

AR

Betjeningsvejledning



AR80 VL-1S
AR100 VL-1S



Varimixer

DK

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

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

Ordrenummer: 00362
Original betjeningsvejledning
April 2018

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT:	2
SIKKERHED:	2
INSTALLERING AF NY MASKINE:	2
MASKINENS OPBYGNING:	3
MASKINENS BETJENINGSPANEL:	3
MASKINENS MAX. KAPACITET:	4
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:	4
BETJENING AF MASKINEN:	5
KEDELLØFT OG HASTIGHEDSREGULERING:	5
TIMER FUNKTION:	6
AUTOMATISK KEDELSÆNK:	6
PAUSE FUNKTION:	6
MASKINENS STARTHASTIGHED EFTER STOP:	6
OPSTART EFTER STOP I HØJ HASTIGHED:	6
OVERBELASTNING:	6
KONTROLPANELETS SOFTWARE-VERSION:	6
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:	7
RENGØRING:	7
VEDLIGEHOLD OG SMØRING:	7
FEDTTYPER:	7
FEJLLISTE OG LØSNINGSMULIGHED:	8
JUSTERING AF BREDKILEREM:	8
JUSTERING AF KEDELFASTSPÆNDING:	9
JUSTERING AF KEDELCESTRERING:	9
MALING AF KEDELHØJDE:	9
JUSTERING AF KEDELHØJDE:	9
JUSTERING AF HASTIGHED (KAMSKIVER FOR LAV OG HØJ HASTIGHED):	11
ELEKTRISK DIAGRAM:	12

OBS:

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

GENERELT:

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

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

Kontroller at alle løsdele medfølger maskinen, bl.a. kedel, værktøjer og justerplader.

Er maskinen forsynet med hjælpetræk, må der kun tilsluttes tilbehør, der er fremstillet af Varimixer A/S.

SIKKERHED:

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



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

INSTALLERING AF NY MASKINE:

Opstilling og fastgøring:

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

Maskinen stilles direkte på gulvet, fundamentsbolte i gulvet er kun nødvendige under særlige forhold, f.eks. på skibe.

Strømtilslutning:

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.

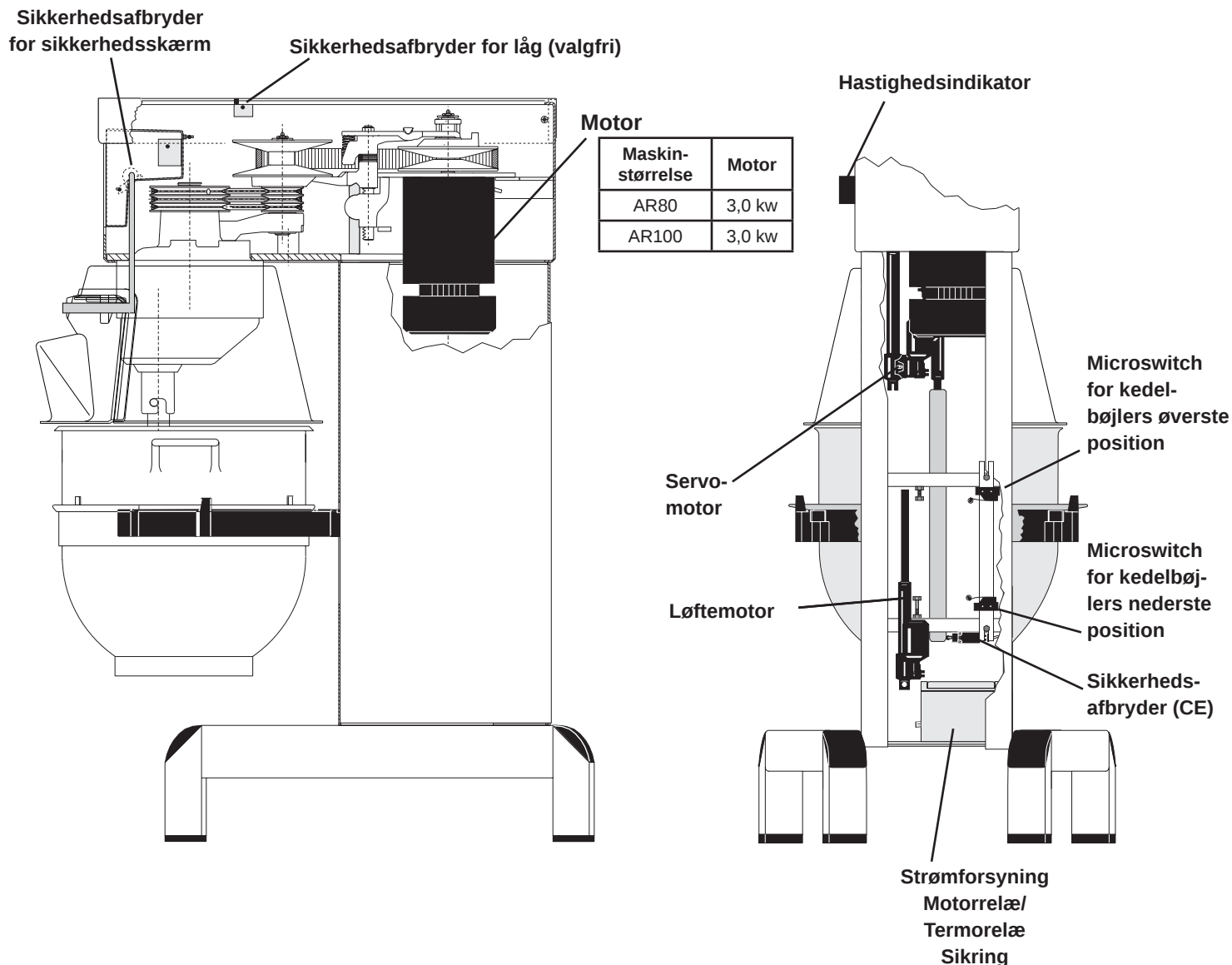
Kontrol af rørehovedets omdrejningsretning:



