



KODIAK

Betjeningsinstruktioner

KODIAK10



DK

Varimixer

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

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

DRN: 20010-1601
Oversættelse af den originale brugervejledning
2021 05 31

INDHOLD

GENERELT:	2
UDPAKNING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION OG JUSTERINGER:	3
ELEKTRISK TILSLUTNING:	3
SIKKERHED:	4
MAGNETER:	4
IBRUGTAGNING:	5
BRUG AF MASKINEN:	5
TEKNISKE DATA:	5
MASKINENS KOMPONENTER:	6
KODIAKs BRUGERVENLIGHED:	7
MASKINENS MAKSIMALE KAPACITET:	8
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:	8
HJÆLPETRÆK:	8
BETJENING AF MASKINEN:	9
RENGØRING:	10
REPARATION OG VEDLIGEHOLDELSE	10
SYSTEMATISK VEDLIGEHOLDELSE:	11
OVERBELASTNING:	12
FEJLKODER OG MULIGE LØSNINGER:	12
ADGANG TIL SIKRINGEN:	13
AFLÆSNING AF MASKINENS DATA:	13
AFLÆSNING AF FEJLLOGGEN:	13
STRØMDIAGRAM:	14

GENERELT:

Denne vejledning skal betragtes som en integreret del af maskinen, og den bør opbevares ved maskinen i dens levetid. Inden maskinen tages i brug, er det vigtigt at læse disse instruktioner omhyggeligt, særligt afsnittet om brugersikkerhed. Producenten kan opdatere produktvejledningen uden at opdatere denne kopi af vejledningen.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl, der skyldes:

- Skødesløshed eller forkert brug af maskinen
- Ikke-almindelig brug (andre formål end de, der er beskrevet i vejledningen)
- Forkert installation
- Forkert strømforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesinstruktioner
- Ændringer af maskinen
- Reservedele og tilbehør som ikke er originale eller angivet til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne vejledning

Kontakt leverandøren i tilfælde af fejl på maskinen.

Garantien dækker ikke skader, der skyldes misbrug, overbelastning eller brugerens manglende efterlevelse af vedligeholdelsesinstruktionerne.

UDPAKNING:

Maskinen bør udpakkes, og emballagen bør bortskaffes iht. lokale bestemmelser.

Inden maskinen fjernes fra pallen, skal du kontrollere at alle dele findes med maskinen:

- Sikkerhedsskærm
- 32 mm fastnøgle til ben.
- Kedel, ris, spartel, dejkrog og skraber med blad.

Maskinen kan frigøres fra pallen ved at klippe strippene.

TRANSPORT:

Der bør altid anvendes løfteudstyr til flytning af maskinen.
 Maskinen må ikke trækkes eller løftes i håndtaget til kedelløft.
 Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i vertikal stilling.

INSTALLATION OG JUSTERINGER:

Temperaturen omkring maskinen må ikke overstige 45 °C.

Niveller maskinen ved at justere fødderne, brug den medfølgende 32 mm fastnøgle.



Bordmodel skal fastgøres til det bord, den er anbragt på.

Brug de 4 gevindhuller (M10x1,5), der findes i bunden af benene.

ELEKTRISK TILSLUTNING:

Inden maskinen slutes til strømmen, skal du kontrollere, at den spænding og den netfrekvens, der er trykt på typeskiltet, svarer til det, der findes på installationsstedet.

Typeskiltet er placeret øverst på maskinens bagside.

Den elektriske installation skal sikres med en fejlstrømsafbryder:

Fejlstrømsafbryder type A-SI

Røremaskinen skal jordforbindes. Manglende efterlevelse af dette kan medføre -

Risiko for elektrisk stød.

Beskadigelse af maskinen.

Omfattende elektromagnetisk støj, der medfører fejlfunktion på maskinen og forstyrrelser af andre enheder.

Bruger kan tilslutte maskinen, hvis -

Kabel med stik er leveret sammen med maskinen

Kun en autoriseret elektriker må tilslutte maskinen, hvis den er leveret med et fast kabel uden stik.

Af hensyn til servicemedarbejdere bør det være tydeligt at se, hvornår røremaskinens strømstik er fjernet fra stikkontakten.

