

AR

Gebruiksaanwijzing



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



Varimixer

NL

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

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

Ordnummer: 00311
Vertaling van de originele bedieningshandleiding
April 2018

INHOUDSOPGAVE:

GARANTIE:	2
VEILIGHEID:	2
INSTALLATIE VAN EEN NIEUWE MACHINE:	2
CONSTRUCTIE VAN DE MENGERS:	3
MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE MENGERS:	3
AANBEVOLEN MAX. SNELHEID:	3
BEDIENING:	4
STARTEN NA EEN STOP OP HOGE SNELHEID:	4
OVERBELASTING:	4
CORRECT GEBRUIK VAN HULPSTUKKEN:	5
REINIGING:	5
ONDERHOUD EN SMERING:	5
TYPE VET EN OLIE:	5
STORINGZOEKTABEL EN MAATREGEL:	6
INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:	6
INSTELLING VAN DE SNELHEID:	6
INSTELLING VAN DE KUIPKLEMMEN:	7
HET CENTREREN VAN DE KUIP:	7
INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:	7
FOUTCODES:	8
BEDRADINGSCHEMA'S:	8

ALGEMEEN:

In geval van een defect aan de menger dient u met de leverancier contact op te nemen.

De garantie geldt niet voor defecten die zijn ontstaan door onjuiste hantering, overbelasting alsmede onachtzaamheid wat betreft de onderhoudsvorschriften.

Controleer of alle onderdelen zijn inbegrepen, zoals kuip, hulpstukken, vetspuit en rubberen voetjes.

Indien de machine is voorzien van een hulpstukken-aansluiting, mogen alleen originele hulpstukken van Varimixer A/S worden gebruikt

VEILIGHEID:

Het constante geluidsniveau van de werkplek voor de operator is lager dan 70 dB (A).



Deze menger is bedoeld voor de vervaardiging van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken, of stoffen afgeven die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.



Indien u uw handen in de menger steekt terwijl deze draait kan dit persoonlijk letsel veroorzaken.

Let op!

De planeetmenger moet via een stekker op de stroom worden aangesloten. De stekker moet geschikt zijn voor min. 16 A, 230/400V~, IP44

Bij aansluiting:

- 1 fase met 0 + aarde, gebruik 3-polige stekker
- 2 fases + aarde, gebruik 3-polige stekker
- 3 fases + aarde, gebruik 4-polige stekker
- 3 fases met 0 + aarde, gebruik 5-polige stekker

INSTALLATIE VAN EEN NIEUWE MACHINE:



Til de machine nooit op aan de hendels voor de snelheidsregeling of aan de hendels van de kuiplift.

Montage en bevestiging:

De menger moet ter voorkomen van trillingen en aantasting door roest op de rubberen voeten worden gemonteerd. Indien de vloer niet vlak is, kunnen vulplaten onder de poten van de menger worden gemonteerd.

De menger moet op de vloer worden geplaatst. Verankerung in de vloer is alleen nodig onder speciale omstandigheden, zoals op schepen en dergelijke

