



KODIAK

—
Bruksanvisning

KODIAK10



NO

Varimixer

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

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

DRN: 20010-1616
Oversettelse av den originale brukerhåndboken
2021 05 31

INNHOOLD:

GENERELT:	2
UTPAKKING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLASJON OG JUSTERINGER:	3
ELEKTRISK TILKOBLING:	3
SIKKERHET:	4
MAGNETER:	4
IGANGSETTING:	5
BRUK AV MASKINEN:	5
TEKNISKE DATA:	5
MASKINKOMPONENTER:	6
KODIAKs BRUKERVENNLIGHET:	7
MAKS. KAPASITET FIR MASKINEN:	8
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:	8
TILKOBLINGSPUNKT TIL TILLEGGSUTSTYR:	8
BETJENING AV MASKINEN:	9
RENGJØRING:	10
REPARASJON OG VEDLIKEHOLD	10
SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:	11
OVERBELASTNING:	12
FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER:	12
TILGANG TIL SIKRINGEN:	13
AVLESNING AV MASKINDATA:	13
AVLESNING AV FEILLOGG:	13
KRETSSKJEMA:	14

GENERELT:

Denne håndboken skal sees på som en integrert del av maskinen og skal oppbevares ved maskinen gjennom hele maskinens levetid.

Før maskinen tas i bruk, er det viktig å lese disse instruksjonene grundig, spesielt avsnittet om brukersikkerhet.

Produsenten kan oppdatere produkthåndboken uten å oppdatere denne kopien av håndboken.

Produsenten er ikke ansvarlig for feil forårsaket av:

- Uforsiktig, uegnet eller feil bruk av maskinen
- Ikke-tiltenkt bruk (ikke i tråd med formålene beskrevet i håndboken)
- Feil installasjon
- Feil strømforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse av vedlikeholdsanvisninger
- Modifikasjoner på maskinen
- Reservedeler og tilbehør som ikke er originale eller spesifisert for denne modellen
- Manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken

Kontakt leverandøren ved feil på maskinen.

Garantien dekker ikke skader forårsaket av misbruk, overbelastning eller brukerens manglende overholdelse av vedlikeholdsinstruksjonene.

UTPAKKING:

Maskinen skal pakkes ut og emballasjen kasseres i samsvar med gjeldende regler i det aktuelle landet.

Før maskinen fjernes fra pallen, må det kontrolleres at alle deler følger med maskinen:

- Sikkerhetsvern
- 32 mm fastnøkkel for bena.
- Bolle, ballongpisk, flatvisp, deigkrok og skrape med blad.

Maskinen kan fjernes fra pallen ved å kutte festebåndene.

TRANSPORT:

Bruk alltid løfteutstyr til å flytte maskinen.

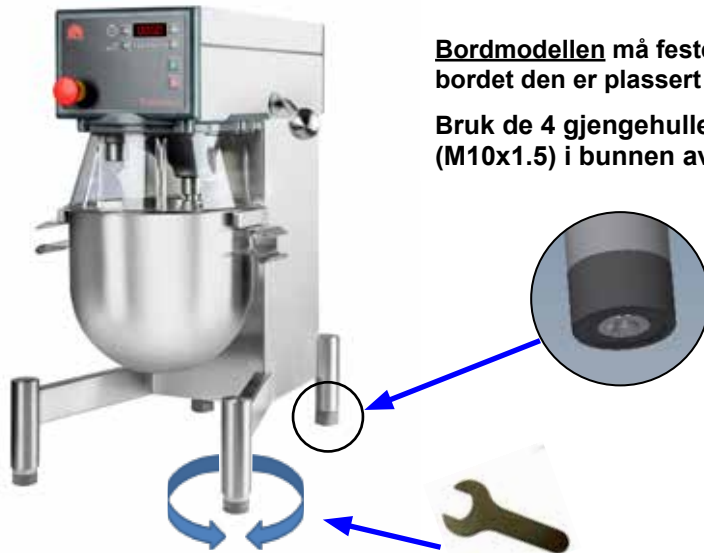
Maskinen må ikke trekkes eller løftes etter løftehåndtaket på bollen.

