

AR

Betjeningsvejledning



Gyldig fra maskinnummer:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092

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



Varimixer

DK

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

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

DRN: 20030-1301
2020 06 02
Oversættelse af den originale brugermanual

INDHOLDSFORTEGNELSE:

Generelt.....	2
Udpakning	2
Sikkerhed.....	3
Installering af ny maskine.....	3
Rengøring.....	4
Arbejde med varme ingredienser	5
Maskinens maksimale kapacitet.....	5
Betjening af maskinen	6
Anbefalede maksimum hastigheder	7
Maskinens opbygning.....	8
Vedligehold og smøring.....	8
Justering af bredkilerem	9
Justering af hastighed	9
Justering af kedelfastspænding.....	10
Justering af kedelcentrering	10
Justering af kedelhøjde	10
Fejlliste og løsningsmulighed	11
Fejlkoder.....	11
Principiel Elektrisk diagram	12
Indhold af Overensstemmelseserklæring.....	14

Generelt:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdslev.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedele og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter

Udpakning:

Maskinen udpakkes og emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm, ifyldningstragt, kedel
- Fedtsprøjte, gummifødder, justerplader.
- Kedelvogn, Ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet.

Maskinen er fastgjort til pallen med bolte, for at frigøre maskinen fra pallen, skru de 4 møtrikker af med det medleverede værktøj og hamre boltene ud.



SIKKERHED:

Maskinen må kun bruges af uddannet personale. Overhold altid lokale love og forskrifter, specielt opmærksom på operatørens alder, fysiske og mentale tilstand.

Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 70 dB (A)

Maskinen er konstrueret til professionel brug i køkkener bagerier med mere.

Maskinen må kun bruges som beskrevet i denne manual.



Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.



Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører.

Elektrisk tilslutning skal udføres af certificeret elektriker



Der bør altid bruges en løfteanordning når maskinen skal flyttes.

Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i lodret position.

Maskinen må ikke trækkes/løftes i håndtaget til kedelløft og hastighedsvælger.

Støvende ingredienser:

Bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.

Posen med for eksempel mel åbnes i bunden og nede i kedlen.

Kør ikke op til højeste hastighed for hurtigt.

INSTALLERING AF NY MASKINE:

Maskinen bør placeres således at der er plads til almindelig brug og vedligehold

Maskinen skal monteres med gummifødder, som både modvirker rystelser og rustdannelse. Der kan indsættes mellemstykker under maskinens fødder, hvis gulvet ikke er helt plant.

Maskinen stilles direkte på gulvet, fundamentbolte i gulvet er kun nødvendige under særlige forhold, for eksempel på skibe.

Strømtilslutning:

Maskinen skal forbindes elektrisk via en stikprop. Stikproppen skal være dimensioneret til min. 16A, 230/400V~, IP44.



Ved tilslutning:

- 1 fase med 0 + jord anvendes 3 polet stik
- 2 faser + jord anvendes 3 polet stik
- 3 faser + jord anvendes 4 polet stik
- 3 faser med 0 + jord anvendes 5 polet stik

Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens højre side.

Kontrol af rørehovedets omdrejningsretning:

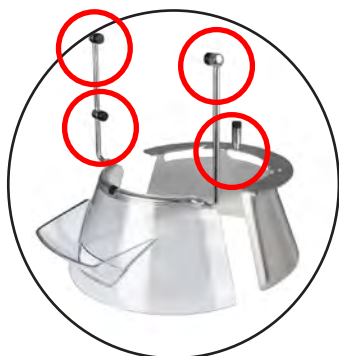


Fjern værktøj hvis monteret, løft kedelarmene med kedel til normal arbejdsposition og start maskinen. Kontroller rørehovedets omdrejningsretning: rørehovedet skal rotere i samme retning som pilen over rørehovedet angiver, hvis omdrejningsretningen er forkert, ombyttes 2 af tilslutningskablets faseledninger.



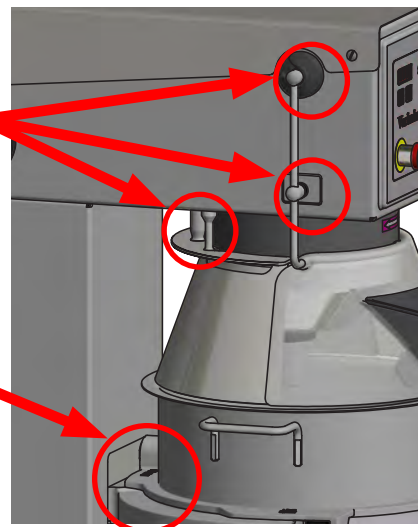
Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrilatorer) Røremaskine og sikkerhedsskærm er udstyret med stærke magneter

Sikkerhedsskærm:
Område med stærke magneter.



Sikkerhedsskærm:
Område med stærke magneter på maskine.

Kedeldetektering:
Område med stærke magneter på maskine og kedel



RENGØRING:

Rengøring må kun udføres af instrueret personale.

Før enhver rengøring skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet

Maskinen bør rengøres daglig eller efter brug.

Fjern værktøj, kedel, forreste og bagerste sikkerhedsskærm.



Afvaskning bør foretages med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber skal anvendes med forsigtighed, da de ødelægger maskinens smøremidler.

Maskinen må aldrig skylles med vandslange.

