

# AR

## Bruksanvisning



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



# Varimixer

NO

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: 00321  
Norsk oversettelse av bruksanvisning  
April 2018

## INNHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT: .....	2
SIKKERHET: .....	2
INSTALLERING AV NY MASKIN: .....	2
MASKINENS OPPBYGNING: .....	3
MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN: .....	3
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET: .....	3
BETJENING AV MIKSEREN: .....	4
OPPSTART ETTER STOPP I HØY HASTIGHET: .....	4
OVERBELASTNING: .....	4
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER: .....	5
RENGJØRING: .....	5
VEDLIKEHOLD OG SMØRING: .....	5
FETTYPER: .....	5
FEILLISTE OG LØSNINGSMULIGHETER: .....	6
JUSTERING AV BRED KILEREM: .....	6
JUSTERING AV HASTIGHET: .....	6
JUSTERING AV BOLLEFASTSPENNING: .....	7
JUSTERING AV BOLLESENTRERING: .....	7
JUSTERING AV BOLLEHØYDE: .....	7
FEILKODER: .....	8
STRØMSKJEMAER: .....	9

### **OBS:**

Maskinen skal kobles til elektrisk via et støpsel. Støpselet skal være dimensjonert for minst 16 A, 230/400 V~, IP44.

### **Ved tilkobling:**

- 1 fase med 0 + jord bruker 3-polet plugg
- 2 faser med 0 + jord bruker 3-polet plugg
- 3 faser med 0 + jord bruker 4-polet plugg
- 3 fase med 0 + jord bruker 5-polet plugg

## GENERELT:

Ved feil på maskinen skal henvendelser rettes til leverandøren.

Garantien dekker ikke feil som har oppstått ved feil betjening, overbelastning samt manglende overholdelse av vedlikeholdsforskrifter

Kontroller at alle løse deler følger med maskinen, f.eks. bolle, redskaper og justeringsplate.

Hvis maskinen har hjelpetrekk, må det kun kobles til tilbehør som er produsert av Varimixer A/S.

## SIKKERHET:

Maskinens kontinuerlige lydnivå er for brukeren maksimalt 70 dB (A)



Maskinen er beregnet til å fremstille produkter som under bearbeiding ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være til skade for brukeren.



Hvis hendene stikkes ned i bollen mens maskinen kjører, kan det oppstå personskader.

## INSTALLERING AV NY MASKIN:



Løft aldri maskinen etter håndtaket for hastighetsregulering eller håndtaket for løfte/senke bollen.

### **Plassering og montering:**

Maskinen skal monteres på gummiføtter, som både motvirker vibrasjon og rustdannelse. Hvis gulvet ikke er helt plant, kan det legges inn mellomstykker under maskinens føtter.

Maskinen settes rett på gulvet. Fundamentbolter i gulvet er kun nødvendig under spesielle forhold, f.eks. på skip.