Når maskinen flyttes, skal den til enhver tid være i loddrett stilling.

INSTALLASJON OG JUSTERINGER:

Omgivelsestemperaturen rundt maskinen må ikke overstige 45 °C.

Niveller maskinen ved å justere føttene ved hjelp av den medfølgende 32 mm-fastnøkkelen.



Bordmodellen må festes til bordet den er plassert på.

Bruk de 4 gjengehullene (M10x1.5) i bunnen av bena.

ELEKTRISK TILKOBLING:

Før maskinen kobles til strømnettet, må du kontrollere at spenningen og frekvensen som er trykt på typeskiltet, samsvarer med installasjonsstedet.

Typeskiltet befinner seg øverst på baksiden av maskinen.

Den elektriske installasjonskretsen må sikres med en jordfeilbryter:

RCD type A-SI

Mikseren må jordes. Unnlattelse av å gjøre det kan føre til -

Fare for elektrisk støt.

Skader på maskinen.

Kraftig elektromagnetisk støy som forårsaker funksjonsfeil på maskinen og interferens med andre enheter.

Brukeren kan koble til maskinen hvis -

Kabel med støpsel følger med maskinen

Bare en godkjent elektriker skal koble til maskinen hvis påmontert kabel uten støpsel leveres sammen med maskinen

Av hensyn til servicepersonalet bør det være godt synlig når støpselet til mikseren er fjernet fra stikkontakten i vegg.

SIKKERHET:



Brukerens sikkerhet sikres på følgende måte:

Mikseren er laget for kommersiell bruk på kjøkken, serveringssteder og i bakerier.

Maskinen er laget for produksjon av produkter som ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være skadelige for brukeren når den er i bruk.

Maskinen må ikke brukes i eksplosjonsfarlig atmosfære.

Maskinen kan bare brukes av opplært personell.

Følg alltid lokale lover og forskrifter med spesiell oppmerksomhet mot operatørens alder, fysiske og mentale tilstand. Operatøren må være over 14 år.

Det konstante støynivået på arbeidsplassen til operatøren er lavere enn 70 dB (A)

Redskapene kan bare rotere når sikkerhetsvernet er på plass og bollen hevet (bolleregistrering).

Sikkerhetsvernet er laget av plast.

Det er ikke mulig å feste vernet feil.

Ingen tilgang til roterende redskaper.

Spredningen av melstøv er avgrenset.

Utstyrt med nødstop - redskapet slutter å rotere på mindre enn 4 sekunder (også ved normal avslåing og stopp via sikkerhetsvern).

Avstand mellom vern/stativ og løftehåndtak skal være minst 50 mm.

Maskinen forblir stabil selv om den vippes opptil 10°.

Maskinen er beskyttet mot overspenning.

Ikke-ioniserende stråling avgis ikke forsettlig, men er snarere teknisk betinget av elektrisk utstyr (f.eks. elektriske motorer, strømførende ledninger eller solenoider). Maskinen er utstyrt med sterke permanentmagneter. Ved å opprettholde en sikker avstand (mellom feltkilden og implantatet) på 30 cm, kan innvirkning på aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) med sannsynlighet forhindres.



MAGNETER:

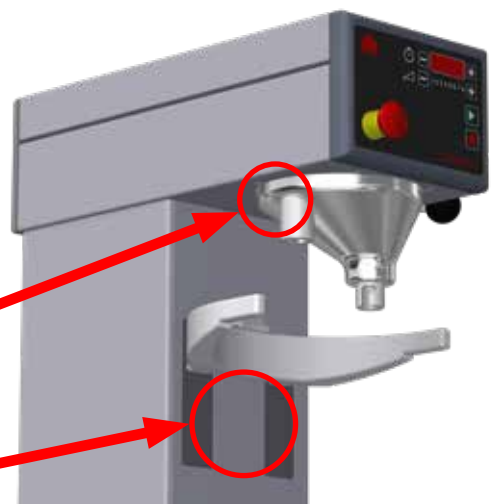
Advarsel for brukere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer). Maskin og sikkerhetsvern er utstyrt med sterke magneter

Område på sikkerhetsvern med magneter



Område på maskinen med magneter - for sikkerhetsvern bryter

Områder på maskin og bolle med magneter - for registrering av bolle



IGANGSETTING:

Bolle, verktøy og sikkerhetsvern må rengjøres før bruk – se avsnittet på **Rengjøring, side 10.**

Maskinen bør plasseres slik at det er plass til vanlig bruk og vedlikehold.