Maskinens dele fremstillet af aluminium - må ikke afvaskes med stærkt alkaliske midler (pH skal være mellem 5,0 og 8,0)

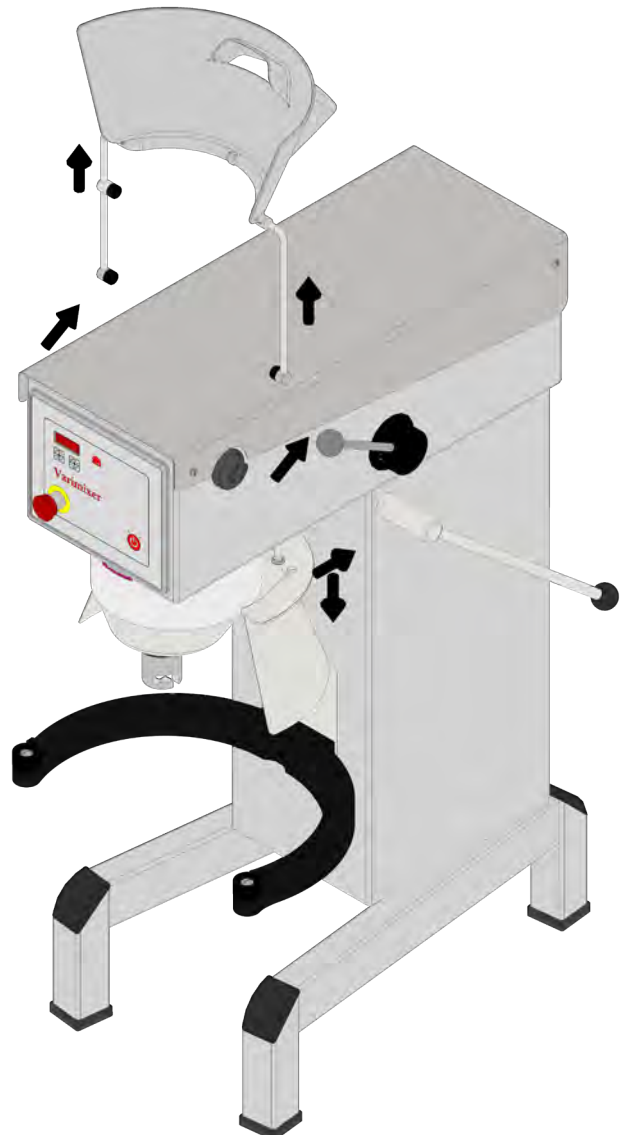
Kedel, værktøjer, skærme og ifyldningstragten kan rengøres i opvaskemaskine.

Plastik-sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid.

(General maksimum temperatur 60°C, skyl maksimum 90°C, for maksimum 30 sekunder).



DEMONTERING AF SIKKERHEDSSKÆRME



ARBEJDE MED VARME INGREDIENSER:

Når der arbejdes med varme ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, skal ifyldningstragten bruges.

Ifyldningstragten er lavet af fødevaregodkendt silikone og tåler berøring med varme ingredienser op til 200°C.

Hvis ifyldningstragten ikke benyttes, må ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, maksimalt have en temperatur på 60°C.

**MASKINENS MAX. KAPACITET:**

Kapacitet pr. mix	Værktøj	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Æggehvide	Ris	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Flødeskum	Ris	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Mayonnaise *	Ris	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Kryddersmør	Spartel	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Kartoffelmos *	Spartel/Ris	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Gærdej (50%AR) **	Krog	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Gærdej (60%AR)	Krog	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krog	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Spartel	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Lagkagebund	Ris	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Frikadellefars *	Spartel	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasur	Spartel	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Skraber anbefales

** Kørsel i lav hastighed anbefales

Lokale variationer i råvarernes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber med mere.

AR = Absorption Ratio

(% væske af tørstof)

Beregning AR

1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Beregning Tørstof og væske

22 kg Gærdej, 60% AR

(tabel, maksimum kapacitet for maskine AR30)

$$Tørstof = \frac{Max. kapacitet \times 100}{AR + 100}$$

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

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

BETJENING AF MASKINEN:

Valg af hastighed:


Med produkt i kedlen, skal maskinen altid startes ved laveste hastighed.



Hastigheden må kun reguleres når maskinen kører

Inden maskinen stoppes, føres håndtaget for hastighedsregulering tilbage til laveste hastighed (fig.4)

Procedure for at indstille håndtaget for hastighedsregulering til laveste hastighed, hvis maskinen er standset ved høj hastighed:

(Forekommer når maskinen er stoppet på , timer er udløbet, nødstop aktiveret eller sikkerhedsskærm åbnet:)

Hvis der er produkt i kedlen, fjernes værktøjet fra bajonetten.

Placer kedlen i kedelarmene.

Luk sikkerhedsskærmen

Løft kedlen til arbejdsposition

Start maskinen

Flyt håndtaget for hastighed tilbage til laveste indstilling. (fig.4).

Afbryd maskinen.

Overbelastning:

Overskrid ikke maskinens kapacitet - se tabel side 5.



Brug ikke for høj hastighed, se anbefalede hastigheder side 7.

Benyt korrekt røreværktøj.

Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.



Længere tids overbelastning vil afbryde maskinen. Der skrives **OL** i maskinens display. Efter et kort stykke skifter displayet tilbage til normaltilstand og maskinen kan startes igen

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

Piskeris	Spartel	Krog
Fløde	Kagedej	Brøddej
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Pandekagedej	eller lignende
eller lignende	Kødfars	
	eller lignende	

Fig. 2

Maskine med åben sikkerhedsskærm, sænket kedel og værktøj monteret.



