

AR

—
Mode d'emploi



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



Varimixer

FR

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

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

Ordrenummer: 00318
Traduction du mode d'emploi original
April 2018

SOMMAIRE:

GÉNÉRALITÉS:.....	2
SÉCURITÉ:	2
INSTALLATION:.....	2
DESCRIPTION DU BATTEUR :.....	3
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR:.....	3
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES:	3
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :.....	4
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT D'URGENCE:.....	4
SURCHARGE:	4
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	5
NETTOYAGE:	5
GRAISSAGE ET ENTRETIEN:.....	5
GRAISSE PRÉCONISÉE:.....	5
LOCALISATION DE PANNES, SOLUTIONS PROPOSÉES :	6
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:	6
RÉGLAGE VITESSE:.....	6
RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL:	7
RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL:.....	7
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL:	7
CODES D'ERREUR:	8
SCHÉMAS ÉLECTRIQUE:.....	8

GÉNÉRALITÉS:

En cas de réclamations, merci de contacter votre revendeur.

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une mauvaise utilisation, à une surcharge ou au non-respect des instructions d'entretien.


Contrôler que tous les accessoires sont livrés avec la machine, tels que bol, outils, pompe à graisse et embouts en caoutchouc.

Seuls des accessoires produits par Varimixer A/S devraient être installés dans la prise d'accessoires du batteur.


SÉCURITÉ :

Le niveau sonore constant pour le personnel utilisant le batteur est inférieur à 70 décibels (A).

Le batteur a été conçu pour travailler des produits qui, pendant leur transformation, ne causent aucune réaction et n'émettent aucune substance qui puisse être nuisible à l'utilisateur.



Ne pas mettre les doigts dans le bol pendant la mise en marche : risque de blessures !



REMARQUE :

Le batteur doit être raccordé au secteur à l'aide d'une prise. Cette prise doit être aux dimensions min. de 16A, 230/400V~, IP44.

Lors du raccordement :

- 1 phase avec 0 + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 2 phases + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 3 phases + terre, utiliser une prise 4 pôles
- 3 phases avec 0 + terre, utiliser une prise 5 pôles

INSTALLATION:



Ne jamais soulever la machine par les manettes de réglage de la vitesse ou de levage du bol.

Installation et fixation :

Enfoncer les bouchons plastiques fournis dans les orifices de fixation des pieds pour éviter toute oxydation. Placer des cales sous les pieds si le sol n'est pas plat.

Le batteur peut être posé à même le sol. Le fixer au sol sous certaines conditions. exemple: utilisation dans un bateau.

