

AR

Bedienungsanleitung



Gültig ab Maschinenummer:

AR80 : 80002012

AR100 :100002125

AR80 VL-1, VL-1S

AR100 VL-1L, VL-1S



Varimixer

DE

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20080-1303
Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung
2023 06 28

INHALT:

Allgemeines	2
Auspacken	2
Sicherheit	3
Aufstellung der Rührmaschine	3
Reinigung	4
Einfüllschütte	4
Höchstkapazität der Rührmaschine	5
Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten	5
Bedienung der Rührmaschine	6
Bedienung der Frontblende	7
Aufbau der Rührmaschine	8
Wartung und Schmierung	8
Einstellen des Spezialriemens	9
Einstellen der Geschwindigkeit	9
Einstellen der Geschwindigkeit (Nockenscheiben für niedrige und hohe Geschwindigkeit)	10
Einstellen der Kesseleinspannung	12
Einstellen der Kesselzentrierung	12
Einstellen der Kesselhöhe	13
Fehlerliste und mögliche Behebung	14
Fehlercodes	14
Manuelle Rückstellung des Motorschutzrelais	15
Prinzipschaltbild	16
Reinigungsanleitung	20
Inhalt der Konformitätserklärung der Maschine	22

ALLGEMEINES:

Dieses Handbuch ist als integrierter Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss während der gesamten Nutzungsdauer der Maschine in deren Nähe aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Anwendersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Produkthandbuch zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller kann nicht für Fehler aufgrund der folgenden Ursachen haftbar gemacht werden:

- Fahrlässiger, unsachgemäßer oder unzumutbarer Gebrauch der Maschine
- Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch (Gebrauch für nicht im Handbuch beschriebene Zwecke)
- Unsachgemäße Installation
- Falsche Stromversorgung der Maschine
- Mangelnde Einhaltung der Wartungsanleitung
- Änderungen der Maschine
- Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch.

Bei Fehlern an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Schäden aufgrund von nicht bestimmungsgemäßer Anwendung, Überlastung bzw. Nichteinhaltung der Wartungsvorschriften usw. durch den Benutzer werden von der Garantie nicht abgedeckt.

AUSPACKEN:

Die Maschine auspacken und die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften entsorgen.

Bevor die Maschine von der Palette entfernt wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm, Einfüllschütte, Kessel.
- Fettpresse, Gummifüße und Abstandhalter für die Höheneinstellung.
- Kesselwagen, Besen, Rührer, Kneiter, Abstreifer mit Klinge und Anbaugeräteantrieb, sofern diese bei der Bestellung ausgewählt wurden.

Die Maschine ist mit vier Bolzen auf der Palette befestigt. Zum Lösen der Maschine von der Palette die 4 Muttern mit dem mitgelieferten Werkzeug lösen und die Bolzen ausschlagen.



SICHERHEIT:

Die Maschine darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren bedient, gereinigt und gewartet werden. Die örtlichen Gesetze und Vorschriften sind immer zu beachten. Insbesondere sind das Alter sowie die körperliche und geistige Verfassung des Bedieners zu berücksichtigen.

Der konstante Geräuschpegel am Arbeitsplatz des Bedieners liegt unter 70 dB (A).

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Cateringunternehmen und Bäckereien konzipiert. Die Rührmaschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden. Die Rührmaschine darf nur laut den Angaben in dieser Anleitung verwendet werden.



Die Rührmaschine ist für die Zubereitung von Produkten bestimmt, die während der Verarbeitung keine Reaktionen hervorrufen und keine Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sein können.



Während die Rührmaschine in Betrieb ist, nicht die Finger in den Kessel stecken. Verletzungsgefahr!



Der elektrische Anschluss darf nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Zum Bewegen der Rührmaschine ist stets eine Hebevorrichtung zu verwenden. Die Rührmaschine in aufrechter Position bewegen.

(VL-1, VL-1L) Die Rührmaschine darf nicht am Hebel des Kesselhebeseystems oder am Hebel zur Geschwindigkeitseinstellung gezogen oder angehoben werden.

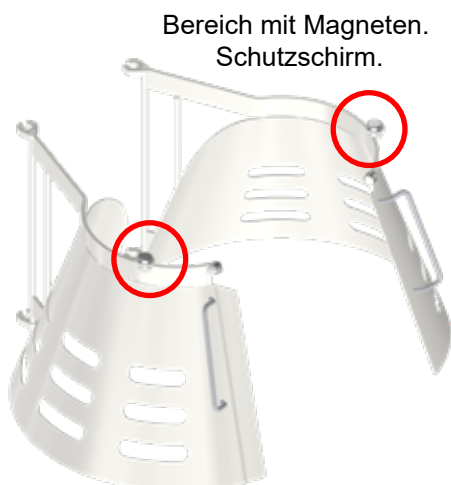


Staub erzeugende Zutaten:

Möglichst nicht aus großer Höhe in den Kessel schütten. Mehlsäcke o. Ä. unten im Kessel geöffnet werden. Die Geschwindigkeit nicht zu schnell auf die Höchstgeschwindigkeit erhöhen.

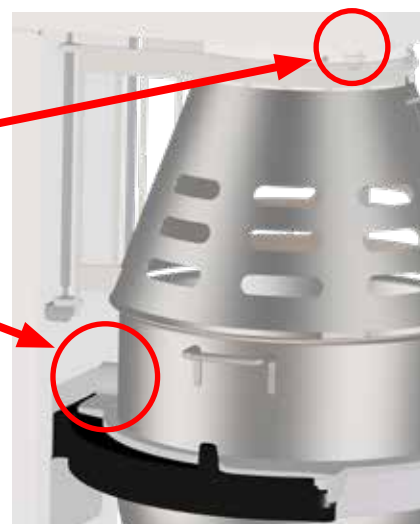


Warnung für Benutzer mit Implantaten (z. B. Herzschrittmachern, Defibrillatoren)
Rührmaschine und Schutzschirm sind mit starken Magneten ausgestattet.



Bereich mit Magneten
Schutzschirm.

Bereich mit Magneten
Kesselerkennung.



AUFSTELLUNG DER RÜHRMASCHINE:

Die Rührmaschine so aufstellen, dass der Arbeitsbereich für den normalen Betrieb und für die Wartung ausreichend ist.

Der Boden des Arbeitsbereichs, in dem die Maschine aufgestellt wird, muss fest, eben und waagrecht sein.

Die Rührmaschine muss mit Gummifüßen montiert werden, die Wackeln und Korrosion verhindern. Wenn der Boden nicht ganz eben ist, können Abstandshalter unter die Füße der Rührmaschine gelegt werden, um sicherzustellen, dass sie eben steht.

Eine Verschraubung im Boden ist nur unter besonderen Bedingungen notwendig, beispielsweise auf Schiffen.

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf 45 °C nicht überschreiten.

Anschluss an die Stromversorgung:



Die Rührmaschine über einen Stecker mit dem Stromnetz verbinden. Der Stecker muss für mindestens 16 A, 230/400V~, IP44 ausgelegt sein.

Beim Verbinden:

3 Phasen + Erde, 4-poligen Stecker verwenden.

3 Phasen mit 0 + Erde, 5-poligen Stecker verwenden.

Bevor die Rührmaschine an das Stromnetz angeschlossen wird, sollte überprüft werden, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung und Frequenz für den Aufstellungsort korrekt sind. Das Geräteschild befindet sich oben an der rechten Seite der Rührmaschine.

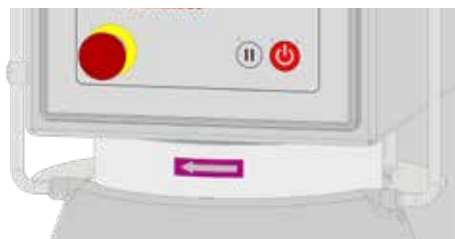
INBETRIEBNAHME:

Maschine, Kessel, Werkzeuge, Schutzschirm und Einfüllschütte müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden – siehe den Abschnitt „Reinigung“ auf Seite 4.

KONTROLLE DER DREHRICHTUNG DES RÜHRKOPFES:



Das Werkzeug entfernen, die Kesselarme mit dem Kessel in die normale Arbeitsposition anheben und die Rührmaschine starten. Die Drehrichtung des Rührkopfes prüfen: Der Rührkopf muss sich in die oberhalb des Rührkopfes angegebene Drehrichtung drehen. Bei falscher Drehrichtung müssen 2 der Phasendrähte des Verbindungskabels vertauscht werden.



NETTOGEWICHT DER MASCHINE:

AR80	340 kg
AR100	395 kg

REINIGUNG:



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal ausgeführt werden. Das Mindestalter beträgt 14 Jahre.

Trennen Sie vor jeder Reinigung die Stromversorgung der Maschine. Trennen Sie das Verbindungskabel hierzu vom Verbindungspunkt.

Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Zur Erstellung kundenspezifischer Reinigungspläne hat Varimixer A/S ausgehend von der aktuellen Gesetzgebung eine detaillierte Reinigungsanleitung erstellt, die am Ende dieses Handbuchs zu finden ist. Die neueste Version finden Sie unter varimixer.com

ENTFERNEN VON SCHUTZSCHIRMEN:



EINFÜLLSCHÜTTE:



Wenn während des Betriebs der Maschine Zutaten eingefüllt werden sollen, die mitgelieferte Einfüllschütte aus Edelstahl verwenden.