Fig. 4 Hastighedsvælger



Korrekt brug af værktøjer:

Til fremstilling af kartoffelmos, anbefales det specielle røreris eller et ris med tykkere tråde. Alternativt bruges spartel og derefter det almindelige ris



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande, som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid på grund af tilfældige deformationer.

Sluk for maskinen - Tryk på nødstop

Tænd for maskinen - Drej nødstoppet med uret

Nødstop

Bruges kun for nødsituationer og for at slukke for maskinen efter brug.



Timer [mmss]

Nulstil timer ved at trykke på de to timer knapper samtidigt. Tiden vises i minutter og sekunder

Tid op

Tid ned

Start/Stop (pause)

Bruges når produktet skal kontrolleres eller når maskinen skal pauses

Før maskinen startes:

Ingredienser kan fyldes i kedlen før maskinen startes

1. Placer det ønskede værktøj i kedlen
2. Placer kedlen mellem kedelarmene
3. Monter den bagerste sikkerhedsskærm
4. Værktøjet drejes på plads i bajonetfatningen
5. Løft kedlen ved hjælp af løftehåndtaget.
6. Monter forreste sikkerhedsskærm

Hvis ønsket sættes en driftstid.

Maskinen er nu klar til at blive startet.

Start maskinen:

Tryk  for at starte maskinen.

Drej håndtaget for hastighedsregulering (fig.4) bagud, indtil den ønskede hastighed er opnået, (bemærk de anbefalede maksimale hastigheder på side 6). Maskinen kører nu indtil tiden sat på timer, løber ud eller brugeren stopper maskinen.



Inden maskinen stoppes, føres håndtaget for hastighedsregulering tilbage til laveste hastighed (fig.4).

Brug af nødstop for at standse maskinen.



Bruges kun for nødsituationer og for at slukke for maskinen efter brug. Anvendes ikke ved almindelig drift.

Hvis nødstoppet aktiveres eller strømmen afbrydes til maskinen stopper værktøjet med at rotere og timer nulstilles.

Timer gentager automatisk tidligere indstilling:

Når driftstiden løber ud og værktøjet stopper med at rotere viser timer kortvarigt [0000] og vil derefter vise tidligere indstillet tid.

Mere om timer:

Timer kan indstilles op til 90 minutter.


Hvis timer ikke indstilles, vises driftstiden siden maskinen er startet.

Stop maskinen uden at nulstille timer (Pause)

Hvis det er nødvendigt at tilsætte ingredienser eller kontrollere indholdet i kedlen, kan maskinen pauses uden at nulstille timeren.

- Tryk  maskinen standser

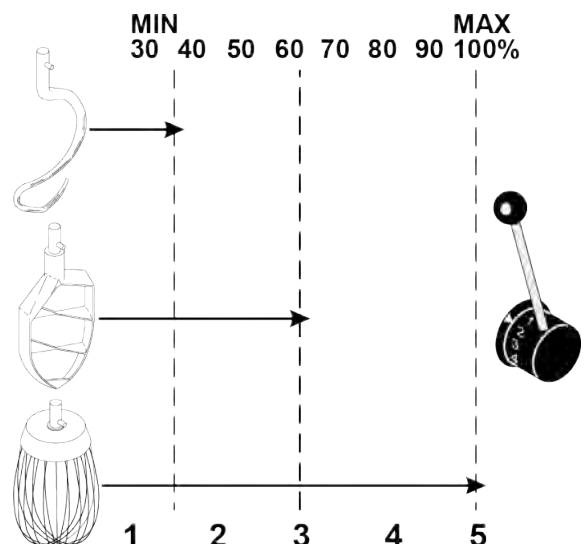
Sikkerhedsskærm kan nu åbnes og kedlen kan sænkes

For at starte maskinen igen, lukkes sikkerhedsskærmen og løft kedlen. Maskinen kan nu startes ved tryk på  Timer vil fortsætte nedtælling.