BRUK AV MASKINEN:

Maskinen må bare brukes som spesifisert i denne håndboken.

Bare boller designet for Kodiak kan brukes.

Hold hendene unna bollen mens maskinen er i gang, denne kan forårsake alvorlig personskade.

Med mindre modifikasjonen anbefales av produsenten, er det forbudt å modifisere maskinen.

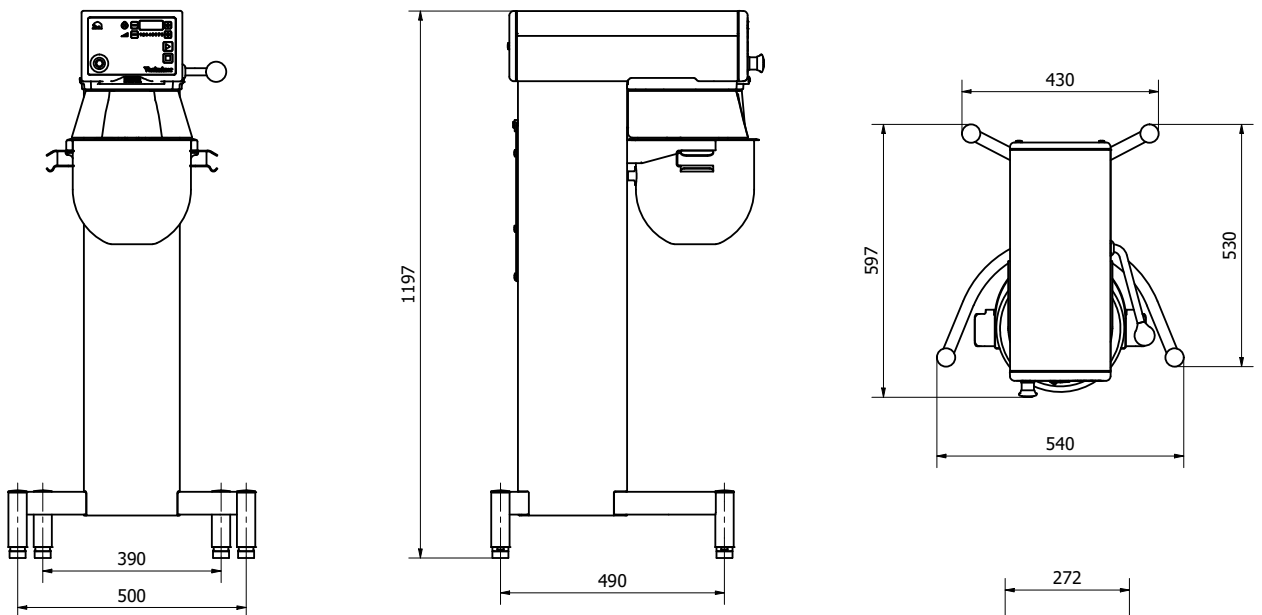
Følgende anbefalinger gjelder for arbeid med pulverholdige ingredienser:

- Pulverholdige ingredienser skal ikke helles i bollen fra stor høyde.
- Poser med f.eks. mel skal åpnes i bunnen og nede i bollen.

