



KODIAK

— Bedieningsinstructies

KODIAK10



NL

Varimixer

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

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

DRN: 20010-1606
Vertaling van de originele gebruikershandleiding
2021 05 31

INHOUDSOPGAVE:

ALGEMEEN:	2
UITPAKKEN:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATIE EN AFSTELLING:	3
ELEKTRISCHE AANSLUITING:	3
VEILIGHEID:	4
MAGNETEN:	4
INGEBRUIKSTELLING:	5
GEbruik VAN DE MACHINE:	5
TECHNISCHE GEGEVENS:	5
COMPONENTEN VAN DE MACHINE:	6
GEbruIKSVRIENDELIJKHEID VAN KODIAK:	7
MAX. CAPACITEIT VAN DE MACHINE:	8
HULPSTUKKEN OP DE JUISTE MANIER GEBRUIKEN:	8
HULPSTUKAANDRIJVING:	8
DE MACHINE BEDIENEN:	9
SCHOONMAKEN:	10
REPARATIE EN ONDERHOUD	10
SYSTEMATISCH ONDERHOUD:	11
OVERBELASTING:	12
FOUTCODES EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN:	12
TOEGANG TOT DE ZEKERING:	13
UITLEZEN VAN DE MACHINERGEGEVENS:	13
UITLEZEN VAN DE FOUTENLOG:	13
STROOMSCHEMA:	14

ALGEMEEN:

Deze handleiding moet worden beschouwd als een integraal onderdeel van de machine en moet tijdens de levensduur bij de machine worden bewaard.

Voordat de machine in bedrijf wordt genomen, moeten deze instructies nauwkeurig worden doorgelezen, met name het gedeelte over de veiligheid van de gebruiker.

De fabrikant kan de producthandleiding updaten zonder deze kopie van de handleiding te updaten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor fouten veroorzaakt door:

- Onvoorzichtig, verkeerd of onjuist gebruik van de machine
- Niet-standaard gebruik (niet voor de in de handleiding beschreven doeleinden)
- Onjuiste installatie
- Onjuiste voeding naar de machine
- Het niet naleven van de onderhoudsinstructies
- Aanpassingen aan de machine
- Reserveonderdelen en accessoires die niet origineel of specifiek voor dit model zijn
- Het niet naleven van de instructies in deze handleiding

Neem bij fouten aan de machine contact op met de leverancier.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik, overbelasting of het niet naleven van de onderhoudsinstructies door de gebruiker.

UITPAKKEN:

De machine moet worden uitgepakt en de verpakking moet volgens de in het betreffende land toepasselijke voorschriften worden afgedankt.

Voordat u de machine van de pallet verwijdert, moet u controleren of alle onderdelen bij de machine aanwezig zijn:

- Beschermkap
- 32 mm sleutel voor poten
- Mengkom, garde, mengarm, deeghaak en schraper met blad

U kunt de machine van de pallet losmaken door de strips door te snijden.

TRANSPORT:



Gebruik altijd hefuitrusting om de machine te verplaatsen.

De machine mag niet aan de lifthendel voor de mengkom worden getrokken of opgetild.

Bij het verplaatsen van de machine moet deze altijd in een verticale positie zijn.

INSTALLATIE EN AFSTELLING:

De omgevingstemperatuur rond de machine mag niet hoger zijn dan 45 °C.

Zet de machine waterpas door de voeten af te stellen. Doe dit met de meegeleverde 32 mm sleutel.



Het tafelmodel moet aan de tafel worden bevestigd.

Gebruik de 4 schroefdraden (M10x1,5) in de onderkant van de poten.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:



Voordat u de machine op de netvoeding aansluit, moet u controleren of de spanning en frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de installatieplek.

Het typeplaatje zit helemaal bovenaan op de achterkant van de machine.

Het elektrische installatiecircuit moet worden beveiligd door een aardlekschakelaar:

aardlekschakelaar type A-SI

De mixer moet geaard zijn. Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot:

Gevaar voor elektrische schokken.

Schade aan de machine.

Bovenmatig elektromagnetisch geluid, waardoor de machine storingen en interferentie met andere apparaten veroorzaakt.

De gebruiker kan de machine aansluiten als:

Er bij de machine een kabel met stekker is geleverd.

Als er een vaste kabel zonder stekker bij de machine is geleverd, mag alleen een erkende elektricien de machine aansluiten.

