

KODIAK

Bedienungsanleitung



KODIAK20
KODIAK30



Varimixer

DE

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1603
Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung
2022 05 12

INHALTSVERZEICHNIS:

ALLGEMEIN	2
AUSPACKEN	2
TRANSPORT	3
INSTALLATION, EINSTELLUNGEN UND BEFESTIGUNG	3
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	4
MAGNETS	4
SICHERHEIT	5
INBETRIEBNAHME	5
EMPFOHLENER GEBRAUCH DER MASCHINE	5
DIE TEILE DER MASCHINE	6
KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT	7
TECHNISCHE DATEN	8
MASSE	8
HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE	9
AUSRÜSTUNG	9
ARBEITEN MIT HEISSEN ZUTATEN	9
BEDIENUNG DER MASCHINE	10
EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN	11
ANSCHLUSSGETRIEB	11
EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DEN ANSCHLUSSGETRIEB	11
RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE	11
REINIGUNG	11
ÜBERLASTUNG	12
VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG	12
SYSTEMATISCHE WARTUNG	12
SCHMIERUNG UND FETTYPEN	12
FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN	13
FEHLENDE SPANNUNG UND KEIN LICHT IN DER FRONTPLATTE	14
AUSLESEN DER MASCHINENDATEN	14
AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS	14
ELEKTRISCHES DIAGRAMM	15
REINIGUNGSANWEISUNG	16
INHALT DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR MASCHINEN	18

ALLGEMEIN:

Dieses Handbuch ist als ein integrierter Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine bei der Maschine aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Benutzersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Handbuch des Produkts zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller ist nicht für Mängel verantwortlich, die zurückzuführen sind auf:

- Unvernünftigen, falschen oder unzumutbaren Gebrauch der Maschine
- Zuwiderlaufenden Gebrauch (läuft dem im Handbuch beschriebenen Gebrauch zuwider)
- Unzumutbare Installation
- Falsche Spannungsversorgung der Maschine
- Nichteinhaltung der Wartungsanweisungen
- Änderungen der Maschine
- Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch

Bei einem Fehler an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt nicht für Fehler, die durch falsche Bedienung, Überlastung oder mangelnde Einhaltung der Wartungsvorschriften entstanden sind.

AUSPACKEN:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Bevor die Maschine von der Palette gelöst wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm und Einfüllschütte
- Gabelschlüssel zum Einstellen der Höhe der Füße
- Kesselwagen für das Bodenmodell
- Kessel, Besen, Rührer, Knetter sowie Abstreifer mit Blatt, falls diese Ausrüstung beim Kauf zusätzlich gewählt wurde.

Die Maschine wird durch Abschneiden der Strips von der Palette gelöst.

TRANSPORT:



Zum Bewegen der Maschine muss stets eine Hebevorrichtung verwendet werden.
Die Maschine darf nicht am Griff zum Anheben des Kessels gezogen/angehoben werden.
Es ist wichtig, dass die Maschine die gesamte Zeit senkrecht ist, wenn sie bewegt wird.

INSTALLATION, EINSTELLUNGEN UND BEFESTIGUNG:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf maximal 45 °C betragen.

Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass Platz für den normalen Gebrauch und die Wartung ist.
Der Boden für die Maschine und den Arbeitsbereich muss fest, eben und waagrecht sein.

