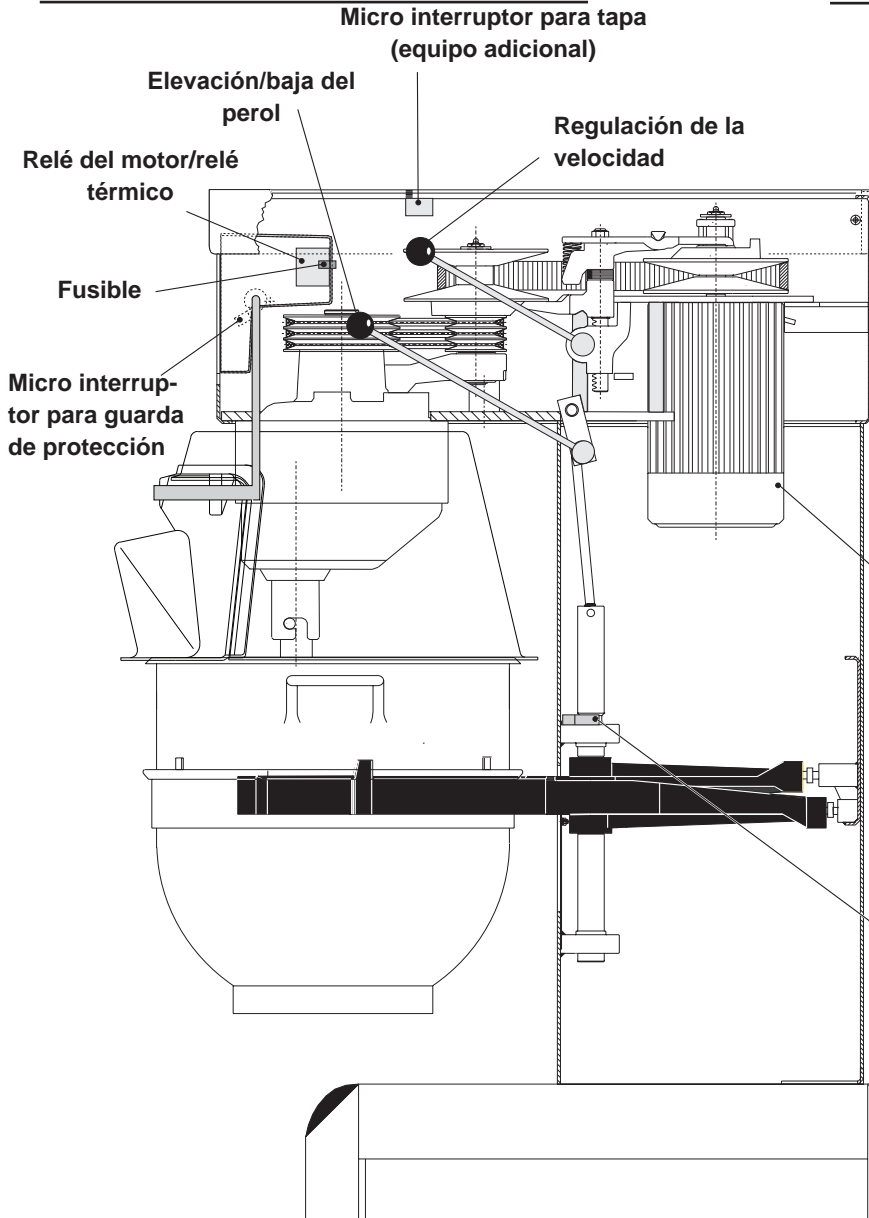
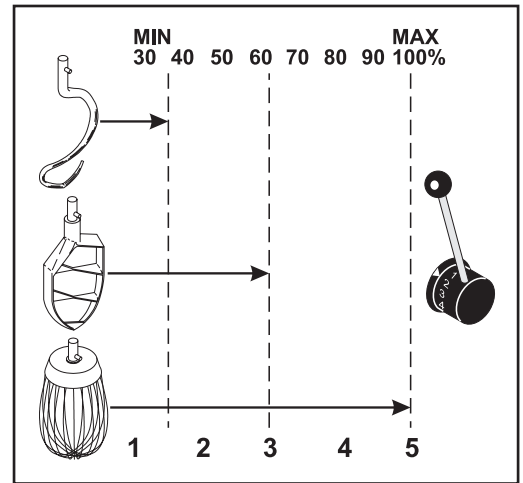
La batidora puede colocarse directamente en el suelo, no se precisan tornillos de anclaje para el suelo excepto en circunstancias especiales, p.ej. en los barcos.