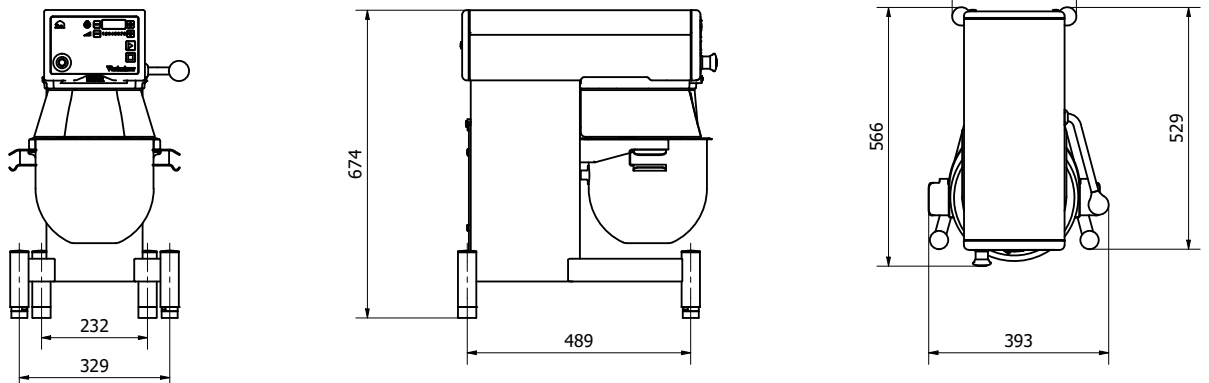
TEKNISKE DATA:

Kodiak 10	Totalvekt	Nettvekt	Effekt	Variabel hastighet, redskap
Modell	kg	kg	kW	o/min
Gulvmodell	138	120	0,7	72 - 451
Bordmodell	63	50		

Gulvmodell:

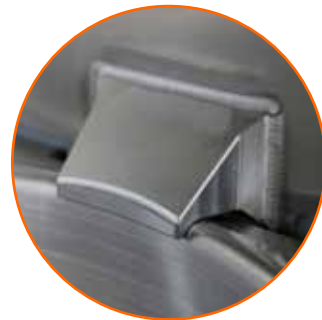


Bordmodell:



MASKINKOMPONENTER:

Bollen må skyves helt inn i armene.



Når bollen løftes, skal den være festet med bollefestet

KODIAKs BRUKERVENNLIGHET:

KODIAK er designet i samarbeid med kjøkken- og bakeripersonell, noe som har resultert i en rekke brukerfordeler:

Selve maskinen

Kan kobles til strømmettet av brukeren (standard spenning)

Er laget av rustfritt stål

Har høydejusterbare føtter for å sikre stabilitet selv i skråplan

Er lett å rengjøre, med store overflater og et avtakbart sikkerhetsvern som kan vaskes i maskin

Betjeningspanelet kombinert med den store bollediameteren gir godt oversikt over innholdet i bollen.

Betjeningspanel:

Betjeningspanelet er enkelt og intuitivt, med store trykknapper.

Panelet er enkelt å rengjøre med en fuktig klut.

Det finnes en innebygd tidtakerrfunksjon med display, som også kan brukes til å vise antall driftstimer.

Bolle.

Bollen er ikke veldig dyp, men har en stor diameter, noe som gjør det lettere å se innholdet mens du arbeider.

Sikkerhetsvern:

Sikkerhetsvernet er i ett stykke og laget av gjennomsiktig plast. Vernet er enkelt å ta av og rengjøre.

Vernet kan maskinvaskes på opptil 60 ° og tåler opptil 90 ° i korte perioder.

Beskyttelsen er laget av et spesielt støtbestandig materiale som tåler daglig bruk i et kommersielt kjøkken.

Sikkerhetsvernet holdes på plass av magneter.

Det er ikke mulig å feste vernet feil.

Pilene indikerer kraften som kreves for å fjerne skjermen:



MAKS. KAPASITETFIR MASKINEN:

Kapasitet per blanding	Redskap	
Eggehvite	Ballongvisp	1 l
Pisket krem	Ballongvisp	2,5 l
Majones *	Ballongvisp	8 l
Urtesmør	Flatvisp	5 kg
Potetmos *	Flatvisp/ ballongvisp	3,5 kg
Brøddeig (50 %AR) **	Deigkrok	5 kg
Brøddeig (60 %AR)	Deigkrok	6 kg
Ciabatta-deig * (70 %AR)	Deigkrok	5,5 kg
Muffins *	Flatvisp	6,5 kg
Lagkakebunn	Ballongvisp	2,5 kg
Kjøttbollemiks*	Flatvisp	7 kg
Frosting	Flatvisp	5,8 kg
Smultringer (50% AR)	Deigkrok	6 kg