HÖCHSTKAPAZITÄT DER RÜHRMASCHINE:

Kapazitäten nach Mischung	Werkzeug		AR80	AR100
Eiweiß	Besen	L	4	5
Schlagsahne	Besen	L	16	25
Buttercreme-Glasur	Besen *	Kg	32	45
Kartoffelpüree	Rührer *	Kg	43	54
Kuchen (US-Rührkuchen)	Rührer	Kg	40	55
Glasur, Fondant	Rührer *	Kg	32	40
Kräuterbutter	Rührer	Kg	24	35
Frikadellen-/vegane Mischung	Rührer	Kg	48	60
Teigwaren, Nudeln (50%AR)	Knetter **	Kg	32	45
Teig, Weizen 50%AR	Knetter	Kg	40	50
Teig, Weizen 55%AR	Knetter	Kg	47	58
Teig, Weizen 60%AR	Knetter	Kg	53	65
Teig, Vollkorn 70%AR	Knetter	Kg	48	65
Teig, Roggenbrot	Knetter	Kg	54	80
Teig, Sauerteigbrot	Knetter	Kg	48	65
Teig, glutenfrei	Knetter	Kg	37	47

* Abstreifer empfohlen

** Niedrige Geschwindigkeit empfohlen

Lokale Abweichungen bei den Eigenschaften der Zutaten können die Wasseraufnahme, das Volumen, die Backeigenschaften usw. beeinflussen.

AR = Absorptionsgrad

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Berechnung AR

1 kg Trockenmasse und 0,6 kg Flüssigkeit:

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

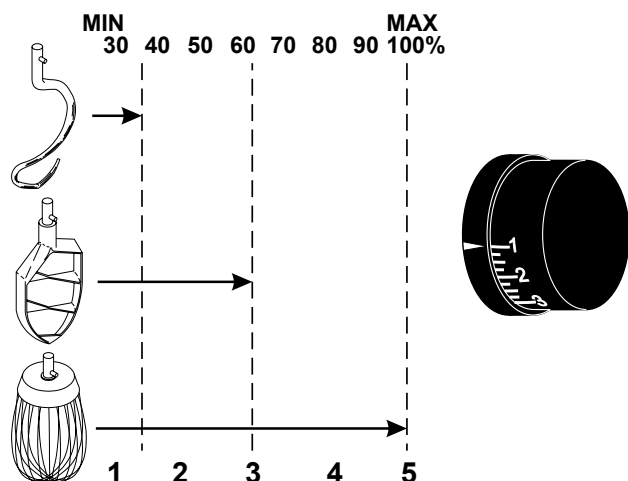
Berechnung Trockenmasse und Flüssigkeit

65 kg Teig, 60 % AR (Tabelle, Höchstkonzentration für AR100)

$$\begin{aligned} \text{Trockenmasse} &= \frac{\text{Höchstkapazität} \times 100}{AR + 100} \\ &= \frac{65 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 40,6 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Flüssigkeit} &= 65 \text{ kg} - 40,6 \text{ kg} = 24,4 \text{ kg} \end{aligned}$$

EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:



Empfohlene Anwendungen für Werkzeuge:

Besen	Rührer	Knetter
Sahne, Eiweiß, Mayonnaise, u. Ä.	Kuchenteig, Buttercreme, Waffelteig Hackfleisch u. Ä.	Brotteig, Schwarzbrot, u. Ä.

Überlastung:



Die Kapazität der Maschine nicht überschreiten - siehe Tabelle oben.

Die Höchstgeschwindigkeit nicht überschreiten, siehe empfohlene Höchstgeschwindigkeiten auf der linken Seite. Die richtigen Werkzeuge verwenden. Große Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen in kleinere Stücke geschnitten werden, bevor sie in den Kessel gegeben werden.



Eine Überlastung über einen längeren Zeitraum führt dazu, dass die Rührmaschine den Betrieb unterbricht. Auf dem Display der Rührmaschine wird **OL** angezeigt. Siehe Abschnitt „Fehlercodes auf dem Display“ auf Seite 14.

Korrekt Gebrauch der Werkzeuge:



Für die Herstellung von Kartoffelpüree am besten den speziellen Flügelbesen oder den Besen mit Drähten verwenden, alternativ den Rührer und den Besen.

Besen sollten nicht an harten Gegenständen wie beispielsweise an der Kesselkante anschlagen. Hierdurch verkürzt sich die Lebensdauer des Werkzeugs aufgrund zunehmender Verformung.

BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:

VL-1 = Standardrührmaschine.

VL-1L = Automatische Kesselabsenkung.

VL-1S = Automatische Geschwindigkeitsregelung und Kesselabsenkung.

Abb. 1 Betrieb

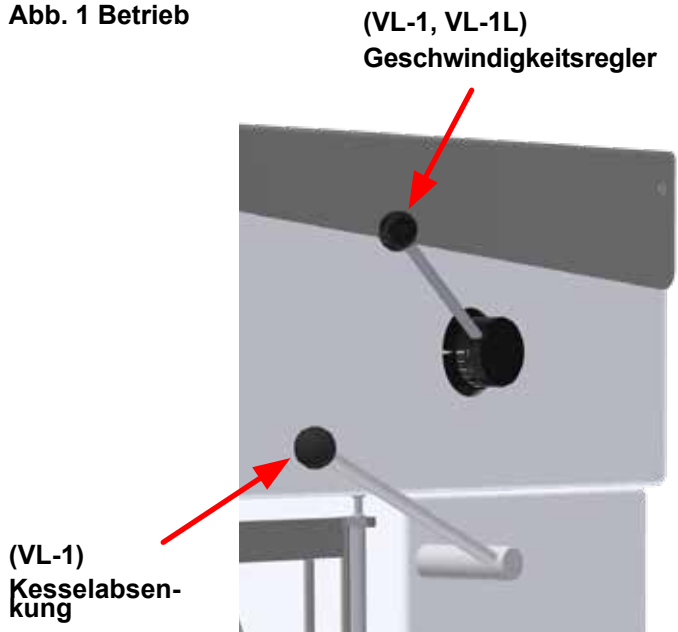


Abb. 2 Geschwindigkeitsanzeige (VL-1S)

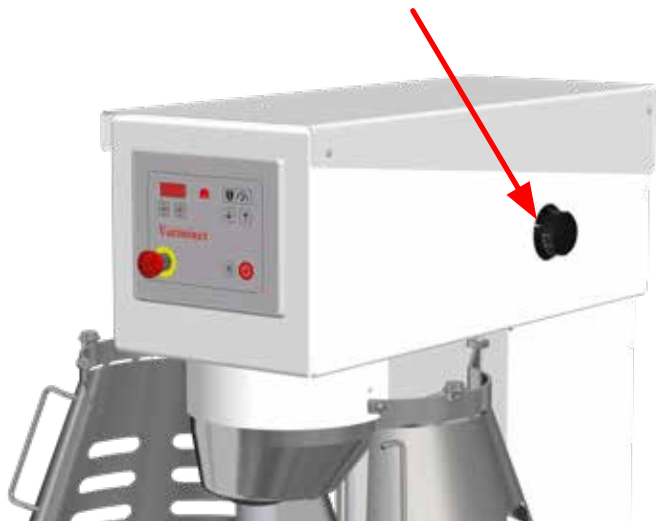


Abb. 3 Rührmaschine mit offenem Schutzschirm, abgesenktem Kessel und montiertem Werkzeug.



ANBAUGERÄTEANTRIEB (NUR AR80:)



Bei Maschinen mit Aufnahme zum Anbau eines Fleischwolfs oder Gemüseschneiders ist Folgendes zu beachten:
Nur das für die Maschine vorgesehene Zubehör verwenden, denn Varimixer-Originalzubehör ist eine Garantie für einen optimalen Betrieb und optimale Sicherheit.
Immer die Bedienungsanleitung für das Werkzeug lesen und einhalten.

Die Maschine auf die niedrigste Geschwindigkeit einstellen.

Beim Einsetzen oder Abnehmen von Werkzeugen das Netzkabel von der Anschlussstelle trennen.

Vor dem Start:

Falls vorhanden, Rührwerkzeuge von der Maschine abnehmen.

Den leeren Kessel in Arbeitsposition bringen.

Den Schutzschirm schließen.

BEDIENUNG DER FRONTBLENDE:

AUSSchalten der Rührmaschine - den Notausschalter drücken.

EINSchalten der Rührmaschine - den Notausschalter im Uhrzeigersinn drehen.

Timer [mmss]

Den Timer zurücksetzen. Hierzu die beiden Timer-Tasten gleichzeitig drücken. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.

Zeit verkürzen

Zeit verlängern

Notaus

Nur zur Nutzung in Notsituationen und um die Rührmaschine stromlos zu schalten.



(VL-1L, VL-1S) Kessel nach unten/
(VL-1S + Geschwindigkeit senken)

(VL-1L, VL-1S) Kessel nach oben/
(VL-1S + Geschwindigkeit erhöhen)

Start/Stopp -
(VL-1 - Pause)

Pausenfunktion

Um den Inhalt des Kessels zu überprüfen oder die Rührmaschine aus anderen Gründen anzuhalten.

(VL-1L, VL-1S)
Pause

Vor dem Starten der Rührmaschine:

Die Zutaten können zu jedem beliebigen Zeitpunkt vor dem Starten der Rührmaschine in den Kessel gefüllt werden.

1. Das Werkzeug in den Kessel setzen.
2. Den Kessel in die Kesselarme setzen.
3. Das Werkzeug in die Bajonettfassung einsetzen und einrasten lassen.
4. Den Kessel in die Arbeitsposition heben.
5. Den Schutzschirm schließen (**Abb. 3**).

Optional kann die Betriebszeit eingestellt werden.

Die Rührmaschine ist jetzt startbereit.

Die Rührmaschine starten:



Auf  drücken, um die Rührmaschine zu starten.

