



KODIAK

—
Instructions d'utilisation

KODIAK10



Varimixer

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

Tél. : +45 4344 2288
E-mail : info@varimixer.com
www.varimixer.com

FR

DRN : 20010-1607
Traduction du manuel d'utilisation d'origine
2021 05 31

SOMMAIRE :

GÉNÉRALITÉS :	2
DÉBALLAGE :	2
TRANSPORT :	3
INSTALLATION ET RÉGLAGES :	3
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :	3
SÉCURITÉ :	4
AIMANTS :	4
MISE EN SERVICE :	5
UTILISATION DE LA MACHINE :	5
DONNÉES TECHNIQUES :	5
COMPOSANTS DE LA MACHINE :	6
CONVIVIALITÉ DE KODIAK :	7
CAPACITÉ MAXIMALE DE LA MACHINE :	8
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	8
PRISE ACCESSOIRE :	8
UTILISATION DE LA MACHINE :	9
NETTOYAGE :	10
RÉPARATION ET ENTRETIEN	10
MAINTENANCE SYSTÉMATIQUE :	11
SURCHARGE :	12
CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :	12
ACCÈS AU FUSIBLE :	13
LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES :	13
LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS :	13
SCHÉMA DU CIRCUIT :	14

GÉNÉRALITÉS :

Le présent manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être conservé à proximité de celle-ci pendant toute sa durée de vie.

Avant la mise en service de la machine, il est important de lire attentivement ces instructions, en particulier la section sur la sécurité de l'utilisateur.

Le fabricant peut mettre à jour le manuel du produit sans mettre à jour cette copie du manuel.

Aucune responsabilité ne peut être imputée au fabricant pour les défaillances causées par :

- une utilisation négligente, impropre ou incorrecte de la machine
- une utilisation non conforme (pas aux fins décrites dans le manuel)
- une installation incorrecte
- une alimentation électrique incorrecte de la machine
- le non-respect des instructions de maintenance
- des modifications apportées à la machine
- des pièces de rechange et des accessoires qui ne sont pas d'origine ou spécifiés pour ce modèle
- le non-respect des instructions du présent manuel

En cas de défaillance de la machine, veuillez contacter le fournisseur.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une surcharge ou le non-respect des instructions de maintenance par l'utilisateur.

DÉBALLAGE :

La machine doit être déballée et l'emballage éliminé conformément aux réglementations applicables dans le pays concerné.

Avant de retirer la machine de la palette, vérifiez que toutes les pièces ont bel et bien été livrées avec la machine :

- Écran de sécurité
- Clé fixe de 32 mm pour les pieds.
- Bol, fouet, batteur, crochet à pâte et raclor avec lame.

Couper les bandes pour libérer la machine de la palette.

TRANSPORT :



Un équipement de levage doit toujours être utilisé pour déplacer la machine.

La machine ne doit pas être tirée ou soulevée par la poignée de levage du bol.

Lors du déplacement de la machine, cette dernière doit être en position verticale à tout moment.

INSTALLATION ET RÉGLAGES :

La température ambiante autour de la machine ne doit pas dépasser 45°C.

Mettez la machine à niveau en réglant les pieds, à l'aide de la clé fixe de 32 mm fournie.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :



Avant de brancher la machine sur le secteur, vérifiez que la tension et la fréquence marquées sur la plaque signalétique correspondent au lieu d'installation.

La plaque signalétique est située en haut à l'arrière de la machine.

Le circuit de l'installation électrique doit être sécurisé à l'aide d'un dispositif à courant résiduel :

RCD type A-SI

Le mélangeur doit être mis à la terre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner :

un risque d'électrocution.

des dommages à la machine.

un bruit électromagnétique excessif, provoquant un dysfonctionnement de la machine et des interférences avec d'autres appareils.

L'utilisateur peut brancher la machine si :

le câble avec fiche est livré avec la machine

Seul un électricien certifié doit brancher la machine si un câble fixe sans fiche est livré avec la machine

Pour le personnel d'entretien, il doit être possible de voir clairement quand la fiche d'alimentation du mélangeur a été retirée de la prise dans le mur.

SÉCURITÉ :



La sécurité des utilisateurs est assurée comme suit :

Le mélangeur est conçu pour une utilisation commerciale dans les cuisines, les établissements de restauration collective et les boulangeries.

La machine est conçue pour la fabrication de produits qui ne déclenchent aucune réaction et ne libèrent aucune substance pouvant être nocive pour l'utilisateur lors de leur utilisation.