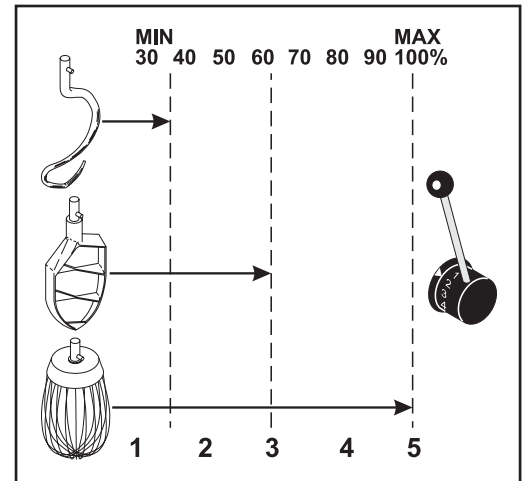
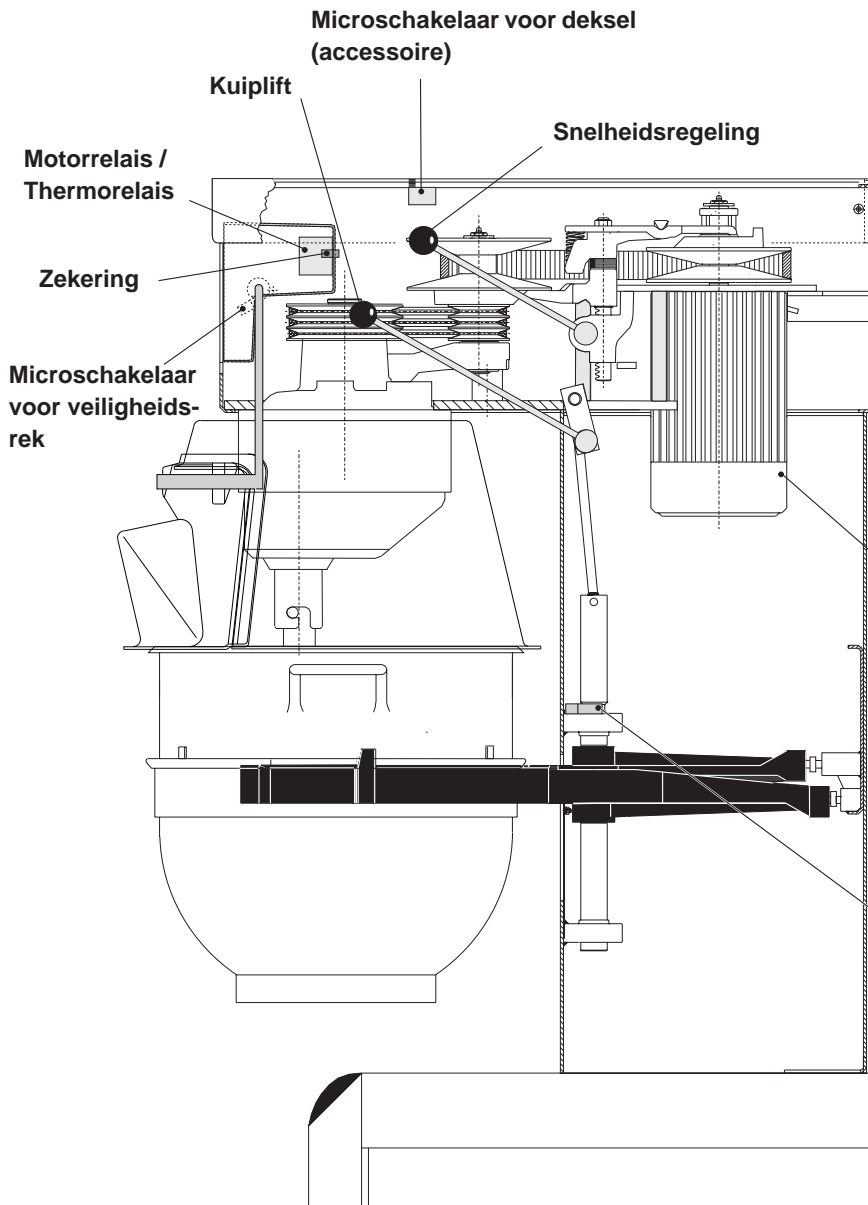
Aansluiting op elektriciteitsnet:

Voordat de machine op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moeten de spanning en de frequentie worden gecontroleerd, zodat deze overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich bovenaan aan de rechterzijde van de menger.

Controleer de draairichting van de mengkop:



Zet de kuiparmen in de normale werkhoogte en start de machine – zonder kuip en hulpstuk. Controleer nu de draairichting van de mengkop: Deze dient in de richting van de pijl bovenop het menghuis te draaien. Indien de draairichting onjuist is, dan moeten twee fasedraden van de aansluitkabel onderling van plaats worden verwisseld.

CONSTRUCTIE VAN DE MENGER:**AANBEVOLEN MAX. SNELHEID**

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

Microschakelaar kuiplift

MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE MENGER:

Capaciteit per mix	Intrument	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eiwit	Garde	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Slagroom	Garde	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Mayonaise *	Garde	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Kruidenboter	Platte mengarm	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Gestampte Aardappelen *	Platte mengarm/ Garde	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Brooddeeg (50%AR) **	Deeghaak	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Brooddeeg (60%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadeeg * (70%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Platte mengarm	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Cakebeslag	Garde	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Gehaktbalmix *	Platte mengarm	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glazuur	Spartel	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)

(vloeistof in aantal % van droog materiaal)

Bijv.: een basisrecept bevat 1 kg droog materiaal en 0,6 kg vloeistof:

$$\text{Dit geeft een AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Indien de maximale capaciteit van de menger moet worden benut, moet de berekende AR = 60% worden gebruikt om de hoeveelheid droog materiaal en vloeistof van het deeg te bepalen.

Indien een menger van 30 liter wordt gebruikt om een deeg met AR = 60% te kneden is de maximum capaciteit = 22 kg. Nu kan de hoeveelheid droog materiaal voor dit deeg als volgt worden berekend:

$$\text{Droog materiaal} = \frac{\text{Max.cap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$




$$\text{Vloeistofgewicht} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

* Schraper aanbevolen

** Bediening op lage snelheid wordt aanbevolen

Plaatselijke variaties in de kenmerken van ingrediënten kunnen de waterabsorptie, het volume en de bakkenmerken etc. beïnvloeden.