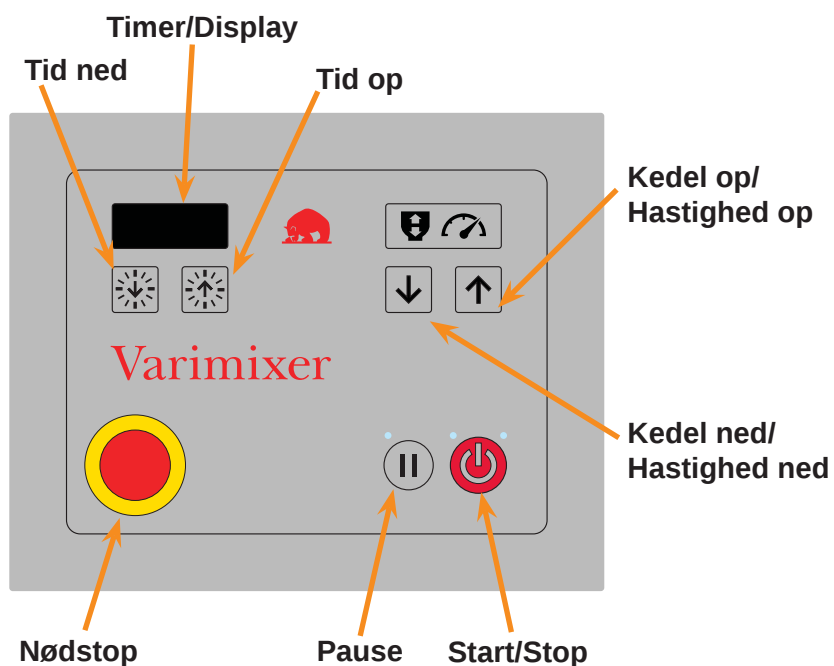
Løft kedelarmene til normal arbejdsposition og start maskinen uden kedel og værktøjer.

Check rørehovedets omdrejningsretning: rørehovedet skal rotere i samme retning som pilen over rørehovedet angiver, hvis omdrejningsretningen er forkert, ombyttes 2 af tilslutningskablets faseledninger.

MASKINENS OPBYGNING:



MASKINENS BETJENINGSPANEL:



VL-1S betjeningspanelets features:

- Timer
- Nødstop
- Pause
- Start / Stop
- Knapper med skiftende funktion:
 - Kedel op / Hastighed op
 - Kedel ned / Hastighed ned
- Hastigheden reduceres til minimum når maskinen stoppes.
- Automatisk kedelsænk: Når der er sat en tid på timeren og maskinen kører, trykkes kort på , grøn diode ved blinker. Kedlen vil nu automatisk sænkes når maskinen stopper, se også "Automatisk kedelsænk" side 6.

MASKINENS MAX. KAPACITET:

Kapacitet pr. mix	Værktøj	AR80	AR100
Æggehvide	Ris	12 L	15 L
Flødeskum	Ris	30 L	45 L
Mayonnaise *	Ris	64 L	80 L
Kryddersmør	Spartel	60 kg	75 kg
Kartoffelmos *	Spartel / Ris	50 kg	65 kg
Gærdej (50%AR) **	Krog	50 kg	58 kg
Gærdej (60%AR)	Krog	60 kg	70 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krog	60 kg	75 kg
Muffins *	Spartel	48 kg	60 kg
Lagkagebund	Ris	20 kg	25 kg
Frikadellefars *	Spartel	60 kg	75 kg
Glasur	Spartel	60 kg	70 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	50 kg	60 kg

* Skraber anbefales

** Kørsel i lav hastighed anbefales

Lokale variationer i råvarenes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber m.m.

AR = Absorption Ratio (%AR)

(væske i % af tørstof)

Eks.: en opskrift indeholder 1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

$$\text{dette giver AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Hvis man nu f.eks. ønsker at udnytte maskinens max. kapacitet, bruges den beregnede AR = 60% til at bestemme mængden af tørstof og væske i dejen:

Der bruges en maskine på 80L, og der skal æltes en dej med AR = 60%, dette giver en max. kapacitet = 60 kg.

Nu beregnes vægten af tørstof i denne dej:

$$\text{Tørstof} = \frac{\text{Max. kapacitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{60 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 37,50 \text{ kg}$$

$$\text{Vægten af væske} = 60 \text{ kg} - 37,50 \text{ kg} = 22,50 \text{ kg}$$

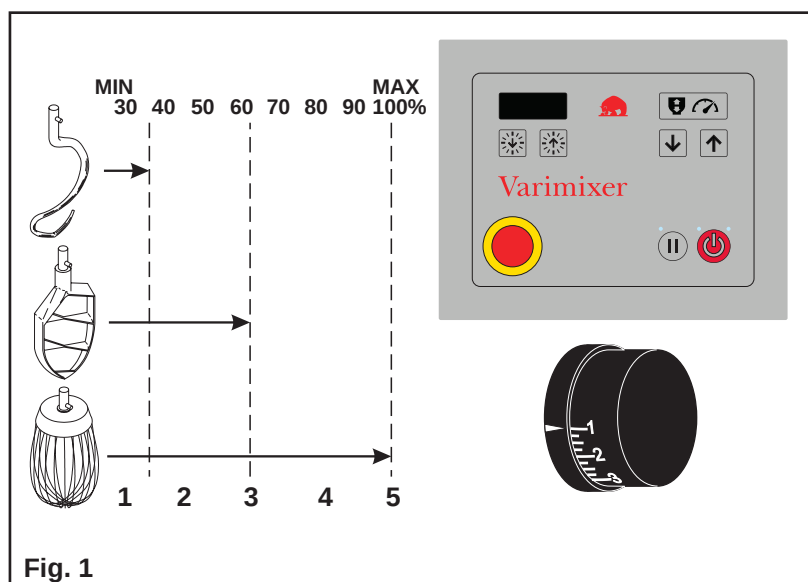
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:

Fig. 1

BETJENING AF MASKINEN:

- A** Værktøj lægges i kedlen. Sikkerhedsskærmen åbnes.
- B** **OBS:** kedelarmene skal være i laveste stilling. Kedel placeres i kedelarmene. Kontroller at kedlen er skubbet helt tilbage i armene og at kedelringens midterste "øre" vender ind mod maskinen (**fig 2**). Røreværktøjet placeres i bajonetakslen. Tappen på værktøjet skal drejes helt ind i bajonethullet. Sikkerhedsskærmen lukkes
- C** For at løfte kedlen trykkes på  (**fig. 3**) Kedlen stopper automatisk i topposition.
- D** Røretiden kan indstilles på timeren ved hjælp af knapperne  og  eller maskinen kan startes uden at sætte en tid. Hvis der ikke sættes en tid, fungerer displayet som et ur der tæller op. Se også "**Timer funktion**" side 6
- E** Tryk på  for at starte maskinen (**fig.3**).
- F** Tryk på  og  til den ønskede hastighed er fundet, hastigheden aflæses på indikatoren på maskinens side (**fig.2**). Se også "**Anbefalede max. hastigheder**" (**fig.1**).
- G** Undervejs i røreprocessen kan maskinen pauses ved at trykke på . Kedlen kan nu sænkes eller sikkerhedsskærmen åbnes. Hvis maskinen startes igen på  vil alle indstillinger være uændrede. Hvis maskinen startes på  nulstilles alle indstillinger. Se også "**Pause funktion**" side 6.
- H** Når arbejdsprocessen er fuldført, stoppes maskinen ved at trykke på , eller ved at timeren går i stopposition, i begge tilfælde sænkes værktøjets hastighed automatisk til minimum for derefter at stoppe helt.
- I** Når værktøjet står stille, kan kedlen sænkes ved at trykke på .