**Conexión a la corriente eléctrica:**

Antes de conectar la batidora a la corriente, compruebe que la tensión y la frecuencia impresos en la placa de datos de la batidora se corresponden con los del lugar de instalación. La placa de datos está en la parte superior derecha de la batidora.

**Comprobación del sentido de rotación de la cabeza planetaria:**

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

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

| Tamaño de la batidora | Motor   |
|-----------------------|---------|
| AR30                  | 1,0 kw  |
| AR40                  | 1,1 kw  |
| AR40P                 | 1,85 kw |
| AR60                  | 1,85 kw |
| AR60P                 | 3,0 kw  |

Micro interruptor para elevación del perol

**CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:**

| Capacidades por mezcla      | Utensilio    | AR30  | AR40  | AR40P | AR60  | AR60P |
|-----------------------------|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Claras de huevo             | Batidor      | 3,5 L | 6 L   | 6 L   | 9 L   | 9 L   |
| Nata montada                | Batidor      | 7,5 L | 10 L  | 10 L  | 15 L  | 15 L  |
| Mayonesa *                  | Batidor      | 24 L  | 32 L  | 32 L  | 48 L  | 48 L  |
| mantequilla de hierbas      | Pala         | 17 kg | 25 kg | 25 kg | 45 kg | 45 kg |
| Puré de patata *            | Pala/Batidor | 18 kg | 23 kg | 23 kg | 36 kg | 36 kg |
| masa para pan (50%AR) **    | Gancho       | 16 kg | 22 kg | 32 kg | 34 kg | 46 kg |
| masa para pan (60%AR)       | Gancho       | 22 kg | 30 kg | 34 kg | 44 kg | 56 kg |
| masa para chapata * (70%AR) | Gancho       | 22 kg | 30 kg | 34 kg | 40 kg | 50 kg |
| Magdalenas *                | Pala         | 18 kg | 24 kg | 24 kg | 33 kg | 33 kg |
| Fondo para tarta            | Batidor      | 7 kg  | 10 kg | 10 kg | 15 kg | 15 kg |
| Carne picada *              | Pala         | 25 kg | 30 kg | 30 kg | 45 kg | 45 kg |
| Glaseado                    | Pala         | 20 kg | 29 kg | 29 kg | 40 kg | 40 kg |
| Donut (50%AR)               | Gancho       | 18 kg | 25 kg | 36 kg | 36 kg | 54 kg |

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

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

$$\text{Esto resulta en una AR} = \frac{0.6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

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

Si se usa una batidora de 30 litros, y se desea amasar una masa con AR = 60%, la capacidad máxima es de 22 kg.

$$\text{Materia seca} = \frac{\text{capacidad max.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$




$$\text{Peso del líquido} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

\* Se recomienda rascador

\*\* Se recomienda funcionamiento a baja velocidad


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

## OPERACIÓN DE LA BATIDORA:

- A) Abra la rejilla de seguridad. Coloque el perol en los brazos de sujeción. Compruebe que el perol esté bien colocado en la parte de atrás de los brazos y que los asideros centrales de la boca del perol miren hacia la batidora (**fig. 2 y fig. 3**).
- B) Coloque el utensilio mezclador en el eje de la bayoneta. Gire la espiga del utensilio hasta introducirla completamente en el orificio de la bayoneta. (**fig. 2**)
- C) El perol se sube a la posición de trabajo girando la palanca de elevación del perol en la dirección de la flecha (**fig. 2**), compruebe que el perol esté correctamente colocado. Cierre la protección.
- D) El tiempo de mezclado puede configurarse en el temporizador utilizando los botones  y . La batidora se detiene automáticamente una vez transcurrido el tiempo de mezclado. (Si la máquina se detiene a gran velocidad al terminar el tiempo de mezclado, consulte **"Arranque tras parada a gran velocidad"** antes de volver a poner en marcha la batidora).
- E) La batidora se pone en marcha al apretar  de puesta en marcha (**fig. 1**).
- F) Gire la palanca de regulación de velocidad (**fig. 4**) hacia atrás, hasta que se obtenga la velocidad deseada, (notar las velocidades máximas recomendadas en la página 3).



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

- G) Antes de parar la batidora la palanca reguladora de velocidad se vuelve a la posición de velocidad mínima (**fig. 4**).
- H) La batidora se para apretando  (**fig. 1**).