La machine ne doit pas être utilisée dans une atmosphère explosive.

La machine ne doit être utilisée que par un personnel qualifié.

Respectez toujours les lois et réglementations locales en accordant une attention particulière à l'âge, à la condition physique et mentale des utilisateurs. L'utilisateur doit être âgé de plus de 14 ans.

Le niveau de bruit constant sur le lieu de travail de l'utilisateur est inférieur à 70 dB (A).

Les outils ne peuvent tourner que lorsque l'écran de sécurité est en place et que le bol est soulevé (détection du bol).

L'écran de sécurité est en plastique.

Il est impossible de fixer l'écran de sécurité de manière incorrecte.

Aucun accès aux outils en rotation.

La propagation de la poussière de farine est inhibée.

Équipé d'un arrêt d'urgence - L'outil s'arrête de tourner en moins de 4 secondes même en cas de mise hors tension et d'arrêt normal via l'écran de sécurité).

L'espace libre entre l'écran/la béquille et la poignée de levage doit être d'au moins 50 mm.

La machine reste stable même lorsqu'elle est inclinée de jusqu'à 10 degrés.

La machine est protégée contre les surtensions.

La production du rayonnement non ionisant n'est pas intentionnelle, mais plutôt conditionnée techniquement par des équipements électriques (par exemple, des moteurs électriques, des lignes électriques sous tension ou des solénoïdes). La machine est équipée de puissants aimants permanents. En maintenant une distance de sécurité (entre la source de champ et l'implant) de 30 cm, tout impact sur les implants actifs (par exemple, stimulateurs cardiaques, défibrillateurs) peut probablement être évité.



AIMANTS :

Avertissement pour les utilisateurs porteurs d'implants (stimulateurs cardiaques, défibrillateurs, etc.).

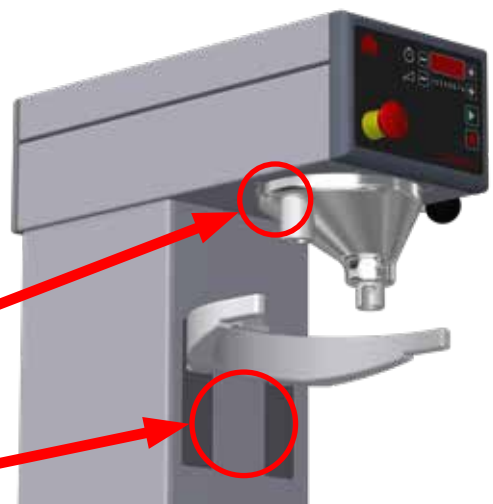
La machine et l'écran de sécurité sont équipés de puissants aimants.

Zone de l'écran de sécurité qui contient des aimants



Zone de la machine qui contient des aimants - pour l'interrupteur de l'écran de sécurité

Zones de la machine et du bol qui contiennent des aimants - pour la détection du bol



MISE EN SERVICE :

Le bol, les outils et l'écran de sécurité doivent être nettoyés avant l'utilisation - voir la section **Nettoyage, page 10**.

La machine doit être placée de manière à laisser de l'espace pour une utilisation et une maintenance commodes..

UTILISATION DE LA MACHINE :

La machine ne doit être utilisée que conformément aux spécifications de ce manuel.

Seuls les bols conçus pour le Kodiak peuvent être utilisés.

Gardez les mains hors du bol lorsque la machine est en marche, sinon vous risquez de provoquer des blessures graves.

Toute modification de la machine est interdite, sauf si elle est recommandée par le fabricant.