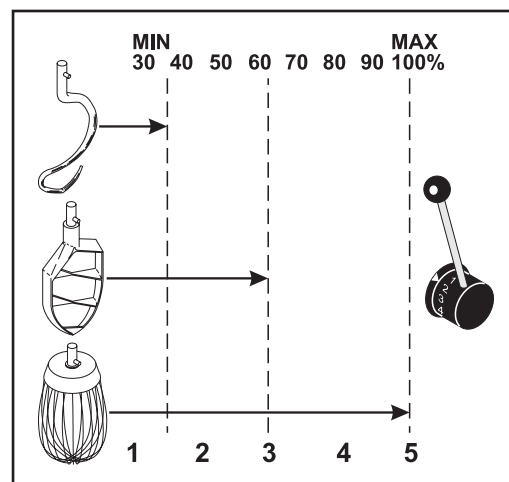
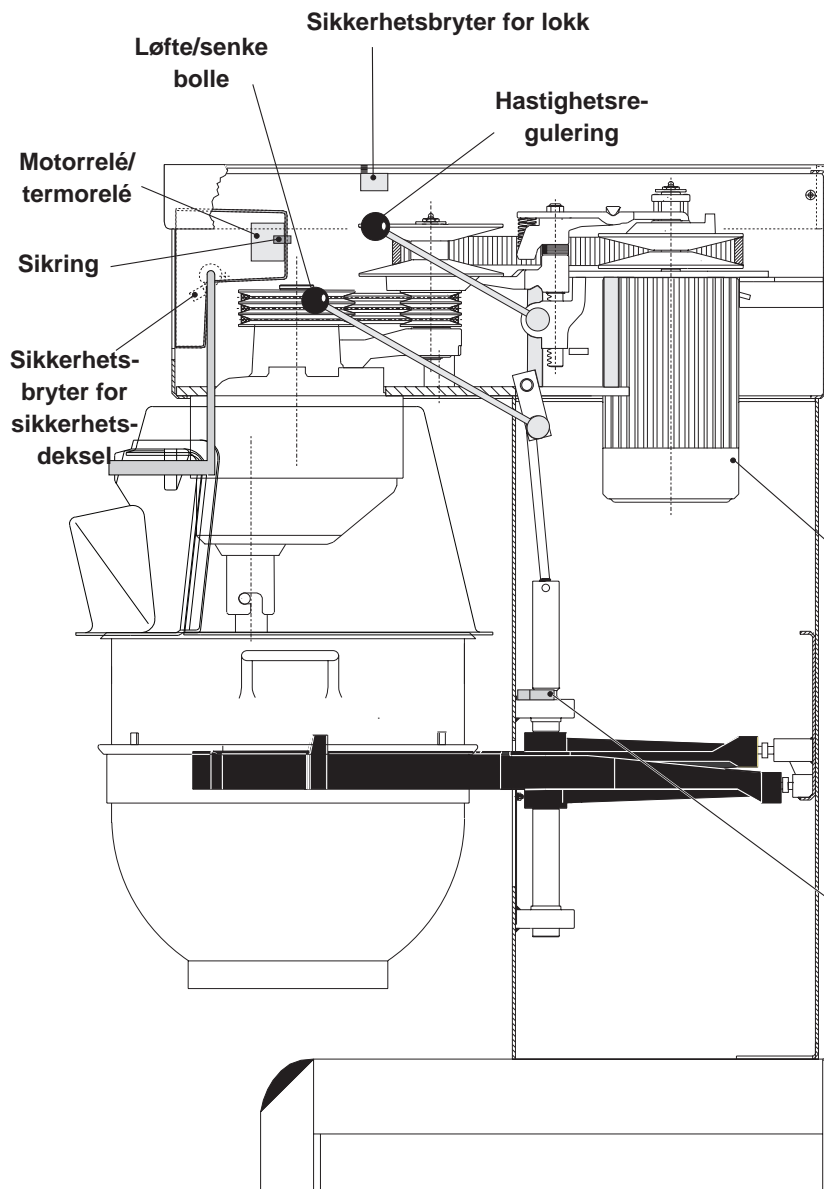
### **Strømtilkobling:**

Før maskinen kobles til strøm, må spenning og frekvens angitt på maskinskiltet kontrolleres for å sikre at dette er riktig i forhold til installasjonsstedet. Maskinskiltet er plassert øverst på maskinens høyre side.

### **Kontroll av mikserhodets rotasjonsretning**



Løft bollestøttene til normal arbeidsposisjon og start maskinen uten bolle og redskaper. Kontroller mikserhodets rotasjonsretning: Mikserhodet skal rotere i samme retning som pilen over mikserhodet. Hvis rotasjonsretningen er feil, må du bytte om på to av tilkoblingsledningens faseledninger.

**MASKINENS OPPBYGNING:****ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:**

Maskinstørrelse	Motor
AR30	1,0 kw
AR40	1,1 kw
AR40P	1,85 kw
AR60	1,85 kw
AR60P	3,0 kw

Sikkerhetsbryter for bollens løfteanordning

**MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:**

Kapasitet per miks	Redskap	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eggehvite	Visp	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Kremfløte	Visp	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Majones *	Visp	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Kryddersmør	Grind	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Potetmos *	Grind/visp	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Gjærdeig (50 % AR)	Krok	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Gjærdeig (60 % AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadeig * (70 % AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Grind	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Sukkerbrød	Visp	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Kjøttfarse *	Grind	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasure	Grind	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Smultring (50 % AR)	Krok	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

AR = Absorption Ratio (% AR)  
(væske i % av tørrstoff)

Eks.: en oppskrift inneholder 1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

Hvis man f.eks. ønsker å utnytte maskinens maksimale kapasitet, brukes beregnet AR = 60 % til å bestemme mengden av tørrstoff og væske i deigen:

Hvis det brukes en maskin med kapasitet på 30 l, og det skal eltes en deig med AR = 60 %, gir dette en maks. kapasitet på 22 kg.

Slik beregnes vekten av tørrstoff i denne deigen:

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{maks. kapasitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$




$$\text{Vekten av væske} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

\* Skraper anbefales

\*\* Kjøring i lav hastighet anbefales

Lokale variasjoner i råvarenes beskaffenhet kan virke inn på vannopptak, volum, bakeegenskaper m.m.