BEDIENING:

- A) Open het veiligheidsrek en plaats de kuip in de kuiparmen. **N.B.** De kuiparmen moeten in de laagste stand staan en de kuip moet helemaal in de kuiparmen worden geschoven - Het "derde oor" van de kuip in de richting van de menger (fig. 2 en fig. 3).
- B) Plaats het menghulpstuk in de bajonetsluiting. De pen op het hulpstuk moet helemaal in de sluiting worden gedraaid (fig. 2).
- C) Zet de kuip in bedrijfpositie door de lifthandgreep in de richting van de pijl te draaien (fig. 2). Controleer of de kuip goed staat en sluit het veiligheidsrek.
- D) De mengtijd kan via de timer worden ingesteld met behulp van de toetsen  en . De menger stopt automatisch als de mengtijd verstreken is. (Als de menger op hoge snelheid stopt zodra de mengtijd verstreken is, volgt u de instructies "Starten na een stop op hoge snelheid" voordat u de menger opnieuw start.)
- E) Start de menger door op  (fig. 1) te drukken.
- F) Draai de hendel voor de snelheidsregeling (fig. 4) achterwaarts tot de gewenste snelheid is bereikt (zie aanbevolen max. snelheid op pagina 3)




De snelheid mag alleen worden gewijzigd terwijl de machine draait.

De menger mag **nooit** in de hoogste snelheid worden gestart.

- G) Voordat de menger wordt gestopt moet de snelheidsregeling weer in de laagste stand worden gezet (fig. 4).
- H) Stop de machine door  (fig. 1) in te drukken.

STARTEN NA EEN STOP OP HOGE SNELHEID:

Deze procedure wordt in alle gevallen gebruikt waarbij de menger op hoge snelheid wordt onderbroken, bijv. door op  te drukken, als de mengtijd verstreken is, als de noodstop wordt geactiveerd of als het veiligheidsrek wordt geopend:

- 1) Laat de kuip zakken en haal het menghulpstuk uit de bajonetsluiting.
- 2) Zet de kuiparmen omhoog, hetzij leeg of met de ketel nog in de armen.
- 3) Vergrendel het veiligheidsrek, start de menger en zet de snelheidsregeling in de laagste stand.
- 4) Zet de menger nu uit, waarna de machine op normale wijze kan worden gestart.

OVERBELASTING:



De menger mag niet overbelast raken. Kleverige of zware degen kunnen de menger overbelasten. De overbelasting kan verergeren als de snelheid van het menghulpstuk boven het aanbevolen niveau wordt ingesteld of als het verkeerde menghulpstuk wordt gebruikt. Grotere hompen vette of ingevroren ingrediënten moeten kleiner worden gemaakt voordat ze in de bekken gaan.



Langdurige overbelasting zal het functioneren van de machine onderbreken. **OH** wordt weergegeven op het display van de menger. Na korte tijd zal het display teruggaan naar de normale modus en kunt u de menger weer starten zoals omschreven in "Starten na een stop op hoge snelheid".

Fig. 1 Bedieningspaneel

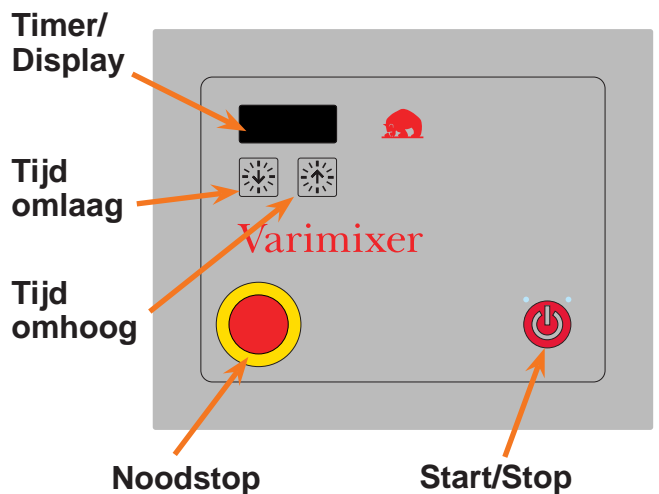


Fig. 2

Menger met open veiligheidsrek, kuip in onderste stand en bevestigd menghulpstuk.