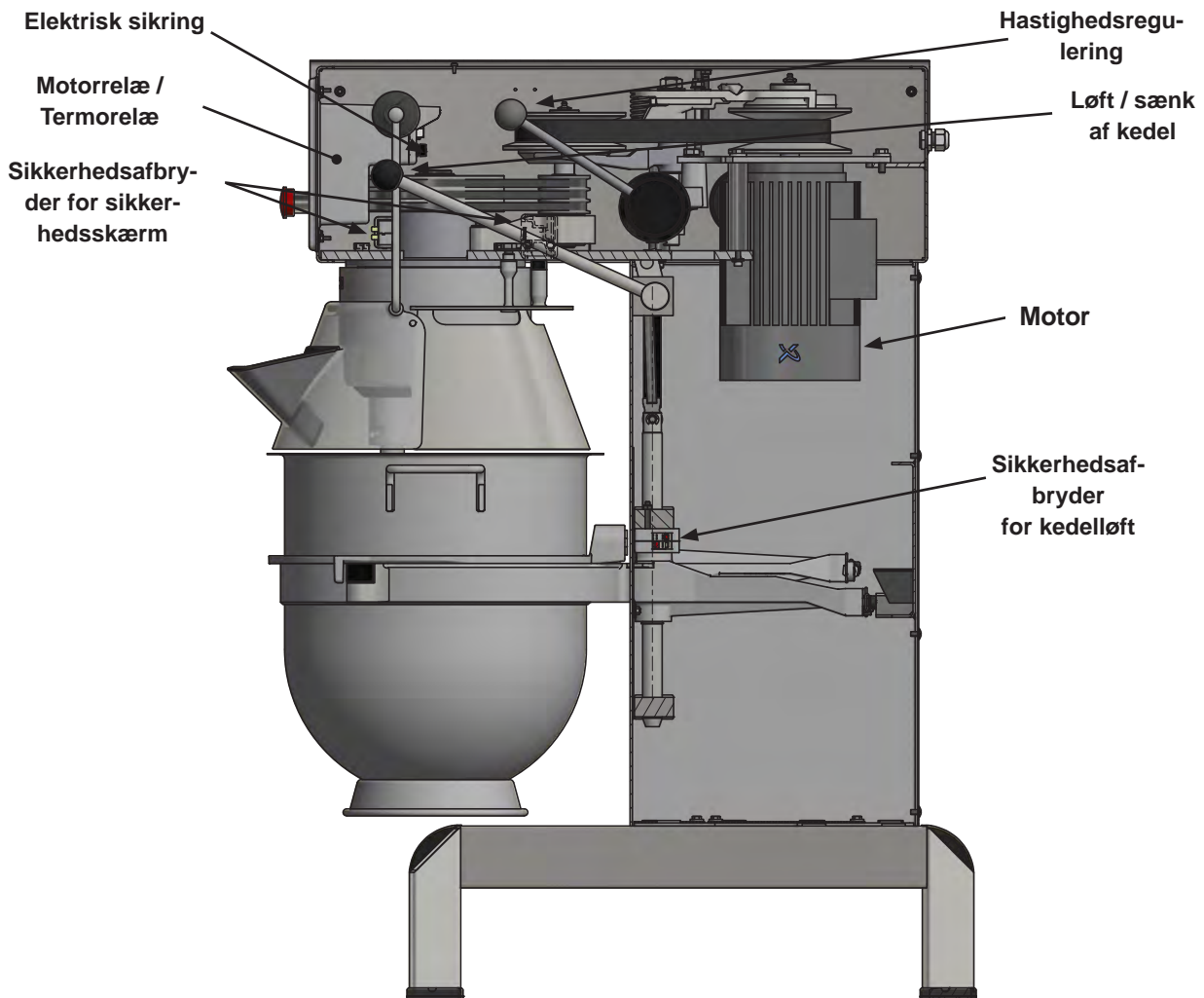
Nulstil timer:

Nulstil timer ved at trykke på de to timer knapper samtidigt.

ANBEFALEDE MAKSIMUM HASTIGHEDER:



MASKINENS OPBYGNING:



Før en eventuel reparation eller justering, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

VEDLIGEHOLD OG SMØRING:

Det trinløse gear smøres regelmæssigt, svarende til et smøringsinterval på ca. 60 timers kørsel med maskinen.

Fig 5, Smøring af trinløst gear:

OBS. Special fedt !!

(Hertil bruges fedtsprøjten som leveres med maskinen.)

Start maskinen og sæt hastigheden op til ca. 50%. Stop maskinen (brug nødstopet), og fjern låget i toppen af maskinen. Øverst på hver af de to remskivesæts aksler findes en smørenippel (fig.5 pkt.1). Pres fedt gennem smøreniplerne indtil fedtsprøjten føles hård at trykke på, eller til der presses fedt ud mellem akslen og remskiverne.



Maskinen må ikke startes før skruerne, der fastholder låget, er isat.

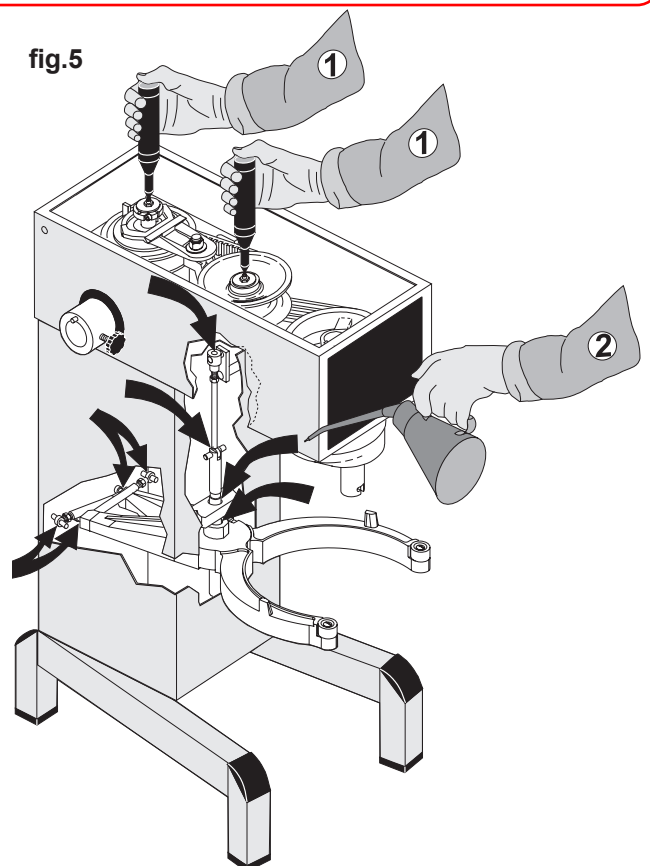
Start maskinen og kør tilbage til lav hastighed.

Stop maskinen og fyld fedtsprøjten op med ny fedt, så den er klar til brug ved næste smøring.