SIKKERHED:

Brugersikkerhed sikres således:

Røremaskinen er designet til kommerciel anvendelse i køkkener, cateringvirksomheder og bagerier.

Maskinen er designet til produktionen af produkter, der ikke udløser nogen reaktioner eller frigør substanser, der kan være skadelige for brugeren, når den anvendes.

Maskinen må ikke anvendes i en eksplosiv atmosfære.

Maskinen må kun anvendes af uddannede medarbejdere.

Overhold altid lokale love og bestemmelser, særligt mht. operatørens alder, fysiske og mentale tilstand. Operatøren skal være over 14 år.

Det konstante støjniveau på operatørens arbejdsplads er lavere end 70 dB (A)

Værktøjer kan kun rotere, når sikkerhedsskærmen er på plads, og kedlen er løftet (kedelregistrering).

Sikkerhedsskærmen er fremstillet af plastik.

Skærmen kan ikke monteres forkert.

Ingen adgang til roterende værktøjer.

Spredningen af melstøv forhindres.

Forsynet med nødstop – Værktøjet ophører med at rotere på mindre end 4 sekunder (også ved normal lukning og stop via sikkerhedsskærm).

Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er mindst 50 mm.

Maskinen forbliver stabil, også hvis den vippes op til 10°.

Maskinen er beskyttet mod overspænding.

Ikke-ioniserende stråling produceres ikke bevidst, men er snarere teknisk betinget af elektrisk udstyr (f.eks. elektriske motorer, strømførende kabler eller solenoider). Maskinen er forsynet med stærke permanente magneter. Ved at opretholde en sikkerhedsafstand (mellem feltets kilde og implantatet) på 30 cm kan alle påvirkninger af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) sandsynligvis forhindres.

**MAGNETER:**

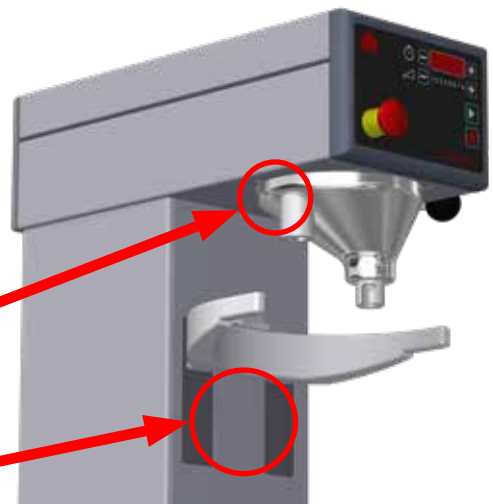
**Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakers, defibrillatorer).
Maskine og sikkerhedsskærm er forsynet med stærke magneter**

Sikkerhedsskærmens område med magneter



**Maskinens område
med magneter – til
sikkerhedsskærms
afbryder**

**Maskinens og
kedlens område
med magneter – til
kedelregistrering**



IBRUGTAGNING:

Kedel, værktøj og sikkerhedsskærm skal rengøres inden brug – se afsnittet **Rengøring på side 10.**

Maskinen bør placeres, så der er plads til normal brug og vedligeholdelse..

BRUG AF MASKINEN:

Maskinen må kun anvendes som angivet i denne vejledning.

Der må kun anvendes kedler, der er designet til Kodiak.

Hold hænderne ude af kedlen, når maskinen kører, kan medføre alvorlig personskade.

Medmindre en ændring anbefales af producenten, er det forbudt at modificere maskinen.