## Arranque tras parada a gran velocidad:

Este procedimiento se utiliza siempre que el funcionamiento de la batidora se interrumpe a gran velocidad, bien porque la batidora se detiene con "arrancar/parar", bien porque finaliza el tiempo de mezclado o porque se activa la parada de emergencia o se abre la rejilla de seguridad:

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

## SOBRECARGA:



No sobrecargue la batidora. Las masas pegajosas y pesadas pueden sobrecargar la batidora. La sobrecarga se agrava todavía más si la velocidad de mezclado sobrepasa los valores recomendados o se utiliza una herramienta utensilio de mezclado incorrecto. Los grandes pedazos grandes de grasa o de ingredientes refrigerados deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlos en el perol.



Las sobrecargas largas provocarán el apagado de la batidora. En la pantalla de la batidora aparecerá escrito **OH**. Tras unos instantes, la pantalla cambiará de nuevo al modo normal y la batidora podrá volver a ponerse en marcha de nuevo siguiendo las instrucciones descritas en **"Arranque tras parada a gran velocidad"**.

Fig. 1 Panel de operación

### Temporizador

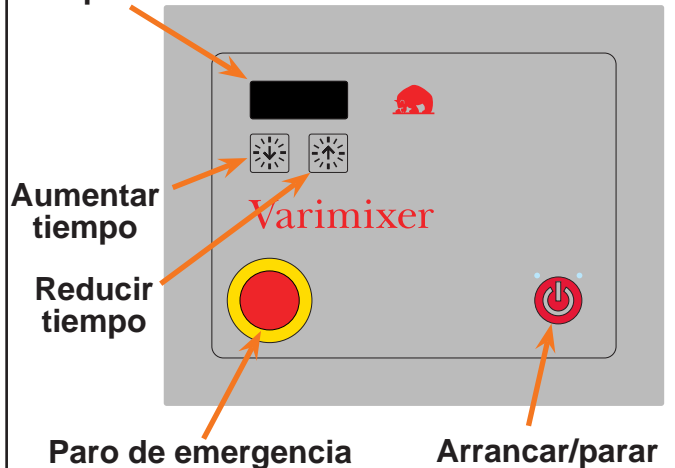


Fig. 2

Batidora con la rejilla de seguridad abierta, el perol bajado y el utensilio montado.

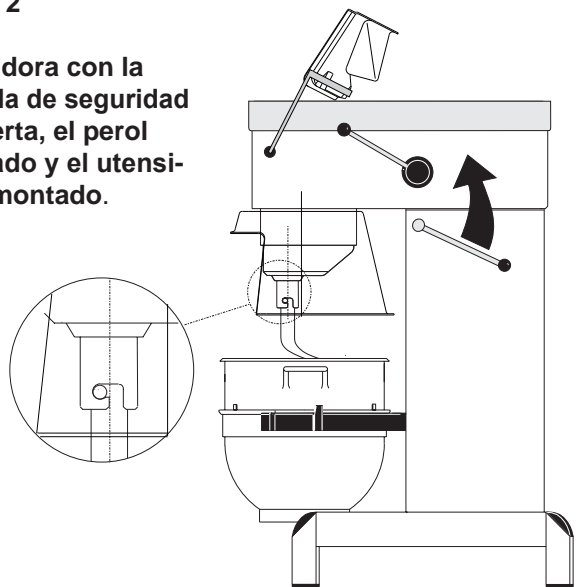


Fig. 3

### "Oreja" izquierda

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

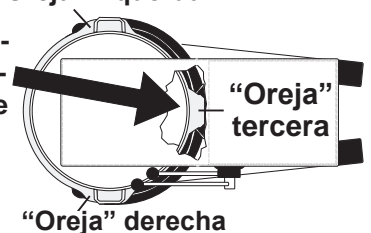
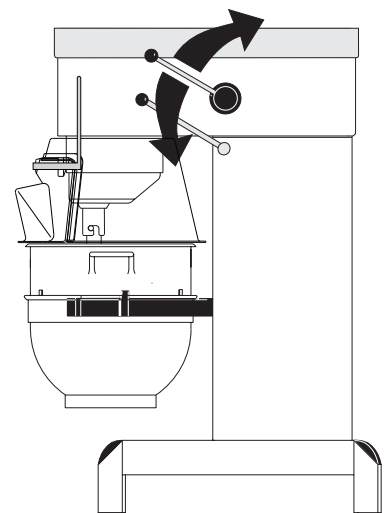


Fig. 4

Batidora con la rejilla de seguridad cerrada, el perol elevado y el utensilio montado.