KEDELLØFT OG HASTIGHEDSREGULERING:

Maskinen har på betjeningspanelet to knapper,  og , som begge har to funktioner (**fig.3**):

-  Kedel op eller hastighed op
-  Kedel ned eller hastighed ned

Knappernes funktion er bestemt af om maskinen kører eller ej:

- Hvis maskinen ikke kører, bruges knapperne til "kedel op" og "kedel ned".
- Hvis maskinen kører, bruges knapperne til "hastighed op" og "hastighed ned".
- Når maskinen stopper ved endt arbejdsproces og værktøjet står stille, bruges knapperne til "kedel op" og "kedel ned".

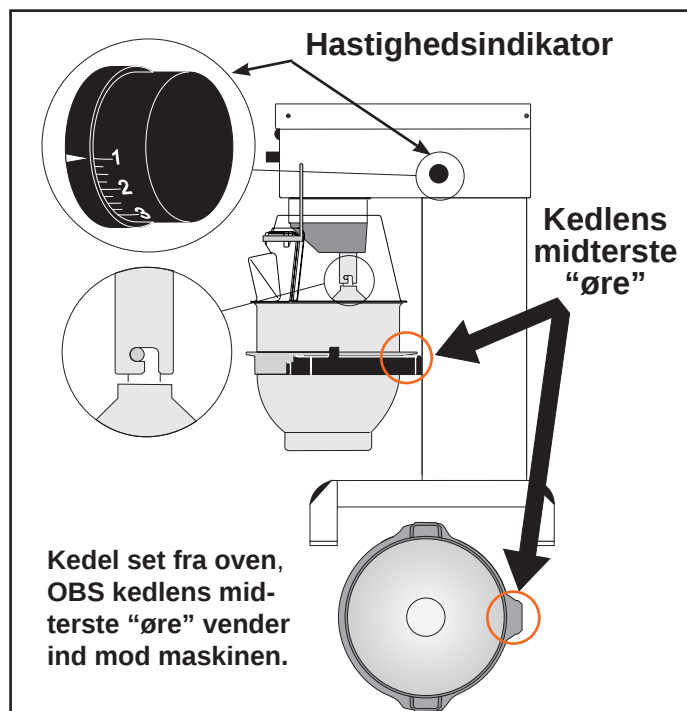


Fig. 2

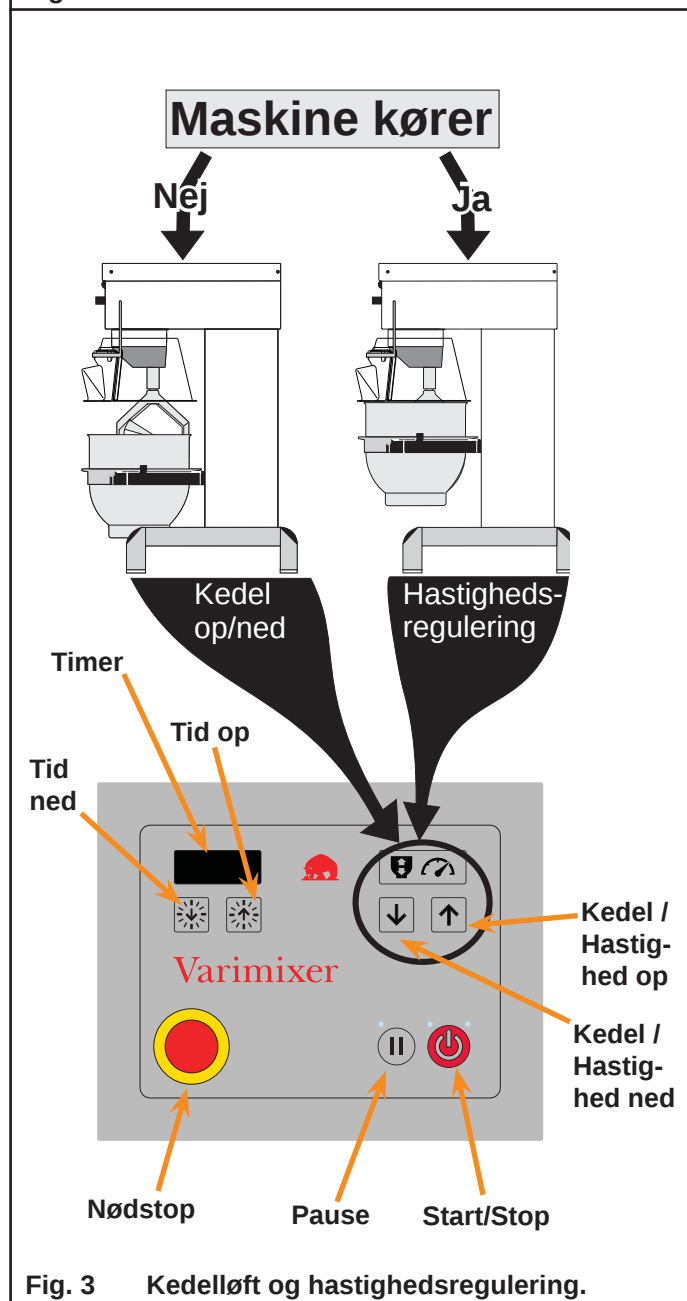


Fig. 3 Kedelløft og hastighedsregulering.

TIMER FUNKTION:

Maskinen har valgfri timer funktion. Hvis ikke der sættes en tid på timeren viser displayet i stedet den tid maskinen har kørt.