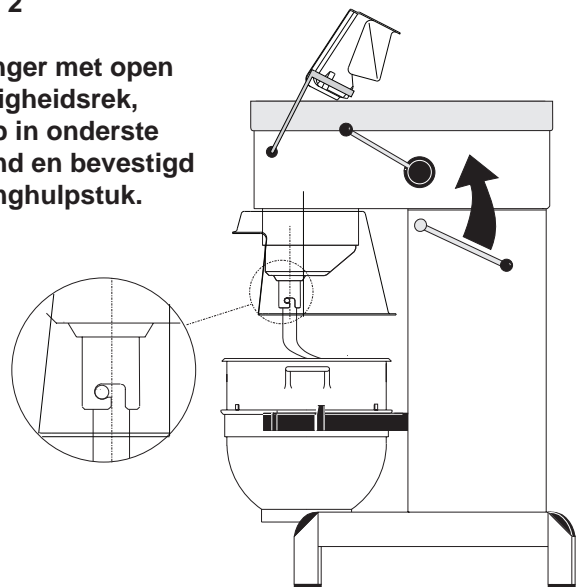


Fig. 3

Linker "oor"

Bovenaanzicht menger, kuip helemaal in de armen geschoven. **N.B.** Het "derde oor" van de kuip in de richting van de menger

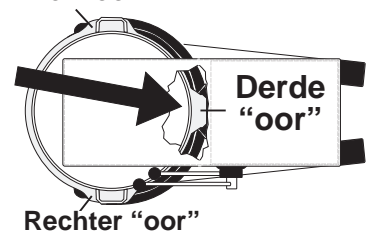
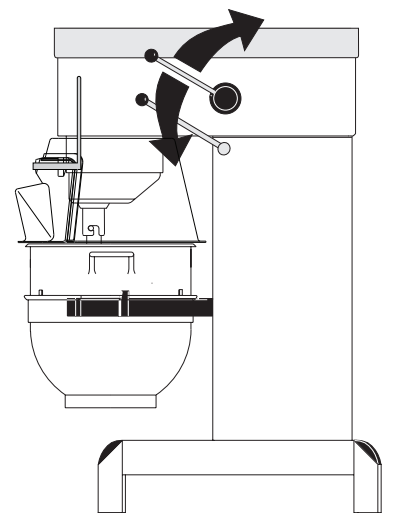


Fig. 4

Menger met gesloten veiligheidsrek, opgeheven kuip en gemonteerd menghulpstuk.



CORRECT GEBRUIK VAN HULPSTUKKEN:



De gehaktmolen mag niet worden gebruikt voor het maken van paneermeel, aangezien dit tot onnodige slijtage van bepaalde onderdelen van de menger zal leiden.



De garde mag niet tegen harde voorwerpen aanslaan, zoals de rand van de kuip. Hierdoor zal de levensduur van de garde vanwege toegenomen deformatie nadelig worden beïnvloed.

Aanbevolen toepassing van de meng- en roerhulpstukken:

Garde	Mengarm	Deeghaak
Slagroom	Koekdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Boter room	Roggebrood
Mayonaise	Pannekoekbeslag	e.d.
e.d.	Fijngehakt vlees	
	e.d.	



Voor bereiding van aardappelpuree moet de speciale roergarde of de grovere garde worden gebruikt, of gebruik de platte mengarm en de roergarde.

REINIGING:

De menger dient dagelijks of na gebruik te worden gereinigd. De machine dient met een zachte borstel en schoon water te worden schoongemaakt. Reinigingsmiddel met sulfaten dient met de nodige voorzichtigheid te worden gebruikt, aangezien dergelijke reinigingsmiddelen van nadelige invloed op de smering van de menger zijn.



Voor het reinigen van de menger mag geen hogedrukpomp worden gebruikt.

Onderdelen van aluminium mogen niet worden gebruikt voor sterk zuurhoudende, sterk basische of sterk zouthoudende voedingsmiddelen die aluminium zonder laag kunnen aantasten

En aluminium roer- en menghulpstukken mogen niet in sterk alkalische middelen worden afgewassen (pH-waarde 5,0-8,0).

Uw leverancier van reinigingsmiddelen kan zeker van dienst zijn wat betreft de aanbeveling van een geschikt afwasmiddel.



Neem in acht dat een kunststof veiligheidsrek kan worden beschadigd indien dit gedurende langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld (Max. temperatuur 65°C).

Reiniging van hulpstukkenaanluiting: na gebruik dient deze aansluiting aan de binnenzijde te worden schoongemaakt met een vochtige doek.

ONDERHOUD EN SMERING:

De traploze aandrijving moet regelmatig worden gesmeerd overeenkomstig een smeringinterval van 60 bedrijfsuren.

Smering van de traploze aandrijving:

N.B. Speciaal vet!

(Gebruik de vetspuit die bij de levering van de menger is inbegrepen).

Start de menger en voer de snelheid op tot ca. 50%. Stop de

menger (noodstop) en open de kap aan de bovenzijde van de menger. Aan de bovenzijde van de beide snaarschijfassen zit een smeernippel (fig. 5 pos. 1). Pers het vet door de smeernippel tot de weerstand in de vetspuit zwaar is, of totdat er vet tussen de as en de snaarschijven naar buiten dringt.



De menger mag niet worden gestart voordat de bouten waarmee de kap vastzit zijn vastgedraaid.