## BETJENING AV MASKINEN

- A) Åpne sikkerhetsdekselet og sett bollen i bollestøttene. **OBS:** Støtten skal være i laveste stilling og bollen skal være skjøvet helt tilbake i støtten, bollens "midtre øre" skal vende inn mot maskinen (fig. 2 og fig. 3).
- B) Røreredskapet festes i bajonettlåsen. Tappen på redskapet skal dreies helt inn i bajonettullet (fig. 2).
- C) Løft bollen opp til arbeidsstilling ved å dreie håndtaket for bollens løfteenhet i pilens retning (fig. 2), kontroller at bollen sitter som den skal. Lukk sikkerhetsdekselet.
- D) Røretiden kan stilles inn på timeren ved hjelp av knappene  og . Maskinen stopper automatisk når røretiden er utløpt. (Hvis maskinen stopper i høy hastighet ved røretidens utløp, må du bruke "Oppstart etter stopp i høy hastighet" når maskinen skal startes igjen).
- E) Start maskinen ved å trykke på  (fig. 1).
- F) Drei håndtaket for hastighetsregulering (fig. 4) bakover inntil ønsket hastighet er nådd (vær obs på de anbefalte maksimumshastighetene på side 3).




Du kan bare endre hastigheten mens maskinen går.

Maskinen skal **aldri** startes i høy hastighet.

- G) Før du stopper maskinen, må du sette håndtaket for hastighetsregulering tilbake til laveste hastighet (fig. 4).
- H) Stopp maskinen ved å trykke på  (fig. 1).

## OPPSTART ETTER STOPP I HØY HASTIGHET:

Denne fremgangsmåten brukes i tilfeller der maskinen har blitt slått av i høye hastigheter, enten ved at maskinen er stoppet med , røretiden er utløpt, nødstoppe er aktivert eller sikkerhetsdekselet er blitt åpnet:

- 1) Senk bollen og ta redskapet ut av bajonettlåsen.
- 2) Hev bollestøtten, enten med eller uten bollen.
- 3) Lukk sikkerhetsdekselet, start maskinen og før håndtaket for hastighet tilbake til laveste innstilling.
- 4) Stans maskinen. Du kan nå starte maskinen på vanlig måte.

## OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes. Seig og tung deig kan overbelaste maskinen. Maskinen blir ytterligere overbelastet dersom røreredskapen settes opp over det som er anbefalt, eller ved bruk av feil røreredskap. Større klumper fettstoffer eller nedkjølte ingredienser skal findeles før de legges i bollen.



Hvis maskinen overbelastes over lengre tid, vil driften avbrytes. **OH** vises i maskinens display. Etter en kort stund bytter displayet tilbake til normaltillstand og maskinen kan startes som beskrevet under "Oppstart etter stopp i høy hastighet".

Fig. 1 Betjeningspanel.

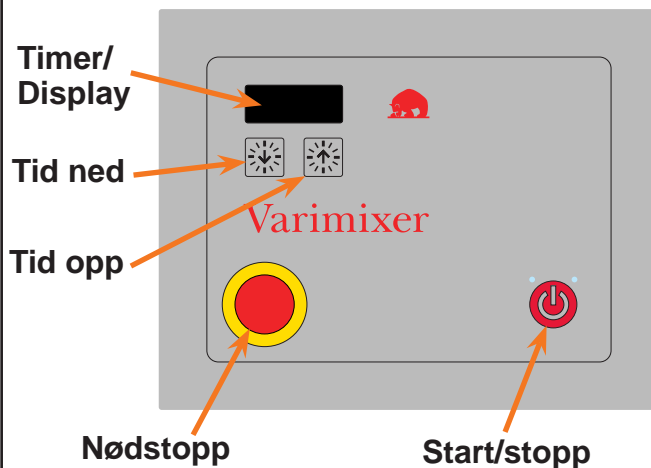


Fig. 2

Maskin med åpent sikkerhetsdekselet, senket bolle og montert redskap.

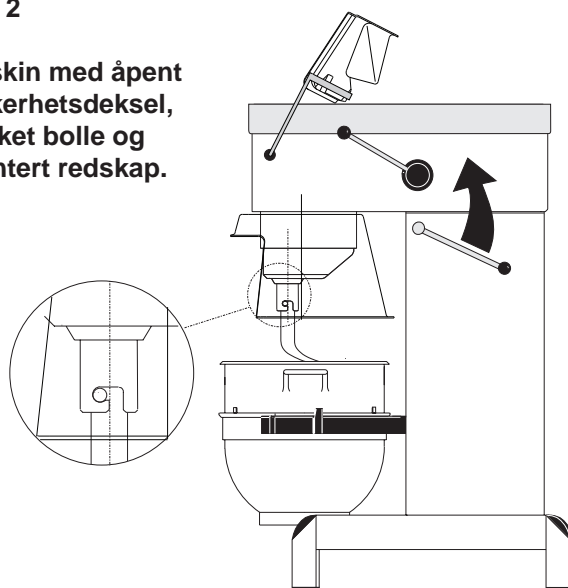


Fig. 3

Maskinen sett ovenfra, bollen er skjøvet helt inn i støtten. **Merk: Bollens midtre "øre" skal vende inn mot maskinen.**