- Timeren kan maksimalt sættes til 60 min.
- Knapperne  og  bruges til at sætte tiden inden maskinen startes eller mens maskinen kører. Der kan ændres på tiden efter den er sat.
- Når timeren er i brug er det vigtigt at bruge  til at stoppe og starte maskinen med, hvis timeren ikke skal nulstilles.
- Når tiden løber ud sænkes hastigheden til minimum og maskinen stopper.
- Automatisk sænk af kedel kan vælges når timer er i brug. Tryk kort på .

AUTOMATISK KEDELSÆNK:

Er timeren i brug kan man få kedlen til automatisk at køre ned, når tiden løber ud og maskinen stopper.

- Mens maskinen kører trykkes kort på , Den grønne dioden ved  blinker indtil maskinen stopper.
- Når automatisk kedelsænk er valgt er det vigtigt at bruge  til at stoppe og starte maskinen med, da valget ellers nulstilles.

PAUSE FUNKTION:

Maskinen har en pauseknap , som skal bruges til at stoppe og starte maskinen undervejs i en proces, hvor timeren er i brug.

- Stop maskinen på . Timeren fortsætter med at tælle ned når maskinen igen startes på .
- Når maskinen er stoppet på  kan kedelen sænkes og sikkerhedsskærmen åbnes. Når der igen startes på  fortsætter timeren med at tælle ned.

MASKINENS STARHASTIGHED EFTER STOP:

Stoppet på : Maskinen kører til laveste hastighed og starter i laveste hastighed

Stoppet på : Maskinen kører til laveste hastighed og starter i laveste hastighed

Stoppet ved timerudløb: Maskinen kører til laveste hastighed og starter i laveste hastighed



Stoppet på nødstop: Maskinen starter i den hastighed den blev stoppet i.
Nødstop må kun bruges i nødstilfælde

Stoppet ved at åbne sikkerhedsskærm: Maskinen starter i den hastighed den blev stoppet i.
Sikkerhedsskærmen må ikke bruges til at stoppe maskinen med!

OPSTART EFTER STOP I HØJ HASTIGHED:

Hvis nødstop er aktiveret eller sikkerhedsskærm åbnet under løft eller sænk af kedel...

- Frigør nødstop (**fig.3**) ved at dreje det mod uret eller luk sikkerhedsskærmen.
- Løft/sænk af kedlen kan atter aktiveres.

Hvis nødstop er aktiveret eller sikkerhedsskærm åbnet mens maskinen kører og man ikke ønsker at starte op i samme hastighed ...

- Kedlen skal først sænkes, dette gøres ved at frigøre nødstoppet eller lukke sikkerhedsskærmen, tage låget af maskinen og trykke på en lille rød knap, som sidder på betjeningspanelets overside og samtidig trykke på .
- Tag værktøjet ud af bajonetten.
- Luk sikkerhedsskærmen, kør kedelarmene op i top-position (tomme eller med kedlen), start maskinen og kør tilbage til laveste hastighed ved at trykke på .
- Stop maskinen og fastgør maskinens låg igen. Der kan nu foretages normal betjening af maskinen.

Hvis nødstop er aktiveret eller sikkerhedsskærmen åbnet mens maskinen kører i lav hastighed og man ønsker at starte op i samme hastighed ...

- Frigør nødstop (**fig.3**) ved at dreje det mod uret eller luk sikkerhedsskærmen.
- Tryk på  og maskinen starter i den hastighed, den blev stoppet i. Hastigheden kan nu reguleres på  og .

OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes. Seje og tunge deje kan nedsætte maskinens kapacitet med 75%. Kapaciteten nedsættes yderligere, hvis røreværktøjets hastighed sættes op over det anbefalede, eller der benyttes forkert røreværktøj. Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.



Længere tids overbelastning vil afbryde maskinen. Der skrives  i maskinens display. Efter et kort stykke skifter displayet tilbage til normalt tilstand og maskinen kan startes igen som beskrevet under "Opstart efter stop i høj hastighed".

KONTROLPANELET'S SOFTWARE-VERSION:

Når maskinen tændes (strøm sluttet til maskinen eller nødstop udløses), kan kontrolpanelets software version aflæses i maskinens display:

- Først udlæses det antal gange der er sluttet strøm til maskinen.
- Så skrives .
- Så udlæses software versionen.

KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:



Kødhakkeren må ikke bruges til fremstilling af rasp, da dette kan medføre unødigt slid på visse af maskinens dele.



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande, som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid p.g.a. tiltagende deformation.

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

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



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

RENGØRING:

Maskinen bør rengøres daglig eller efter brug. Afvaskning bør foretages med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber skal anvendes med forsigtighed, da de ødelægger maskinens smøremidler.



Anvend **aldrig** højtryksspuler ved rengøring af maskine.

Dele fremstillet i aluminium bør ikke anvendes til stærkt syreholdige, stærkt basiske eller stærkt saltholdige fødevarer, som kan angribe aluminium uden belægning.

Røreværktøjer af aluminium må ikke afvaskes med stærkt alkaliske midler (pH skal være mellem 5 og 8).

Sæbeleverandørerne kan være behjælpelig med at anbefale den rette type sæbe.



Bemærk venligst, at plastik sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (Max. temperatur 65°C)

Rengøring af hjælpetræk: efter brug af hjælpetrækket bør dette aftørres indvendigt med en klud.

VEDLIGEHOLD OG SMØRING:

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

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 nødstoppet), og åben låget i toppen af maskinen. Øverst på hver af de to remskivesæts aksler findes en smørenippel (fig.4 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 skrueene, 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 løftestangens bevægelige dele smøres med olie. Smøringen foretages ved at aftage maskinens bagbeklædning og, med oliekande, smøre de markerede steder (fig.4 pkt.2).