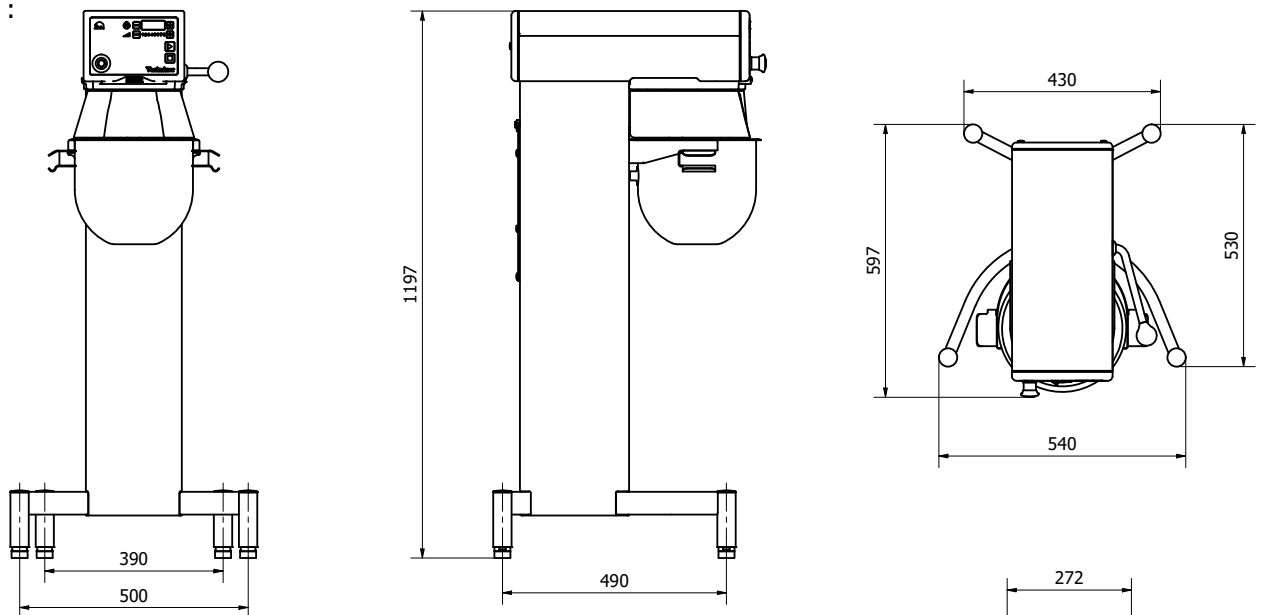
Les recommandations suivantes s'appliquent au travail avec des ingrédients pulvérulents :

- Les ingrédients pulvérulents ne doivent pas être versés dans le bol depuis une grande hauteur.
- Les sacs de farine, par exemple, doivent être ouverts en bas et vers le bas dans le bol.

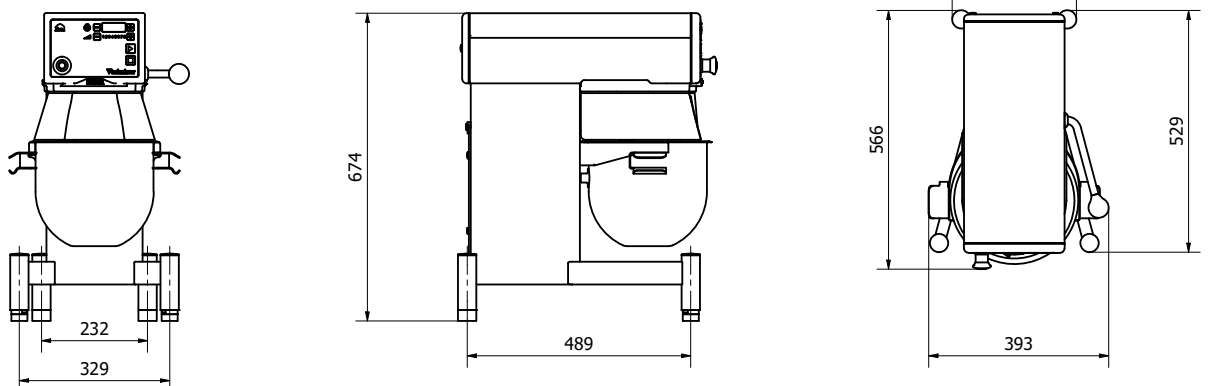
DONNÉES TECHNIQUES :

Kodiak 10	Poids brut	Poids net	Puis- sance	Vitesse variable, outil
Modèle	kg	kg	kW	tr/mn
Modèle de sol	138	120	0,7	72 - 451
Modèle de table	63	50		

Modèle de sol :



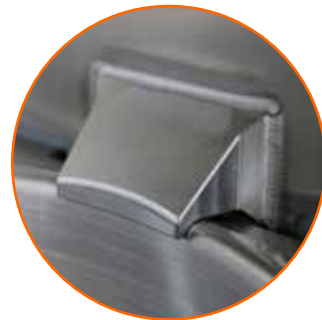
Modèle de table :



COMPOSANTS DE LA MACHINE :



Le bol doit être poussé à fond dans les bras du bol.



Lorsqu'il est soulevé, le bol doit être fixé sous le raccord du bol.