Voor het servicepersoneel moet het duidelijk te zien zijn of de netvoedingsstekker van de mixer uit het stopcontact is gehaald.

VEILIGHEID:

De veiligheid van de gebruiker wordt als volgt gewaarborgd:

De mixer is ontworpen voor commercieel gebruik in keukens, cateringbedrijven en bakkerijen.

De machine is ontworpen voor het maken van producten die bij gebruik geen reacties veroorzaken of stoffen laten vrijkomen die schadelijk kunnen zijn voor de gebruiker.

De machine mag niet worden gebruikt in een explosieve omgeving.

De machine mag uitsluitend door opgeleid personeel worden gebruikt.

Leef de lokale wetgeving en voorschriften altijd na en let daarbij vooral op de leeftijd, fysieke en mentale toestand van de operator. De operator moet ouder dan 14 jaar zijn.

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

Hulpstukken kunnen alleen roteren als de beschermkap op zijn plek zit en de mengkom omhoog is gebracht (mengkomdetectie).

De beschermkap is gemaakt van kunststof.

De kap kan niet onjuist worden bevestigd.

Geen toegang tot roterende hulpstukken.

De verspreiding van meelstof wordt voorkomen.

Uitgerust met een noodstop - Het hulpstuk stopt in minder dan 4 seconden met draaien (ook voor normale uitschakeling en stop via beschermkap).

De ruimte tussen de kap/standaard en de lifthendel is minimaal 50 mm.

De machine blijft stabiel, ook bij kanteling tot 10°.

De machine is beschermd tegen overspanning.

Niet-ioniserende straling wordt niet opzettelijk geproduceerd, maar deze wordt technisch geconditioneerd door elektrische uitrusting (bijvoorbeeld elektromotors, onder stroom staande leidingen of solenoïdes). De machine is uitgerust met sterke permanente magneten. Door een veilige afstand van 30 cm (tussen de veldbron en het implantaat) te bewaren, kan verstoring van actieve implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators) waarschijnlijk worden vermeden.

**MAGNETEN:**

Waarschuwing voor gebruikers met implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators).

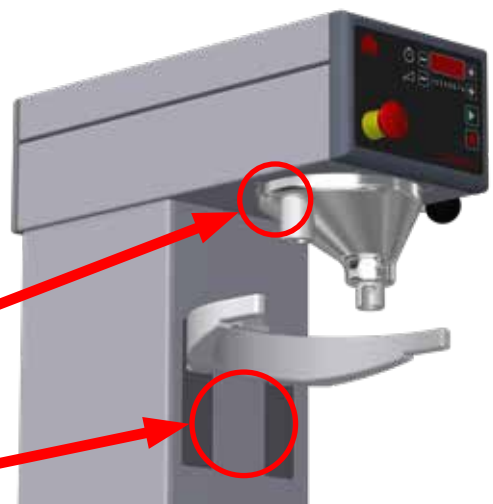
machine en beschermkap zijn uitgerust met sterke magneten

Gebied op beschermkap met magneten



Gebied op machine met magneten - voor veiligheidsschakelaar

Gebieden op machine en mengkom met magneten - voor mengkomdetectie



INGEBRUIKSTELLING:

Mengkom, hulpstukken en beschermkap moeten vóór gebruik worden schoongemaakt - zie het hoofdstuk over **Schoonmaken, pagina 10.**

De machine moet zodanig worden geplaatst dat er ruimte is voor normaal gebruik en onderhoud..

GEBRUIK VAN DE MACHINE:

De machine mag uitsluitend worden gebruikt zoals in deze handleiding wordt gespecificeerd.

Er mogen alleen voor Kodiak ontworpen mengkommen worden gebruikt.

Als de machine draait, moet u uw handen uit de buurt van de mengkom houden. Anders bestaat de kans op ernstig letsel.

De machine mag niet worden aangepast, tenzij de fabrikant de wijziging heeft aanbevolen.