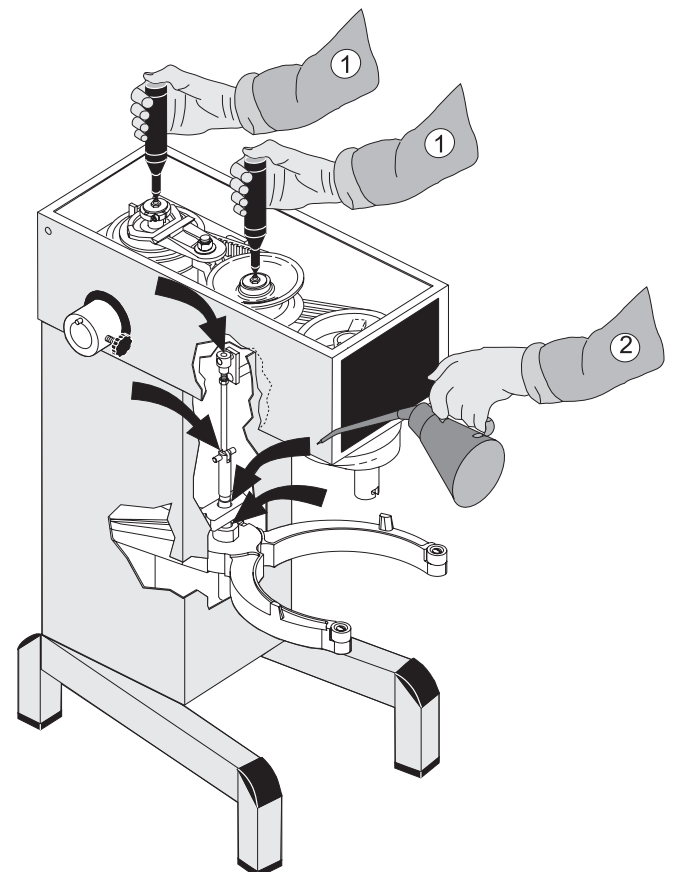
FEDTTYPER:

Til remskivesættens aksler: **Castrol LMX**.

Ved reparation af rørehoved: Tandhjul og tandkrans smøres med **Alloy 936SF Heavy** eller **Castrol Grippa 355**, nålelejerne i rørehovedet må ikke smøres med denne fedttype. Der må ikke anvendes andre fedttyper end den her angivne.

Ved reparation af hjælpetræk: Hjælpetrækket fyldes med 0,35 liter **STATOIL GreaseWay LiCa 80**.

fig.4 Smøring af trinløst gear og øvrige bevægelige dele.



FEJLLISTE: Ved andre fejl, kontakt leverandøren**LØSNINGSMULIGHED:**

Der kommer klappende lyde fra maskinens lukkede del.

Justering af bredkilerem

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

Justering af bredkilerem

Maskinen skifter hastighed af sig selv.

Justering af bredkilerem

Minimum- og maximum hastighed ændrer sig.

Justering af hastighed

Kedel sidder for stramt eller for løst.

Justering af kedelfastspænding

Værktøj slår mod siderne af kedel.

Justering af kedelcentrering

Værktøj slår mod bunden af kedel.

Justering af kedelhøjde.



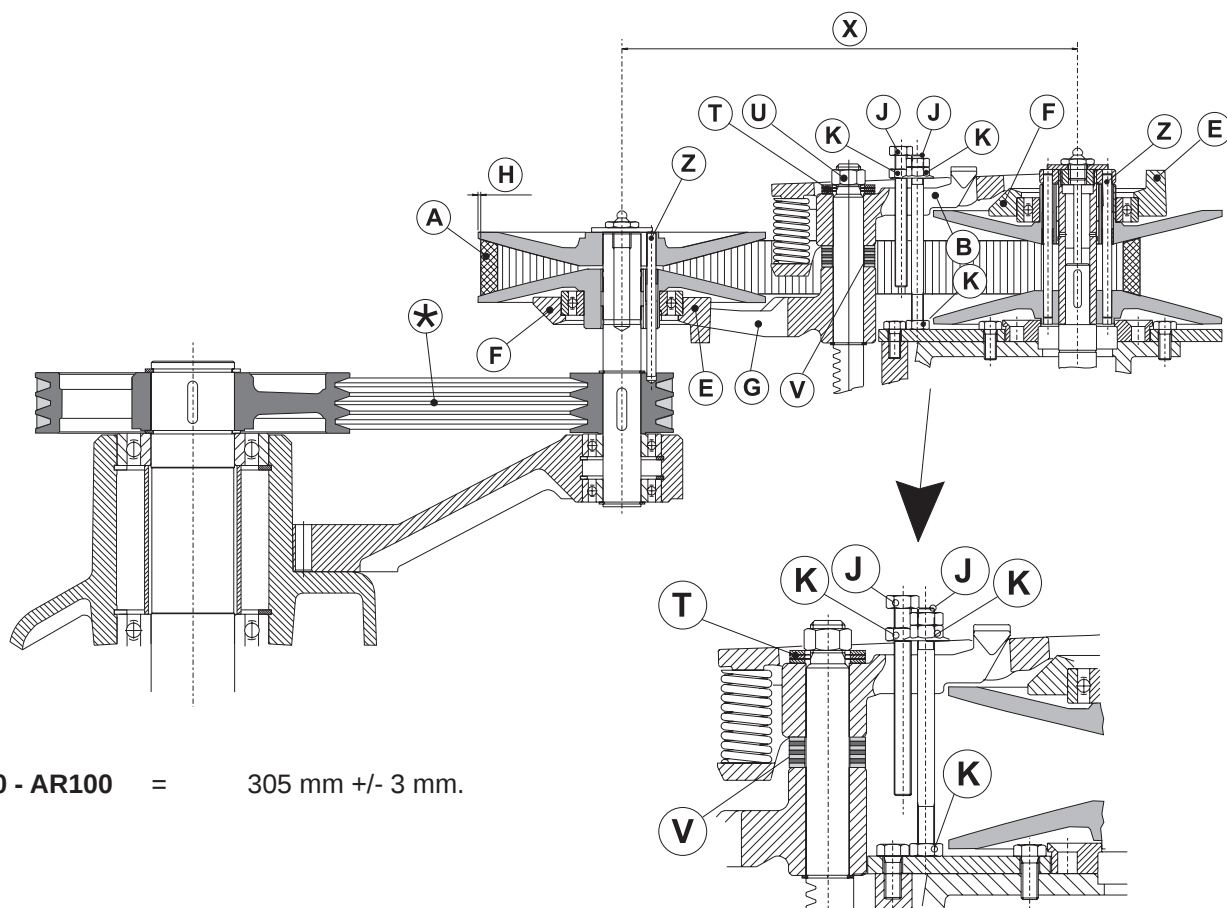
Før en eventuel reparation eller justering, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

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 remskivesættens stifter (Z), når hastigheden er opjusteret. I disse tilfælde skal afstanden (X) mindskes.
6. Følg herefter afsnittet: "Justering af hastighed" side 11.



(X) AR80 - AR100 = 305 mm +/- 3 mm.