## USO CORRECTO DE LOS UTENSILIOS:



La picadora de carne no debe utilizarse para la producción de pan rallado, ya que esto puede causar un desgaste innecesario de ciertas piezas de la batidora.



Los batidores no deben golpear contra objetos duros, como por ejemplo el borde del perol, ya que esto provocará deformaciones que acortarán su vida útil.

**Campos de aplicación recomendados de los utensilios:**

| Batidor                      | Pala   | Gancho           |
|------------------------------|--|------------------|
| Nata                         | Masa para bizcochos                                      | Masa para pan    |
| Claros                       | Crema de mantequilla                                     | Pan de centeno   |
| Mahonesa<br>o cos a parecida | Masa para barquillos<br>Carne picada<br>o cos a parecida | o cos a parecida |



Para la producción de puré de patatas use el batidor de alas especial, o un batidor con alambres más gruesos. También puede utilizarse la pala y a continuación, el batidor normal.

## LIMPIEZA:

La batidora debe limpiarse diariamente o después de cada uso utilizando un paño suave y agua limpia. Tenga cuidado con el uso de detergentes sulfatados, ya que pueden estropear el material lubricante de la batidora.



No limpie nunca la batidora con limpiadores de alta presión.

Los utensilios no deben lavarse con detergentes muy alcalinos (el pH debe estar entre 5 y 8).

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



Tenga en cuenta que la rejilla de seguridad de plástico puede sufrir daños si se expone a temperaturas altas durante largo tiempo. (Temperatura máxima 65 °C).

Limpieza de la toma de accesorios: Después del uso de la toma de accesorios, esta debe secarse con un paño suave.

## MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN:

El cambio de marcha infinitamente variable debe lubricarse con regularidad, aproximadamente cada 60 horas de funcionamiento de la batidora.

**Lubricación del cambio de marcha infinitamente variable:**

Nota: ¡Grasa especial! (utilice la pistola engrasadora que se suministra con la batidora). Ponga en marcha la batidora e incremente la velocidad hasta un 50% aproximadamente. Detenga la batidora (parada de emergencia) y abra la tapa superior de la batidora. Sobre cada uno de los ejes de los juegos de poleas hay una boquilla de engrase (fig. 5 punto 1).

Aplique grasa a través de las boquillas de engrase hasta que la pistola engrasadora ofrezca resistencia o hasta que salga grasa entre el eje y las poleas.



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

Ponga la batidora en marcha y reduzca de nuevo velocidad al mínimo.

Detenga la batidora y rellene de nuevo la pistola engrasadora s con grasa para que esté preparada para la próxima lubricación

## Lubricación de otras piezas móviles:

Las piezas móviles de los brazos de sujeción del perol, el eje y la palanca también deben lubricarse con aceite. Retire la placa trasera y lubrique los puntos marcados con una aceitera. (fig. 5, punto 2)

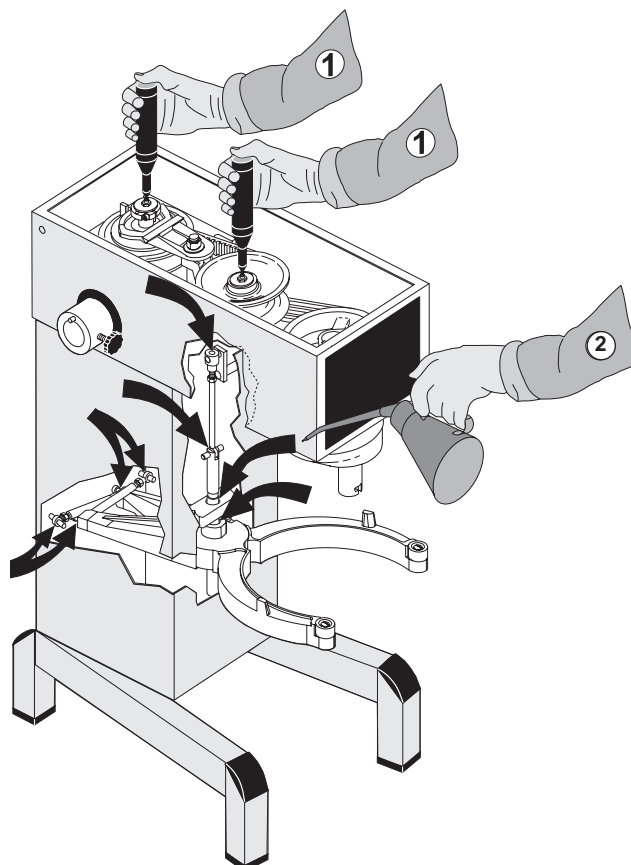
## TIPOS DE GRASA:

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

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

En caso de reparación de la toma de accesorios: rellene la toma con 0,35 litros de **ESSO Fibrax EP 370**.