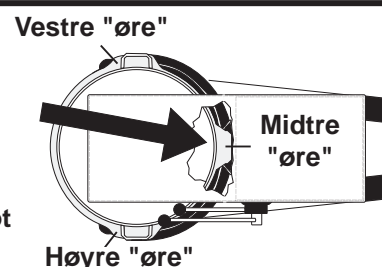
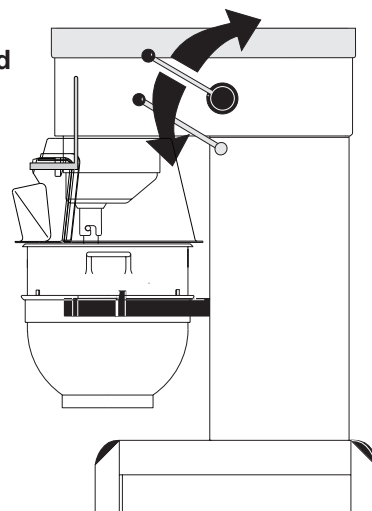


Fig. 4

Øk hastigheten ved å føre håndtaket bakover, og senk hastigheten ved å føre det fremover.



## RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:



Kjøttkvernen må ikke brukes til rasp, fordi dette kan føre til unødvendig slitasje på enkelte deler av maskinen.



Vispen bør ikke slå mot harde gjenstander som f.eks. bollekanten. Dette vil forkorte redskapets levetid pga. tiltakende deformering.

### Anbefalte bruksområder for redskaper:

Visp	Grind	Krok
Fløte	Kakedeig	Brøddeig
Eggehviter	Smørkrem	Rugbrød
Majones eller lignende	Pannekakerøre Kjøttdeig eller lignende	eller lignende



Hvis du skal lage potetmos, anbefaler vi den spesielle vispen eller en visp med tykkere tråd. Alternativt kan du bruke grind til å lage potetmos, og deretter vanlig visp.

## RENGJØRING:

Maskinen bør rengjøres daglig eller etter bruk. Tørk av maskinen med en myk børste og rent vann. Vær forsiktig ved bruk av sulfonerte såper, fordi de ødelegger maskinens smøremidler.



Bruk **aldri** høytrykksspyler ved rengjøring av maskinen.

Deler fremstilt i aluminium bør ikke brukes til sterkt syreholdige, sterkt basiske eller sterkt saltholdige matvarer som kan angripe aluminium uten belegg.

Røreredskaper av aluminium må ikke vaskes med sterkt alkaliske midler (pH mellom 5 og 8).

Såpeleverandørene kan være behjelpelige med å anbefale riktig type såpe.



Vær oppmerksom på at sikkerhetsdekslet i plast kan ta skade hvis den utsettes for høye temperaturer over en lengre periode. (Maks. temperatur 65 °C)

Rengjøring av hjelpetrek: Tørk av hjelpetrekket innvendig med en klut etter bruk.

## VEDLIKEHOLD OG SMØRING:

Smør det trinnløse giret regelmessig i intervaller som tilsvarer ca. 60 timers bruk av maskinen.

### Smøring av trinnløst gir:

**OBS!** Spesialfett!

(Bruk fettsprøyten som følger med maskinen.) Start maskinen og øk hastigheten til ca. 50 %. Stopp maskinen (bruk nødstoppet), og åpne lokket på toppen av maskinen. Øverst på hver av de to akslene til remskivesettet

er det en smørenippel (**fig. 5, pkt. 1**). Press fett gjennom smøreniplene inntil motstanden i fettsprøyten øker, eller til det kommer fett ut mellom akslen og remskivene.



Start ikke maskinen før skruene som holder fast lokket, er satt i.

Start maskinen og kjør ned til lav hastighet.

Stopp maskinen og fyll fettsprøyten med nytt fett slik at den er klar til neste smøring.

### Smøring av andre bevegelige deler:

Bevegelige deler på bollestøtten, akslen og løftestangen smøres med olje. Ta av bakplaten på apparatet og smør de markerte stedene (**fig. 5 pkt. 2**) med oljekanne.