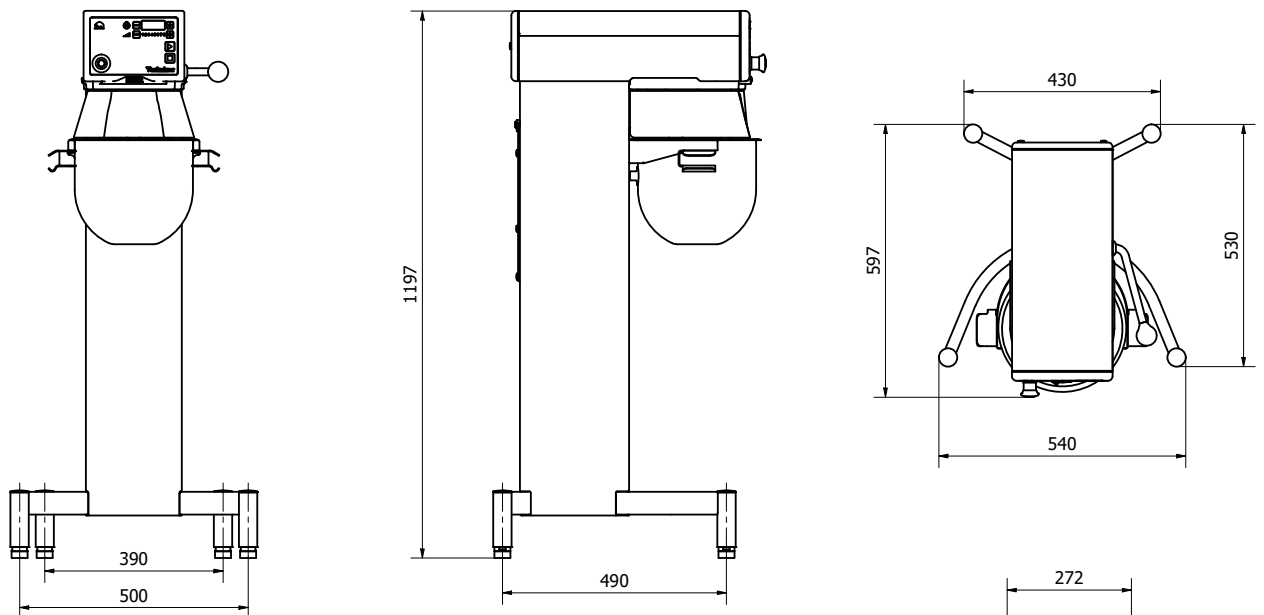
De volgende aanbevelingen gelden voor werkzaamheden met poederachtige ingrediënten:

- Poederachtige ingrediënten mogen niet van grote hoogte in de mengkom worden gestort.
- Een voorbeeld: zakken met meel moeten aan de onderkant worden geopend en in de mengkom worden gehouden.

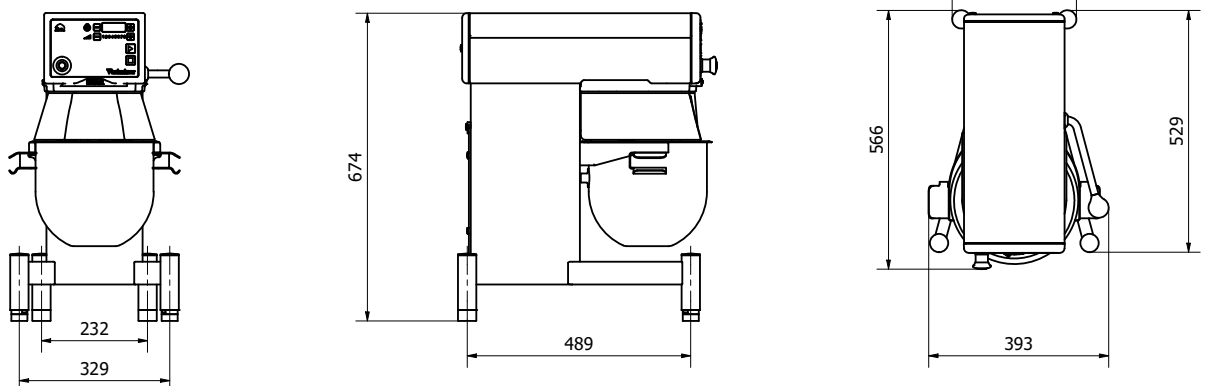
TECHNISCHE GEGEVENS:

Kodiak 10	Brutogewicht	Nettogewicht	Vermogen	Variabele snelheid, hulpstuk
Model	kg	kg	kW	tpm
Vloermodel	138	120	0,7	72 - 451
Tafelmodel	63	50		

Vloermodel:



Tafelmodel:



COMPONENTEN VAN DE MACHINE:



De mengkom moet helemaal in de mengkomarmen zijn gedrukt.