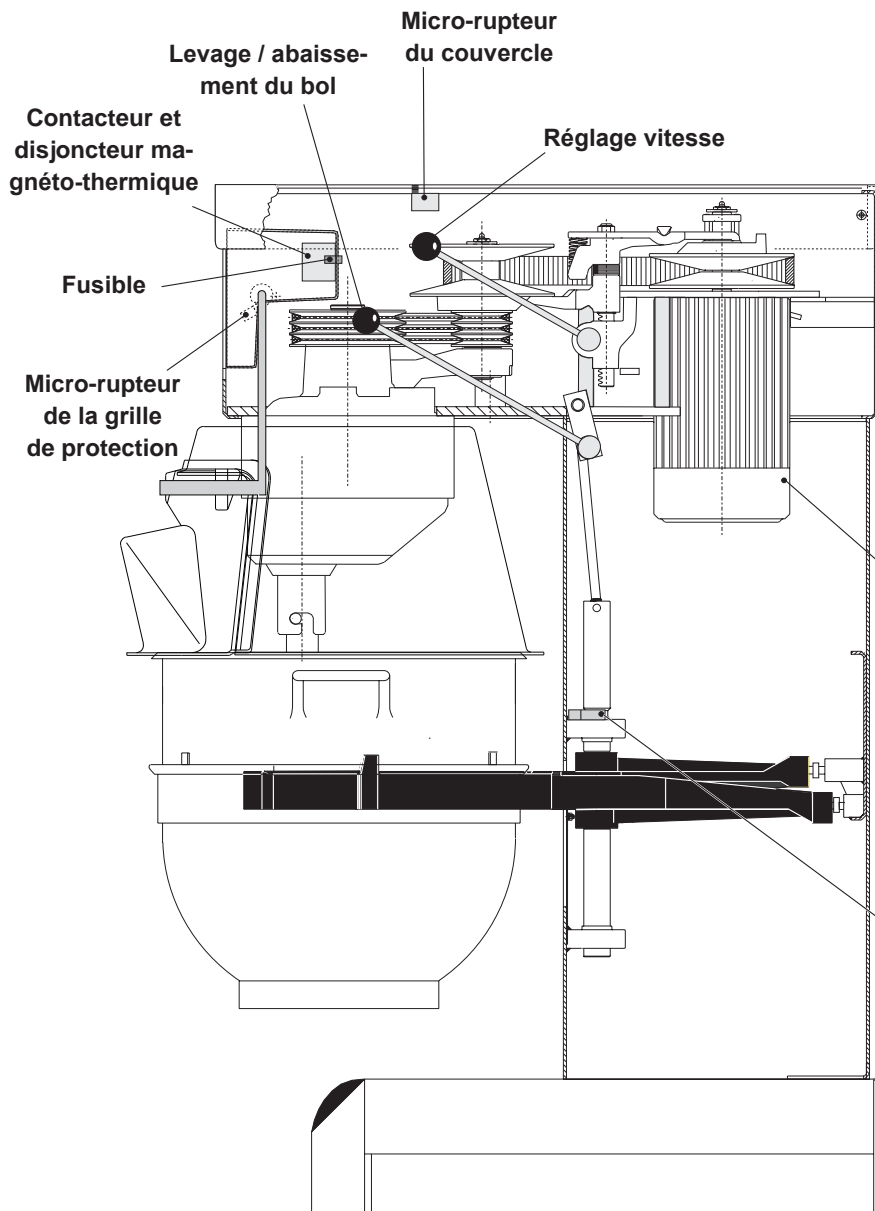
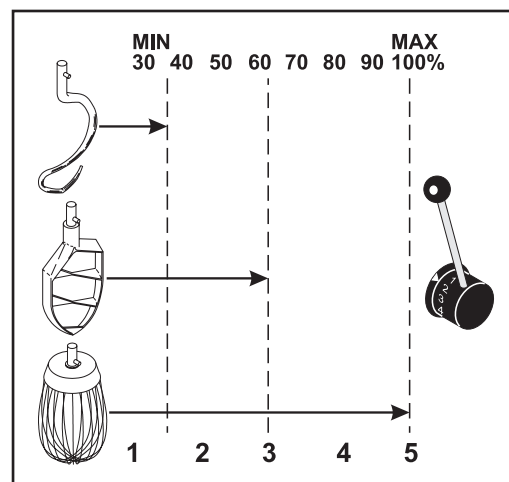
Raccordement à l'alimentation électrique :

Contrôler que la tension, les phases, et la fréquence correspondent au marquage de la plaque signalétique. Cette plaque signalétique est située en haut du côté droit du batteur.

Contrôle du sens de rotation de la tête de mixage :



Monter les bras supports du bol jusqu'à la position normale de travail et démarrer la machine sans bol ni outils. Vérifier le sens de rotation de la tête de mixage : celle-ci doit tourner dans le sens indiqué par la flèche se trouvant au-dessus de la tête de mixage. En cas d'inversion, intervertir deux des fils de phase du câble de l'alimentation.