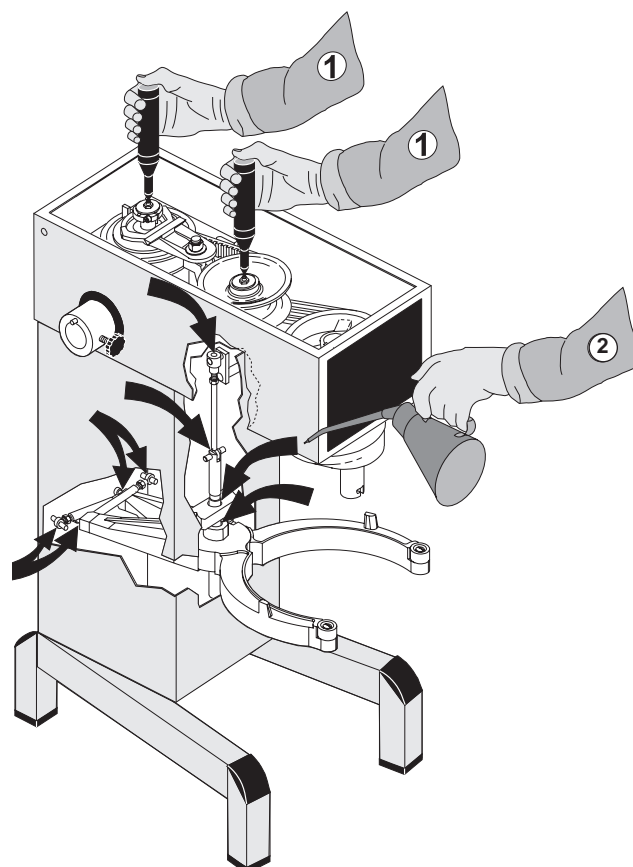
## FETTYPER:

Til akslene i remskivesettene: **Castrol LMX**.

Ved reparasjon av mikserhode: Smør tannhjul og tannkrans med **Molub Alloy 936SF Heavy** eller **Castrol Grippa 355**, nålelagrene i mikserhodet skal ikke smøres med denne fettypen. Bruk ikke andre fettyper enn det som er angitt her.

Ved reparasjon av hjelpetrek: Hjelpetrekket fylles med 0,35 liter **ESSO Fibrax EP 370**.

fig.5 Smøring av trinnløst gir og andre bevegelige deler



**FEILLISTE:** Ta kontakt med forhandleren dersom det oppstår andre feil. **LØSNINGMULIGHETER:**

Det kommer en klaprende lyd fra maskinens lukkede del.

**Justering av bred kilerem**

Maskinen begynner å "strikke" ved elting av deig som normalt ikke skulle by på problemer.

**Justering av bred kilerem**

Maskinen skifter hastighet av seg selv.

**Justering av bred kilerem**

Minimums- og maksimumshastigheten endrer seg.

**Justering av hastighet**

Bollen sitter for stramt eller for løst.

**Justering av bollefastspenning**

Redskapet slår mot siden av bollen.

**Justering av bollesentrering**

Redskapet slår mot bunnen av bollen.

**Justering av bollehøyde**



**Før en eventuell reparasjon eller justering må spenningen til maskinen kobles fra ved å trekke tilførselsledningen ut av kontakten.**