CONVIVALITÉ DE KODIAK :

KODIAK a été conçu en partenariat avec le personnel des cuisines et des boulangeries. Il en résulte qu'il présente un certain nombre d'avantages pour les utilisateurs :

La machine en elle-même

Peut être branchée au secteur par l'utilisateur (tension standard)

Est fabriquée en acier inoxydable

Pieds réglables en hauteur pour assurer la stabilité, même sur un terrain en pente

Facile à nettoyer, avec de grandes surfaces et un écran de sécurité amovible qui peut être lavé en machine

Le panneau de commande combiné au grand diamètre du bol permet de bien voir le contenu du bol

Panneau de commande :

Le panneau de commande est simple et intuitif, et muni de gros boutons poussoirs.

Le panneau est facile à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

On y trouve une fonction minuterie intégrée avec un affichage, qui peut également être utilisé pour indiquer le nombre d'heures de fonctionnement.

Bol

Le bol n'est pas très profond mais a un grand diamètre, ce qui permet de mieux voir le contenu pendant le travail.

Écran de sécurité :

L'écran de sécurité à une seule pièce est en plastique transparent. L'écran est facile à retirer et à nettoyer.

L'écran peut être lavé en machine jusqu'à 60° et peut supporter jusqu'à 90° pendant de courtes périodes.

L'écran est fabriqué dans un matériau spécial résistant aux chocs qui peut supporter une utilisation quotidienne dans une cuisine commerciale.

L'écran de sécurité est maintenu en place par des aimants.

Il est impossible de fixer l'écran de manière incorrecte.

Les flèches indiquent la force nécessaire pour retirer l'écran :



CAPACITÉ MAXIMALE DE LA MACHINE :

Capacités par mélange	Outil	
Blancs d'oeufs	Fouet	1 l
Crème fouettée	Fouet	2.5 l
Mayonnaise *	Fouet	8 l
Beurre maître d'hôtel	Batteur	5 kg
Purée de pommes de terre *	Batteur/fouet	3,5 kg
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	5 kg
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	6 kg
Pâte à Ciabatta * (70%AR)	Crochet	5,5 kg
Muffins *	Batteur	6,5 kg
Base de gâteau en couches	Fouet	2,5 kg
Mélange boulettes de viande *	Batteur	7 kg
Glaçage	Batteur	5,8 kg
Beignets (50%AR)	Crochet	6 kg

AR = Rapport d'absorption

(Liquide en % des solides)

Calcul AR

1 kg de solides et 0,6 kg de liquide :

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

Calcul Solides et Liquide

6 kg de pâte, 60% AR
(table, capacité maximale)

$$Solide = \frac{Capacité\ maximale \times 100}{AR + 100}$$

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

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

EQUIPEMENT :

Équipement standard, comme suit :

Bol
Crochet, fouet, batteur, racloir avec lame standard

Accessoires facultatifs :

Lame de raclage pour produits à haute température (PTFE)
Porte-outils



UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :

Utilisations recommandées de l'outil :

Fouet	Batteur	Crochet
Crème Blancs d'oeufs Mayonnaise etc.	Mélange à gâteaux Crème au beurre Mélange à gaufres Farce etc.	Pâte à pain Pain de seigle etc.



Éviter de frapper le fouet contre des objets durs tels que le bord du bol. Cela réduira la durée de vie de l'outil en raison de l'augmentation de la déformation.

Pour faire de la purée de pommes de terre, utilisez le batteur et ensuite le fouet standard.