JUSTERING AF KEDELCENTRERING:

Start med at finde den nuværende kedelcentrering: monter spartel og kedel og kør kedelbøjlerne op til normal arbejdsposition. Med hånden drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedelkant måles. Ved at fjerne bagbeklædningen er der nu adgang til bøjlestyrepladen (E). Skruerne (D) (fig. 5) løsnes og bøjlestyrepladen flyttes i den ønskede retning. Igen drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedel måles. Når kedlen er centreret spændes bøjlestyrepladen fast i den ny position og bagbeklædningen skrues på.

JUSTERING AF KEDELFASTSPÆNDING:

Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition. Justeringsdiameter (Y) måles indvendigt mellem kedelbøjlerne (fig.5a) :

Justeringsdiameter (Y): AR80 = 516 mm.

Justeringsdiameter (Y): AR100 = 554 mm.

Ved for løs kedelfastspæning fjernes låsering (B) og lejet (A) trækkes af aksel (C). Lejet vendes 180° og monteres på akslen igen. Evt skal begge lejer vendes. Til slut kontrolleres kedelcentreringen og justeres evt.

MÅLING AF KEDELHØJDE:

Afstanden (X) måles fra undersiden af bajonethullet til den flade på kedelarmene, som kedlen hviler på (fig. 6). Kedelarmene skal være hævet til normal arbejdsposition.

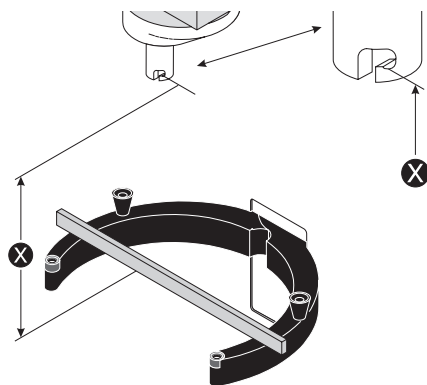


fig.6 Måling af kedelhøjde:

Kedelhøjde (X) : AR80 = 233 mm

Kedelhøjde (X) : AR100 = 297 mm

JUSTERING AF KEDELHØJDE:

Kedlens øverste og nederste position bestemmes af mikroswitch (1) og (2), (fig.6a) .

De to mekaniske stop bestående af boltene (3) og (4) er indstillet således at de rammes ca. 1 mm efter mikroswitchen, hvis denne skulle svigte. Kedelarmenes øverste position justeres ved at bukke fjederarmen på mikroswitch (1) enten for- eller bag-over.

Det er meget vigtigt at stopskruen (3) herefter indstilles igen. På samme måde indstilles nederste position ved at bøje fjederarmen på mikroswitch (2).

OBS : Fjederarmen må ikke bøjes så langt bagover, at kedelbøjlerne ikke rammer den. Efterfølgende indstilles det mekaniske stop (4).

fig.5 Justering af kedelfastspænding og kedelcentrering.

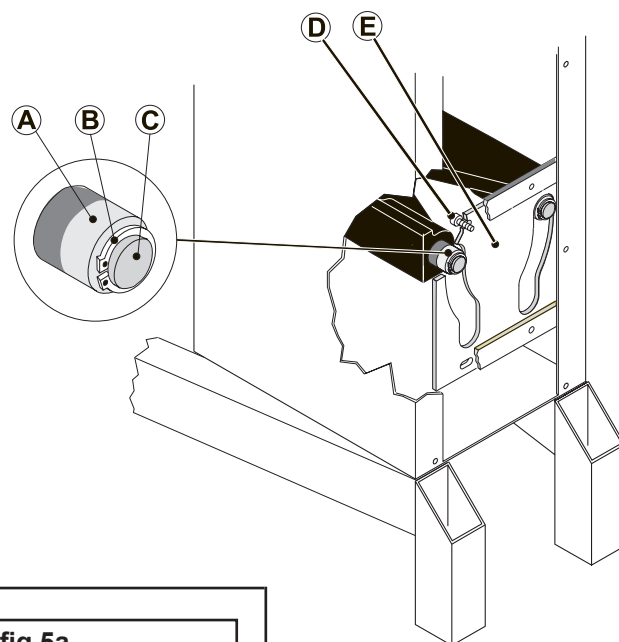
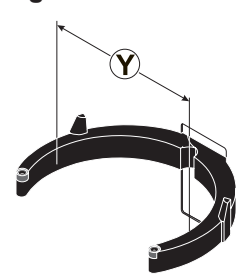


fig.5a



Lejet (A) har to diametre. Som standard leveres mixeren med lejerne monteret således at den mindste dia. vender væk fra kedelbøjlerne, altså den løseste kedelfastspænding.

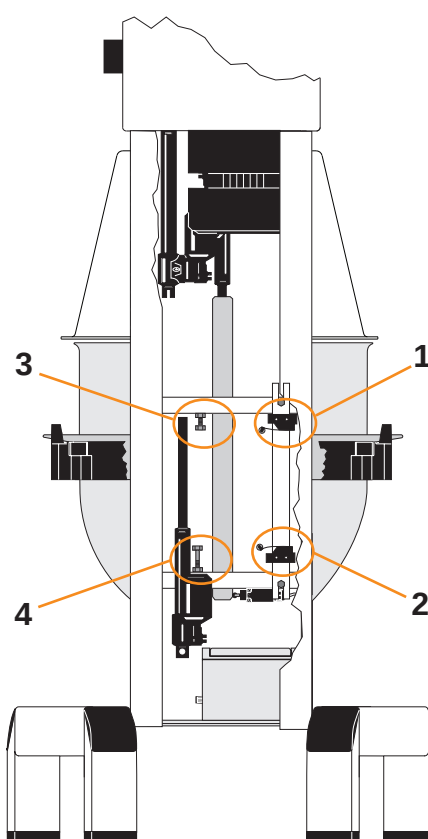


fig.6a Justering af kedelhøjde:

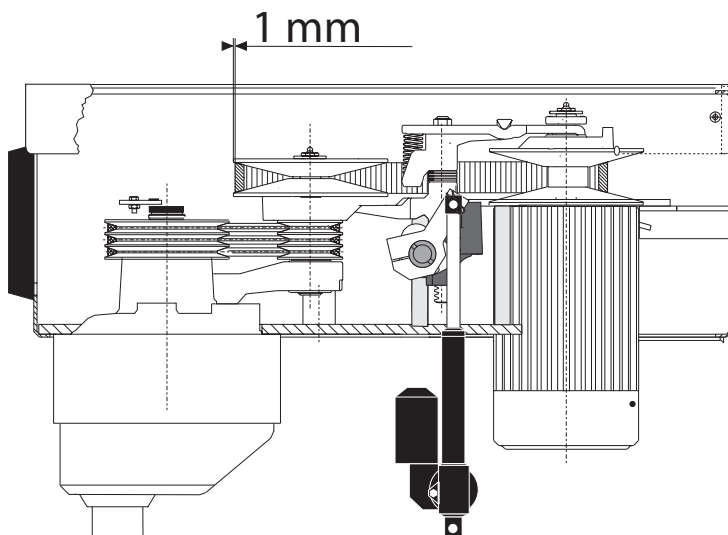
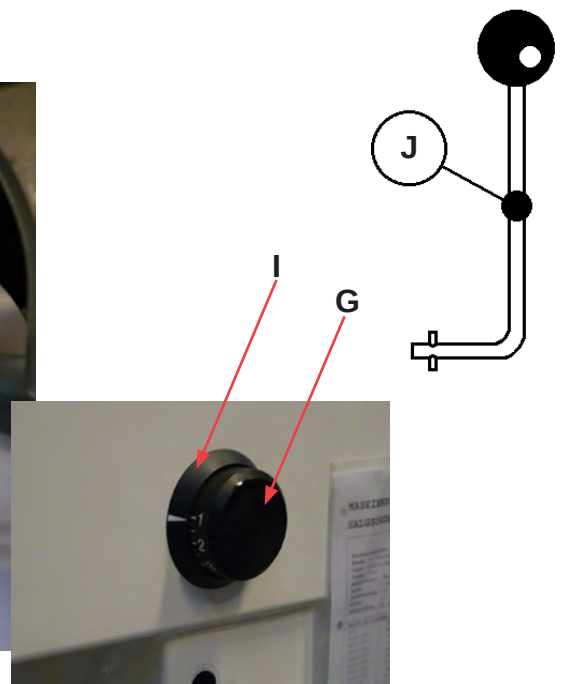
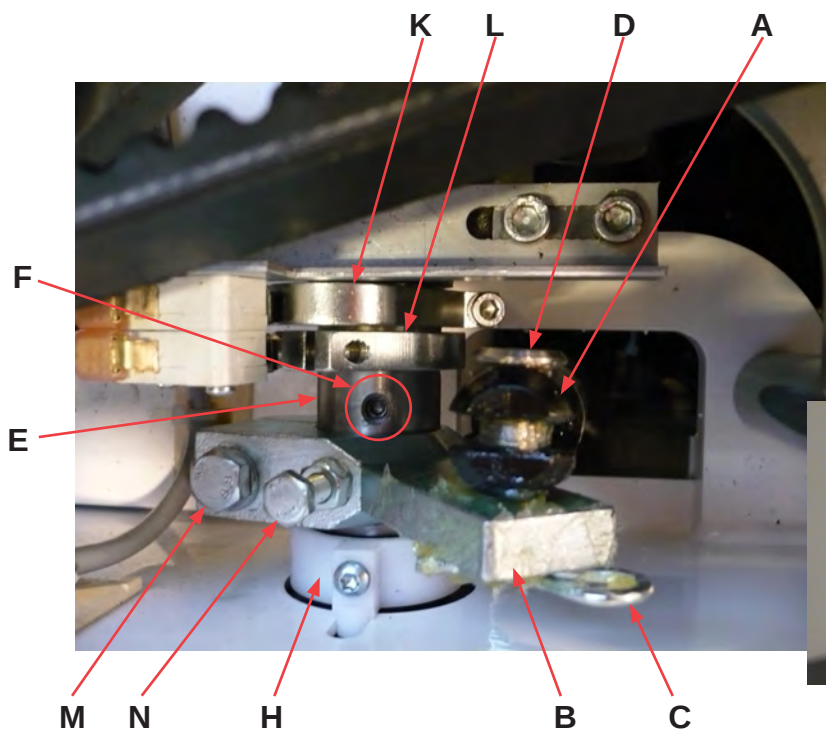


fig.7a Remmens placering ved laveste hastighed.

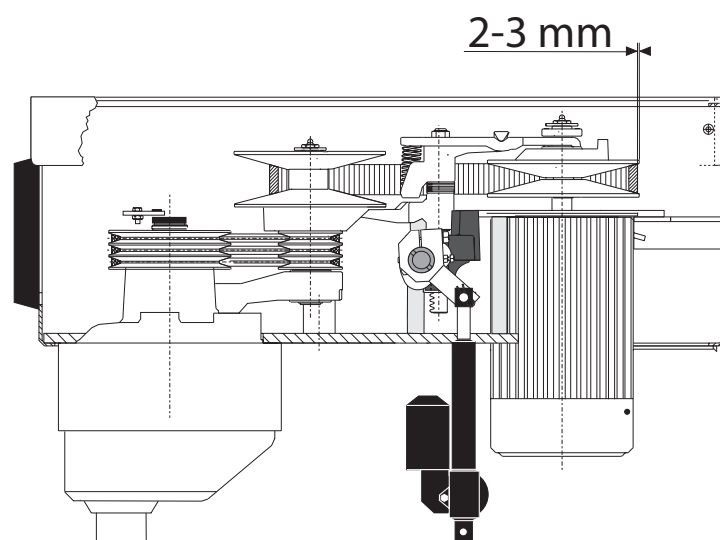


fig.7b Remmens placering ved højeste hastighed.

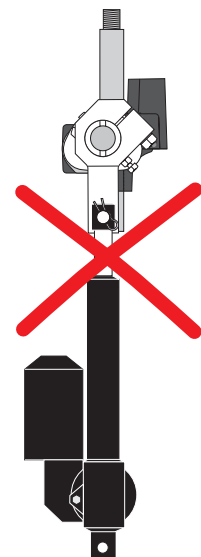


fig.8 Servomotorens "dårlige" position

JUSTERING AF HASTIGHED (KAMSKIVER FOR LAV OG HØJ HASTIGHED):

Inden der foretages nogen justeringer sikres det at maskinen ikke kører, at kedlen er i øverste position, og at sikkerhedsskærmen er lukket.

For at sikre at der ikke er strøm på maskinen aktiveres nødstoppet. Afmonter maskinens låg.

Servomotoren **(A)** kobles af servoarmen **(B)**: Fjern splitten **(C)** og stiften **(D)**. Servoarmen **(B)** må ikke løsnes fra akslen **(E)**.

Løsn pinolskruen **(F)** og udtag hastighedsindikatoren **(G)**.