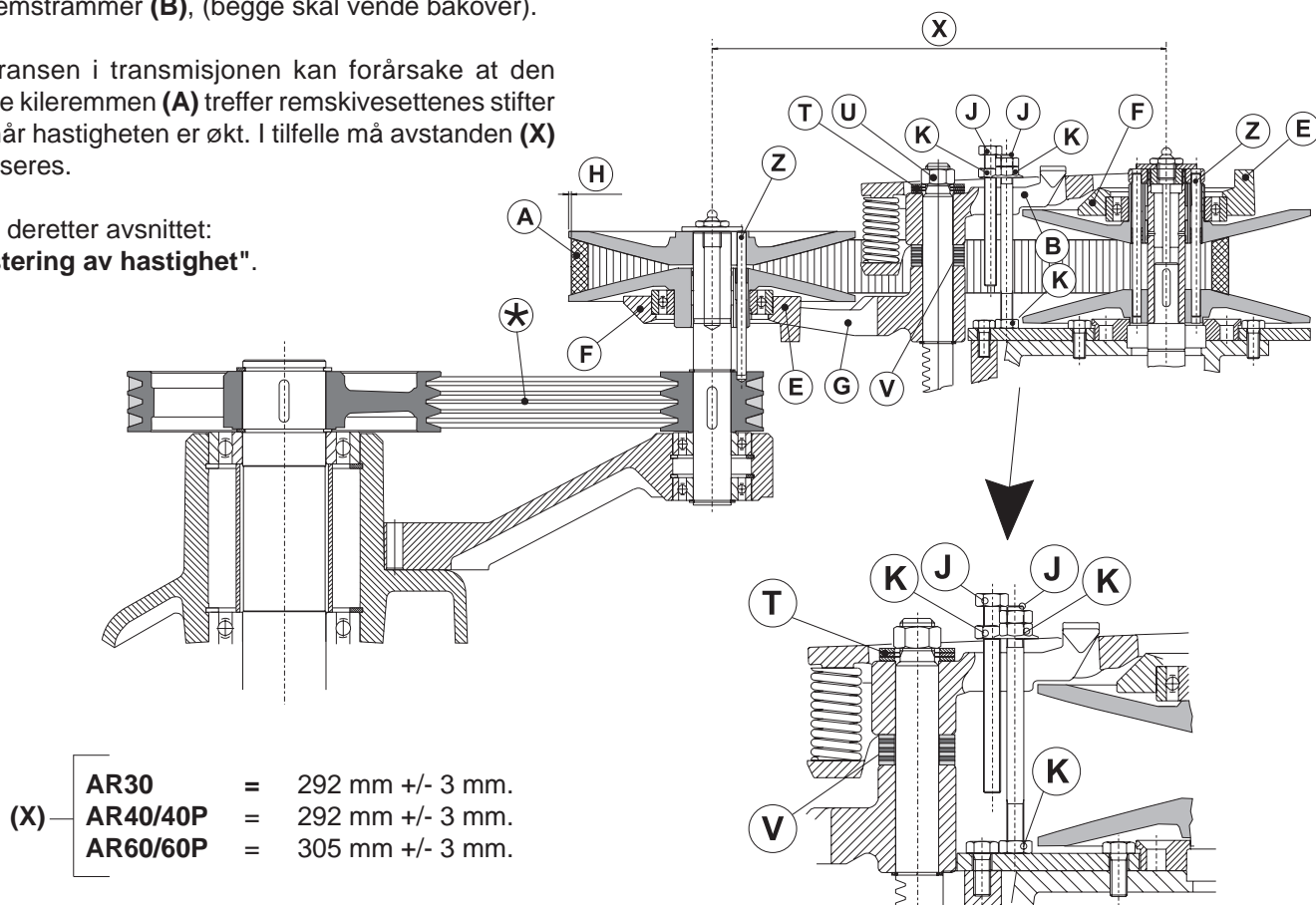
**JUSTERING AV BRED KILEREM:**

Avstanden (X) er kun veiledende, fordi den avhenger av den brede kileremmens toleranse.

1. Start med å stramme kileremmene (\*).
2. Brede kileremmer (A) strammes ved å flytte 1 eller 2 skiver fra (V) til (T).
3. Start maskinen og la den gå mens mutteren (U) strammes. Ikke stram den for hardt.
4. Tappen (E) på girskifteringen (F) skal på det fremre remskivesettet plasseres i girskiftegeffelen (G), og på det bakre remskivesettet plasseres utenfor gaffelen for remstrammer (B), (begge skal vende bakover).
5. Toleransen i transmisjonen kan forårsake at den brede kileremmen (A) treffer remskivesettens stifter (Z) når hastigheten er økt. I tilfelle må avstanden (X) reduseres.
6. Følg deretter avsnittet: "Justering av hastighet".

**JUSTERING AV HASTIGHET:**

1. Juster reguleringsarmens stoppskruer (J) slik at målet (H) er 1–2 mm på fremre og bakre remskive ved henholdsvis lav og høy hastighet. Stram kontramutrene (K) når hastigheten er korrekt.
2. Toleransen i transmisjonen kan forårsake at den brede kileremmen (A) treffer remskivesettens stifter (Z) når hastigheten er justert. I tilfelle må avstanden (X) reduseres, se "Justering av bred kilerem", og hastigheten justeres på nytt.



## JUSTERING AV BOLLEFASTSPENNING:

Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon. Løsne kontramutrene (1) (fig. 6). Ta ut låsesplintene (2). Drei boltene (3) inntil bollen er riktig fastspent. Ved å dreie boltene **ut** av utvidelsesrøret økes fastspenningen. Start med å dreie den ene bolten ½ omdreining.

Justeringsdiametere måles innvendig mellom bollestøttene:

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

## JUSTERING AV BOLLESENTRERING:

Løsne kontramutrene (1) (fig. 6). Ta ut låsesplintene (2). Drei boltene (3) inntil bollen sitter midt på maskinen. For at ikke bollestøtten skal endres ved denne justeringen, må den ene bolten dreies **ut** av utvidelsesrøret og den andre **inn** i utvidelsesrøret. Kontroller med grinden og drei mikserhodet for hånd før spenningen kobles til.