Smøring af øvrige bevægelige dele:

Kedelarmenes bevægelige dele samt akslen og løftstangens bevægelige dele smøres med olie. Smøringen foretages ved at aftage maskinens bagbeklædning og, med oliekanne, smøre de markerede steder (fig.5 pkt.2).

fig.5



Fedttyper:

Til remskivesættenes aksler: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Ved reparation af rørehoved: Tandhjul og tandkrans smøres kun med **CASTROL Molub- Alloy OG 936 SF Heavy.**

Ved reparation af hjælpetræk: Hjælpetrækket fyldes med 0.35 L **TOTAL CERAN CA.**

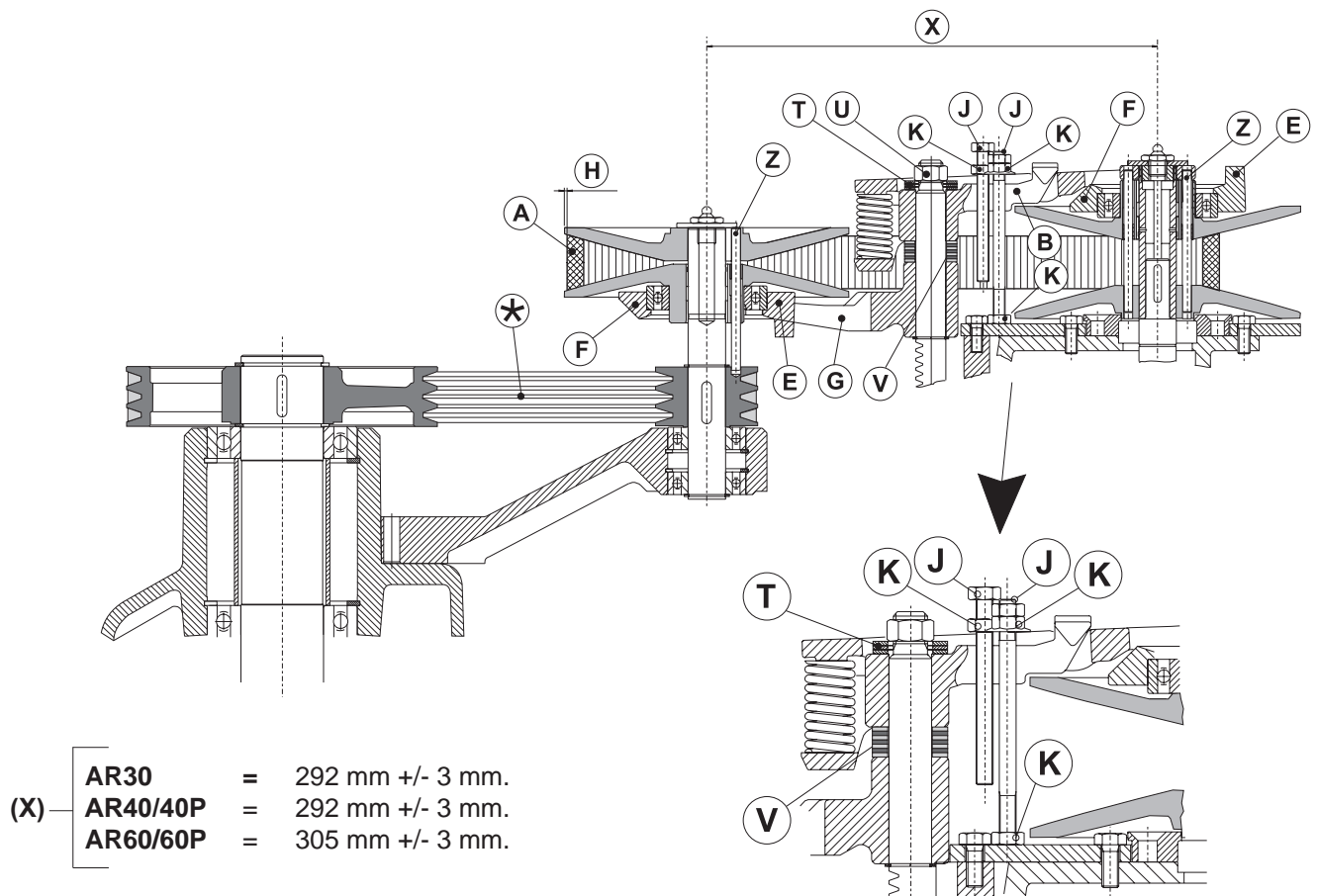
JUSTERING AF BREDKILEREM:

Afstanden (X) er kun retningsgivende, da den er afhængig af bredkileremmens tolerance.

1. Start med at stramme kileremmen (*).
2. Bredkileremmen (A) strammes ved at flytte 1 eller 2 skiver fra (V) til (T).
3. Start maskinen og lad den køre, når møtrikken (U) spændes. Den må ikke spændes for hårdt.
4. Tappen (E) på gearskifteringen (F) skal på forreste remskivesæt placeres inden i gearskiftegaflen (G), og på bageste remskivesæt placeres udenfor gaffel for remstrammer (B), (begge skal vende bagud).
5. Tolerancer i transmissionen kan forårsage, at bredkileremmen (A) rammer remskivesættenes stifter (Z), når hastigheden er opjusteret. I disse tilfælde skal afstanden (X) mindskes.
6. Følg herefter afsnittet: “**Justering af hastighed**”.