Løsn skruen i spændestykket **(H)** og fjern skiven med pil **(I)**.

Placer håndtaget for manuel hastighedsregulering **(J)** i akslen **(E)** (hvor hastighedsindikatoren sad), således at det peger opad og fremad.

Start maskinen.

Drej håndtaget mod min. hastighed (mod maskinens front) indtil der er ca. 1 mm fra remmen ud til kanten af rørehoved-remskiven, se **fig. 7a**.

Stop maskinen på nødstoppet.

Løsn skruerne på de to kamskiver **(K)** og **(L)**.

Drej kamskiven for min. hastighed **(K)** indtil den lige aktiverer mikroen. Spænd skruen.

Frigør nødstoppet og start maskinen.

Drej håndtaget mod max. hastighed (væk fra maskinens front) indtil der er ca. 2-3 mm fra remmen ud til kanten af motorremskiven, se **fig. 7b**.

Stop maskinen på nødstoppet.

Drej kamskiven for max. hastighed **(L)** indtil den lige aktiverer mikroen. Spænd skruen

Fjern håndtaget

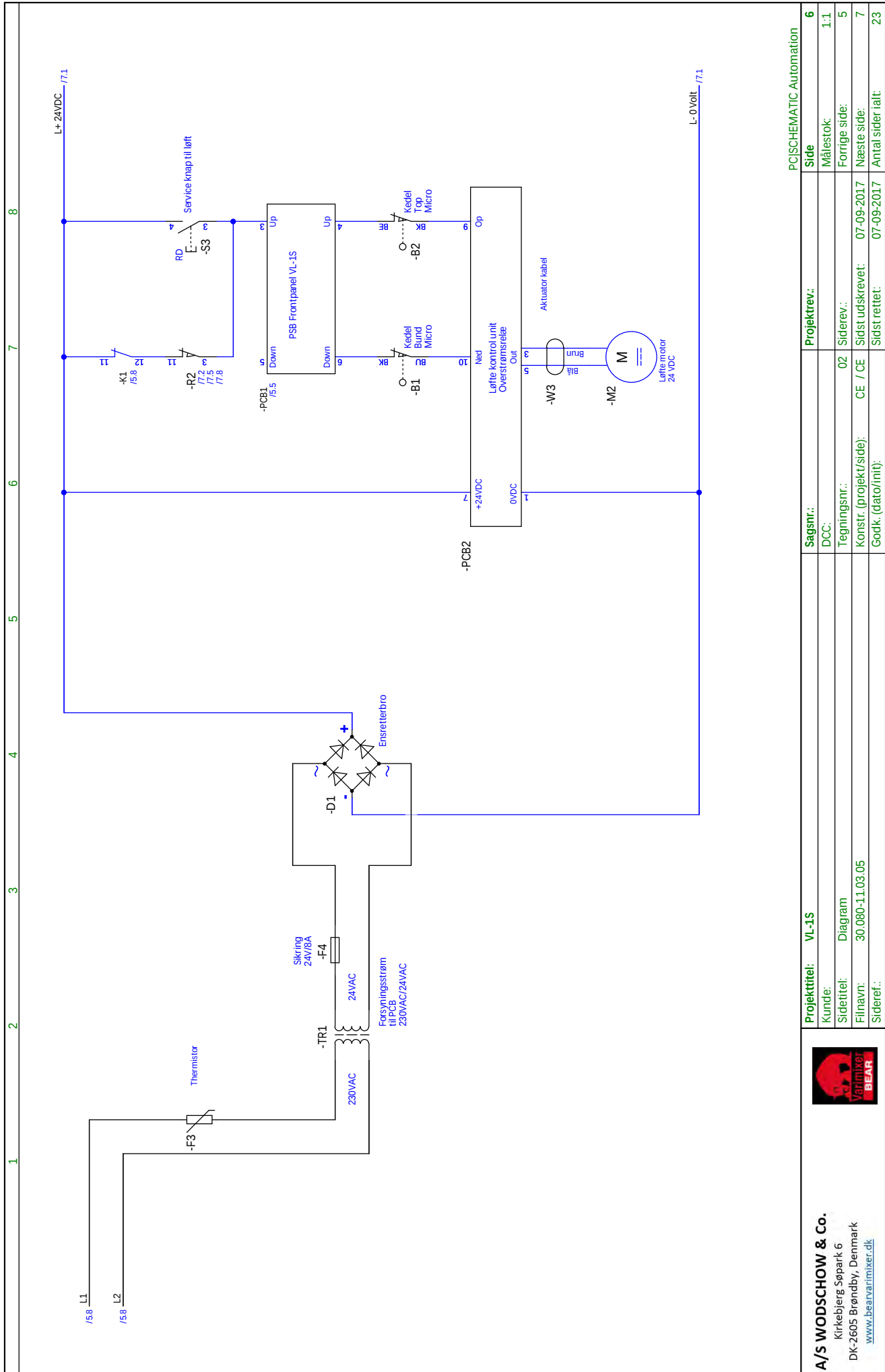
Monter atter servomotoren på servoarmen og kontroller at motoren ikke klemmes mod stativet, akslen eller andre dele, samt at motoren ikke indtager den "dårlige" position (**fig. 8**) ved max. hastighed.

Hvis servomotorens positioner ikke er optimale, løsnes skruene **(M)** og **(N)**, der fastholder servoarmen på akslen, og servoarmen justeres. Herefter skal håndtaget atter monteres og kamskiverne justeres igen.

Når justeringen af min. og maks. hastighed er færdig monteres spændestykke og skiven med pil, herefter monteres hastighedsindikatoren.

Kamskiver for høj og lav hastighed er nu justeret.





PCISCHEMATIC Automation

A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.bearvarimixer.dk	Projekttitel: VL-1S		Sagsnr.:	Projektrev.:	Side
	Kunde:		DCC:		Målestok: 1:1
	Sidetitel: Diagram		Tegningsnr.: 02	Sideretv.:	Forrige side: 5
	Filnavn: 30.080-11.03.05		Konstr. (projek./side): CE / CE	Sidst udskrevet: 07-09-2017	Næste side: 7
	Sideref.:		Godk. (dato/init):	Sidst rettet: 07-09-2017	Antal sider ialt: 23

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

Innehåll i örsäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)
Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)
Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)
Treść Deklaracji zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

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

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

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

- 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 przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
vastab järgmise EÜ direktiivide nõuetele
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

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

- 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

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: 43 44 22 88
info@varimixer.com
www.varimixer.com