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



**LISTA DE ERRORES:**

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

*Hay golpeteo desde la parte cerrada de la batidora*

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

*La batidora está cambiando su velocidad de por sí.*

*Las velocidades mínimas y máximas se cambian.*

*El perol está fijado demasiado tensamente o demasiado flojamente.*

*El utensilio tropieza contra las paredes del perol.*

*El utensilio tropieza contra el fondo del perol.*

**POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:**

**Ajuste de la correa trapezoidal especial.**

**Ajuste de la correa trapezoidal especial.**

**Ajuste de la correa trapezoidal especial.**

**Ajuste de la velocidad.**

**Ajuste de la fijación del perol.**

**Ajuste del centrado del perol.**

**Ajuste de la posición del perol.**

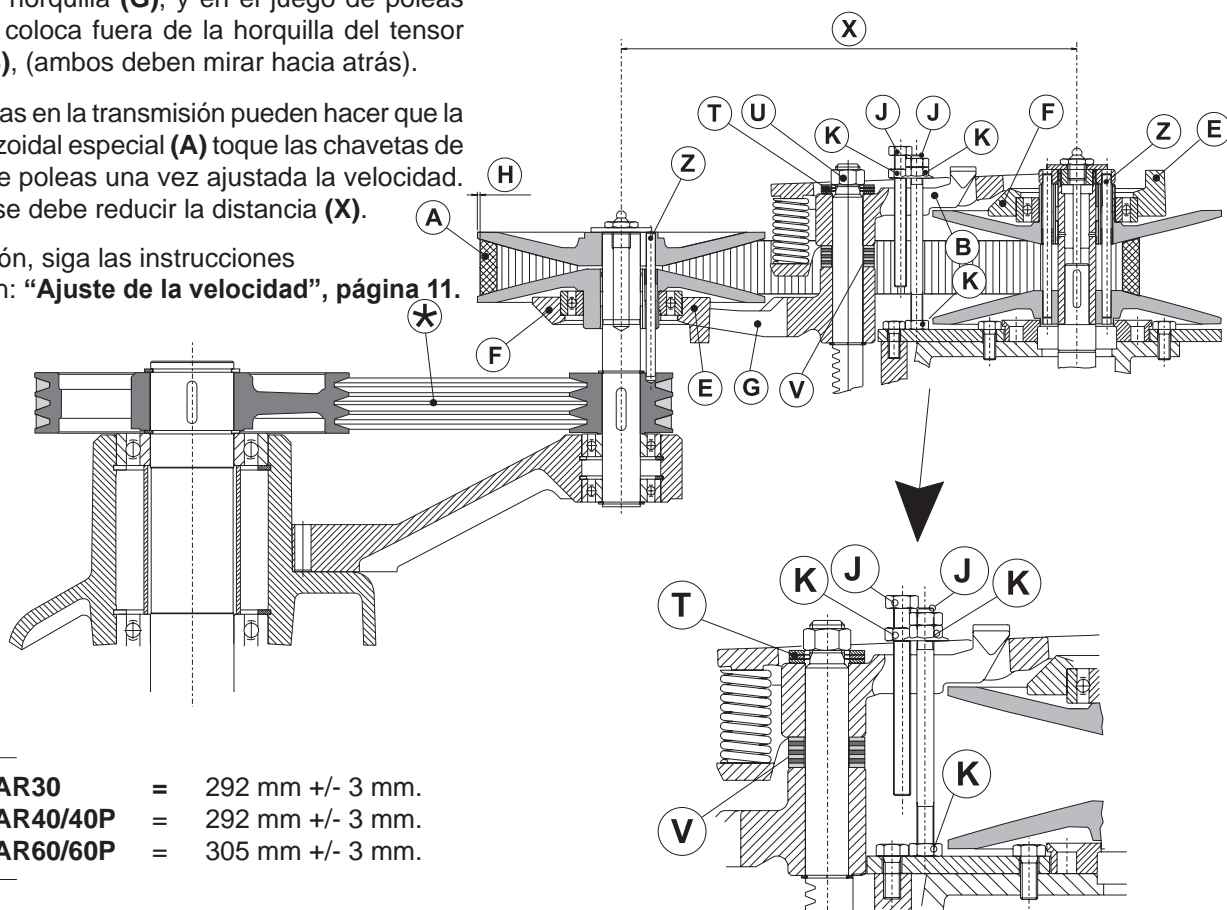


**Antes de realizar cualquier reparación o ajuste, debe apagarse la batidora desenchufando el cable de alimentación.**

**AJUSTE DE LA CORREA TRAPEZOIDAL ESPECIAL:**

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

1. Comience por tensar las correas trapezoidales (\*)
2. Tense la correa trapezoidal especial (A) moviendo uno o dos discos de (V) a (T).
3. Ponga en marcha la batidora y déjela en funcionamiento mientras aprieta la tuerca (U). No se debe apretar demasiado.
4. En el juego de poleas delantero el pivote (E) de la anilla de cambio de velocidad (F) debe colocarse dentro de la horquilla (G), y en el juego de poleas posterior se coloca fuera de la horquilla del tensor de correa (B), (ambos deben mirar hacia atrás).
5. Las tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X).
6. A continuación, siga las instrucciones de la sección: "Ajuste de la velocidad", página 11.



|     |          |   |                  |