Indien omhoog gebracht moet de mengkom onder de mengkombevestiging zijn vastgezet.

GEBRUIKSVRIENDELIJKHEID VAN KODIAK:

KODIAK is ontworpen in samenwerking met keuken- en bakkerijpersoneel en dat heeft een aantal voordelen voor de gebruikers opgeleverd:

De machine zelf

Kan door de gebruiker op de netvoeding worden aangesloten (standaard stroomsterkte)

Is gemaakt van roestvrij staal

Heeft voeten met hoogteafstelling, zodat de machine ook op een hellend vlak stabiel staat

Is eenvoudig schoon te maken, met grote oppervlakken en een verwijderbare beschermkap die in de vaatwasser kan

Het bedieningspaneel zorgt samen met de grote mengkomdiameter voor een goed overzicht van de inhoud in de mengkom.

Bedieningspaneel:

Het bedieningspaneel is eenvoudig en intuïtief, met grote drukknoppen.

Het paneel is eenvoudig schoon te maken met een vochtige doek.

Er is een ingebouwde timerfunctie met een display aanwezig, die ook het aantal bedrijfsuren kan weergeven.

Mengkom:

De mengkom is niet erg diep maar heeft wel een grote diameter, waardoor de inhoud tijdens het werk eenvoudiger te zien is.

Beschermkap:

De beschermkap uit één stuk is gemaakt van doorzichtige kunststof. De kap is eenvoudig te verwijderen en schoon te maken.

De kap kan in de vaatwasser tot 60 °C en is korte tijd bestand tegen 90 °C.

De kap is gemaakt van een speciaal slagvast materiaal dat bestand is tegen dagelijks gebruik in een commerciële keuken.

De beschermkap wordt door magneten op zijn plaats gehouden.

De kap kan niet onjuist worden bevestigd.

De pijlen geven de kracht aan die nodig is om het scherm te verwijderen:



MAX. CAPACITEIT VAN DE MACHINE:

Capaciteiten per mix	Hulpstuk	
Eiwit	Garde	1 liter
Slagroom	Garde	2,5 liter
Mayonaise *	Garde	8 liter
Kruidenboter	Mengarm	5 kg
Aardappelpuree *	Mengarm/ Garde	3,5 kg
Brooddeeg (50%AR) **	Haak	5 kg
Brooddeeg (60%AR)	Haak	6 kg
Ciabattadeeg * (70%AR)	Haak	5,5 kg
Muffins *	Mengarm	6,5 kg
Cakebeslag	Garde	2,5 kg
Gehaktbalmix *	Mengarm	7 kg
Glazuur	Mengarm	5,8 kg
Donut (50%AR)	Haak	6 kg

AR = Absorptie Ratio

(Vloeistof in % van vaste stoffen)

Berekening AR

1 kg vaste stoffen en 0,6 kg vloeistof:

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

Berekening Vaste stoffen en Vloeistof6 kg deeg, 60% AR
(tabel, maximale capaciteit)

$$Vaste\ stof = \frac{Max.\ capaciteit \times 100}{AR + 100}$$

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

$$Vloeistof = 6\ kg - 3,75\ kg = 2,25\ kg$$

UITRUSTING:

Standaarduitrusting, als volgt:
Mengkom
Haak, garde, mengarm, schraper met standaard blad
Optionele accessoires:
Schraperblad voor hogetemperatuurproducten (PTFE)
Rek voor hulpstukken

**HULPSTUKKEN OP DE JUISTE MANIER GEBRUIKEN:**

Aanbevolen gebruik van hulpstukken:

Garde	Mengarm	Haak
Room	Cakemix	Brooddeeg
Eiwit	Boter crème	Roggebrood
Mayonaise	Wafelmix	enz.
enz.	Gehakt	
	enz.	



De garde mag niet in contact komen met harde objecten, zoals bijvoorbeeld de rand van de mengkom. Door de toenemende vervorming verkort dit de levensduur van het hulpstuk.

Voor aardappelpuree moet u de mengarm en vervolgens de standaard garde gebruiken.