JUSTERING AF HASTIGHED:

1. Reguleringsarmens stopskrue (J) skal justeres således, at målet (H) er 1 - 2 mm på forreste og bageste remskive, ved henholdsvis lav og høj hastighed. Spænd kontramøtrikkerne (K) når hastigheden er korrekt.
2. Tolerancer i transmissionen kan forårsage, at bredkileremmen (A) rammer remskivesættenes stifter (Z), når hastigheden er justeret. I disse tilfælde skal afstanden (X) mindskes, se “**justering af bredkilerem**”, og hastigheden skal justeres igen.



JUSTERING AF KEDELFASTSPÆNDING:

Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition. Kontramøtrikkerne (1) løsnes (fig.6). Udtag låsesplitterne (2). Drej boltene (3) indtil den korrekte fastspænding af kedlen er fundet. Ved at dreje boltene **ud** af udviderrøret, øges fastspændingen. Start med at dreje den ene bolt $\frac{1}{2}$ omgang.

Justeringsdiameter måles indvendigt mellem kedelbøjlerne:

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

JUSTERING AF KEDELCENTRERING:

Kontramøtrikkerne (1) løsnes (fig.6). Udtag låsesplitterne (2). Drej boltene (3) indtil kedlen sidder i maskinens centrum. For ikke at ændre på kedlens fastspænding ved denne justering, skal den ene bolt drejes **ud** af udviderrøret og den anden **ind** i udviderrøret. Kontroller med spartlen og drej rørehovedet rundt med hånden, før spændingen tilsluttes.

JUSTERING AF KEDELHØJDE:

Afstanden (X) måles fra undersiden af bajonethullet til den flade på kedelbøjlerne, som kedlen hviler på (fig.7a). Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition.

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

Sænk kedelbøjlerne ned på en træklovs, så vægten af dem ikke belaster løftesystemet. Kontramøtrikken (1) løsnes (fig.7b). Udtag låsesplitten (2). Udtag løftepinden (3). Løftebolten (4) er nu fri, og kan drejes ud eller ind i løftemøtrikken (5), indtil den korrekte højde på kedelbøjlerne er fundet.

fig.7a Måling af kedelhøjde

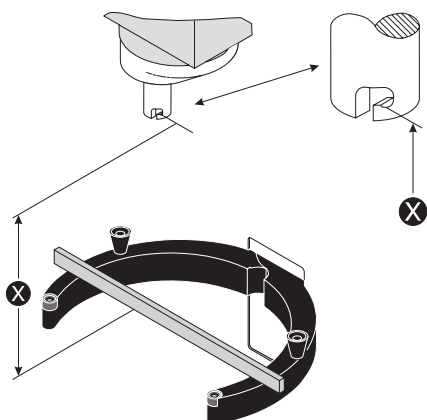


fig.6 Justering af kedelfastspænding og kedelcentrering

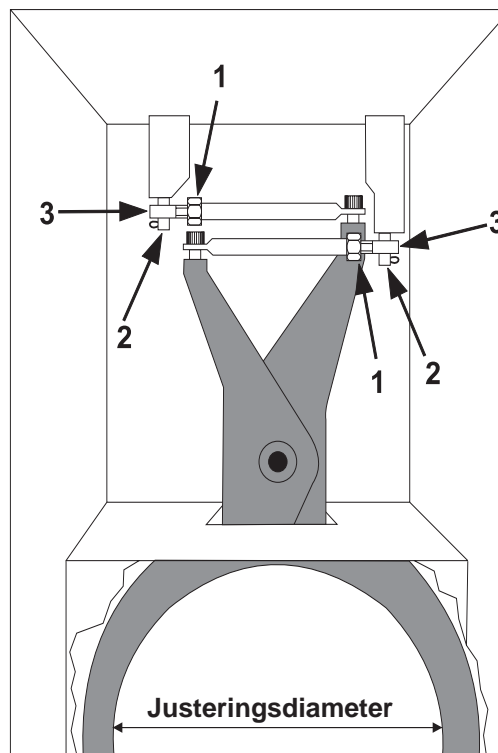
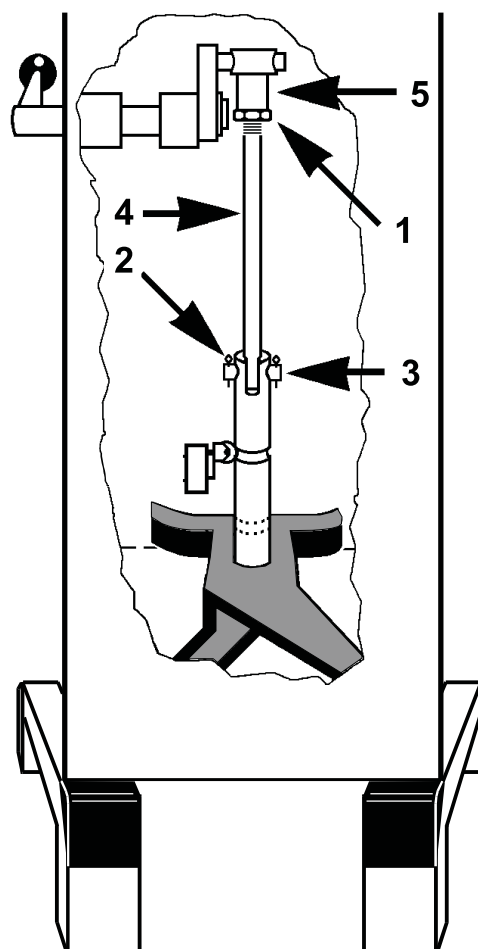


fig.7b Justering af kedelhøjde



FEJLLISTE:

Der kommer klaprende lyde fra maskinens lukkede del.