Die Geschwindigkeit einstellen.

(VL-1, VL-1L) Den Hebel für die Geschwindigkeitswahl (**Abb. 1**) nach hinten führen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.





Vor dem Anhalten der Rührmaschine den Hebel für die Geschwindigkeitswahl auf die niedrigste Geschwindigkeit zurückstellen.

(VL-1S)  oder  an der Geschwindigkeitsanzeige auf der rechten Seite am Bedienfeld der Rührmaschine drücken. (Die empfohlenen Höchstgeschwindigkeiten sind **Seite 5** zu entnehmen).

Die Rührmaschine läuft so lange, bis die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist oder der Bediener die Rührmaschine manuell anhält.

Anhalten der Rührmaschine ohne Zurücksetzen des Timers (Pause)



Wenn Zutaten zugegeben werden müssen oder der Inhalt des Kessels geprüft werden muss, kann die Rührmaschine ohne Zurücksetzen des Timers angehalten werden.

- (VL-1) Auf  drücken, die Rührmaschine hält an.
- (VL-1L, VL-1S) Auf  drücken, die Rührmaschine hält an.

Der Schutzschirm kann jetzt geöffnet und der Kessel abgesenkt werden.

Um die Rührmaschine wieder zu starten, den Schutzschirm schließen und den Kessel anheben.

Die Rührmaschine kann jetzt durch Drücken von



(VL-1)  / (VL-1L, VL-1S)  gestartet werden, und der Timer läuft weiter.


Zurücksetzen des Timers:

Den Timer zurücksetzen. Hierzu die beiden Timer-Tasten gleichzeitig drücken.

Automatisches Kesselabsenken (VL-1L, VL-1S):

Bei Nutzung des Timers kann der Kessel automatisch abgesenkt werden, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Rührmaschine anhält.

Wenn die Rührmaschine läuft, zweimal  antippen. Die grüne LED neben  blinkt, bis die Rührmaschine anhält.

Bei Nutzung der automatischen Kesselabsenkung ist es wichtig,  für den Stopp/Start der Rührmaschine zu benutzen, ansonsten wird die Einstellung zurückgesetzt.



Der Notausschalter ist zur Nutzung in Notsituationen vorgesehen und um die Rührmaschine stromlos zu schalten. Den Notausschalter nicht im Normalbetrieb verwenden.

Wenn der Notausschalter aktiviert oder die Stromzufuhr zur Rührmaschine unterbrochen wird, hört das Werkzeug auf, sich zu drehen, und der Timer wird auf null zurückgesetzt.

Der Timer wiederholt automatisch die vorherige Einstellung:

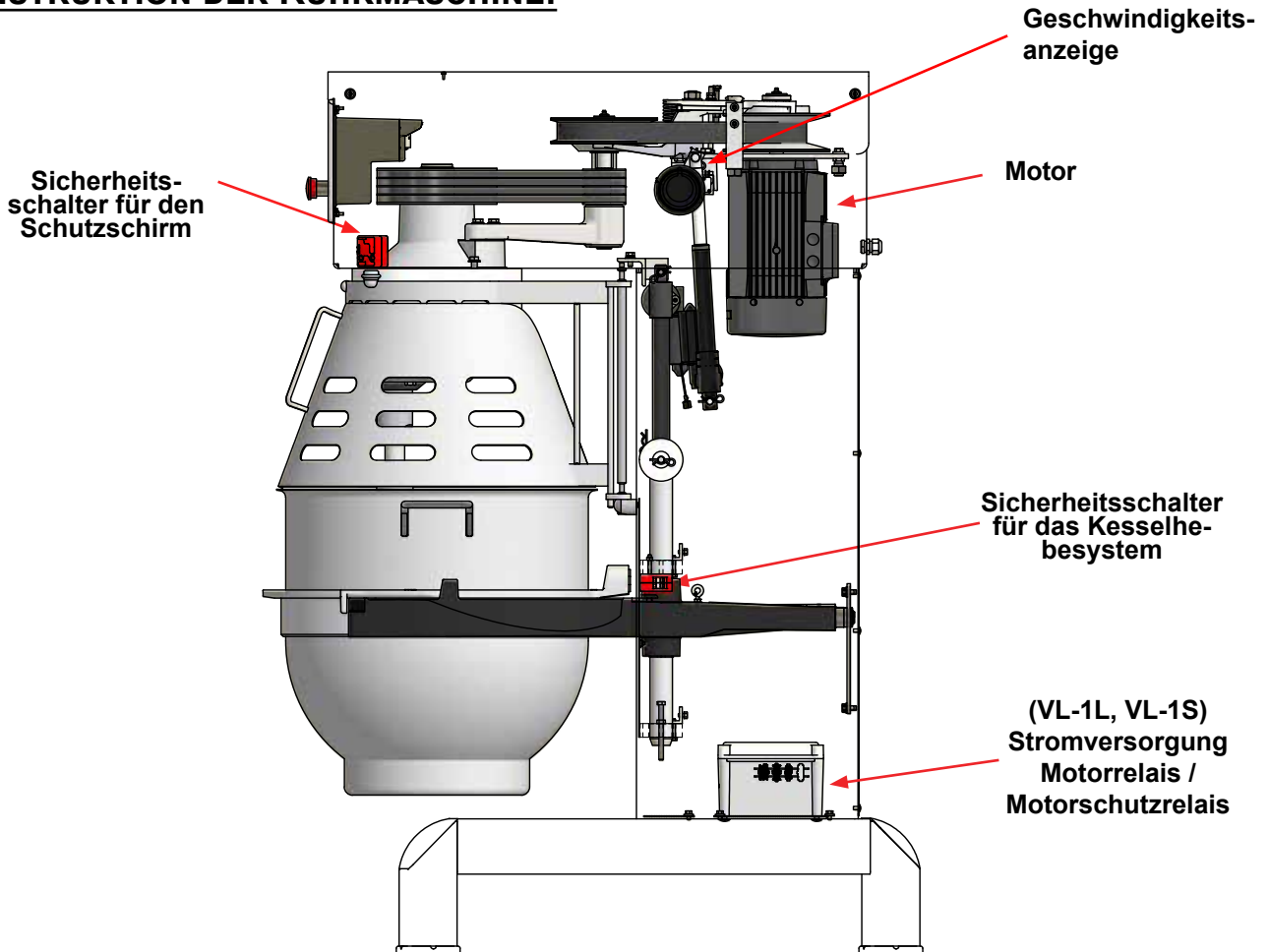
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, hört das Werkzeug auf, sich zu drehen, der Timer zeigt kurz [0000] und anschließend die zuvor gewählte Laufzeit an.

Mehr zum Timer:

Timer-Einstellungen von bis zu 90 Minuten.

Falls keine Betriebszeit ausgewählt wird, wird stattdessen die Betriebsdauer der Rührmaschine angezeigt.

KONSTRUKTION DER RÜHRMASCHINE:



Vor Reparatur- oder Einstellarbeiten die Rührmaschine ausschalten und das Netzkabel abziehen.

WARTUNG UND SCHMIERUNG:

Abb. 4: Schmierung von stufenlos verstellbaren Getrieben und anderen beweglichen Teilen:

BITTE BEACHTEN: Spezialfett!! (Die mit der Rührmaschine mitgelieferte Fettpresse verwenden). Die Rührmaschine starten und die Geschwindigkeit auf ca. 50 % erhöhen. Die Rührmaschine anhalten (Notausschalter verwenden) und den Deckel oben an der Rührmaschine öffnen. An jeder der beiden Wellen des Riemenscheibensatzes befindet sich oben ein Schmiernippel (**Abb. 4, Punkt 1**). Fett durch die Schmiernippel drücken, bis die Fettpresse sich nur noch schwer drücken lässt oder das Fett zwischen der Welle und den Riemenscheiben seitlich austritt.

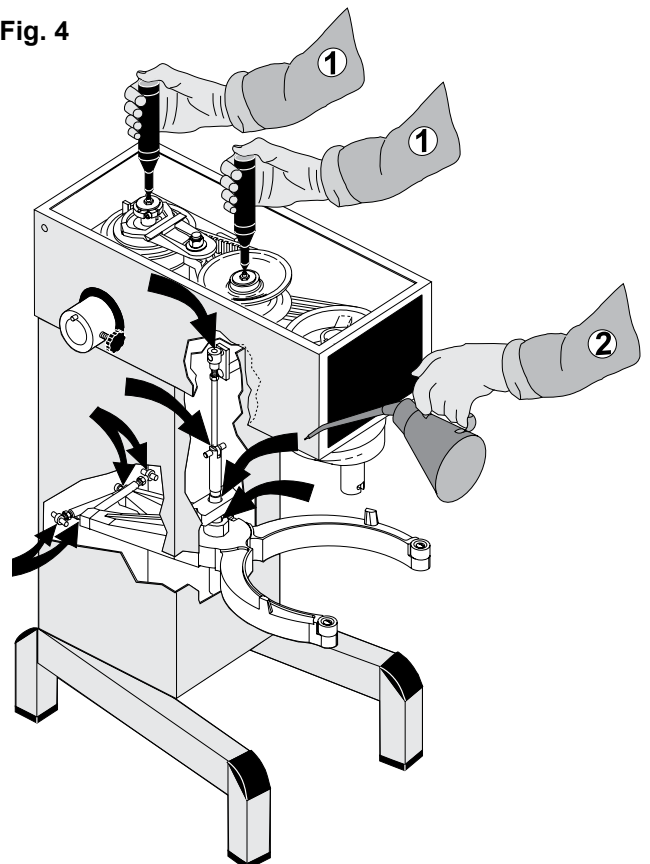


Die Rührmaschine darf erst gestartet werden, wenn der Deckel aufgesetzt wurde und die Schrauben festgezogen sind.