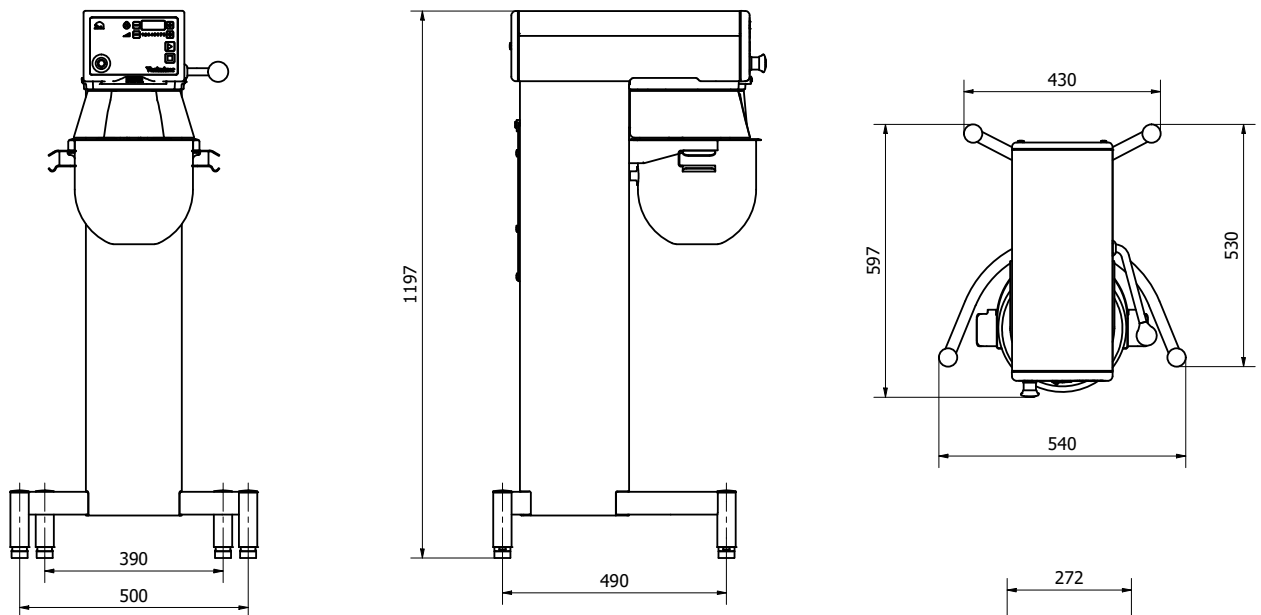
Følgende anbefalinger gælder for arbejde med pulveragtige ingredienser:

- Pulveragtige ingredienser bør ikke kommes i kedlen fra stor højde.
- Sække, f.eks. indeholdende mel, bør åbnes i bunden og nede i kedlen.

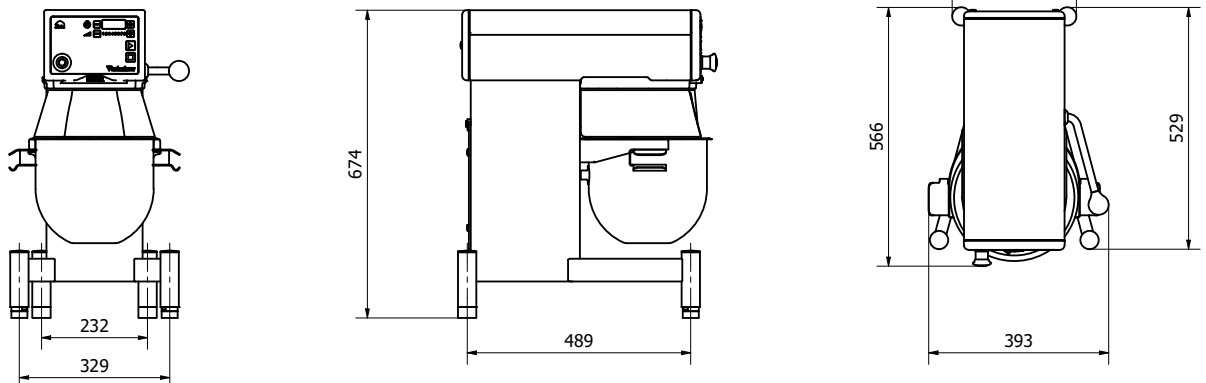
TEKNISKE DATA:

Kodiak 10	Bruttovægt	Nettovægt	Effekt	Trinløs hastighed, værktøj
Model	kg	kg	kW	omdr./min.
Gulvmodel	138	120	0,7	72-451
Bordmodel	63	50		

Gulvmodel:

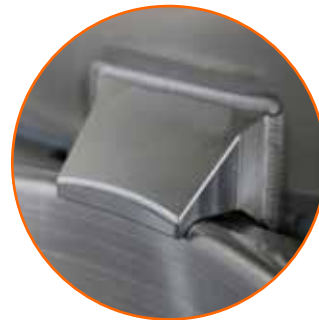


Bordmodel:



MASKINENS KOMPONENTER:

Kedlen skal skubbes hele vejen ind i kedelarmene.