AR = absorpsjonsforhold
(væske i % av tørrstoffer)

Beregning AR

1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

$$AR = \frac{0,6 \times 100}{1} = 60 \%$$

Beregning tørrstoff og væske

6 kg deig, 60 % AR
(tabell, maksimal kapasitet)

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{Maks. kapasitet} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{6 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 3,75 \text{ kg}$$

$$\text{Væske} = 6 \text{ kg} - 3,75 \text{ kg} = 2,25 \text{ kg}$$

UTSTYR:**Standardutstyr, som følger:**

Bolle
Deigkrok, ballongvisp, flatvisp, skraper med standardblad
Valgfritt tilbehør:
Skrapeblad for produkter med høy temperatur (PTFE)
Redskapsstativ

**RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:**

Anbefalt bruk av redskaper:

Ballongvisp	Flatvisp	Deigkrok
Krem	Kakemiks	Brøddeig
Eggehviter	Smørkrem	Rugbrød
Majones	Vaffelmiks	osv.
osv.	Kjøttfarse	
	osv.	



Vispen skal ikke slås mot harde gjenstander, som kanten av bollen. Dette vil forkorte levetiden til redskapen på grunn av deformasjon.

For å lage potetmos, bruk flatvisp og deretter ballongvisp.

TILKOBLINGSPUNKT TIL TILLEGGSTYR:

Maskinen kan være utstyrt med et tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr der valgfritt tilbehør, som kjøttkvern og grønnsakskutter kan festes.

For mer informasjon om montering og bruk av tilleggsutstyr, se håndboken som følger med tilbehøret.

Maskinen må kobles ut når tilbehøret er montert på tilkoblingspunktet.

BETJENING AV MASKINEN:



Før du starter maskinen:

Legg ønsket redskapet i bollen og sett bollen i bollearmene.

Vri verktøyet for å låse det i bajonettfestet.

Monter sikkerhetsvernet.

Løft bollen ved hjelp av løftehåndtaket.

Mikseren er nå klar til å starte.

Det er mulig å stille inn både kjøretid og hastighet før du starter maskinen; se neste avsnitt:

Starte maskinen:

Trykk på for å starte mikseren.

Trykk på ved siden av for å øke hastigheten.

Trykk på ved siden av for å redusere hastigheten.

Hastigheten vises som et tall på skalaen 12345678.

Displayet 12345678 representerer laveste hastighet, ca. 72 o/min.

Displayet 12345678 representerer høyeste hastighet, ca. 450 o/min.

Hvis du ønsker en bestemt starthastighet, stiller du inn hastigheten og starter deretter mikseren ved å trykke på .

Visning av driftstid – tidtakerfunksjon:

Velg driftstid for mikseren ved å trykke på ved siden av . Driftstiden vises i minutter og sekunder i tidtakerfeltet mellom og .

Driftstiden kan være opptil 90 minutter.

Når mikseren er i gang, vil ikke driftstiden nullstilles hvis du trykker på én gang; trykk én gang til, så blir den tilbakestilt.

Hvis driftstid ikke er valgt, vil displayet vise tiden som har gått siden mikseren ble startet.

Hvis tiden som er angitt på tidtakeren, går ut mens mikseren er i gang, stopper mikseren og du hører et lydsignal.

Inspeksjon av ingredienser under bruk:

Hvis mikseren må stoppes midlertidig uten å påvirke driftstiden, trykker du på . Mikseren senker hastigheten og deretter stoppe, og driftstiden vil også stoppe.

Bollen kan nå senkes og ingrediensene sjekkes.

Hev bollen og trykk på , så begynner mikseren, og driftstiden gjenopptas.

Stoppe maskinen:

Slik stopper du maskinen:

- Trykk på . Driftstid ikke tilbakestilt.
- Trykk to ganger på . Driftstid tilbakestilt.

Start på nytt ved å trykke på .