DESCRIPTION DU BATTEUR:**VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES:**

Dimension de batteur	Motor
AR30	1,0 kw
AR40	1,1 kw
AR40P	1,85 kw
AR60	1,85 kw
AR60P	3,0 kw

Micro-rupteur de position du bol

CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR:

Capacités par mélange	Ustensile	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Blancs d'œufs	Fouet	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Crème fouettée	Fouet	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Mayonnaise *	Fouet	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Beurre aux herbes	Palette	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Purée de pommes de terre *	Palette/ Fouet	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Pâte à ciabatta * (70%AR)	Crochet	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Palette	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Génoise	Fouet	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Chair à saucisse *	Palette	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glaçage	Palette	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)
(taux de liquide par rapport aux substances sèches)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances sèches et 0,6 kg de liquide :

$$\text{Ceci donne un AR de } := \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Si, à titre d'exemple, vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé = 60% sert à déterminer les quantités de substances sèches et de liquide dans la pâte :

Si vous utilisez un batteur de 30 l et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le AR est de 60%, la capacité maximale est de 22 kg. Calculez alors le poids des substances sèches dans cette pâte :

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




$$\text{Poids du liquide} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

* racleur recommandé

** Fonctionnement à basse vitesse recommandé


Des variations locales de la nature des matières premières peuvent influencer l'absorption d'eau, le volume, les caractéristiques de cuisson, etc.

MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :


- A) Relever la grille de sécurité et placer le bol dans les bras supports. **N.B.** : Vérifier que le bol est poussé tout à fait au fond des supports et que la troisième anse du bol est tournée vers le Batteur (figures 2 et 3).
- B) Positionner l'outil sur l'arbre de baïonnette. L'axe de l'outil doit rentrer totalement dans le trou de baïonnette en la faisant tourner (fig.2).
- C) Monter le bol en poussant la manette vers l'arrière (fig.2). Vérifier la position du bol. Fermer la grille de sécurité.
- D) Le temps de mélange peut être réglé sur la minuterie à l'aide des boutons  et . Le batteur s'arrête automatiquement lorsque le temps de mélange réglé est atteint. (Si le batteur s'arrête à vitesse élevée à l'expiration du temps de mélange, utiliser « Démarrage après arrêt à vitesse élevée » avant de redémarrer le batteur).
- E) Presser le bouton  pour démarrer le batteur (fig.1).
- F) Manoeuvrer vers l'arrière la manette de vitesses (fig.4) pour obtenir la vitesse désirée. (voir les vitesses maximales recommandées à la page 3).



Ne pas changer la vitesse quand l'appareil est arrêté.
Ne jamais démarrer le batteur sur la grande vitesse.

- G) Avant d'arrêter le batteur, baisser la vitesse au minimum (fig.4).
- H) Presser le bouton  (fig.1)

DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT À VITESSE ÉLEVÉE :

Utiliser cette procédure dans tous les cas où le batteur a été arrêté à vitesse élevée : arrêt du batteur à l'aide de , expiration du temps de mélange, activation de l'arrêt d'urgence ou ouverture de la grille de sécurité

- 1) Baisser le bol et enlever l'outil mélangeur de la baïonnette.
- 2) Relever les bras supports, avec ou sans le bol en place.
- 3) Fermer la grille de sécurité, démarrer le batteur et baisser, à l'aide de la manette, la vitesse au minimum.
- 4) Arrêter le batteur. Le batteur peut maintenant être mis en marche normalement.

SURCHARGE:



Ne jamais surcharger le batteur. Les pâtes et les produits épais obligent à réduire la capacité du batteur de 75%. Réduire aussi la capacité du bol si l'on utilise des vitesses supérieures aux valeurs conseillées, ou si l'outil n'est pas adapté. Réduire les blocs de graisse avant de les introduire dans le bol.


Une surcharge trop longue déclenchera l'arrêt du batteur. L'afficheur du batteur indique . Après un laps de temps, l'afficheur revient à l'état normal et le batteur peut être redémarré selon la description figurant sous « Démarrage après arrêt à vitesse élevée ».



Fig. 1 Coffret électrique.