Ved løft bør kedlen være fastgjort under kedelfittingen

KODIAKS BRUGERVENLIGHED:

KODIAK er designet i samarbejde med køkken- og bagerimedarbejdere, og det har medført en række brugerfordele:

Selve maskinen

Kan sluttes til strømmen af brugeren (standardspænding)

Er fremstillet af rustfrit stål

Har højdejusterbare fødder for at sikre stabilitet – også på skråt underlag

Er nem at rengøre, med store overflader og en aftagelig sikkerhedsskærm, der kan maskinvaskes

Betjeningspanelet giver sammen med den store kedeldiameter en god oversigt over indholdet i kedlen.

Betjeningspanel:

Betjeningspanelet er enkelt og intuitivt, med store trykknapper.

Panelet er nemt at rengøre med en fugtig klud.

Der findes en indbygget timerfunktion med et display, der også kan anvendes til at vise antallet af driftstimer.

Kedel.

Kedlen er ikke særlig dyb, men har en stor diameter, som gør det nemmere at se indholdet under arbejdet.

Sikkerhedsskærm:

Sikkerhedsskærm i ét stykke er fremstillet af gennemsigtigt plastik. Skærmen er nem at fjerne og rengøre.

Skærmen kan maskinvaskes ved op til 60° og kan modstå op til 90° i kortere perioder.

Skærmen er fremstillet af et særligt slagfast materiale, der kan modstå daglig brug i et kommercielt køkken.

Sikkerhedsskærmen holdes på plads af magneter.

Skærmen kan ikke monteres forkert.

Pilene indikerer den kraft, der kræves for at fjerne skærmen:



MASKINENS MAKSIMALE KAPACITET:

Kapaciteter pr. miks	Værktøj	
Æggehvide	Ris	1 l
Flødeskum	Ris	2,5 l
Mayonnaise *	Ris	8 l
Kryddersmør	Spartel	5 kg
Kartoffelmos *	Spartel/ris	3,5 kg
Brøddej (50 % AR) **	Krog	5 kg
Brøddej (60 % AR)	Krog	6 kg
Ciabattadej * (70 % AR)	Krog	5,5 kg
Muffins *	Spartel	6,5 kg
Lagkagebund	Ris	2,5 kg
Frikadellefars *	Spartel	7 kg
Glasur	Spartel	5,8 kg
Doughnuts (50 % AR)	Krog	6 kg

**AR = Absorption Ratio
(absorptionsfaktor)**

(Væske i % af tørstof)

Beregning AR

1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Beregning tørstoffer og væsker6 kg dej, 60 % AR
(tabel, maksimal kapacitet)

$$Tørstof = \frac{\text{Maksimal kapacitet} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

UDSTYR:**Standardudstyr, som følgende:**

Kedel
Krog, ris, spartel, skraber med standardblad
Ekstraudstyr:
Skraberblad til produkter med høj temperatur (PTFE)
Ophæng til værktøj

**KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:**

Anbefalet brug af værktøj:

Ris	Spartel	Krog
Fløde	Kageblanding	Brøddej
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Vaffelmiks	osv.
osv.	Fars	
	osv.	



Riset bør ikke slå mod hårde genstande som f.eks. kedlens kant. Dette forkorter værktøjets levetid pga. stigende deformation.

For at lave kartoffelmos: Brug spartlen og derefter standardriset.