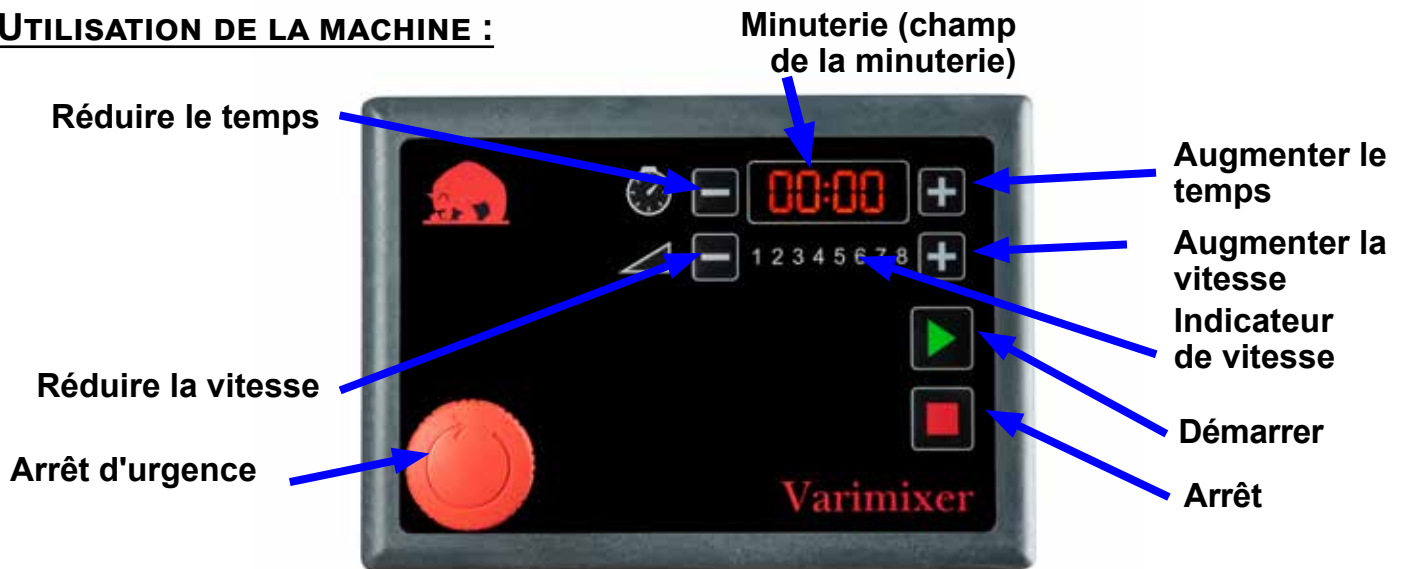
PRISE ACCESSOIRE :

La machine peut être équipée d'une prise accessoire dans laquelle des accessoires en option, tels que des hachoirs à viande et des coupe-légumes, peuvent être fixés.

Pour plus d'informations sur le montage et l'utilisation des accessoires en option, veuillez vous reporter au manuel fourni avec l'accessoire.

La machine doit être mise à l'arrêt lorsque l'accessoire est fixé sur la prise accessoire.

UTILISATION DE LA MACHINE :



Avant le démarrage de la machine :

Mettez l'outil souhaité dans la cuve et placez la cuve dans les bras de la cuve.

Tournez l'outil pour le verrouiller dans le raccord à baïonnette.

Installez l'écran de protection.

Soulevez le bol à l'aide de la poignée de levage.

Le mélangeur est maintenant prêt à démarrer.

Il est possible de régler à la fois la durée et la vitesse de fonctionnement avant de démarrer la machine ; voir la section suivante :

Démarrage de la machine :

Appuyez sur pour démarrer le mélangeur.

Appuyez sur à côté de pour augmenter la vitesse.

Appuyez sur à côté de pour réduire la vitesse.

La vitesse est indiquée par un chiffre sur l'échelle 12345678.

L'affichage **12345678** représente la vitesse la plus basse, soit environ 72 tr/mn.

L'affichage **12345678** représente la vitesse la plus élevée, soit environ 450 tr/mn.

Si l'on souhaite une vitesse de démarrage spécifique, il faut régler cette vitesse puis démarrer le mélangeur en appuyant sur la touche .

Affichage de la durée d'exécution - Fonction de minuterie :

Sélectionnez un temps de fonctionnement pour le mélangeur en appuyant sur à côté de . La durée d'exécution est indiquée en minutes et en secondes dans le champ de la minuterie entre et .

Des durées d'exécution allant jusqu'à 90 minutes sont disponibles.

Lorsque le mélangeur est en marche, la durée d'exécution ne sera pas réinitialisée si l'on appuie une seule fois sur ; appuyez une deuxième fois sur pour la réinitialiser.

Si aucune durée d'exécution n'est sélectionnée, l'écran affichera le temps écoulé depuis le démarrage du mélangeur.

Si la durée réglée sur la minuterie arrive à son terme pendant que le mélangeur est en marche, le mélangeur s'arrêtera et vous entendrez un bip.

Inspection des ingrédients pendant l'utilisation :

Pour arrêter temporairement le mélangeur sans affecter la durée d'exécution, appuyez sur . Le mélangeur ralentit puis s'arrête et le temps de fonctionnement s'arrête également.

On peut maintenant abaisser le bol et vérifier les ingrédients.

Soulevez le bol et appuyez sur , le mélangeur démarre et la durée d'exécution reprend.