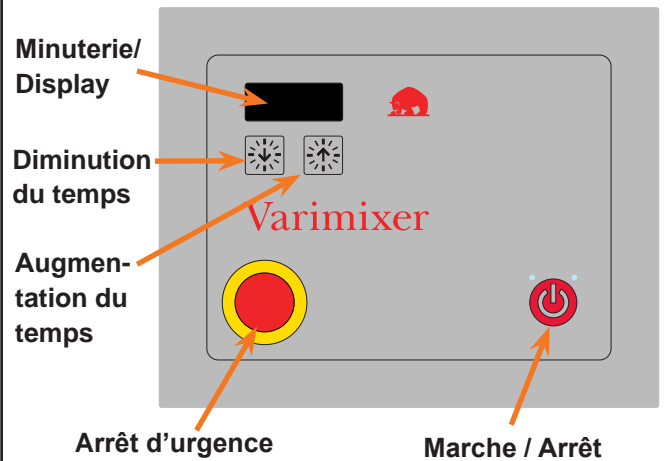


Fig. 2

Batteur avec grille de sécurité relevée, bol en position basse et outil mélangeur en place.

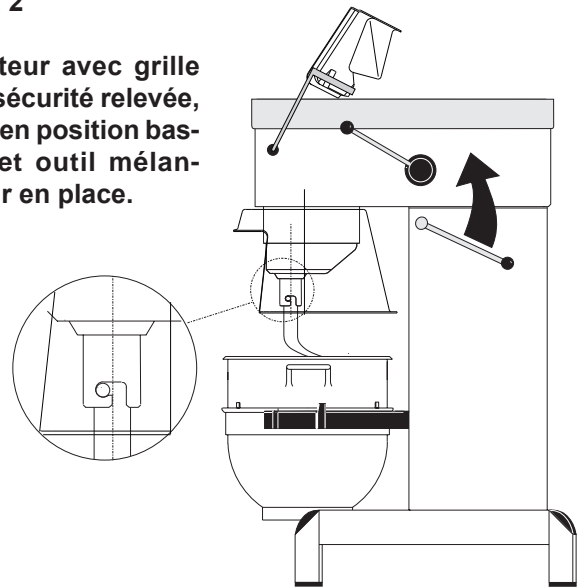


Fig. 3

Batteur vu d'en haut, le bol en place tout au fond des bras supports. **N.B.** : la troisième anse du bol est tournée vers le Batteur.

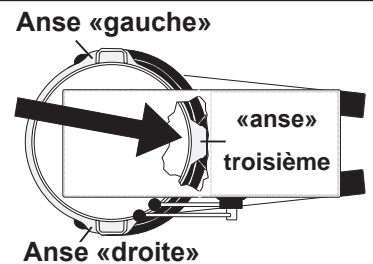
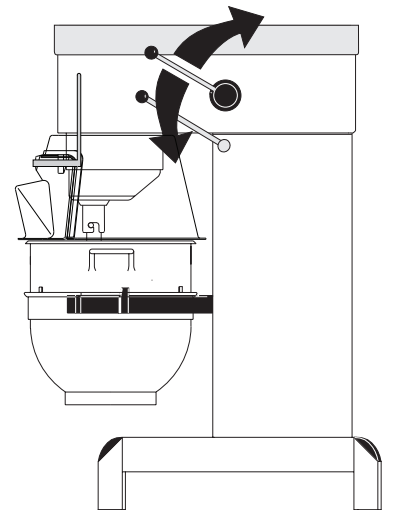


Fig. 4

Batteur avec grille de sécurité fermée, bol en position haute et outil mélangeur en place.



UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :



Le hachoir à viande ne peut être utilisé pour faire de la chapelure. Cela peut provoquer une trop forte usure de certaines des pièces du batteur.



Eviter de taper les outils mélangeurs contre des objets durs tels que le bord du bol. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.

Utilisation recommandée des différents outils :

Fouet	Palette	Crochet
Crème	Pâte pour gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œufs	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufre	Et similaires
Et similaires	Farce	
	Et similaires	



Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser le fouet spécial à 4 ailettes ou le fouet avec fils plus épais. Ou alors utiliser la palette et après le fouet ordinaire.