Start de menger en laat deze weer tot lage snelheid terugkeren.

Stop de menger en vul de vetspuit met nieuw vet, zodat deze weer klaar is voor gebruik.

Smering van de overige beweegbare onderdelen:

De beweegbare onderdelen van de kuiparmen alsmede de as moeten met olie worden gesmeerd. Verwijder het achterpaneel van de menger en smeer de aangegeven punten met behulp van de oliespuit (fig. 5 pos. 2).

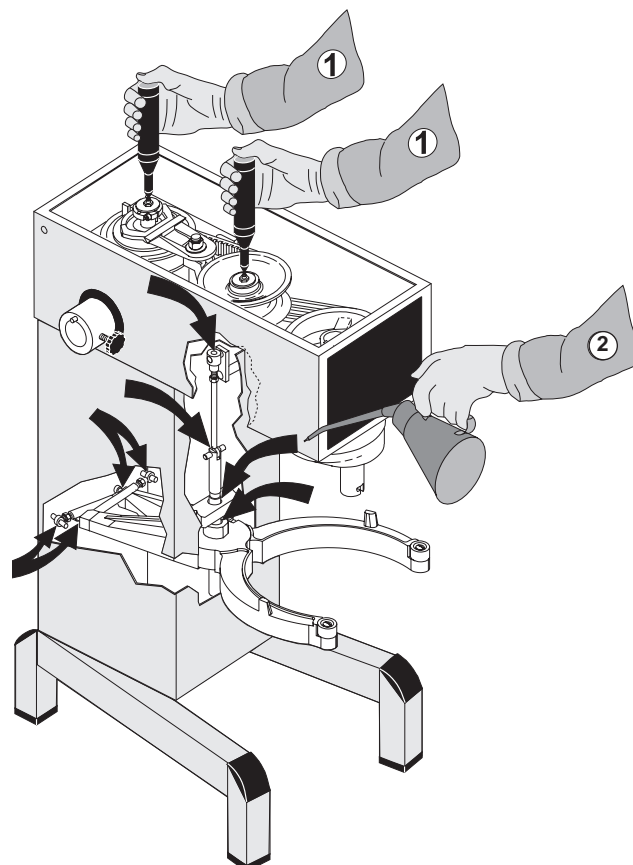
TYPE VET EN OLIE:

As van de snaarschijven: **Castrol LMX.**

Voor reparatie van de mengkop: Tandwielen en tandkrans moeten worden gesmeerd met **Castrol Molub Alloy 936SF Heavy** of **Castrol Grippa 355**, de naaldlagers in de mengkop mogen niet met dit type vet worden gesmeerd. Andere types vet dan de hier vermelde vetsoorten mogen niet worden gebruikt.

Voor reparatie van de hulpstukkenaanluiting: De hulpstukkenaanluiting moet worden gevuld met 0,35 liter **ESSO Fibrax EP 370.**

Fig.5 Smering van traploze aandrijving en overige beweegbare onderdelen.



Slaand geluid vanuit gesloten gedeelte menger.

Menger hapert tijdens het kneden van deeg, dat normaal geen problemen oplevert.

Snelheid van menger niet stabiel

Min/Max snelheid wijzigt zich

Kuip zit te vast of te los

Hulpstuk slaat tegen zijkant kuip

Hulpstuk slaat tegen bodem van kuip

Instelling van de variatorriem

Instelling van de variatorriem

Instelling van de variatorriem

Instelling van de snelheid

Instelling van de kuipklemmen

Instelling van de kuipcentrerung

Instelling van de kuiphoogte



Voordat er ev. reparaties of instellingen worden uitgevoerd moet de stroomtoevoer worden losgekoppeld door de stroomkabel ter plaatse van het aansluitpunt te demonteren