Maskinen begynder at "strejke" ved æltning af dej, som normalt ikke volder problemer.

Maskinen skifter hastighed af sig selv.

Minimum- og maksimum hastighed ændrer sig.

Kedel sidder for stramt eller for løst.

Værktøj slår mod siderne af kedel.

Værktøj slår mod bunden af kedel.

LØSNINGSMULIGHED:

Justering af bredkilerem

Justering af bredkilerem

Justering af bredkilerem

Justering af hastighed

Justering af kedelfastspænding

Justering af kedelcentrering

Justering af kedelhøjde.

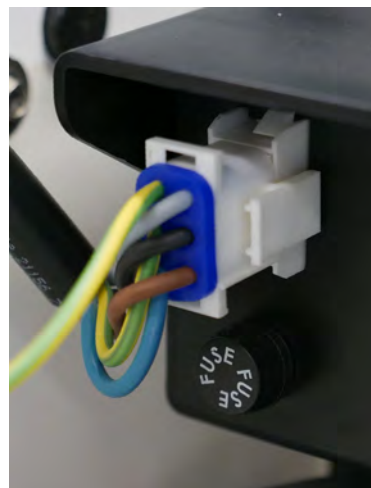
FEJLKODER:

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

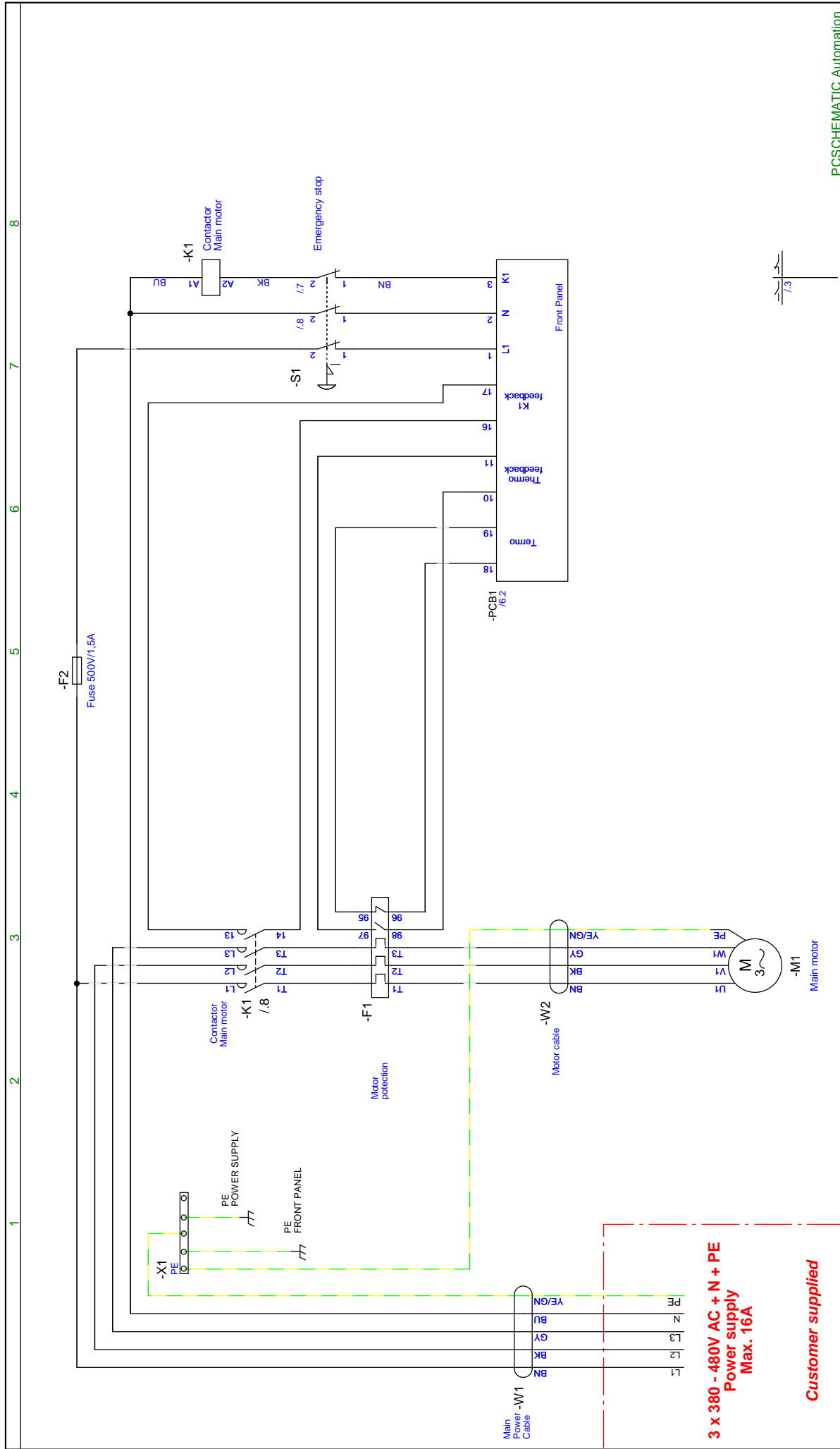
- Lad maskinen køle af.
- Efter kort tid skifter display til normalt tilstand.
- Maskinen kan startes igen. Se også afsnittet "Opstart efter stop i høj hastighed" side 6.

ELEKTRISK SIKRING:

Maskinen er beskyttet af en elektrisk sikring. Sikringen er indbygget på bagsiden af kontrolpanelet.