## JUSTERING AV BOLLEHØYDE:

Avstanden (X) måles fra undersiden av bajonettullet til flaten på bollestøtten som bollen hviler på (fig. 7a). Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon.

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

Senk bollestøttene ned på en trekloss så vekten av dem ikke belaster løftesystemet. Løsne kontramutteren (1) (fig. 7). Ta ut låsesplinten (2). Ta ut løftepinne (3). Løftebolten (4) er nå fri, og kan dreies ut eller inn i løftemuteren (5) inntil rett høyde for bollestøttene er nådd.

fig.6 Justering av bollefastspenning og bollesentrering

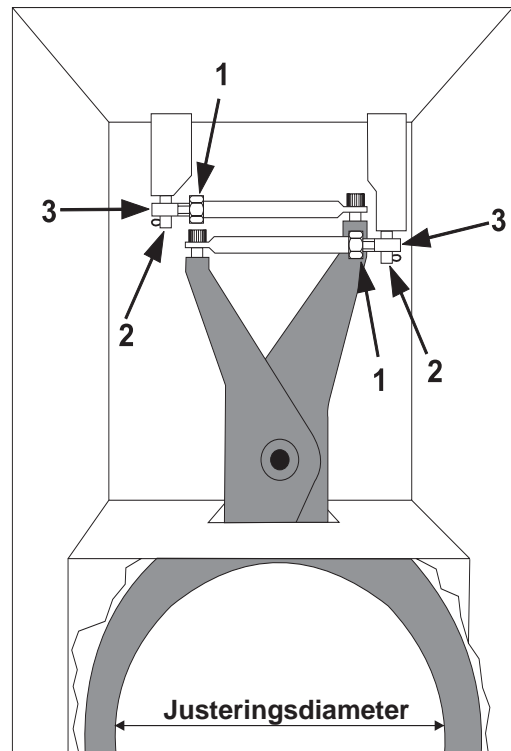


fig. 7b Justering av bolle høyde

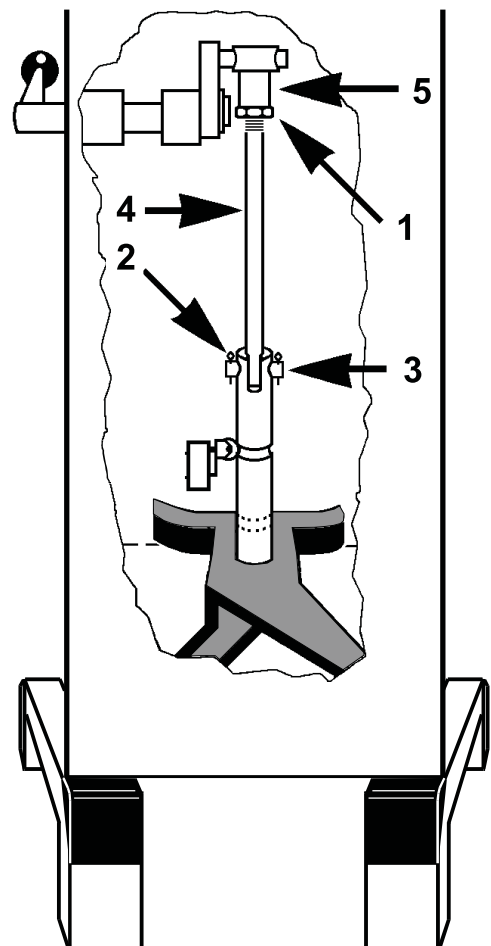
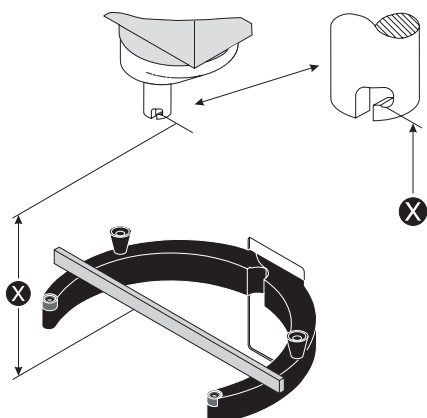