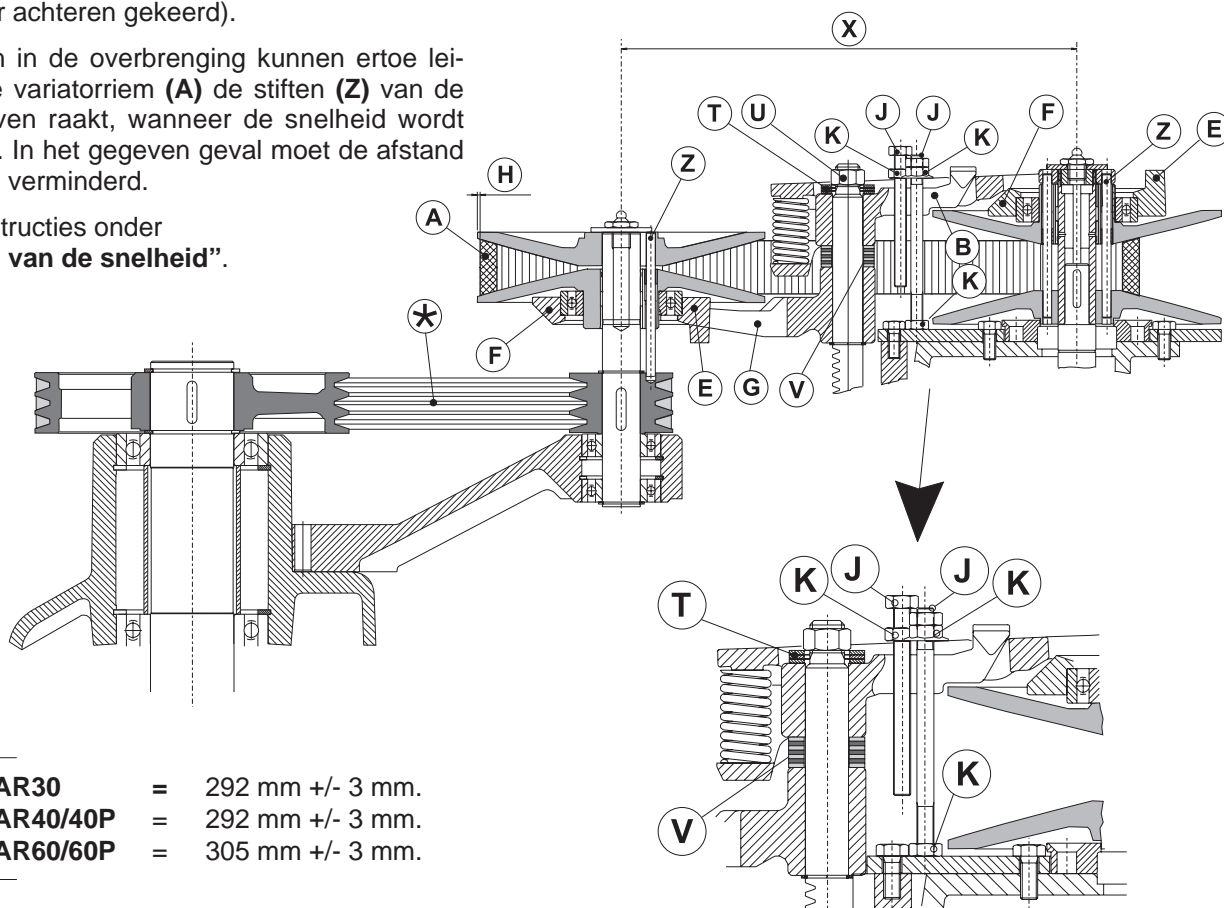
INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:

De afstand **(X)** dient slechts als richtsnoer te worden beschouwd, aangezien deze afstand mede afhankelijk is van de tolerantiewaarde van de variatorriem.

1. Start de machine met gespannen V-snaren (*****)
2. Span de variatorriem **(A)** door 1 of 2 vulplaten van punt **(V)** naar punt **(T)** te verplaatsen.
3. Start de menger en laat deze lopen terwijl u de moer aandraait. De moer mag niet al te hard worden aangedraaid.
4. De pen **(E)** op de schakelring **(F)** moet in de voorste snaarschijf in de variatorvork **(G)** worden geplaatst, en op de voorste snaarschijf moet de pen buiten de vork van de riemspanner **(B)** worden geplaatst (beide naar achteren gekeerd).
5. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem **(A)** de stiften **(Z)** van de snaarschijven raakt, wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In het gegeven geval moet de afstand **(X)** worden verminderd.
6. Volg de instructies onder "Instelling van de snelheid".

INSTELLING VAN DE SNELHEID:

1. De stopbouten van de stuurarm **(J)** moeten zodanig worden ingesteld dat de afstand **(H)** 1-2 mm op de voorste en achterste snaarschijf bedraagt bij respectievelijk lage en hoge snelheid. Draai de borgmoer **(K)** weer vast zodra de snelheid correct is.
2. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem **(A)** de stiften **(Z)** van de snaarschijven raakt, wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In het gegeven geval moet de afstand **(X)** worden verminderd, zie onder "Instellen van de variatorriem", en stel daarna de snelheid opnieuw in.



INSTELLING VAN DE KUIPKLEMMEN:

De kuiparmen dienen in normale bedrijfspositie te staan. Draai de borgmoeren (1) los (fig. 6). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de juiste klemkracht van de kuip is bereikt. Door de bouten los te draaien zal de klemkracht worden verhoogd. Begin door eerst de ene bout een ½ slag los te draaien.