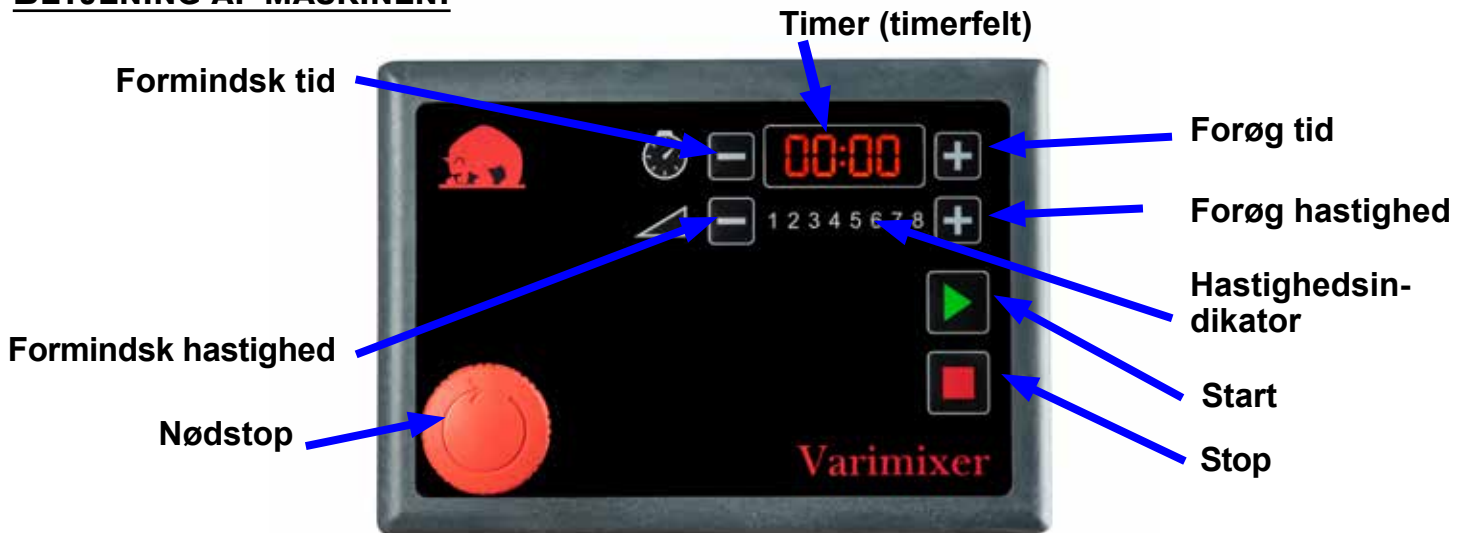
HJÆLPETRÆK:

Maskinen kan forsynes med et hjælpetræk, hvorpå ekstraudstyr, som f.eks. kødhakkere og grønsagsskærere, kan monteres.

For flere informationer om montering og brug af ekstraudstyr kan du se den vejledning, der følger med tilbehøret.

Maskinen skal slukkes, når tilbehøret monteres på hjælpetrækket.

BETJENING AF MASKINEN:



Inden start af maskinen:

Anbring det ønskede værktøj i kedlen, og anbring kedlen i kedelarmene.

Drej værktøjet for at låse det i bajonetfatningen.

Montér sikkerhedsskærmen.

Løft kedlen ved hjælp af løftehåndtaget.

Røremaskinen er nu parat til start.

Du kan indstille både kørelstiden og hastigheden, inden du starter maskinen, se næste afsnit:

Start af maskinen:

Tryk på for at starte røremaskinen.

Tryk på ved siden af for at forøge hastigheden.

Tryk på ved siden af for at reducere hastigheden.

Hastigheden vises som et tal på skalaen 12345678.

Visningen **12345678** svarer til den laveste hastighed, ca. 72 omdr./min.

Visningen **12345678** svarer til den højeste hastighed, ca. 450 omdr./min.

Hvis du ønsker en specifik starthastighed, indstiller du hastigheden og starter derefter røremaskinen ved at trykke på .

Visning af kørelstid – timerfunktion:

Vælg en kørelstid til røremaskinen ved at trykke på ved siden af . Kørelstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellem og .

Kørelstider op til 90 minutter er mulige.

Når røremaskinen kører, bliver kørelstiden ikke nulstillet, hvis du trykker én gang på . Tryk på én gang mere, og den bliver nulstillet.

Hvis der ikke er valgt nogen kørelstid, viser displayet den forløbne tid, siden røremaskinen blev startet.

Hvis den indstillede tid på timeren løber ud, mens røremaskinen kører, stopper røremaskinen, og du hører et bip.

Kontrol af ingredienser under brug:

Hvis det er nødvendigt at stoppe røremaskinen midlertidigt uden at påvirke kørelstiden, skal du trykke på . Røremaskinen sænker hastigheden og stopper derefter, og kørelstiden stopper også.

Kedlen kan nu sænkes, og ingredienserne kan kontrolleres.

Løft kedlen, og tryk på , hvorefter røremaskinen starter, og kørelstiden fortsætter.