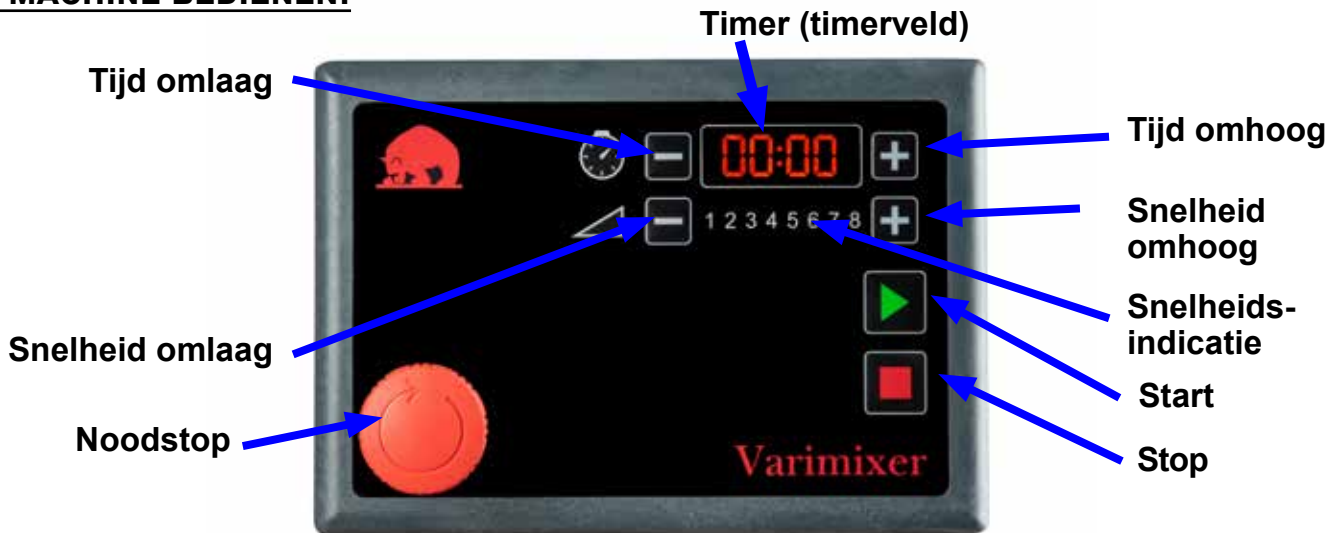
HULPSTUKAANDRIJVING:

De machine kan zijn uitgerust met een hulpstukaandrijving. Hierin kunnen optionele accessoires, zoals vleesmolens en groentesnijders, worden bevestigd.

Voor meer informatie over de montage en het gebruik van optionele accessoires, zie de handleiding bij het accessoire.

Wanneer u het accessoire aan de hulpstukaandrijving bevestigt, moet de machine zijn uitgeschakeld.

DE MACHINE BEDIENEN:



Voordat u de machine start:

Plaats het gewenste hulpstuk in de mengkom en plaats de mengkom in de mengkomarmen.

Draai het hulpstuk, zodat het in de bajonetfitting vergrendelt.

Bevestig de beschermkap.

Breng de mengkom met behulp van de lifthendel omhoog.

De mixer is nu klaar om te starten.

Voordat u de machine start, kunt u zowel de bedrijfstijd als de snelheid instellen; zie het volgende gedeelte:

De machine starten:

Druk op om de mixer te starten.

Druk op naast om de snelheid te verhogen.

Druk op naast om de snelheid te verlagen.

De snelheid wordt weergegeven als een cijfer op de schaal 12345678.

De weergave **12345678** staat voor de laagste snelheid, ongeveer 72 tpm.

De weergave **12345678** staat voor de hoogste snelheid, ongeveer 450 tpm.

Als u een specifieke startsnelheid wilt, stelt u de snelheid in en start u de mixer vervolgens door op te drukken.

Weergave van bedrijfstijd – Timerfunctie:

Selecteer een bedrijfstijd voor de mixer door op naast te drukken. De bedrijfstijd wordt weergegeven in minuten en seconden in het timerveld tussen en .

Er zijn bedrijfstijden tot 90 minuten beschikbaar.

Als de mixer draait, wordt de bedrijfstijd niet gereset als u één keer op drukt; druk nog een keer op om te resetten.

Als u geen bedrijfstijd hebt geselecteerd, toont het display de verstreken tijd sinds de mixer werd gestart.

Als de via de timer ingestelde tijd verstrijkt terwijl de mixer draait, stopt de mixer en hoort u een piep.

Inspectie van ingrediënten tijdens gebruik:

Als u de mixer tijdelijk moet stoppen zonder de bedrijfstijd te beïnvloeden, drukt u op . De mixer gaat langzamer en stopt dan, net als de bedrijfstijd.