Die Rührmaschine starten und die Geschwindigkeit wieder auf die niedrigste Stufe einstellen.

Die Rührmaschine anhalten und die Fettpresse mit neuem Fett füllen, sodass sie für die nächste Schmierung wieder einsatzbereit ist.

Fig. 4



ÜBERSICHT ÜBER DIE SCHMIERUNG

Schmierung Typ	Teil	Menge	Frequenz	Erläuterung
A	Riemenscheiben / Wellen	Nach Bedarf	60 Std.	Die hintere Abdeckung entfernen. Die Schüsselarmwelle schmieren.
B	Rührkopf	250 gr.	Lebenslang gefettet	Nur bei Reparaturen, die von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.
	Schaft der Schüsselarme Hebeanleitung Hubstange (AR80 VL-1)	Nach Bedarf	3 Jahre	Die hintere Abdeckung entfernen. Die Schüsselarmwelle, Führungsrolle und Pleuelgelenk schmieren
C	Anbauantrieb, falls montiert	300 gr.	Lebenslang gefettet	Nur bei Reparaturen, die von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.

Schmierung Typ	Varimixer No.	Schmierung	Farbe	Lebensmittel
A	R15-142 (gefüllte Fettpresse) SM711 (400gr)	Total Multis XHV 2	Hellbraun	Nein
B	SM716 (400gr) Vorher produziert: 04 2023	CASTROL Molub- Alloy OG 936 SF Heavy	Schwarz	Nein
	SM713 (400gr) Danach produziert: 04 2023	Molykote G-1502 FM Empfohlenes, nicht mit anderen Gleitmitteln mischen.	Weiss	Ja
C	SM715 (400gr)	TOTAL CERAN CA	Hellbraun	Nein

EINSTELLEN DES SPEZIALRIEMENS:

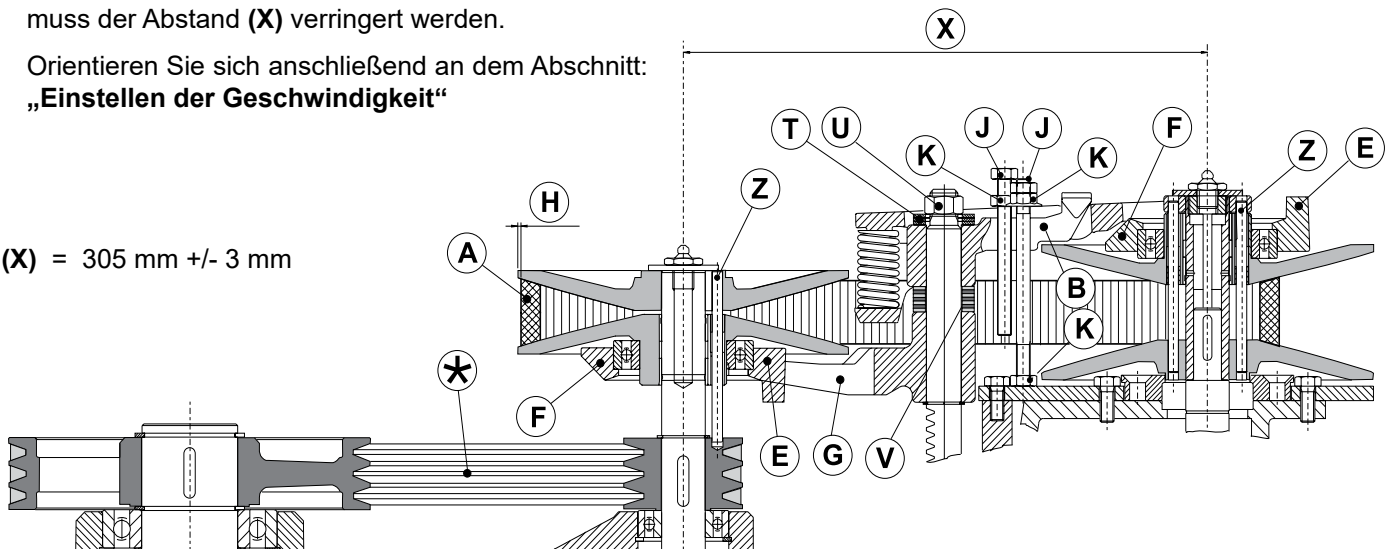
Der Abstand (X) ist lediglich ein Richtwert, da er von der Toleranz des Spezialriemens abhängig ist.

- Zunächst die Riemen spannen.(★).
- Den Spezialriemen (A) spannen. Hierzu eine oder zwei Unterlegscheiben von (V) nach (T) verschieben.
- Die Rührmaschine starten und laufen lassen, während die Mutter (U) angezogen wird. Nicht zu fest anziehen.
- Am vorderen Riemenscheibensatz den Zapfen (E) am Varispeed-Ring (F) in der unteren Gabel (G) am hinteren Riemenscheibensatz außerhalb der Gabel des Riemenspanners (B) anordnen, (beide müssen nach hinten zeigen).
- Toleranzen im Getriebe können dazu führen, dass der Spezialriemen (A) beim Einstellen der Geschwindigkeit die Stifte der Riemenscheiben berührt. In diesem Fall muss der Abstand (X) verringert werden.
- Orientieren Sie sich anschließend an dem Abschnitt: „Einstellen der Geschwindigkeit“

EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT:

- Die Anschlagschrauben (J) am Geschwindigkeitshebel sollten so eingestellt werden, dass das Maß (H) an der vorderen und hinteren Riemenscheibe bei niedriger bzw. hoher Geschwindigkeit 1-2 mm beträgt. Die Sicherungsmuttern (K) anziehen, wenn die Geschwindigkeit korrekt eingestellt ist.
- Toleranzen im Getriebe können dazu führen, dass der Spezialriemen (A) beim Einstellen der Geschwindigkeit die Stifte der Riemenscheiben (Z) berührt. In solchen Fällen muss der Abstand (X) verringert werden (siehe „Einstellen des Spezialriemens“) und die Geschwindigkeit muss neu eingestellt werden.

(X) = 305 mm +/- 3 mm



GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG (NOCKENSCHLEIBEN FÜR NIEDRIGE UND HOHE GESCHWINDIGKEIT) VL-1S:

Vor sämtlichen Einstellarbeiten muss der Kessel in der obersten Position stehen und der Schutzschirm geschlossen sein.

Die Stromversorgung der Rührmaschine mit dem Notausschalter ausschalten. Den Deckel der Rührmaschine abnehmen.

Die Welle für die Geschwindigkeitsregelung demontieren: Zum Abnehmen des Arms (**Abb. 5**) (**B**) von der Servomotorwelle den Splint (**C**) und den Stift (**D**) entfernen. Der Arm (**B**) darf nicht von der Welle (**E**) gelöst werden.

Die Schraube (**F**) lösen und die Geschwindigkeitsanzeige (**G**) herausnehmen.

Die Schraube in der Befestigung der Geschwindigkeitsanzeige (**H**) lösen und die Scheibe mit dem Pfeil (**I**) entfernen.

Den Hebel (**J**) für die manuelle Geschwindigkeitswahl so in die Welle (**E**) setzen, dass er nach oben und vorn weist.

Den Notausschalter deaktivieren und die Rührmaschine starten.

Den Hebel für die manuelle Geschwindigkeitswahl auf minimale Geschwindigkeit stellen, bis der Abstand zwischen dem Riemen und der Riemenscheibe für den Rührkopf ca. 1 mm beträgt, siehe **Abb. 5a**.

Die Rührmaschine mit dem Notausschalter anhalten.

Die zwei Schrauben an den beiden Nockenscheiben (**K**) und (**L**) lösen.

Die Nockenscheibe für die Mindestgeschwindigkeit (**K**) drehen, bis sie den Mikroschalter betätigt. Die Schraube festziehen.

Den Notausschalter deaktivieren und die Rührmaschine starten.

Den Hebel zur manuellen Einstellung der Höchstgeschwindigkeit auf die Höchstgeschwindigkeit einstellen, bis der Abstand zwischen dem Riemen und der Kante der Motor-Riemenscheibe ca. 3 mm beträgt, siehe **Abb. 5b**.

Die Rührmaschine mit dem Notausschalter anhalten.

Die Nockenscheibe für die Höchstgeschwindigkeit (**L**) drehen, bis sie den Mikroschalter betätigt. Die Schraube festziehen.

Den Hebel für die manuelle Geschwindigkeitseinstellung abnehmen.

Die Servomotorwelle wieder am Arm (**B**) montieren. Unbedingt darauf achten, dass der Servomotor nicht gegen den Maschinenständer, die Welle (**E**) oder andere Teile der Rührmaschine gedrückt wird.

Wenn der Motor nicht korrekt (gemäß der obigen Beschreibung) angeordnet ist, die beiden Schrauben (**M**) und (**N**), die den Arm an der Welle halten, lösen und den Arm einstellen. Anschließend den Hebel für die manuelle Geschwindigkeitseinstellung erneut montieren und die Nockenscheiben erneut einstellen.

Wenn die Mindest- und Höchstgeschwindigkeit korrekt eingestellt ist, werden die Halterung für die Geschwindigkeitsanzeige, die Scheibe mit dem Pfeil und die Geschwindigkeitsanzeige wieder montiert.

Die Nockenscheiben sind jetzt für die Mindest- und Höchstgeschwindigkeit eingestellt.