Mikseren starter på laveste hastighet.



Nødstop - bare for bruk i nødssituasjoner og for å slå av mikseren

RENGJØRING:

Maskinen kan bare rengjøres av opplært personale som må være over 14 år.

Trekk ut støpselet før rengjøring for å forhindre elektrisk fare og utilsiktet start av maskinen.

Maskinen bør rengjøres daglig etter bruk.

Fjern verktøy, bolle og fremre og bakre vern.



Tørk av den med en myk børste og rent vann. Sulfonerte såper bør brukes med forsiktighet, da de ødelegger smøremidlene i maskinen.

Maskinen skal aldri skylles med slange.

Bolle, redskap og vern er oppvaskmaskinsikre.

Sikkerhetsvern av plast kan bli skadet hvis det utsettes for høye temperaturer over lengre tid. (Generell maksimumstemperatur 60 °C, skyll maksimum 90 °C, i maksimalt 30 sekunder).

REPARASJON OG VEDLIKEHOLD

Må kun utføres av kvalifisert og opplært personale.

Lokket på mikseren skal bare tas av når kabelen til strømforsyningen er fjernet.

SMØRING

Smøring er bare nødvendig under reparasjon




Miksehode: tannhjul, nålelager og innvendige drev smøres med **Molykote G-1502 FM**.

Tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr (hvis det medfølger): tannhjul smøres med **Renolit GreaseWay LiCa 80**.


Ikke bruk andre typer fett enn det som er spesifisert.

De bevegelige delene som tilhører bollens løftemekanisme, går i vedlikeholdsfrie lagre og skal derfor ikke smøres.

SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:

Del	Handling	Frekvens	Merk
Sikkerhetsvern	Kontroller sikkerheten til sikkerhetsvernet: Slutter redskapet å rotere når sikkerhetsvernet ikke er riktig plassert?	Jevnlig	 Hvis redskapet ikke umiddelbart slutter å rotere hvis sikkerhetsvernet ikke er riktig plassert, skal ikke maskinen brukes. Tilkall tekniker
Nødstop	Test nødstop: Slutter redskapet å rotere når nødstop er aktivert?	Jevnlig	 Hvis redskapet ikke umiddelbart slutter å rotere hvis sikkerhetsvernet ikke er riktig plassert, skal ikke maskinen brukes. Tilkall tekniker
Tilkoblingspunkt til tilleggsstyr	Gummiproppen som dekker til åpningen på tilkoblingspunktet skal være intakt på maskinen.	Daglig	 Gummiproppen må dekke åpningen på tilkoblingspunktet når det ikke er i bruk.
Rengjøring	Følg instruksjonene i avsnittet "Rengjøring"	Følg instruksjonene i avsnittet "Rengjøring"	

EKSEMPEL PÅ ELEKTRISKE TILKOBLINGER:

Lokal 50/60 Hz-strømforsyning.			Typeskilt				Merknader
Strømforsyning: faser x spenning	Med nøytral	Jord	Spenning	Faser	Bruk nøytral	Bruk jord	
1 x 220-240V	Nøytral	ja	230 V	1	ja	ja	Legg merke til at maskinen ikke må kobles til uten jording, da dette kan forstyrre virkningen av EMC-filteret ved å frigi stråling til jord, noe som kan være farlig for brukeren.  Av funksjonelle og sikkerhetsmessige grunner <u>må</u> maskinen kobles til jord.
2 eller 3 x 220-240V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 eller 3 x 380-415 V	Nøytral	ja	230 V	1	ja	ja	
2 eller 3 x 380-415 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	

OVERBELASTNING:

Unngå alltid overbelastning av maskinen.

Overbelastning vil føre til at frekvensomformereren stopper maskinen.

OL:1, **OL:2** eller **OL:3**

vises i tidtakerfeltet.

PROSEDYRE VED OVERBELASTNING:

Sjekk feilkoden nedenfor og følg løsningsforslaget.

Fjern feilkoden ved å trykke på .

Maskinen kan nå startes på nytt ved å trykke på .

FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER:

For noen feil vil kontrollsystemet vise en feilkode i displayet:

EE: 1 Brukeren trykket på  uten å heve bollen til arbeidshøyde.

Løsning: Løft bollen til arbeidshøyde.

EE: 2 Brukeren trykket på  uten å montere sikkerhetsvernet.

Løsning: Monter sikkerhetsvernet.

EE: 4 Den termiske sensoren i motoren er overopphetet.

Løsning: Feilen vil forsvinne når temperaturen har falt til et akseptabelt nivå.

Stopp mikseren og reduser mengden ingredienser i bollen. Når den starter på nytt, velger du en lavere hastighet.

EE: 6 Det er en feil i kommunikasjonen mellom betjeningspanelet og frekvensomformereren.

Løsning: Ring ingeniøren.

EE: 7 Feil i frekvensomformereren.

Løsning: Tilkall tekniker.

EE: 8 Termosensor i frekvensomformereren har koblet ut.

Løsning: Feilen forsvinner når temperaturen har falt til et akseptabelt nivå.

EE: 9 Intermitterende lavspenning i strømforsyningen.


Løsning: Strømforsyningen til mikseren bør kontrolleres av en ekspert.

EE: 10 Intermitterende høyspenning i strømforsyningen.

Løsning: Strømforsyningen til mikseren bør kontrolleres av en ekspert.


OL:1 Blanderen er overbelastet - kontinuerlig i 50 sekunder

Løsning: Reduser mengden i bollen; alternativt kan det hende at produktet må deles i mindre deler eller fortynnes før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Feilkoden fjernes ved å trykke på .


OL:2 Mikseren er overbelastet – i flere korte intervaller (overbelastet 8 ganger i løpet av 20 sekunder)

Løsning: Reduser mengden i bollen; alternativt kan det hende at produktet må deles i mindre deler eller fortynnes før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Feilkoden fjernes ved å trykke på .

OL:3 Blokkering.

Løsning: Fjern objektet som forårsaket blokkeringen.

Feilkoden fjernes ved å trykke på .

OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan også oppstå når man har koblet til og tatt i bruk \$tilbehør.




AVLESNING AV MASKINDATA:

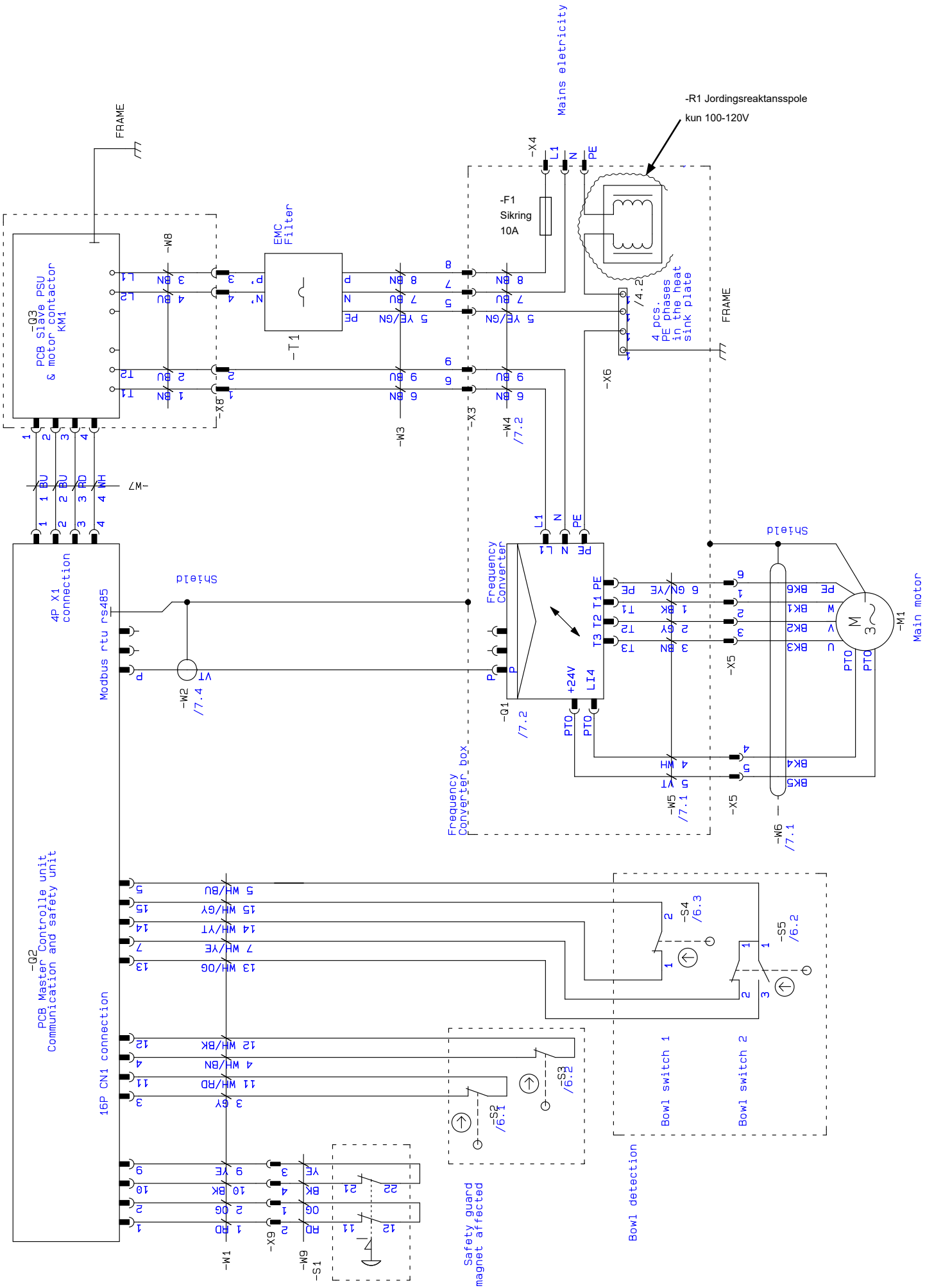
Trykk på stopp-knappen i fem sek. Maskindata vil da vises som vekslende tekst i displayet. Det finnes fem avlesninger som svarer til de fem datasettene som er beskrevet under:

- **Datasekk 1:** Viser fastvareversjon som «F», etterfulgt av tre tall, f.eks. **F003** = fastvare versjon 3.
- **Datasekk 2:** Viser maskinens driftstid som «t», etterfulgt av tre tall som indikerer antallet 10-minutters sykluser, f.eks. **t002** = 2 x 10 min, eller 20 min.
- **Datasekk 3:** Viser fire figurer som indikerer antall minutter gjeldende syklus har kjørt, f.eks.: **1234** = 1,234 min. Hvis **t002** vises etterfulgt av **1234**, har for eksempel maskinen kjørt i 20 min + 1,234 min, eller en total driftstid på 21,2 min.
- **Datasekk 4:** Viser antall ganger maskinen har blitt koblet fra strømforsyningen (støpsel fjernet fra maskinen/ strømbrydd/slått av) og startet på nytt, vist som «r» etterfulgt av tre figurer som indikerer antall omstarter, f.eks. **r002** = 2 x 9 999 omstarter, eller 19 998 omstarter.
- **Datasekk 5:** Viser fire figurer som indikerer antall omstarter som har oppstått i den gjeldende syklusen, f.eks. **1234** = 1234 ganger. Med andre ord, hvis **r002** vises etterfulgt av 1234, har maskinen hatt omstart totalt 19 998 + 1234, eller 21 232 ganger.

LESE FEILLOGG:

Det er mulig å vise en logg over feil som har oppstått:

- Trykk på nødstop, og trykk deretter på **+** ved siden av .
- Displayet viser den siste feilen først.
- For å rulle tilbake gjennom feilene trykker du på **+** ved siden av , og for å rulle fremover trykker du på **-** ved siden av .
- De åtte siste feilene kan vises.
- Deaktiver nødstop for å avbryte displayet.



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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 14-03-2018

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

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

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011
 EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007
 DS/EN 1672-2 + A1:2009

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
T: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com