NETTOYAGE:

Nettoyer le batteur tous les jours après le service. Utiliser pour cela une brosse douce et de l'eau. Employer les détergents avec parcimonie, car ils sont susceptibles de détruire les lubrifiants du batteur.



Il est **formellement interdit** d'utiliser un jet.

Pour laver les outils mélangeurs en aluminium, ne pas employer de produits fortement alcalins (le pH doit se situer entre 5 et 8).

Le fournisseur de ceux-ci peut vous conseiller le produit le plus adapté.



La grille de sécurité en plastique peut être endommagée en cas d'exposition à de hautes températures pendant un temps prolongé. (Température maximale 65°).

Nettoyage du mécanisme d'entraînement : après utilisation de ce mécanisme, essuyer l'intérieur avec un chiffon.

GRAISSAGE ET ENTRETIEN:

Graisser régulièrement le mécanisme de transmission à variation continue, à savoir après environ 60 heures de fonctionnement du batteur.

Graissage de la transmission à variation continue :

N.B. : Graisse spéciale!

(Utiliser la pompe à graisse livrée avec le batteur). Mettre en marche le batteur, atteindre la vitesse **moyenne** et arrêter le batteur (arrêt d'urgence). Démontez le capot supérieur. Un graisseur (fig.5 no.1) est monté au centre de chaque poulie. Placer la pompe à graisse fournie sur chaque

graisseur et injecter jusqu'à ce que la pompe devienne difficile à manoeuvrer ou quand la graisse sort entre l'axe et la joue de la poulie. Remonter le capot supérieur.



Remonter le capot supérieur **sans oublier de remonter les 2 vis qui le fixent.**

Mettre en marche le batteur et baisser la vitesse au minimum.

Arrêter le batteur et remplir la pompe de nouvelle graisse afin de prévoir le prochain graissage.

Graissage des autres parties mobiles :

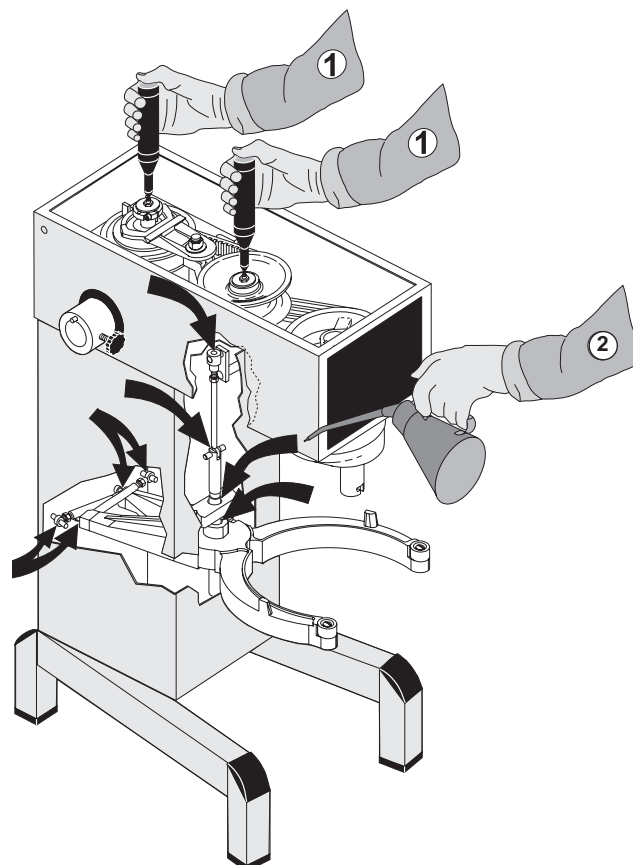
La partie mobile des bras, l'axe et son guidage doivent aussi être lubrifiés. Effectuer le graissage comme suit : Enlever le panneau arrière du batteur et lubrifier les points indiqués, à l'aide d'une burette (voir figure 5, n° 2).

GRAISSE PRÉCONISÉE:

Poulies: utiliser une graisse à roulement type **Castrol LMX**.