U kunt nu de mengkom omlaag brengen en de ingrediënten controleren.

Breng de mengkom omhoog en druk op . De mixer start dan en de bedrijfstijd wordt hervat.

De machine stoppen:

De machine stoppen:

- Druk op . Bedrijfstijd wordt niet gereset.
- Druk twee keer op . Bedrijfstijd wordt gereset.

Herstart door te drukken op .

De machine start op de laagste snelheid.



De noodstop - alleen te gebruiken in noodsituaties en om de mixer uit te schakelen

SCHOONMAKEN:

De machine mag uitsluitend worden schoongemaakt door opgeleid personeel dat ouder is dan 14 jaar.

Voordat u de machine gaat schoonmaken, moet u de stekker uit het stopcontact halen om elektrische gevaren en per ongeluk starten van de machine te voorkomen.

De machine moet dagelijks na gebruik worden schoongemaakt.

Verwijder hulpstukken, mengkom en kappen aan voor- en achterkant.



Maak de machine schoon met een zachte borstel en schoon water. Ga voorzichtig om met gesulfoneerde zeep, aangezien deze de smeermiddelen in de machine kan afbreken.

Spoel de machine nooit af met een slang.

Mengkom, hulpstukken en kappen kunnen in de vaatwasser.

De kunststof beschermkap kan beschadigd raken als deze langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. (Algemene maximum temperatuur 60 °C, spoelen maximaal 90 °C gedurende maximaal 30 seconden).

REPARATIE EN ONDERHOUD

Mag alleen door gekwalificeerd en opgeleid personeel worden uitgevoerd.

Het deksel van de mixer mag alleen worden verwijderd als de kabel naar de netvoeding is verwijderd.

SMEREN

Smeren hoeft alleen tijdens reparaties.




Mengkop: tandwiel, naaldlagers en inwendige aandrijving smeren met **Molykote G-1502 FM**.

Hulpstukaandrijving (indien geleverd): tandwiel smeren met **Renolit GreaseWay LiCa 80**.


Gebruik geen andere soorten vet dan gespecificeerd.

De bewegende onderdelen van het liftmechanisme voor de mengkom hebben allemaal onderhoudsvrije lagers en hoeven dus niet te worden gesmeerd.

SYSTEMATISCH ONDERHOUD:

Onderdeel	Handeling	Frequentie	Opmerking
Beschermkap	Controleer de veiligheid van de beschermkap: Stopt het hulpstuk met roteren als de beschermkap niet juist geplaatst is?	Regelmatig	 Als het hulpstuk niet direct stopt met roteren als de beschermkap niet juist geplaatst is, mag de machine niet worden gebruikt. Bel de technicus
Noodstop	Test de noodstop: Stopt het hulpstuk met roteren als de noodstop wordt geactiveerd?	Regelmatig	 Als het hulpstuk niet direct stopt met roteren als de noodstop wordt geactiveerd, mag de machine niet worden gebruikt. Bel de technicus
Hulpstukaandrijving	De rubberen plug voor het afdekken van de opening op de hulpstukaandrijving moet op de machine aanwezig en intact zijn.	Dagelijks	 De rubberen plug moet de opening op de hulpstukaandrijving afdekken als die niet in gebruik is.
Schoonmaken	Volg de instructies in het gedeelte " Schoonmaken ".	Volg de instructies in het gedeelte " Schoonmaken ".	

VOORBEELD ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN:

Lokale voeding 50/60 Hz.			Typeplaatje				Opmerkingen
Voeding: fasen x spanning	Met nul	Aarding	Spanning	Fasen	Nul ge- bruiken	Aarding gebruiken	
1 x 220-240 V	Nul	ja	230 V	1	ja	ja	Let op: de machine mag niet zonder een aarding zijn aangesloten, aangezien dit van invloed kan zijn op de werking van het EMC-filter door de afvoer naar de massa te verwijderen en dat kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker.  Om redenen van functionaliteit en veiligheid moet de machine <u>geaard</u> worden.
2 of 3 x 220-240 V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 of 3 x 380-415 V	Nul	ja	230 V	1	ja	ja	
2 of 3 x 380-480 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	

OVERBELASTING:

Overbelast de machine nooit.

Door overbelasting zal de frequentieomvormer de machine stoppen.

OL:1, **OL:2** of **OL:3**

wordt in het timerveld weergegeven.

PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:


Controleer de foutcode hieronder en volg de suggestie voor een oplossing.

Daarna verwijdert u de foutcode door op  te drukken.


U kunt de machine nu herstarten door op  te drukken.

FOUTCODES EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN:

Voor sommige fouten geeft het bedieningssysteem een foutcode op het display weer:

EE: 1 Gebruiker heeft op  gedrukt zonder de mengkom naar werkhoogte omhoog te brengen.

Oplossing: Breng de mengkom omhoog naar werkhoogte.

EE: 2 Gebruiker heeft op  gedrukt zonder de beschermkap te bevestigen.

Oplossing: Bevestig de beschermkap.

EE: 4 De thermische sensor in de motor is oververhit geraakt.

Oplossing: De fout verdwijnt als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gedaald.

Stop de mixer en verlaag de hoeveelheid ingrediënten in de mengkom. Kies bij opnieuw starten een lagere snelheid.

EE: 6 Er is sprake van een fout in de communicatie tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer.

Oplossing: Bel de technicus.

EE: 7 Fout in de frequentieomvormer.

Oplossing: Bel de technicus.

EE: 8 De thermische sensor in de frequentieomvormer is uitgeschakeld.

Oplossing: De fout verdwijnt als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gedaald.

EE: 9 Intermitterende lage spanning in de voeding.

Oplossing: De voeding naar de mixer moet door een vakman worden gecontroleerd.

EE: 10 Intermitterende hoge spanning in de voeding.

Oplossing: De voeding naar de mixer moet door een vakman worden gecontroleerd.

OL:1 De mixer is overbelast - continu gedurende 50 seconden

Oplossing: Beperk de hoeveelheid in de mengkom; of verdeel het product in kleinere delen of verdun het voordat u de machine herstart. Stel na het herstarten een lagere snelheid in als het probleem snelheidsgerelateerd was.

U kunt de foutcode verwijderen door op  te drukken.

OL:2 De mixer is overbelast - kortstondig (8 keer binnen 20 seconden overbelast)

Oplossing: Beperk de hoeveelheid in de mengkom; of verdeel het product in kleinere delen of verdun het voordat u de machine herstart. Stel na het herstarten een lagere snelheid in als het probleem snelheidsgerelateerd was.

U kunt de foutcode verwijderen door op  te drukken.

OL:3 Blokkade.










Oplossing: Verwijder het object dat de blokkade veroorzaakt.

U kunt de foutcode verwijderen door op  te drukken.

OL:1, **OL:2** en **OL:3** kunnen ook optreden als u de hulpstukaandrijving gebruikt.







UITLEZEN VAN DE MACHINEGEGEVENS:

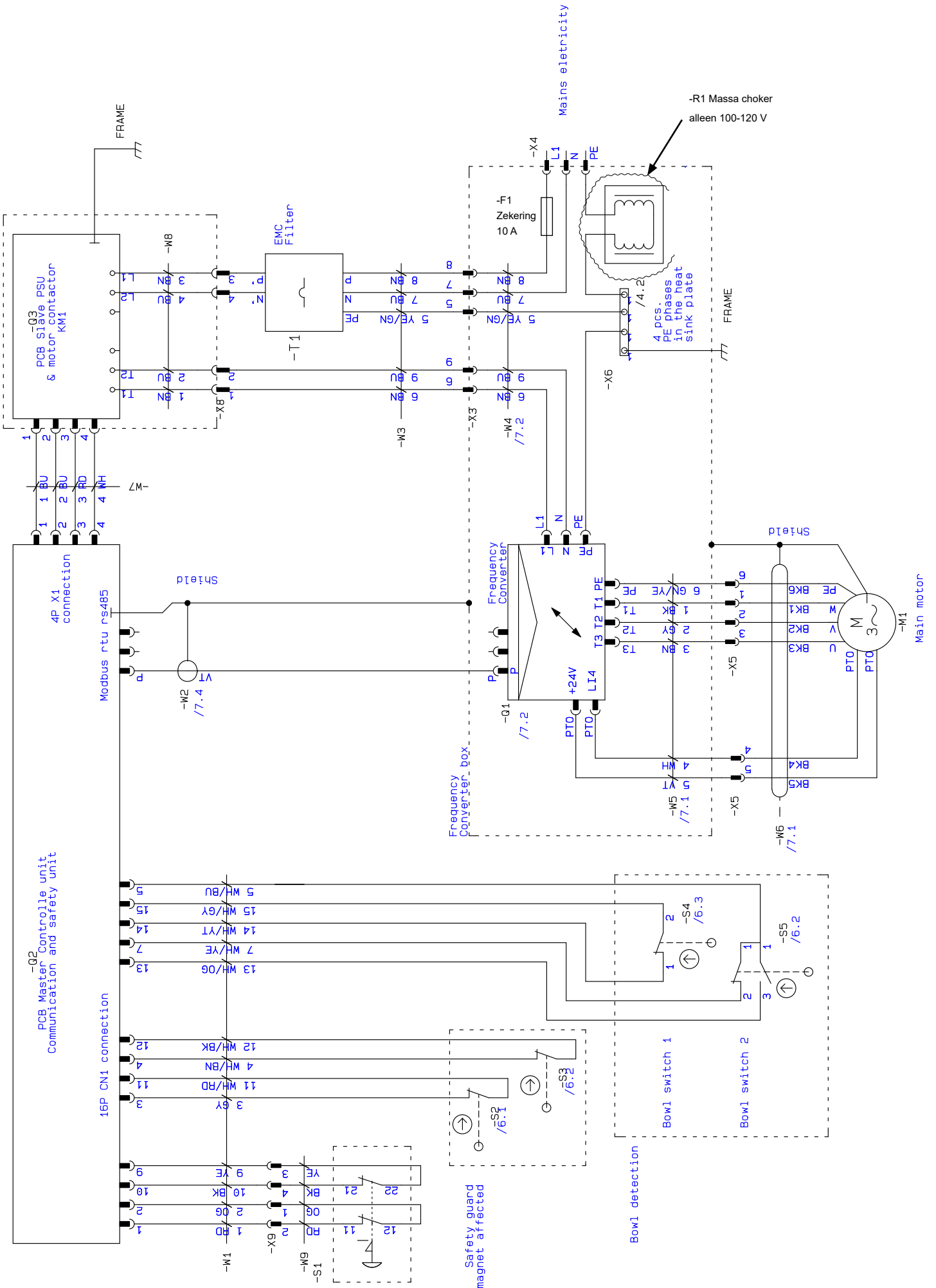
Houd de stopknop 5 seconden ingedrukt. De machinegegevens worden nu afwisselend op het display weergegeven. Er worden vijf soorten informatie weergegeven, overeenkomend met de vijf hieronder beschreven datasets:

- **Dataset 1:** Geeft de firmwareversie aan, weergegeven als "F" gevolgd door drie cijfers, bijvoorbeeld  = firmwareversie 3.
- **Dataset 2:** Geeft de bedrijfstijd van een machine aan, weergegeven als "t" gevolgd door drie cijfers ter indicatie van het aantal cycli van 10 minuten, bijvoorbeeld  = 2 x 10 minuten, oftewel 20 minuten.
- **Dataset 3:** Geeft vier cijfers aan, ter indicatie van het aantal minuten van de huidige cyclus, bijvoorbeeld  = 1,234 minuten. Als  wordt weergegeven gevolgd door , dan wil dat zeggen dat de machine 20 minuten + 1,234 minuten, oftewel 21,2 minuten actief is.
- **Dataset 4:** Geeft het aantal keren aan dat de stroomvoorziening naar de machine is onderbroken (stekker eruit/ stroomstoring/uitgeschakeld) en herstart, weergegeven als "r" gevolgd door drie cijfers die het aantal herstarts aangeven, bijvoorbeeld  = 2 x 9999 herstarts, oftewel 19998 herstarts.
- **Dataset 5:** Geeft vier cijfers aan ter indicatie van het aantal herstarts tijdens de huidige cyclus, bijvoorbeeld  = 1234 keer. Met andere woorden, als  wordt weergegeven gevolgd door , dan is de machine 19998 + 1234 keer, oftewel 21232 keer, herstart.

UITLEZEN VAN DE FOUTENLOG:

Het is mogelijk een log weer te geven van alle fouten die zich hebben voorgedaan:

- Raak de noodstop aan en druk op  naast .
- Op het display wordt de laatste fout het eerst weergegeven.
- Druk om door de fouten terug te bladeren op  naast ; om vooruit te bladeren, druk op  naast .
- De laatste acht fouten kunnen worden weergegeven.
- Deactiveer de noodstop om de weergave van fouten te annuleren.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Varimixer

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