Abb. 5

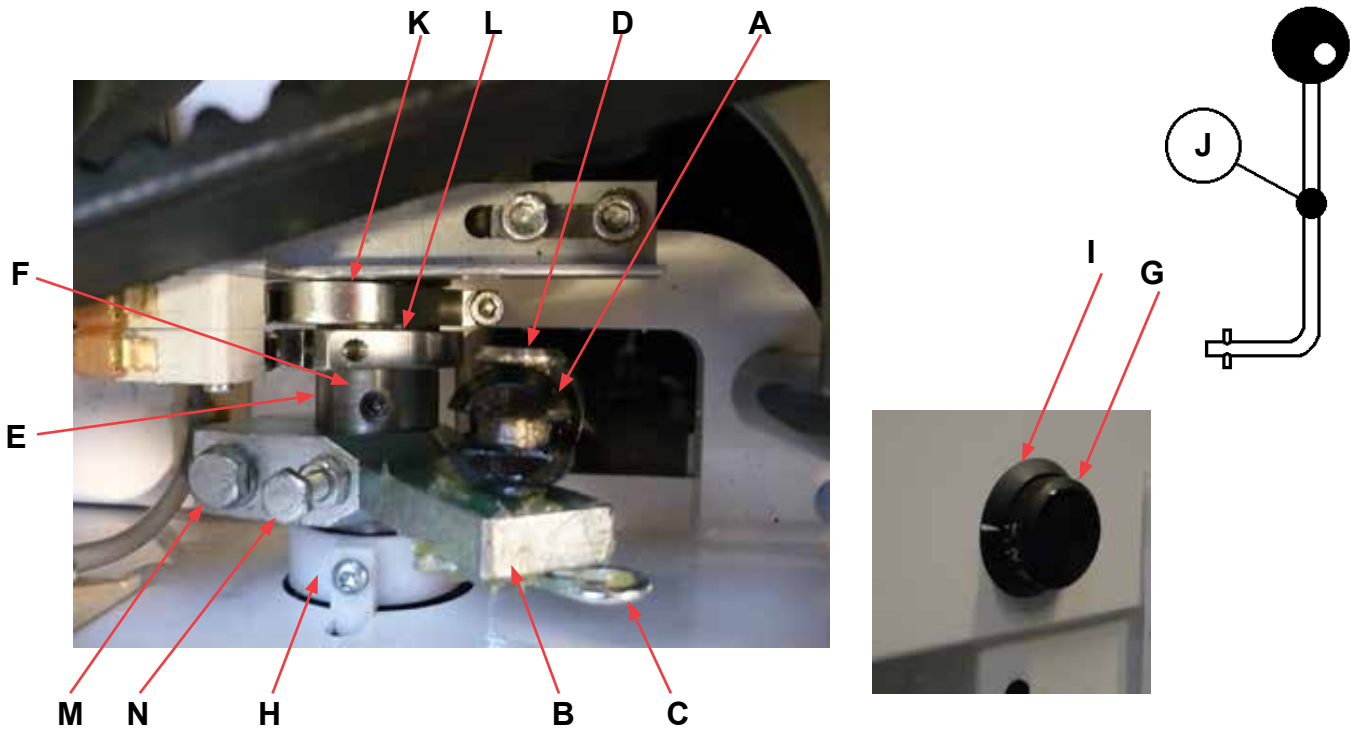


Abb. 5a

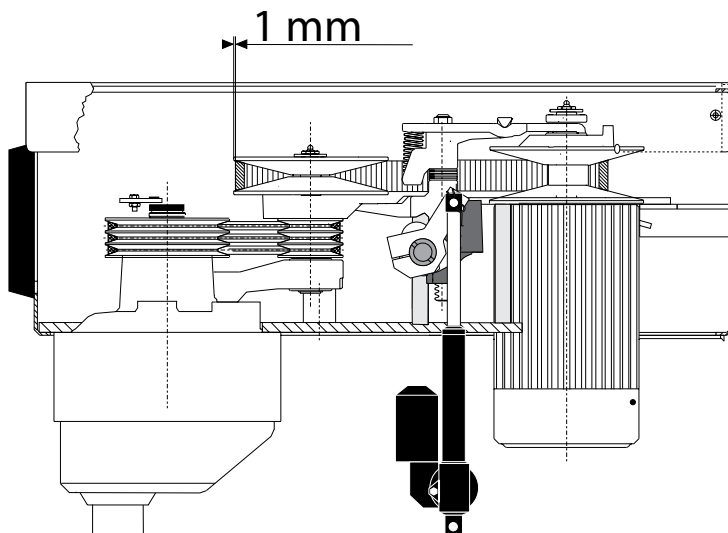
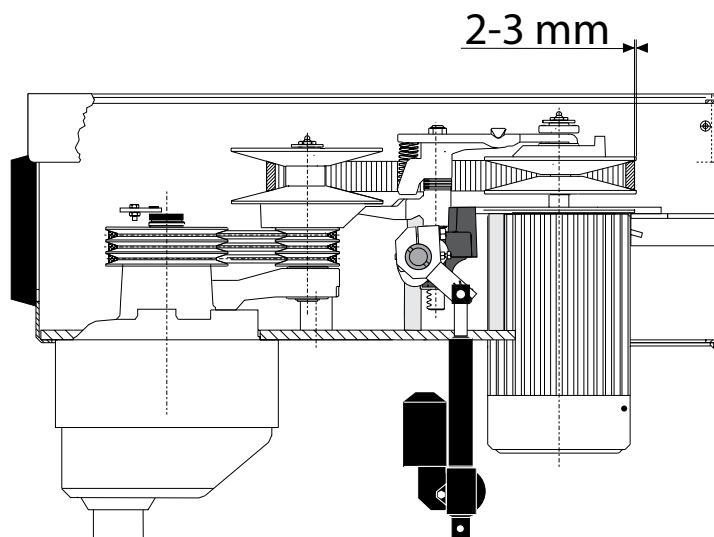


Abb. 5b



EINSTELLEN DER KESSELZENTRIERUNG:

Zunächst die vorhandene Kesselzentrierung suchen: Den Rührer und den Kessel montieren, anschließend die Kesselarme in die normale Arbeitsposition anheben. Den Rührer mit der Hand drehen, anschließend den Abstand zwischen Rührer und Kesselrand messen. Die Führungsplatte für den Kesselarm (E) wird durch Abnehmen der hinteren Abdeckung zugänglich. Die Schrauben (D) lösen (Abb. 6b) und die Führungsplatte für den Kesselarm in die gewünschte Richtung drehen. Den Rührer erneut drehen und den Abstand zwischen Rührer und Kessel messen. Wenn der Kessel zentriert ist, die Führungsplatte des Kesselarms in der neuen Position befestigen und die hintere Abdeckung anschrauben.

EINSTELLEN DER KESSELEINSPANNUNG:

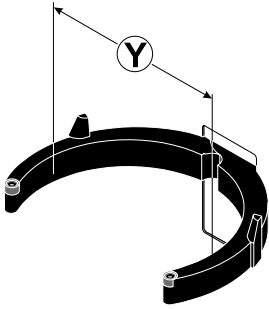
Die Kesselarme müssen in die normale Arbeitsposition angehoben werden. Der Einstelldurchmesser (Y) wird innen zwischen den Kesselarmen gemessen (Abb. 6a).

**Einstellen des
Durchmessers (Y) :**

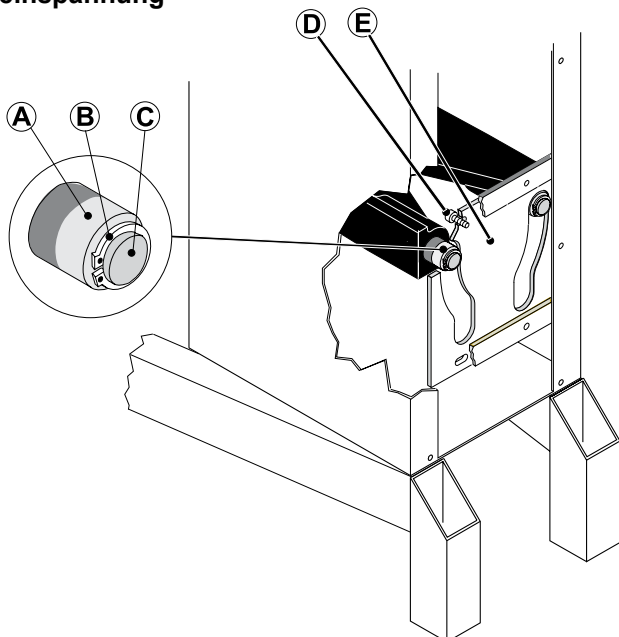
AR80	=	516 mm
AR100	=	554mm

Wenn die Kesseleinspannung zu locker ist, den Sicherungsring (B) entfernen und das Lager (A) von der Welle (C) ziehen. Das Lager um 180° drehen und wieder auf die Welle setzen. Unter Umständen müssen beide Lager gedreht werden. Abschließend die Kesselzentrierung prüfen und ggf. anpassen.

Abb. 6a Einstellen des Durchmessers



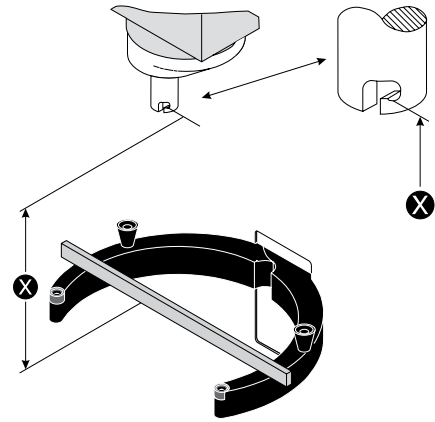
**Abb. 6b
Einstellen der Kesselzentrierung und Kesselein-
spannung**



MESSEN DER KESSELHÖHE:

Den Abstand (X) von der Unterseite des Bajonettlochs bis zur Auflagefläche der Kesselarme für den Kessel messen (**Abb. 7a**). Die Kesselarme müssen in die normale Arbeitsposition angehoben werden.