Lors de réparation de la tête de mixage : lubrifier les roues et couronnes dentées avec de la graisse **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**. Ne pas lubrifier les roulements à aiguilles dans la tête de mixage avec ce type de graisse. Ne jamais utiliser un type de graisse différent (perte de garantie). Lors de réparation du mécanisme d'entraînement : Remplir ce mécanisme de 0,35 litre de **ESSO Fibrax EP 370**.

fig.5 Graissage et entretien:



LOCALISATION DE PANNES :

Contacter le fournisseur en cas d'autres défaillances.

Bruits claquants provenant de la partie fermée du batteur.

Le batteur commence à s'arrêter lors du pétrissage de pâtes qui normalement ne présentent aucun problème.

Le batteur change spontanément de vitesse.

La vitesse minimum ou maximum change.

Le bol est trop ou pas suffisamment serré.

L'outil tape contre la paroi du bol.

L'outil tape contre le fond du bol.

SOLUTIONS PROPOSÉES :

Réglage de la courroie spéciale

Réglage de la courroie spéciale

Réglage de la courroie spéciale

Réglage vitesse

Réglage du serrage du bol

Réglage du centrage du bol

Réglage de la hauteur du bol



Couper l'alimentation électrique avant toute intervention

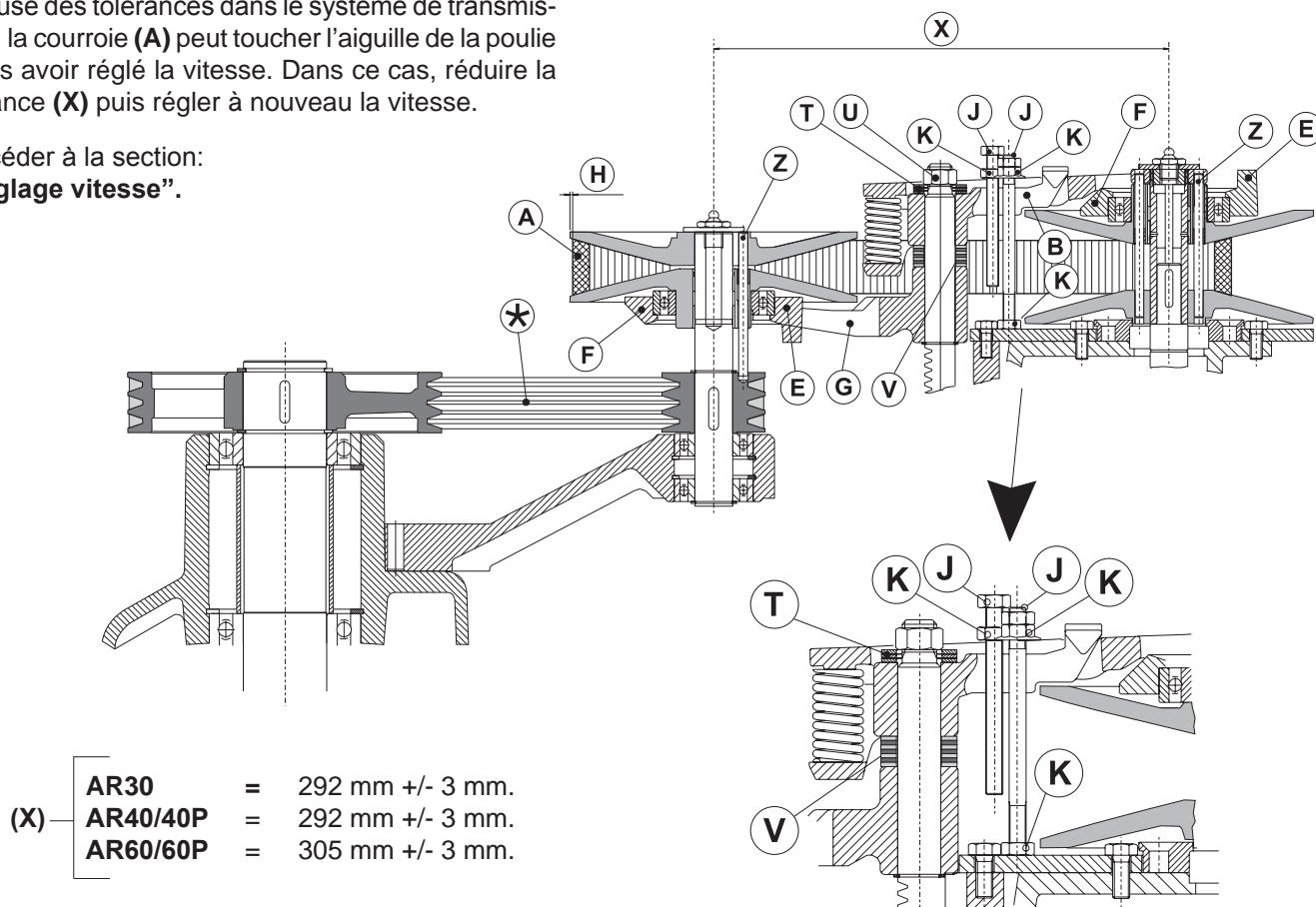
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:

L'écartement (X) n'est qu'indicatif car dépendant des tolérances de fabrication de la courroie.

1. D'abord, tendre les courroies trapézoïdales (*).
2. Tendre la courroie spéciale (A) en enlevant une ou deux rondelles de (V) ou (T).
3. Mettre en marche le batteur et resserrer l'écrou (U) en fonctionnement. Ne pas serrer trop fort.
4. Le taquet (E) sur la couronne (F) doit être placé: à l'intérieur de la fourchette (G) sur la poulie intermédiaire à l'extérieur de la fourchette (B) sur la poulie moteur.
5. A cause des tolérances dans le système de transmission, la courroie (A) peut toucher l'aiguille de la poulie après avoir réglé la vitesse. Dans ce cas, réduire la distance (X) puis régler à nouveau la vitesse.
6. Procéder à la section: "Réglage vitesse".

RÉGLAGE VITESSE:

1. La butée (J) du levier de vitesse doit être réglée afin que la distance (H) soit comprise entre 1 et 2 mm en petite puis grande vitesse respectivement. Resserrer le contre-écrou (K) quand le réglage est obtenu.
2. A cause des tolérances dans le système de transmission, la courroie spéciale (A) peut toucher l'aiguille de la poulie (Z) après avoir réglé la vitesse. Dans ce cas, réduire la distance (X), voir la section «**Réglage de la courroie spéciale**», puis régler à nouveau la vitesse.



RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL:

Les bras doivent être relevés jusqu'à la position normale de travail. Dévisser le contre-écrou (1) (fig.6) et enlever la goupille (2). Le réglage s'effectue en tournant la biellette (3). En dévissant cette biellette, on augmente le serrage du bol. On obtiendra le bon réglage par essais successifs d'un demi-tour.

Mesurer le diamètre d'ajustement entre les faces intérieures des bras supports du bol :

Diamètres préconisés:	AR30	=	361,8mm
	AR40	=	391,3mm
	AR60	=	450,4mm

RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL:

Dévisser le contre-écrou (1) (fig.6) et enlever la goupille (2). Le réglage s'effectue en tournant les 2 biellettes (3). Afin de ne pas modifier le serrage du bol, si une des 2 biellettes est dévissée, l'autre doit être vissée du même nombre de tours. Pour contrôler ce réglage, mettre le bol en place et utiliser la palette en tournant à la main le planétaire.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL:

(X) est la distance séparant le coude de la baïonnette de la portée des bras supports du bol (fig.7a). Cette mesure se prend, les bras étant en position haute (position de travail).