Stop af maskinen:

Sådan stoppes maskinen:

- Tryk på . Kørelstid nulstilles ikke.
- Tryk to gange på . Kørelstid nulstilles.

Genstart ved at trykke på .

Den starter med den laveste hastighed.



Nødstoppet – skal kun bruges i nødsituationer og til slukning af maskinen

RENGØRING:

Maskinen må kun rengøres af uddannede medarbejdere, og de skal være over 14 år.

Inden nogen form for rengøring: Træk stikket ud for at forhindre elektriske stød og utilsigtet start af maskinen.

Maskinen bør rengøres dagligt efter brug.

Fjern værktøjer, kedel og forreste og bageste skærme.



De bør aftørres med en blød klud og rent vand. Sulfoholdig sæbe bør anvendes med forsigtighed, da det kan ødelægge maskinens smøremidler.

Maskinen bør aldrig renses med en vandslange.

Kedel, værktøjer og skærme tåler opvaskemaskine.

Sikkerhedsskærmen af plastik kan blive beskadiget, hvis den udsættes for høje temperaturer i en længere periode. (Generel maksimumstemperatur 60 °C, skylning maksimalt 90 °C i højst 30 sekunder).

REPARATION OG VEDLIGEHOLDELSE

Må kun udføres af kvalificeret og uddannet personale.

Røremaskinens kabinet må kun fjernes, når kablet til strømforsyningen er fjernet.

SMØRING

Smøring er kun nødvendig i forbindelse med reparation




Røremaskinens hoved: gearhjul, nålelejer og interne gear smøres med **Molykote G-1502 FM**.

Hjælpetræk (hvis leveret): gearhjul smøres med **Renolit GreaseWay LiCa 80**.


Brug ikke andre fedttyper, end de specificerede.

De bevægelige dele, der hører til kedlens løftmekanisme, kører alle i vedligeholdelsesfrie lejer og skal derfor ikke smøres.

SYSTEMATISK VEDLIGEHOLDELSE:

Del	Handling	Frekvens	Bemærkning
Sikkerhedsskærm	Kontrol af sikkerhedsskærmens sikkerhed: Ophører værktøjet med at rotere, når sikkerhedsskærmen ikke er anbragt korrekt?	Jævnligt	 Hvis værktøjet ikke straks ophører med at rotere, når sikkerhedsskærmen ikke er anbragt korrekt, må maskinen ikke anvendes. Kontakt tekniker
Nødstop	Test af nødstopet: Ophører værktøjet med at rotere, når nødstopet aktiveres?	Jævnligt	 Hvis værktøjet ikke straks ophører med at rotere ved aktivering af nødstopet, må maskinen ikke anvendes. Kontakt tekniker
Hjælpetræk	Gummiproppen til tildækning af åbningen til hjælpetrækket bør være på maskinen og være intakt.	Dagligt	 Gummiproppen skal tildække åbningen på hjælpetrækket, når sidstnævnte ikke er i brug.
Rengøring	Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring"	Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring"	

EKSEMPEL PÅ ELEKTRISKE TILSLUTNINGER:

Lokal 50/60 Hz forsyning.			Typeskilt				Bemærkninger
Strømforsyning: faser x spænding	Med neutral	Jord	Spænding	Faser	Brug neutral	Brug jord	
1 x 220-240 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	Bemærk, at maskinen ikke må tilsluttes uden jord, da dette kan kompromittere EMC-filterets virkning ved at fjerne afladningen til jord, og det kan være farligt for brugeren.  Af funktionelle og sikkerhedsmæssige årsager <u>skal</u> maskinen sluttes til jord.
2 eller 3 x 220-240 V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 eller 3 x 380-415 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	
2 eller 3 x 380-480 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	

OVERBELASTNING:

Undgå altid at overbelaste maskinen.

Overbelastning får frekvensomformereren til at stoppe maskinen.

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

vises i timerfeltet.

PROCEDURE I TILFÆLDE AF OVERBELASTNING:

Kontrollér fejlkoden herunder, og følg forslaget til løsning.