De afstellingsdiameter dient inwendig tussen de kuiparmen te worden gemeten:

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

HET CENTREREN VAN DE KUIP:

Draai de borgmoeren (1) los (fig. 6). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de kuip in het midden van de menger zit. Teneinde er voor te zorgen dat de positie van de kuipklemmen door deze handeling niet vergaat, moet de ene bout **los** en de andere **aan** worden gedraaid. Zet het mengblad in de menger en draai de mengkop met de hand rond om te controleren of de kuip werkelijk goed in het midden staat, voordat de instellingen wordt vastgezet.

INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:

Meet de afstand (X) vanaf de onderzijde tot de bajonetschacht tot aan de bovenzijde van de kuiparmen waar de kuip op rust (fig. 7a). De kuiparmen dienen in de normale opgeheven bedrijfsstand te staan.

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

Laat de kuiparmen zakken op een houten blok, zodat het liftstelsel niet wordt belast. Draai de borgmoer (1) los (fig. 7b). Verwijder de borgpennen (2). Verwijder de liftpennen (3).

De liftbout (4) is nu vrij en kan in de liftmoer (5) worden los- en aangedraaid totdat de juiste kuiphoogte op de kuiparmen is bereikt.

fig.7a Meet de afstand (X):

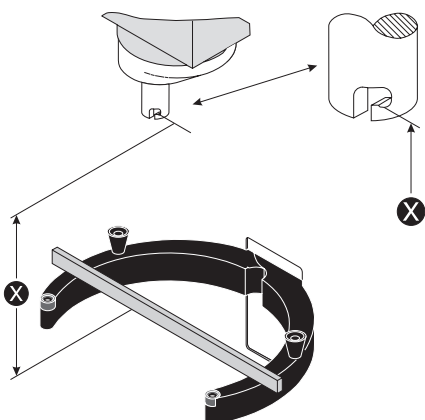


fig.6 Instelling van de kuipklemmen en het centreren van de kuip:

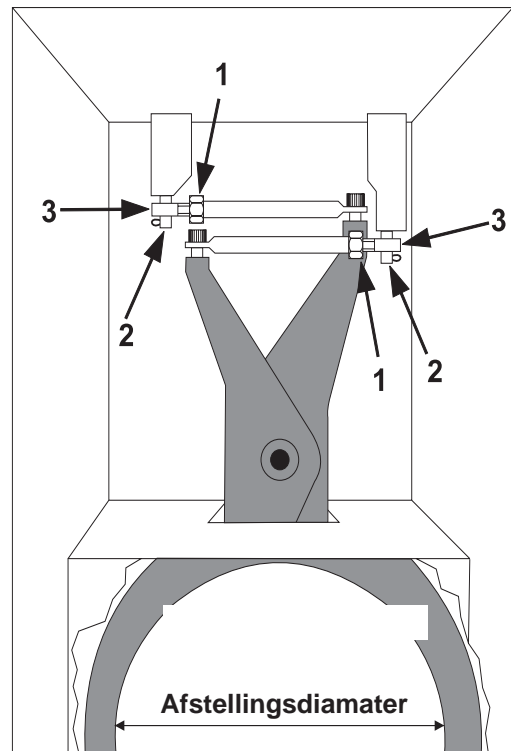
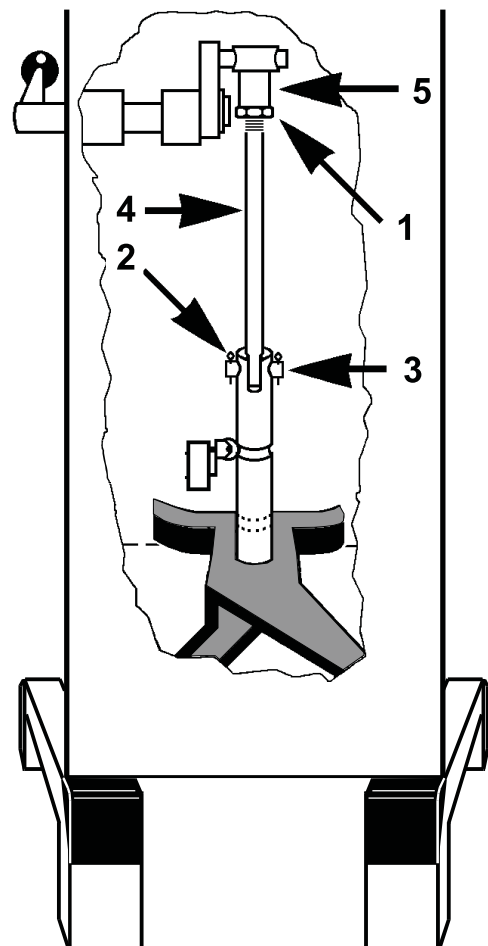