fig. 7a Måling av bolle høyde

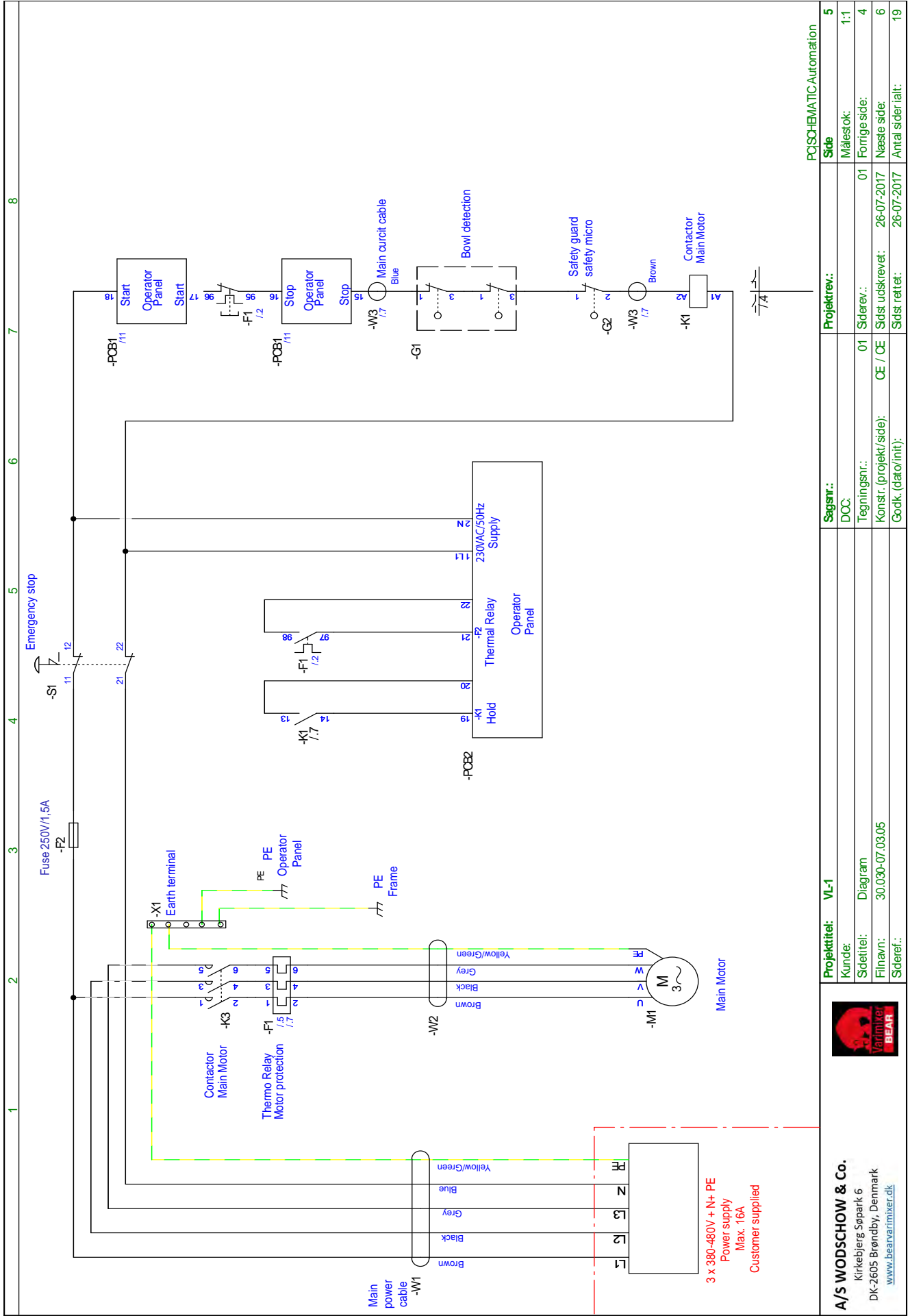


**FEILKODER:**

Hvis maskinen overbelastes, stopper motoren og  for "over heat" i vises i displayet.

- La maskinen avkjøles.
- Etter kort tid bytter displayet tilbake til normaltilstand.
- Maskinen kan startes igjen. Se også avsnittet "**Oppstart etter stopp i høy hastighet**" side 4.





A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark <a href="http://www.bearvarmimixer.dk">www.bearvarmimixer.dk</a>			<b>Projekttitel:</b> VL-1	<b>Sagsnr.:</b>	PCSCHEMATIC Automation	
			<b>Kunde:</b> Diagram	<b>DOC:</b>	<b>Side</b>	<b>5</b>
			<b>Flidavn:</b> 30.030-07.03.05	<b>Tegningsnr.:</b> 01	<b>Målestok:</b>	<b>1:1</b>
			<b>Godk. (dato/init):</b>	<b>CE / CE</b>	<b>Siderav.:</b>	<b>4</b>
			<b>Sideref.:</b>	<b>CE / CE</b>	<b>Sdst udskrævet:</b>	<b>26-07-2017</b>
					<b>Sdst rettet:</b>	<b>26-07-2017</b>
					<b>Antal sider ialt:</b>	<b>19</b>

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

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)