Arrêt de la machine :

Pour arrêter la machine :

- Appuyez sur . La durée d'exécution n'est pas réinitialisée.
- Appuyez sur deux fois. La durée d'exécution est réinitialisée.

Redémarrez en appuyant sur .

Il démarrera à la vitesse la plus basse.



L'arrêt d'urgence - ne doit être utilisé que dans les situations d'urgence et pour éteindre le mélangeur.

NETTOYAGE :

La machine ne doit être nettoyée que par un personnel formé et âgé de plus de 14 ans.

Avant tout nettoyage, débranchez la machine pour éviter les risques électriques et le démarrage accidentel de la machine.

La machine doit être nettoyée chaque jour après utilisation.

Retirez les outils, le bol et les protections avant et arrière.



Elle doit être nettoyée au moyen d'une brosse douce et avec de l'eau propre. Les savons sulfonés doivent être utilisés avec précaution, car ils détruisent les lubrifiants de la machine.

La machine ne doit jamais être rincée avec un tuyau.

Le bol, les outils et les protections vont au lave-vaisselle.

L'écran de sécurité en plastique peut être endommagé s'il est exposé à des températures élevées pendant une période prolongée.

(Température générale maximale 60 °C, rinçage maximal 90 °C, pendant 30 secondes au maximum).

RÉPARATION ET ENTRETIEN

Ne doit être effectué que par un personnel qualifié et formé.

Le couvercle du mélangeur ne peut être retiré qu'après retrait du câble de l'alimentation secteur.

LUBRIFICATION

La lubrification n'est nécessaire que pendant la réparation




Tête du mélangeur : roue dentée, roulements à aiguilles et engrenage interne lubrifiés avec **Molykote G-1502 FM**.

Prise accessoire (si fourni) : roue dentée lubrifiée avec **Renolit GreaseWay LiCa 80**.


N'utilisez pas d'autres types de graisses que celles spécifiées.

Les pièces mobiles qui font partie du mécanisme de levage du bol fonctionnent toutes dans des roulements sans maintenance et ne doivent donc pas être lubrifiées.

MAINTENANCE SYSTÉMATIQUE :

Pièce	Action	Fréquence	Remarque
Écran de sécurité	Vérifiez la sécurité de l'écran de sécurité : L'outil s'arrête-t-il de tourner lorsque l'écran de sécurité n'est pas positionné correctement ?	Régulièrement	 Si l'outil ne s'arrête pas immédiatement de tourner lorsque l'écran de sécurité n'est pas positionné correctement, la machine ne doit pas être utilisée. Appelez l'ingénieur
Arrêt d'urgence	Test de l'arrêt d'urgence : L'outil s'arrête-t-il de tourner lorsque l'arrêt d'urgence est enclenché ?	Régulièrement	 Si l'outil ne s'arrête pas immédiatement de tourner lors de l'activation de l'arrêt d'urgence, la machine ne doit pas être utilisée. Appelez l'ingénieur
Prise accessoire	Le bouchon en caoutchouc qui recouvre l'ouverture de la prise accessoire doit être sur la machine et intact.	Chaque jour	 Le bouchon en caoutchouc doit recouvrir l'ouverture de la prise accessoire lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
Nettoyage	Suivez les instructions de la section « Nettoyage ».	Suivez les instructions de la section « Nettoyage »	

EXEMPLE DE BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES :

Alimentation locale 50/60 Hz.			Plaque signalétique				Remarques
Alimentation électrique : phases x tension	Avec phase neutre	Terre	Tension	Phases	Utiliser la phase neutre	Utiliser la terre	
1 x 220-240 V	Phase neutre	oui	230 V	1	oui	oui	Notez que la machine ne doit pas être branchée sans mise à la terre, car cela pourrait compromettre l'action du filtre CEM en supprimant la décharge à la terre, et pourrait être dangereux pour l'utilisateur.  Pour des raisons fonctionnelles et de sécurité, la machine doit être reliée à la terre.
2 ou 3 x 220-240 V	-	oui	230 V	2	-	oui	
2 ou 3 x 380-415 V	Phase neutre	oui	230 V	1	oui	oui	
2 ou 3 x 380-480 V	-	oui	380-480 V	2	-	oui	

SURCHARGE :

Évitez toujours de surcharger la machine.


En cas de surcharge, le convertisseur de fréquence entraînera l'arrêt de la machine.