Abb. 7a Messen der Kesselhöhe



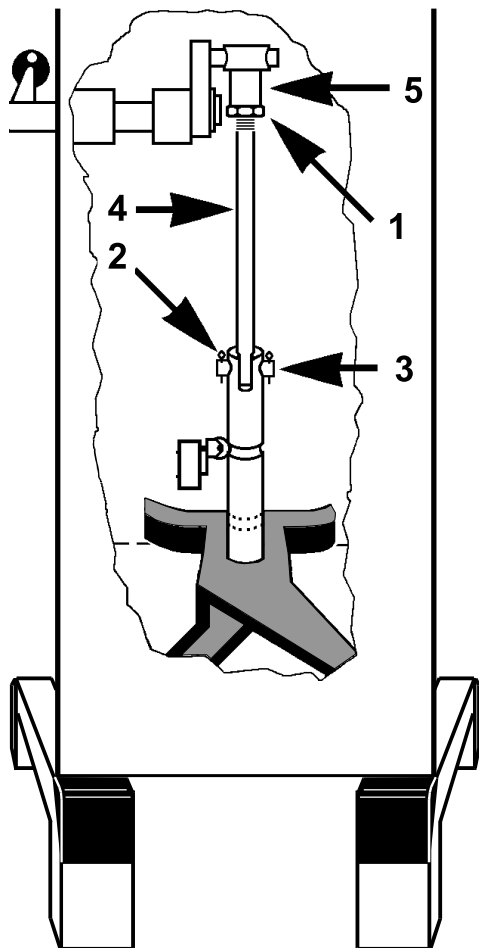
Kesselhöhe (X):

AR80	=	233 mm
AR100	=	297 mm

EINSTELLEN DER KESSELHÖHE (VL-1):

Die Kesselarme auf einen Holzklotz absenken, damit das Gewicht der Kesselarme das Hebesystem nicht belastet. Die Sicherungsmutter (1), (Abb. 8a) lösen. Den Feder-splint (2) herausziehen. Den Hubstift (3) herausnehmen. Die Hubstange (4) ist nun lose und kann weiter aus der Hubmutter (5) heraus- oder in sie hineingedreht werden, bis die richtige Höhe der Kesselarme erreicht ist. Die Teile zusammensetzen und die Sicherungsmutter anziehen, damit die Hubstange in der richtigen Position bleibt.

Abb. 8a
Einstellen der Kesselhöhe (VL-1):



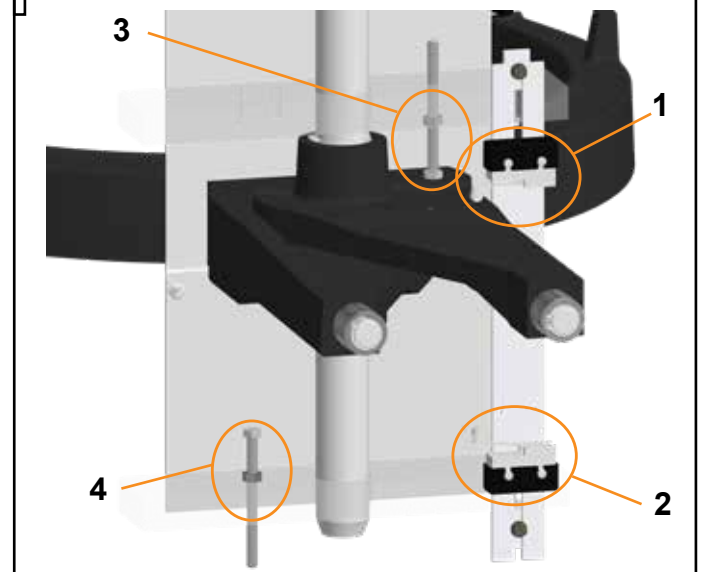
EINSTELLEN DER KESSELHÖHE (VL-1L UND VL-1S):

Die obere und untere Position des Kessels wird durch den oberen Schalter (1), (Abb. 8b) und unteren Schalter (2) bestimmt. Falls es zu einer Störung der Schalterfunktion kommt, hat die Maschine einen Festanschlag (3) und (4). Der Festanschlag ist werksseitig eingestellt.

Bei falscher Kesselhöhe, z. B. nach dem Austausch von Schaltern, wird die Höhe der Schiene mit den Schaltern so eingestellt, dass der oberste Schalter 1 mm vor dem Festanschlag betätigt wird.

Es muss sichergestellt werden, dass der untere Schalter mindestens 1 mm vor dem Festanschlag betätigt wird.

Abb. 8b
Einstellen der Kesselhöhe (VL-1L, VL-1S):



FEHLERLISTE:**MÖGLICHE ABHILFEMASSNAHMEN:**

(Wenden Sie sich bei sonstigen Fehlern bitte an den Lieferanten)

Rattern im geschlossenen Teil der Rührmaschine.

Die Rührmaschine beginnt beim Kneten von Teig zu "schlagen", was normalerweise keine Probleme verursacht.

Die Rührmaschine ändert ihre Geschwindigkeit selbsttätig.

Die Mindest- und Höchstgeschwindigkeiten ändern sich.

Der Kessel sitzt zu fest oder zu locker.

Das Werkzeug schlägt gegen die Kesselwand.

Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselboden.

Einstellen des Spezialriemens

Einstellen des Spezialriemens

Einstellen des Spezialriemens

Einstellen der Geschwindigkeit

Einstellen der Kesseleinspannung

Einstellen der Kesselzentrierung

Einstellen der Kesselhöhe

IM DISPLAY ANGEZEIGTE FEHLERCODES:**OL:**

Das Motorschutzrelais hat die Maschine angehalten. Auf dem Display wird **OL** für „Überlastung“ angezeigt.

- Die Maschine abkühlen lassen.
- Wenn die Maschine nicht in den Normalbetrieb übergeht, muss das Relais manuell zurückgesetzt werden.
- Siehe Abschnitt „Manuelle Rückstellung des Motorschutzrelais“ auf Seite 15.

EE1:

Wenn sich der Kessel beim Drücken der Starttaste nicht in der richtigen Position befindet, wird **EE1** auf dem Display angezeigt.

- Den Kessel in die Halterung einsetzen. Die Halterung und den Kessel in die richtige Position anheben.

EE2:

Wenn bei Betätigung der Starttaste der Schutzschirm nicht korrekt angebracht oder geschlossen ist, erscheint **EE2** auf dem Display.

- Sicherstellen, dass der Schutzschirm ordnungsgemäß geschlossen ist.

EE6:

Wenn bei Betätigung der Starttaste **EE6** auf dem Maschinendisplay angezeigt wird, heißt das, dass das Startrelais nicht korrekt aktiviert wurde.

- Wenden Sie sich an einen Techniker, um das Startrelais überprüfen zu lassen.

ELEKTRISCHE SICHERUNG (VL-1):

Die Maschine ist durch eine Sicherung geschützt. Die Sicherung ist auf der Rückseite des Bedienfelds eingebaut.



MANUELLE RÜCKSTELLUNG DES MOTORSCHUTZRELAIS, VL-1:

Das Motorschutzrelais befindet sich hinter dem Bedienfeld.

Für den Zugang zum Motorschutzrelais:

Die Maschine von der Stromversorgung trennen.

Den oberen Deckel abnehmen.

Die Kabel zum Bedienfeld abziehen.

Die vier Muttern, mit denen das Bedienfeld befestigt ist (SW 8 mm) [SW = Schlüsselweite], entfernen.

Das Bedienfeld demontieren

Die vier Muttern (SW 8 mm) des schwarzen Gehäuses abschrauben.

Das Gehäuse vorsichtig abheben, da das Motorschutzrelais im Inneren des Gehäuses angeordnet ist.

Das Relais zurücksetzen: Hierzu auf die rote Taste an der Oberseite des Relais drücken.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



MANUELLE RÜCKSTELLUNG DES MOTORSCHUTZRELAIS VL-1L UND VL-1S:

Das Motorschutzrelais befindet sich an der Unterseite der Maschine im Inneren des Gehäuses.

Für den Zugang zum Motorschutzrelais:

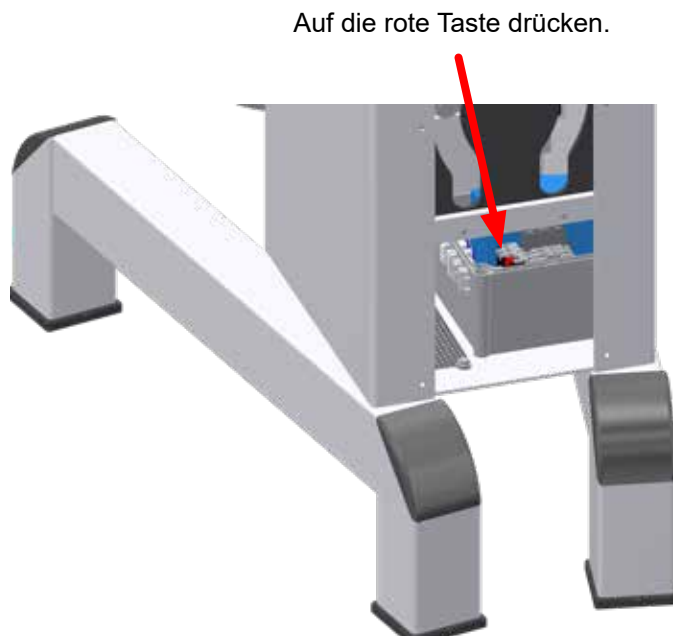
Die Maschine von der Stromversorgung trennen.