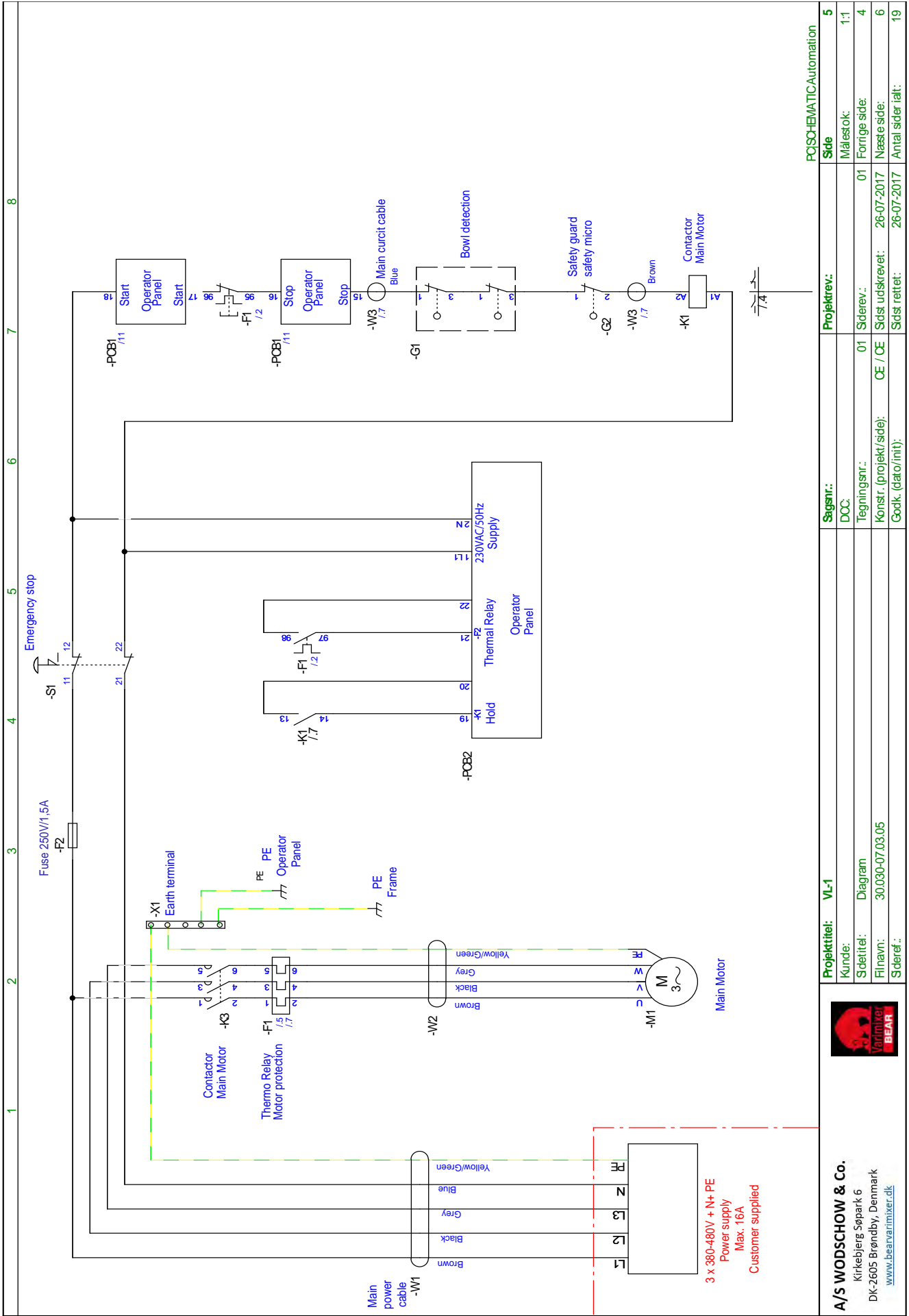
fig.7b Instelling van de kuiphoogte:




FOUTCODES:

Langdurige overbelasting zal het functioneren van de machine onderbreken. **OH** wordt weergegeven op het display van de menger

- Laat de menger afkoelen.
- Na korte tijd zal het display teruggaan naar de normale modus en kunt u de menger weer starten zoals omschreven in “**Starten na een stop op hoge snelheid**” op pagina 4



A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.beaivarimixer.dk				Projektitel: VL-1 Kunde: Diagram Sæditelet: 30030-07.03.05 Filnavn:	Sagnet: Sagsnr.: DOC: Tegningsnr.: 01 Konst. (projekt/side): CE / CE Godk. (dato/init):	Projektnr.: Side Målestok: 1:1 Siderov.: 01 Sidst udsikret: 26-07-2017 Sidst rettet: 26-07-2017	PCSchematicAutomation Side Målestok: 1:1 Fortrige side: 4 Næste side: 6 Antal sider ialt: 19
---	--	---	--	--	--	---	---

3 x 380-480V + N+ PE
 Power supply
 Max. 16A
 Customer supplied

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