|-----|----------|---|------------------|
| (X) | AR30     | = | 292 mm +/- 3 mm. |
|     | AR40/40P | = | 292 mm +/- 3 mm. |
|     | AR60/60P | = | 305 mm +/- 3 mm. |

**AJUSTE DE LA VELOCIDAD:**

1. Los tornillos de tope de la palanca (J) se deben ajustar de modo que a velocidad baja y alta la medida (H) sea 1 - 2 mm en la polea delantera y posterior, respectivamente. Las contratueras (K) se aprietan cuando esté correcta la velocidad.
2. Tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas (Z) una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X), véase el párrafo "Ajuste de la correa trapezoidal especial", y luego la velocidad se ajusta de nuevo.

## AJUSTE DE LA FIJACIÓN DEL PEROL:

Los brazos del perol deben estar en la posición normal de trabajo. Las contratuercas (1) se aflojan (fig. 6). Se sacan las chavetas de cierre (2). Gire los pernos (3) hasta que la fijación del perol sea correcta. Se aumenta la fuerza de la fijación al girar los pernos hacia fuera del tubo de expansión. Empiece por dar media vuelta a uno de los pernos.

El diámetro de ajuste se mide por dentro entre los brazos del perol:

Diámetro de ajuste:

|      |   |         |
|------|---|---------|
| AR30 | = | 361,8mm |
| AR40 | = | 391,3mm |
| AR60 | = | 450,4mm |

## AJUSTE DEL CENTRADO DEL PEROL:

Las contratuercas (1) (fig. 6) se aflojan. Se sacan las chavetas de cierre (2). Gire los pernos (3) hasta que el perol esté en el centro de la batidora. Para no cambiar la fijación del perol en este ajuste, un perno debe girarse hacia fuera del tubo de expansión y otro hacia adentro del tubo de expansión. Compruebe con la pala y gire la cabeza planetaria con la mano antes de conectar la toma de corriente.

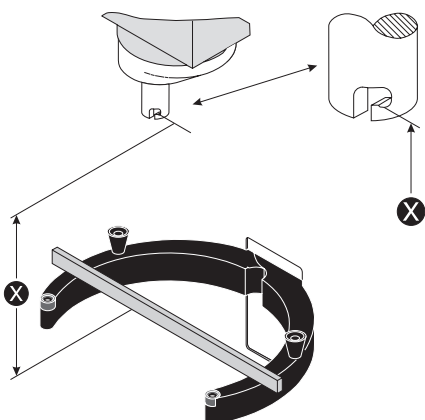
## AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL PEROL:

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

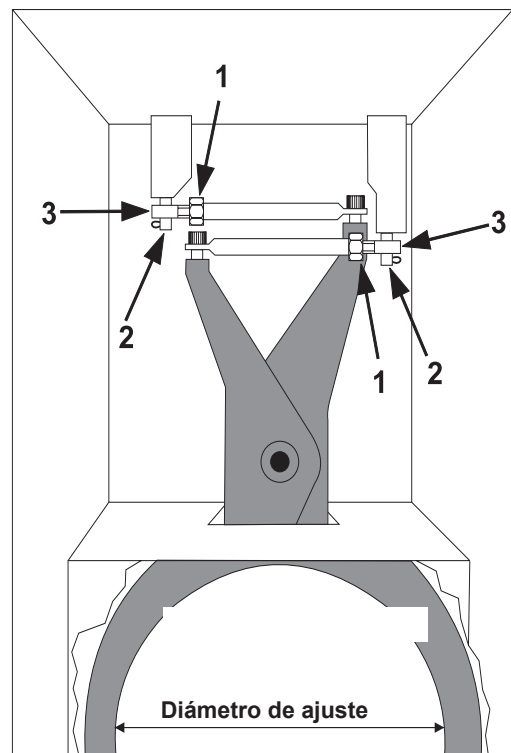
|      |      |   |         |
|------|------|---|---------|
| (X): | AR30 | = | 162mm.  |
|      | AR40 | = | 162 mm. |
|      | AR60 | = | 178 mm. |

Los brazos del perol se bajan sobre un taco de madera de modo que no representen una carga para el sistema de elevación. Afloje la contratuerca (1) (fig. 7b). Saque la chaveta de cierre (2). Saque la palanguita de elevación (3). Ahora el eslabón (4) está libre y puede girarse hacia fuera o hacia adentro en la tuerca de elevación (5) hasta que se haya encontrado la altura correcta de los brazos del perol.

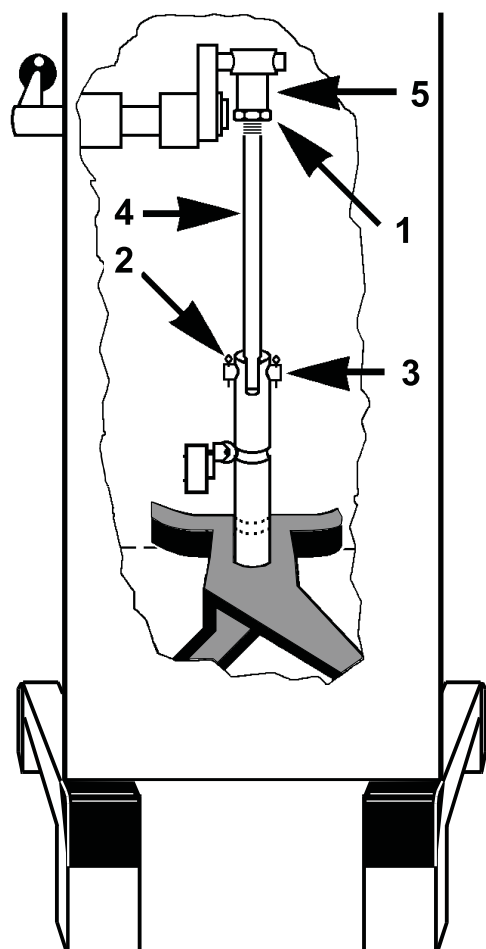
**fig.7a** Medición de la altura del perol:




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



**fig.7b** Ajuste de la posición del perol:

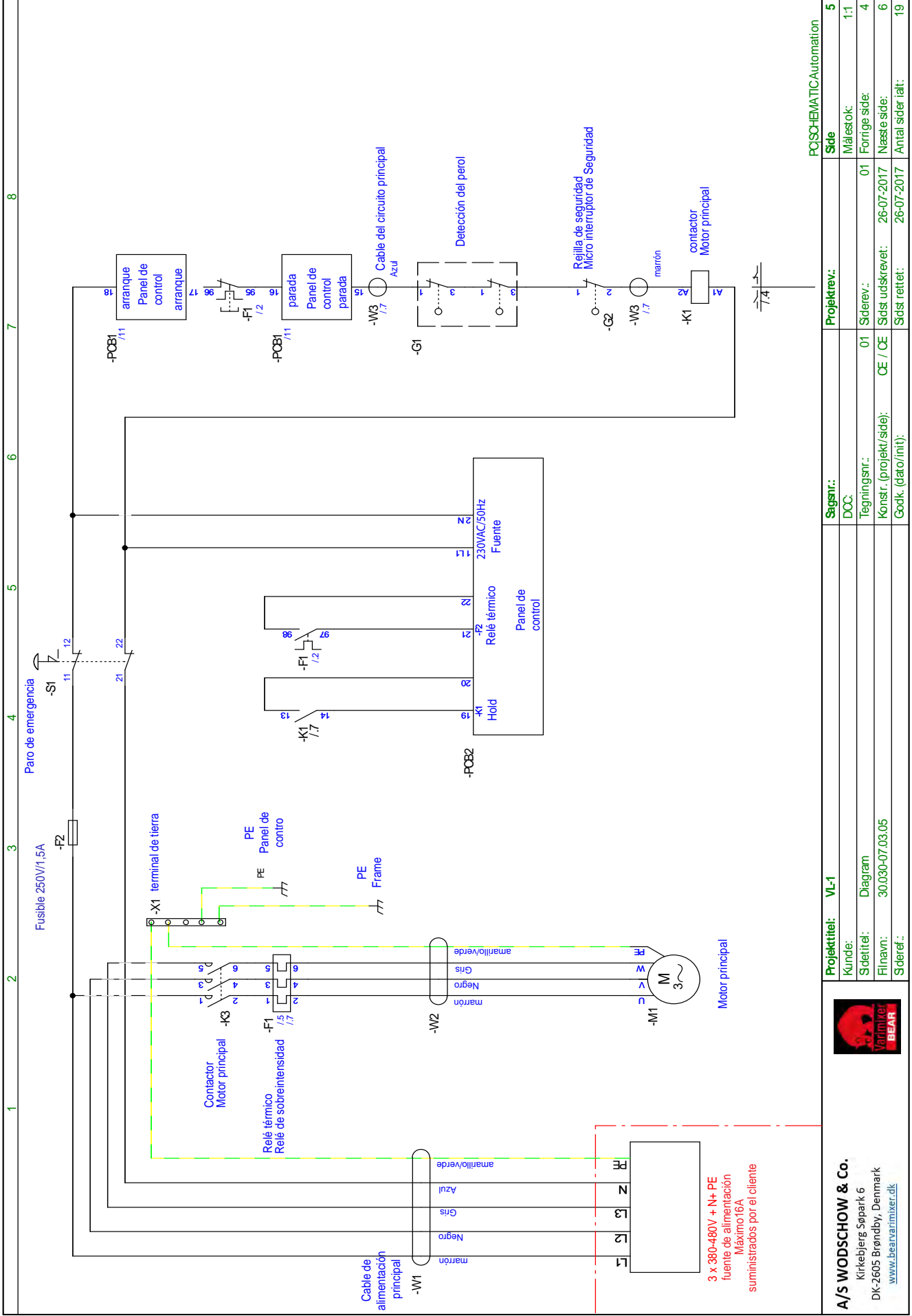



**CÓDIGOS DE ERROR:**

Las sobrecargas largas provocarán el apagado de la batidora. En la pantalla de la batidora aparecerá escrito  04

- Permitir que el batidora se enfríe
- Tras unos instantes, la pantalla cambiará de nuevo al modo normal y la batidora podrá volver a ponerse en marcha de nuevo siguiendo las instrucciones descritas en "Arranque tras parada a gran velocidad".





| A/S WODSCHOW & Co.  |  | Kirkbjerg Separk 6 |  | DK-2605 Brøndby, Denmark  |  | www.bearvertemixer.dk      |  |
|---|--|--------------------|--|---------------------------|--|----------------------------|--|
|  |  |                    |  | <b>Projektittel:</b> VL-1 |  | <b>Sagsnr.:</b>            |  |
|   |  |                    |  | Kundén:                   |  | DOC:                       |  |
|   |  |                    |  | Sideittel:                |  | Tegningsnr.:               |  |
|   |  |                    |  | Filnavn:                  |  | Konstr. (projekt/side):    |  |
|   |  | 30.030-07.03.05    |  | CE / CE                   |  | Støt udskrevet: 26-07-2017 |  |
| Side ref.:  |  |                    |  | Støt rettet: 26-07-2017   |  | Antal sider i alt: 19      |  |
| <b>PCSCHEMATIC Automation</b>   |  |                    |  | <b>Projektrev.:</b>       |  | <b>Side</b>                |  |
|   |  |                    |  | 1:1                       |  | Målestok: 1:1              |  |
|   |  |                    |  | 01                        |  | Siderév.:                  |  |
|   |  |                    |  | 01                        |  | Førrige side: 4            |  |

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

DK  
 EN  
 DE  
 FR  
 NL  
 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; Address; 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; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

## **Varimixer A/S**

Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

Phone: 43 44 22 88  
[info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)