Die hintere Abdeckplatte entfernen.

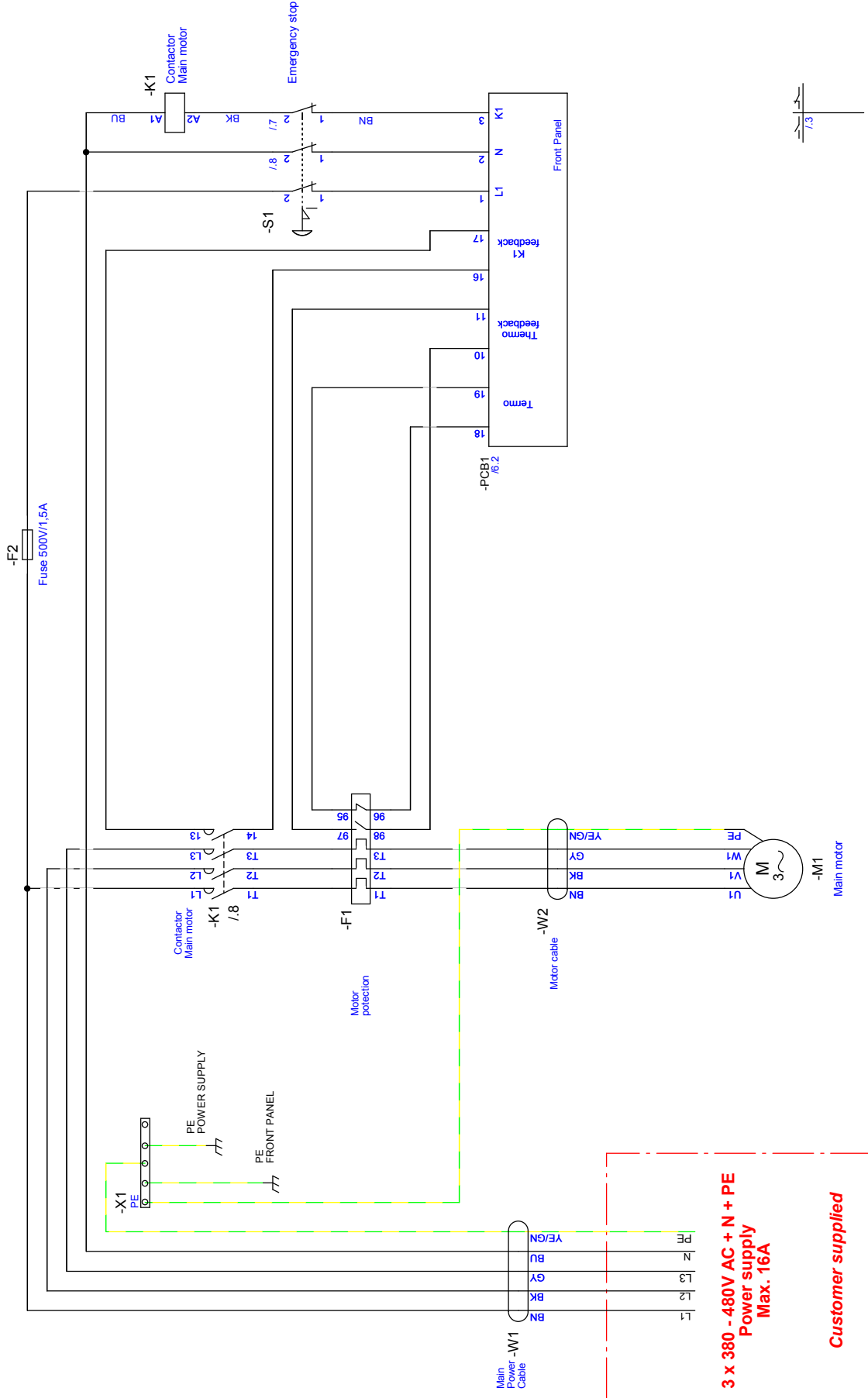
Den Gehäusedeckel abschrauben.

Das Relais zurücksetzen: Hierzu auf die rote Taste an der Oberseite des Relais drücken.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



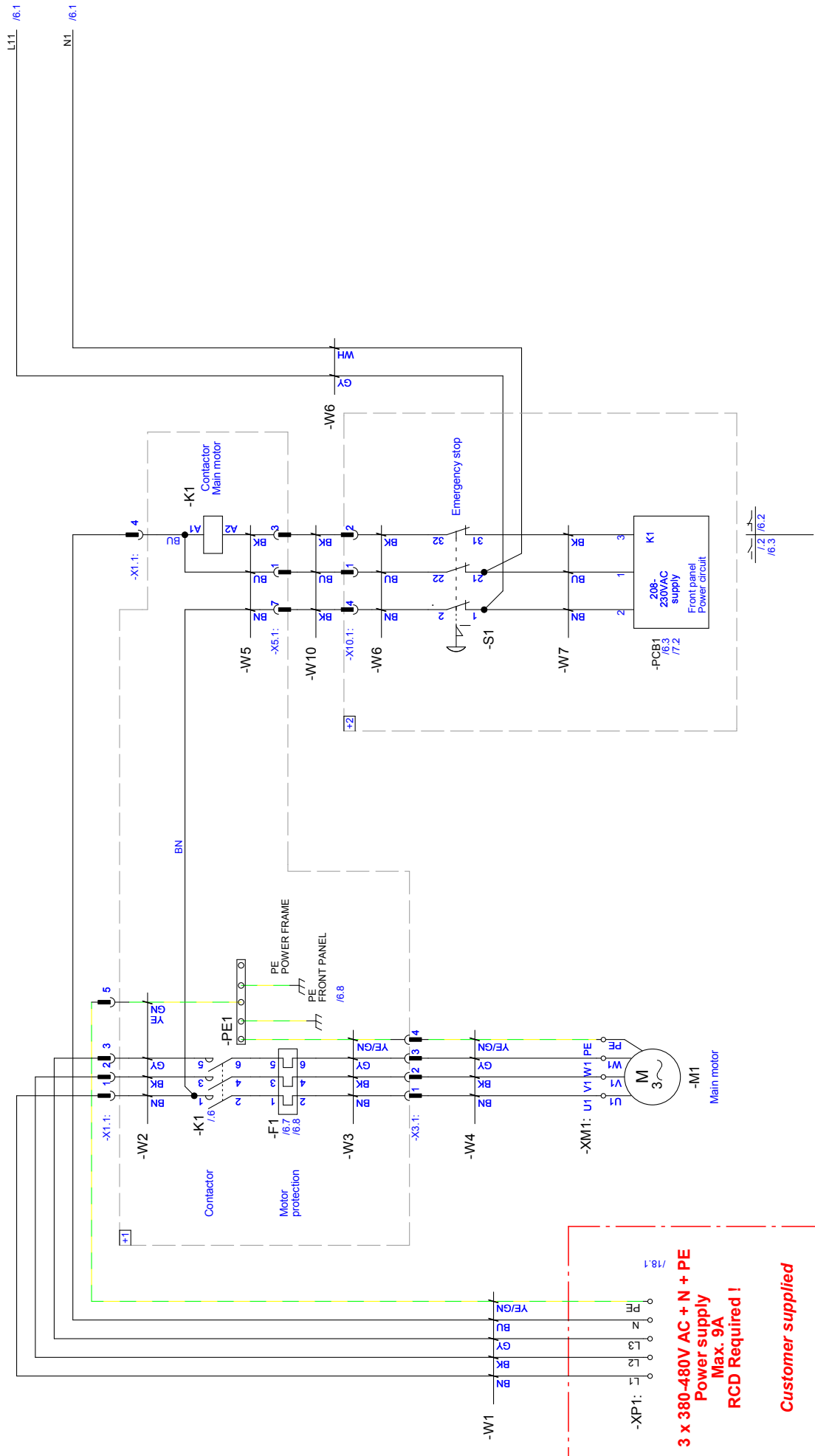
PRINZIPSCHALTBILD 1-2, HAUPTMOTOR (VL-1):