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

Faire reposer les bras sur un bloc de bois afin de soulager le système de relevage. Dévisser le contre-écrou (1)(fig.7b) et enlever la goupille (2). Sortir l'axe (3). Il est maintenant possible d'ajuster la longueur de la biellette (4) en vissant ou dévissant sur l'articulation (5).

fig.6 Réglage du serrage et du centrage du bol:

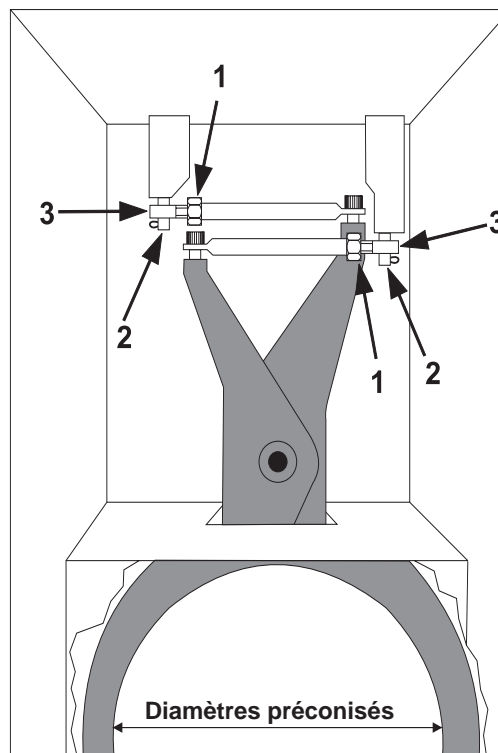


fig.7b Réglage de la hauteur du bol:

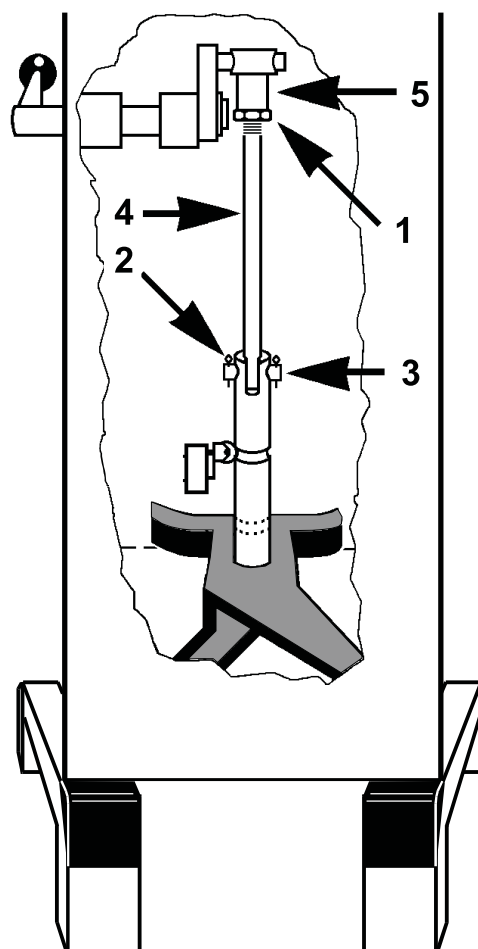
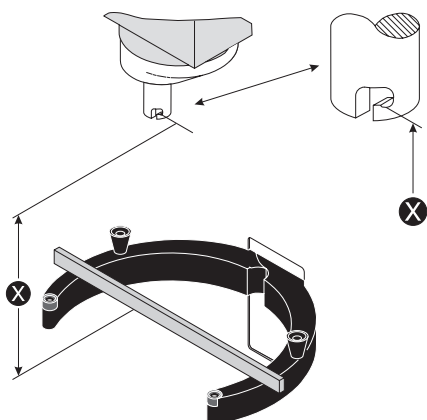



fig.7a Mesure de la hauteur du bol :



CODES D'ERREUR:

Une surcharge trop longue déclenchera l'arrêt du batteur. L'afficheur du batteur indique  pour « surchauffer ».

- Laisser refroidir le batteur.
- Après un laps de temps, l'afficheur revient à l'état normal et le batteur peut être redémarré selon la description figurant sous « **Démarrage après arrêt à vitesse élevée** », page 4.

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