OL:1, **OL:2** ou **OL:3**

s'affichera dans le champ de la minuterie.

PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

Vérifiez le code d'erreur ci-dessous et tâchez d'appliquer la solution suggérée.

Lorsque c'est fait, effacez le code d'erreur en appuyant sur .

Vous pouvez maintenant redémarrer la machine en appuyant sur .

CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :

Pour certaines erreurs, le système de contrôle affichera un code d'erreur à l'écran :

EE: 1 L'utilisateur a appuyé sur  sans lever le bol à la hauteur de travail.

Solution : Soulever le bol à la hauteur de travail.

EE: 2 L'utilisateur a appuyé sur  sans mettre l'écran de sécurité.

Solution : Mettre en place l'écran de sécurité.

EE: 4 Le capteur thermique du moteur surchauffe.

Solution : L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable.

Arrêter le mélangeur et réduire la quantité d'ingrédients dans le bol. Lorsqu'il redémarre, sélectionner une vitesse inférieure.

EE: 6 Il y a une erreur de communication entre le panneau de commande et le convertisseur de fréquence.

Solution : Appeler l'ingénieur.

EE: 7 Erreur dans le convertisseur de fréquence.

Solution : Appeler l'ingénieur.

EE: 8 Le capteur thermique du convertisseur de fréquence s'est déclenché.

Solution : L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable.

EE: 9 Faible tension intermittente dans l'alimentation électrique.


Solution : L'alimentation électrique du mélangeur doit être vérifiée par un expert.

EE: 10 Haute tension intermittente dans l'alimentation électrique.

Solution : L'alimentation électrique du mélangeur doit être vérifiée par un expert.


OL:1 Le mélangeur est surchargé - en continu pendant 50 secondes

Solution : Réduire la quantité dans la cuve ; sinon, vous devriez peut-être diviser le produit en plus petits échantillons ou le dilué avant que la machine ne redémarre. Lors du redémarrage, sélectionnez une vitesse plus lente si la vitesse posait un problème

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .


OL:2 Le mixeur est surchargé - momentanément (surchargé 8 fois en 20 secondes)

Solution : Réduire la quantité dans la cuve ; sinon, vous devriez peut-être diviser le produit en plus petits échantillons ou le diluer avant que la machine ne redémarre. Lors du redémarrage, sélectionnez une vitesse plus lente si la vitesse posait un problème.

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .

OL:3 Blocage.

Solution : Retirez l'objet à l'origine du blocage.

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .

OL:1, **OL:2** et **OL:3** peuvent également survenir lors de l'utilisation de la prise accessoire.

LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES :

Appuyer sur le bouton d'arrêt pendant 5 secondes. Les données de la machine sont alors affichées en alternance sur l'écran. Il y a cinq relevés correspondant aux cinq ensembles de données décrits ci-dessous :

- **Ensemble de données 1** : Indique la version du micrologiciel qui s'affiche sous forme de « F » suivi de trois chiffres, par ex. **F003** = version 3 du micrologiciel.
- **Ensemble de données 2** : Indique la durée d'exécution de la machine affichée comme « t » suivi de trois chiffres qui indique le nombre de cycles de 9 999 minutes, par ex **t002** = 2 x 10 min. ou 20 min.
- **Ensemble de données 3** : Affiche quatre chiffres qui indiquent le nombre de minutes d'exécution du cycle en cours, par ex. **1234** = 1234 min ; c'est-à-dire que si **t002** est affiché suivi de **1234**, la machine fonctionne depuis 20 min. + 1,234 min., ou une durée totale de 21,2 min..
- **Ensemble de données 4** : Indique le nombre de fois où la machine a été débranchée de l'alimentation d'électricité (prise débranchée de la machine / coupure de courant / éteinte) et redémarrée, affiché par « r » suivi de 3 chiffres qui indiquent le nombre de redémarrages, par ex **r002** = 2 x 9 999 redémarrages ou 19 988 redémarrages.
- **Ensemble de données 5** : Affiche quatre chiffres indiquant le nombre de redémarrages qui ont eu lieu dans le cycle en cours, par exemple **1234** = 1234 fois. En d'autres termes, si **r002** s'affiche suivi de **1234**, r002 s'affiche suivi de 1234, la machine a redémarré un total de 19 988 + 1234 fois, soit 21 232 fois.

LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS :

Il est possible d'afficher un journal des erreurs survenues :




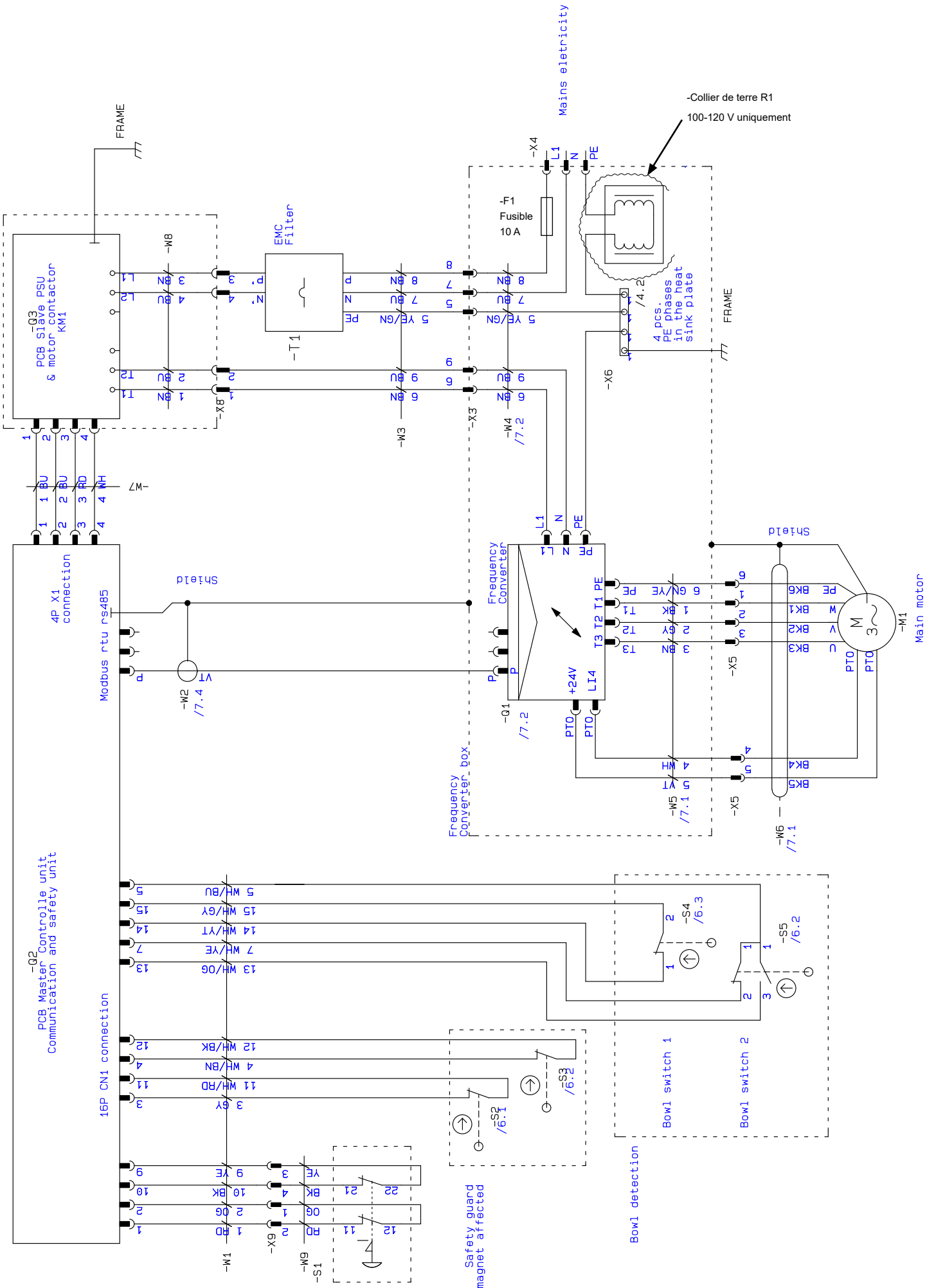
- Appuyez sur arrêt d'urgence, puis appuyez sur **+** à côté de .
- L'écran affiche d'abord l'erreur la plus récente.
- Pour faire défiler les erreurs, appuyez sur **+** à côté de ; pour faire défiler vers l'avant, appuyez sur **-** à côté de .
- Les huit dernières erreurs peuvent être affichées.
- Désactiver l'arrêt d'urgence pour annuler l'affichage

SCHÉMA DU CIRCUIT : 110-230V



<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
Tél. : +45 4344 2288
E-mail : info@varimixer.com
www.varimixer.com