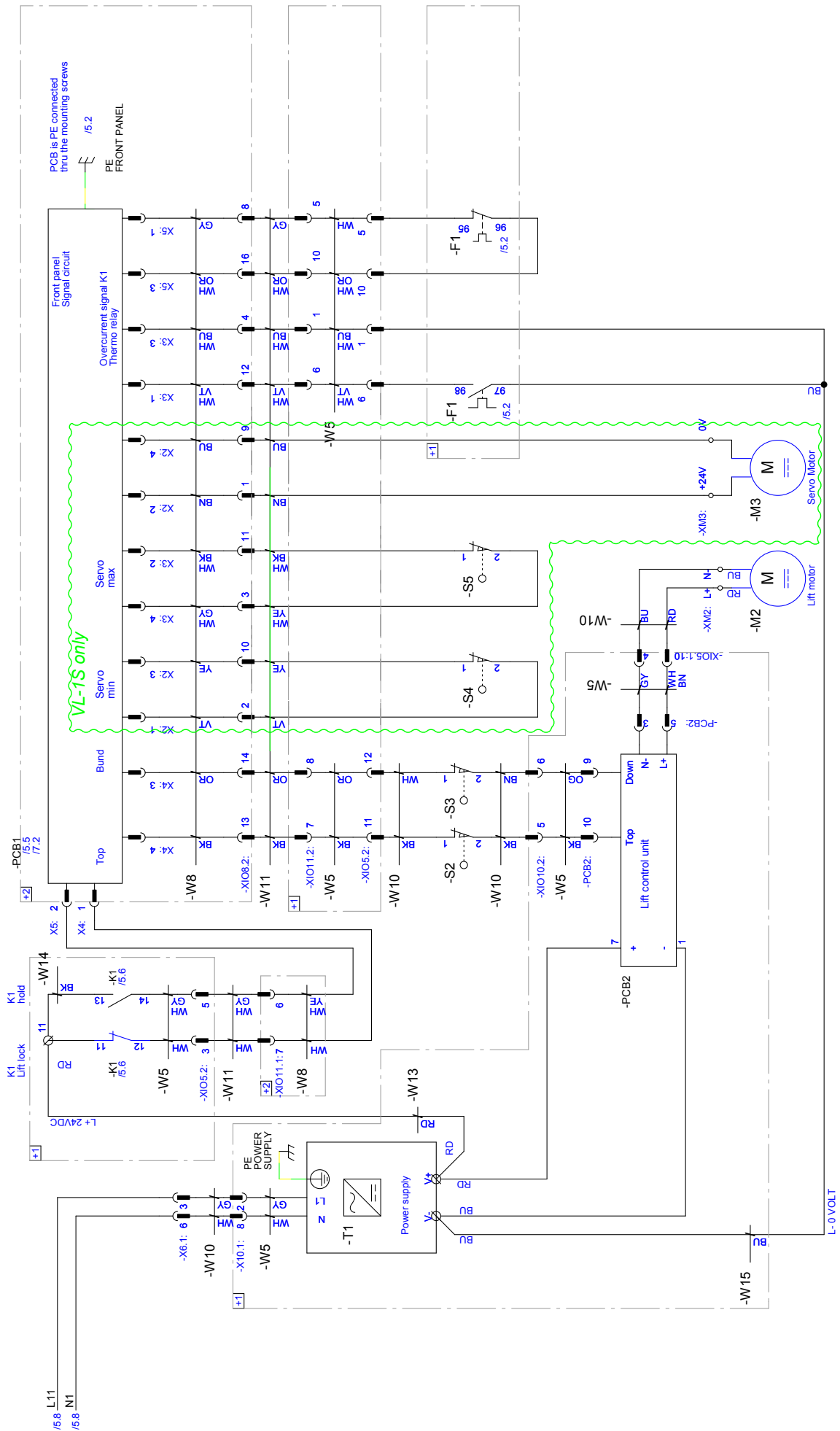
**3 x 380V AC + N + PE
Power supply
Max. 16A**

Customer supplied

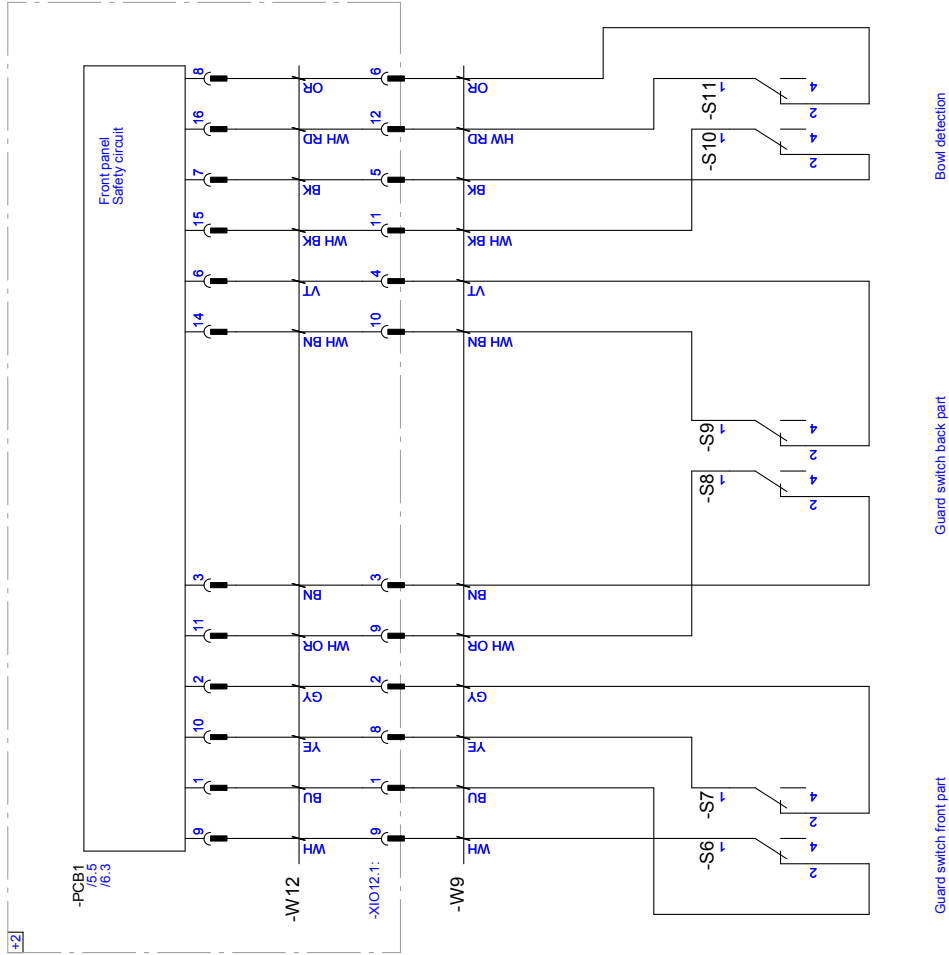
PRINZIPSCHALTBILD 1-3, HAUPTMOTOR (VL-1L + VL-1S):



PRINZIPSCHALTBILD 2-3, (HUB VL-1L + HUB UND GESCHWINDIGKEIT VL-1S):



PRINZIPSCHALTBILD, SICHERHEITSKREIS (2-2 VL-1 + 3-3 VL-1S):



Reinigungsanleitung für die Varimixer AR80 und AR100.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen.

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S¹ die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.*


Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss die Rührmaschine immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Der Kesselring und manche Werkzeuge bestehen aus Aluminium:

- Bei der Reinigung von Aluminium muss der pH-Wert immer zwischen 5,0 und 8,0 liegen.

Vor dem Beginn der Reinigung alle Schutzschirme und Werkzeuge der Rührmaschine entfernen.

*  **Zone ohne Lebensmittelkontakt.**
= Geringes Risiko.

 **Spritz-zone**
= Mäßiges Risiko

 **Zone mit direktem Lebensmittelkontakt.**
= Hohes Risiko.



Reinigung Schritt für Schritt

Kessel.	Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen. Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen. Bitte beachten! Der Kesselring besteht aus Aluminium.
Werkzeuge.	Die Werkzeuge von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen. Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen. Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Vor der Reinigung immer das Edelstahlteil der Abstreiferleiste entfernen. Bitte beachten! Manche Werkzeuge sind eventuell aus Aluminium.
Schutzschirme.	Die Schutzschirme von Hand oder im der Spülmaschine spülen.
Bajonettanschluss.	Den Bajonettanschluss, an dem die Werkzeug befestigt sind, immer auf Lebensmittelreste kontrollieren. In den Bajonettanschluss kann ein feuchtes Tuch oder ein feuchter Schwamm eingeführt werden, um Lebensmittelrückstände zu lösen.
Frontplatte.	Die Frontplatte mit einem leicht ausgewringenen Tuch abwischen. Notaus-Schalter nicht vergessen.
Rührmaschine/Ständer.	Die Rührmaschine immer bei offenem und geschlossenem Kesselhaltesystem reinigen. Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP32. Sie darf deshalb nur mit einem gut ausgewringenen, feuchten Tuch abgewischt werden.

¹ DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020 usw.

	<p>Bitte beachten! Nie Wasser auf das Gerät spritzen. Maschinen mit der höheren Schutzart IP44 können mit Schaum gereinigt werden. Zum Abspülen nur einen dünnen Wasserstrahl verwenden, der normalem Regen entspricht. Das Wasser muss sauber sein und Trinkwasserqualität haben.</p>
Kesselhaltesystem.	<p>Das Kesselhaltesystem immer in geöffneter und geschlossener Position reinigen. Das Kesselhaltesystem immer mit einem gut ausgewrungenen feuchten Tuch reinigen – wie zur Reinigung des Ständers. Die Rollen der Kesselaufnahme trocken wischen, damit kein Wasser und keine Chemikalienreste zurückbleiben.</p>
Hebegriff und Geschwindigkeitsregelung	<p>Hebegriff und Geschwindigkeitsregelung mit einem gut ausgewrungenen feuchten Tuch abwischen.</p>
Lagerung.	<p>Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich.</p> <p>Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.</p>

Desinfektion

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

Säurefester Edelstahl

Wenn Produkte mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt hergestellt werden oder die Rührmaschine mit starken Chemikalien gereinigt wird, empfehlen wir, Kessel und Werkzeuge aus säurefestem Edelstahl EN 1.4401 (AISI 316) zu wählen.

Säurefester Edelstahl ist korrosionsbeständiger und hält Chlorid-Konzentrationen (Cl⁻) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 100 C stand.

Weitere Einzelheiten zur Reinigung von Varimixer A/S-Rührmaschinen finden Sie auf unserer Website <https://varimixer.com/>

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, 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: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

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

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

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)

Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)

Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)

Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)

Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)

Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, 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

Ime in naslov osebe, pooblaščene za sestavo tehnične dokumentacije

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi; Ime :

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika; Kraj, datum:

Brøndby, 15-03-2022

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

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- 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
v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- 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
in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

- 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
veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

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
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com