Fjern fejlkoden, når dette er udført, ved at trykke på

Maskinen kan nu genstartes ved at trykke på

FEJLKODER OG MULIGE LØSNINGER:

For nogle fejl viser kontrolsystemet en fejlkode i displayet:

EE: 1 Bruger trykkede på uden at hæve kedlen til arbejdshøjde.

Løsning: Hæv kedlen til arbejdshøjde.

EE: 2 Bruger trykkede på uden at montere sikkerhedsskærmen.

Løsning: Montér sikkerhedsskærmen.

EE: 4 Den termiske sensor i motoren er overophedet.

Løsning: Fejlkoden forsvinder, når temperaturen er faldet til et acceptabelt niveau.

Stop røremaskinen, og reducér mængden af ingredienser i kedlen. Når den starter igen: Vælg en lavere hastighed.

EE: 6 Der er en fejl i kommunikationen mellem betjeningspanelet og frekvensomformereren.

Løsning: Kontakt tekniker.

EE: 7 Fejl i frekvensomformer.

Løsning: Kontakt tekniker.

EE: 8 Termisk sensor i frekvensomformereren er afbrudt.

Løsning: Fejlkoden forsvinder, når temperaturen er faldet til et acceptabelt niveau.

EE: 9 Periodisk lav spænding i strømforsyningen.

Løsning: Røremaskinens strømforsyning bør kontrolleres af en specialist.

EE: 10 Periodisk høj spænding i strømforsyningen.

Løsning: Røremaskinens strømforsyning bør kontrolleres af en specialist.

OL:1 Røremaskinen er overbelastet – vedvarende i 50 sekunder

Løsning: Reducér mængden i kedlen, alternativt er det måske nødvendigt at opdele produktet i mindre portioner eller fortynde det, inden maskinen genstartes. Når den genstartes: Vælg en lavere hastighed, hvis problemet skyldtes hastighed

Fejlkoden fjernes ved at trykke på

OL:2 Røremaskinen er overbelastet – øjeblikkeligt (overbelastet 8 gange inden for 20 sekunder)

Løsning: Reducér mængden i kedlen, alternativt er det måske nødvendigt at opdele produktet i mindre portioner eller fortynde det, inden maskinen genstartes. Når den genstartes: Vælg en lavere hastighed, hvis problemet skyldtes hastighed.

Fejlkoden fjernes ved at trykke på

OL:3 Blokering.

Løsning: Fjern den genstand, der forårsagede blokeringen.

Fejlkoden fjernes ved at trykke på

OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan også forekomme ved brug af hjælpetrækket.




AFLÆSNING AF MASKINENS DATA:

Tryk på stopknappen i 5 sekunder Maskinens data vises herefter som en skiftende tekst i displayet. Der er fem aflæsninger, der svarer til de fem datasæt, der er beskrevet herunder:

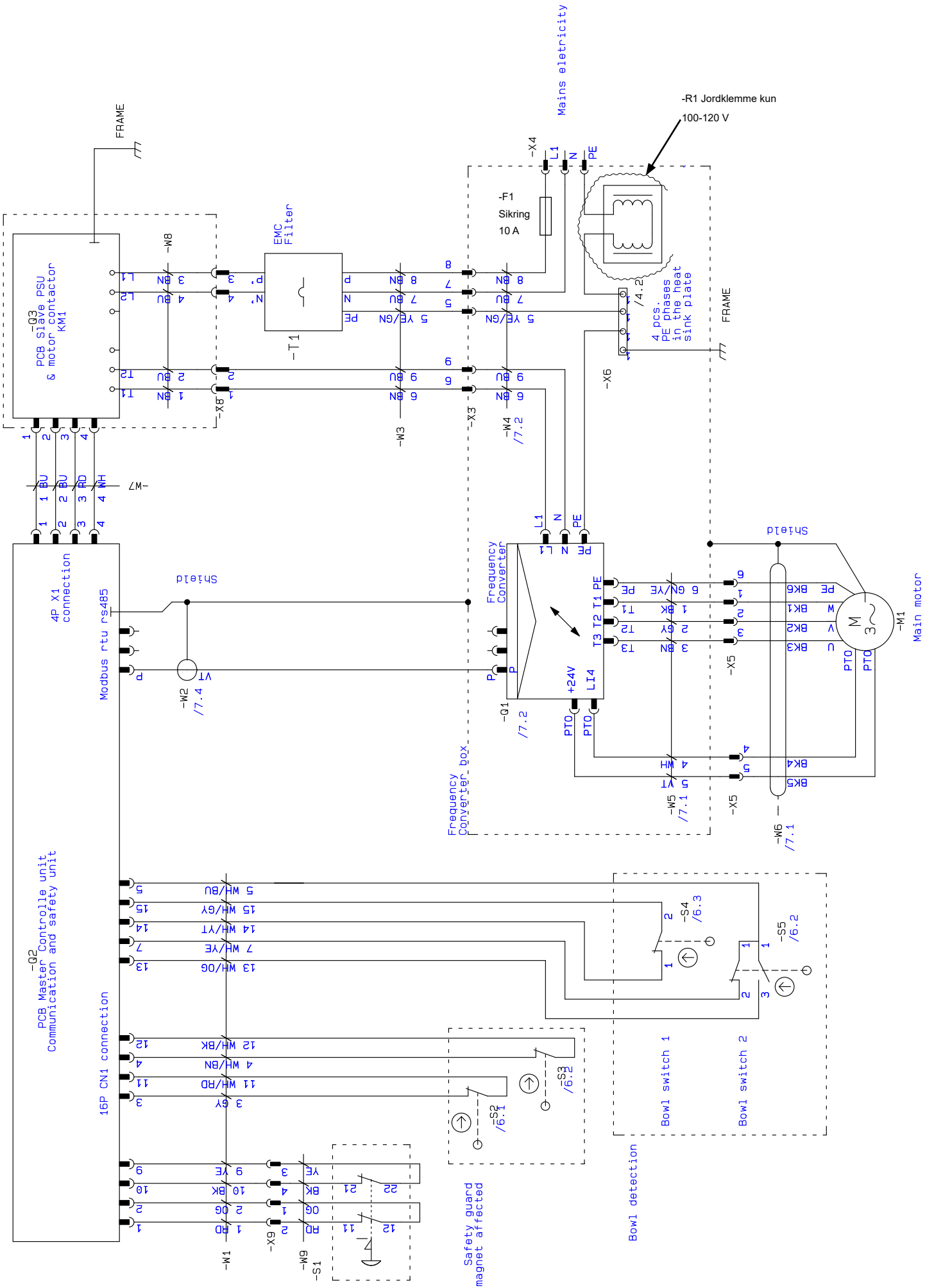
- **Datasæt 1:** Angiver firmwareversion, vist som "F" efterfulgt af tre tal, f.eks. **F003** = firmwareversion 3.
- **Datasæt 2:** Angiver maskinens kørselstid, vist som "t" efterfulgt af tre tal, der indikerer antallet af cyklusser på 10 minutter, f.eks. **t002** = 2 x 10 min. eller 20 min.
- **Datasæt 3:** Viser fire tal, der indikerer det antal minutter, den aktuelle cyklus har kørt, f.eks. **1234** = 1,234 min. Dvs. hvis **t002** vises efterfulgt af **1234**, så har maskinen kørt i 20 min. + 1,234 min. eller en samlet kørselstid på 21,2 min.
- **Datasæt 4:** Angiver antallet af gange maskinen er blevet koblet fra strømforsyningen (stik trukket ud af maskinen/strømafbrydelse/slukket) og genstart, vist som "r" efterfulgt af tre tal, der indikerer antallet af genstarter, f.eks. **r002** = 2 x 9999 genstarter eller 19998 genstarter.
- **Datasæt 5:** Viser fire tal, der indikerer antallet af genstarter, der har været i den aktuelle cyklus, f.eks. **1234** = 1234 gange. Med andre ord: Hvis **r002** vises efterfulgt af **1234**, er maskinen genstartet i alt 19998 + 1234 gange eller 21232 gange.

AFLÆSNING AF FEJLLOGGEN:

Der kan vises en log med de fejl, der har været:

- Tryk på nødstop, og tryk på **+** ved siden af .
- Displayet viser den nyeste fejl først.
- For at rulle tilbage gennem fejlene: Tryk på **+** ved siden af , tryk på **-** ved siden af  for at rulle fremad.
- De seneste otte fejl kan vises.
- Deaktiver nødstoppet for at annullere visningen

STRØMDIAGRAM: 110-230 V



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