PRINCIPIELT ELEKTRISK DIAGRAM:



**3 x 380 - 480V AC + N + PE
Power supply
Max. 16A**

Customer supplied

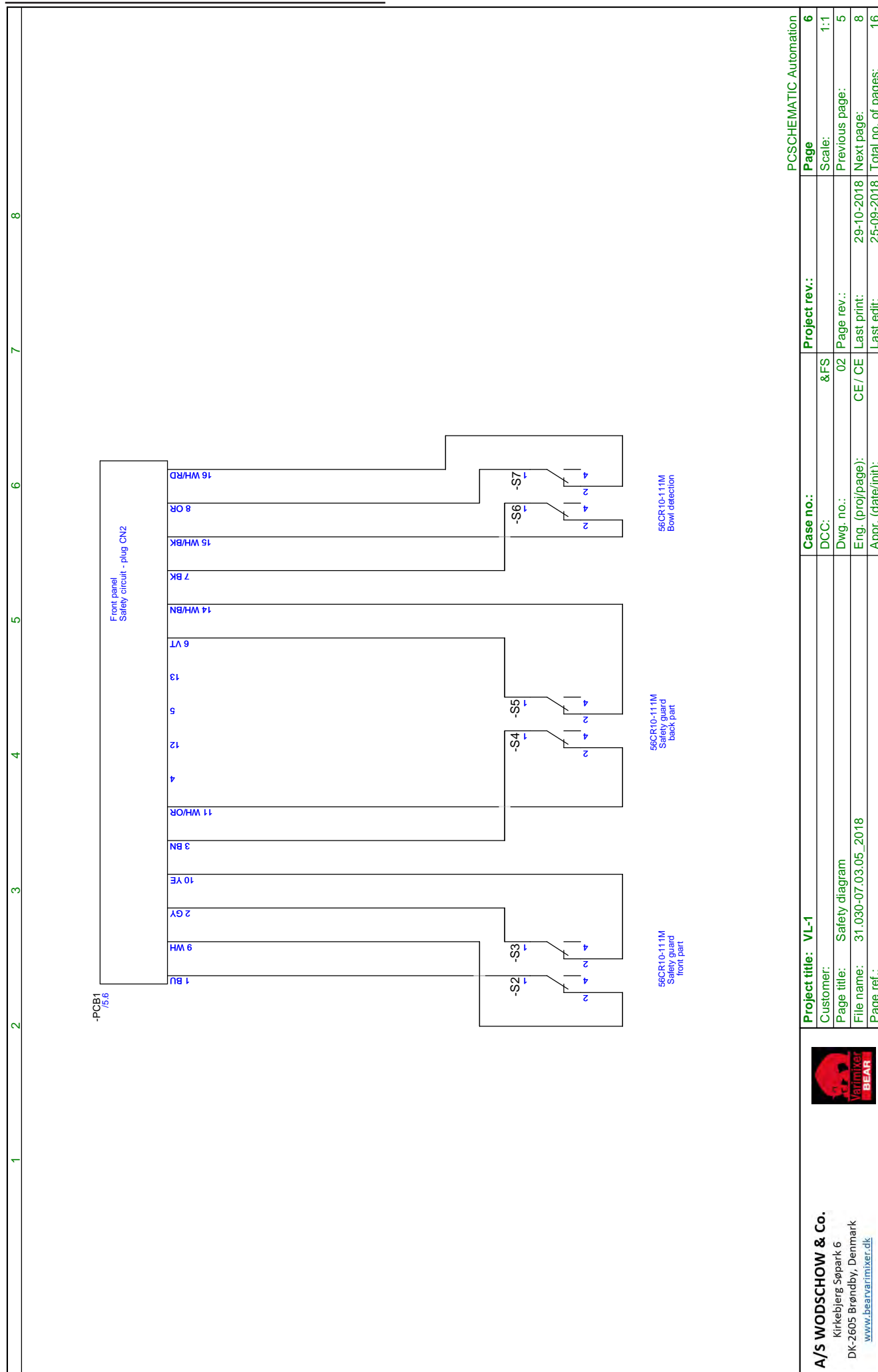



A/S WODSCHOW & Co.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby, Denmark
www.bearvalmixer.dk

Project title: VL-1	Case no.: &FS	Project rev.: 5
Customer: Main diagram	DCC: 01	Scale: 1:1
Page title: Main diagram	Eng. (proj/page): CE / CE	Previous page: 4
File name: 31.030-07.03.05_2018	Appr. (date/init):	Next page: 6
Page ref.:		Total no. of pages: 16

PCSCHEMATIC-Automation

PRINCIPIELT ELEKTRISK DIAGRAM:



		A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.bearvalmixer.dk	
Project title: VL-1		Case no.: &FS	
Customer: Safety diagram		Project rev.: 02	
Page title: Safety diagram		DCC:	
File name: 31.030-07.03.05_2018		Dwg. no.:	
Page ref.:		Eng. (proj/page): CE / CE	
Previous page: 5		Last print: 29-10-2018	
Next page: 8		Last edit: 25-09-2018	
Total no. of pages: 16		Page: 6	
Scale: 1:1		PCSCHEMATIC-Automation	

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: 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, 12-05-2020

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

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

EN 61000-6-1:2019; EN 61000-6-3:2007

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

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; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

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

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:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 12-05-2020

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklarerime 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; 822/2013 (DK only)

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 61000-6-1:2019; EN 61000-6-3:2007

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 A/S

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

P: +45 43 44 22 88
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com