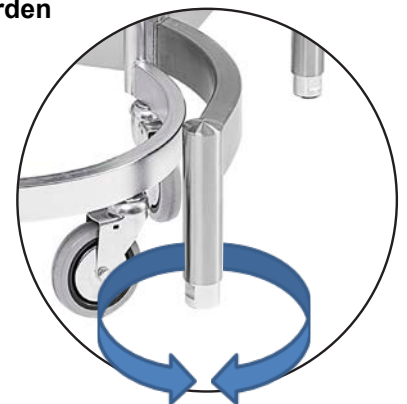
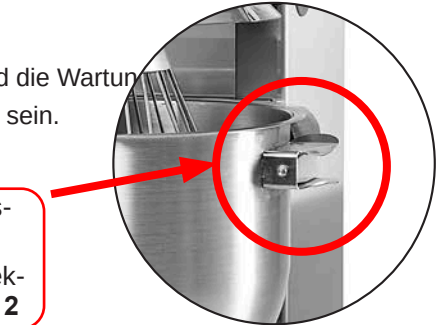
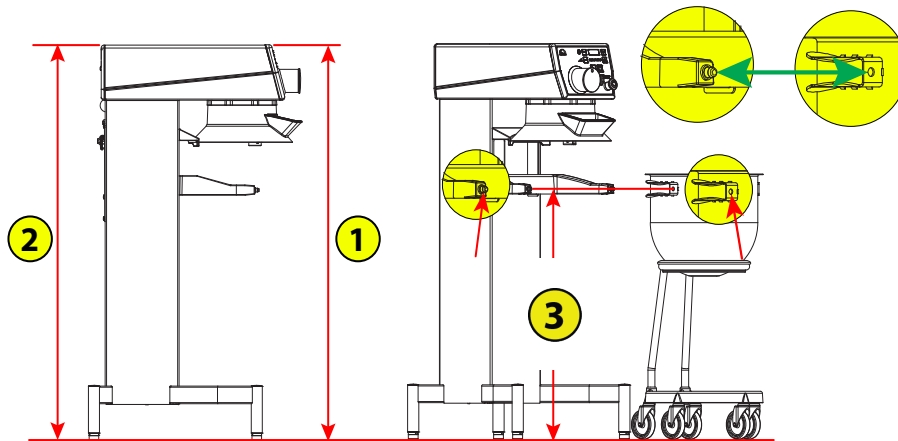
Besondere Hinweise für das Bodenmodell – Einstellungen:



Die Beinhöhe muss so eingestellt werden, dass der Kessel auf dem Kesselwagen passgenau in die Kesselarme einrastet.

Die Kesselarme müssen vor der Inbetriebnahme der Maschine die korrekte Höhe über dem Boden haben – siehe **Bedingung 1 und Bedingung 2**

Die Maschinenbeine müssen unter allen Umständen so eingestellt werden, dass die in der nachfolgenden Skizze dargestellten Bedingungen erfüllt werden



Mit der Maschine wird eine Gabelschlüssel geliefert



Bedingung 1:

Die Oberkante der Rührmaschine muss parallel zum Boden sein. Um dies sicherzustellen, muss die Höhe von der Oberkante der Maschine zum Boden gemessen werden:

- Die an der Vorder- **1** und Rückseite **2** der Rührmaschine gemessene Höhe muss identisch sein:

Bedingung 2:

Die Höhe der Rührmaschine muss so eingestellt werden, dass der Kessel auf dem Kesselwagen passgenau in die Kesselarme einrastet

Grundsätzlich muss der Abstand **3** zwischen dem Boden und der Mitte der Nasen an den Kesselarme 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30) betragen. Wenn der Kessel auf dem Kesselwagen bei dieser Höhe nicht passgenau mit den Kesselarme übereinstimmt, die Vorderbeine an der Rührmaschine leicht anpassen.

Besondere Hinweise für das Tischmodell – Befestigung und Einstellung:



Das Tischmodell KODIAK 20 muss an dem Tisch befestigt werden, auf dem es aufgestellt wird.

Das Tischmodell KODIAK 20 wird mit Schrauben an den beiden hinteren Beinen befestigt.

Hierzu müssen Schrauben mit den Abmessungen M10 x 20 mm + Dicke der Tischplatte und eine Unterlegscheibe verwendet werden.

Der Tisch muss für das Gewicht und den Betrieb der Maschine geeignet sein.

Höheneinstellung:

Wenn der Tisch nicht völlig eben ist, kann die Höhe mithilfe der zwei vorderen Beine nachgestellt werden.

Die Einstellung erfolgt wie beim Bodenmodell – siehe Beschreibung oben.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:



Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung und Frequenz mit derjenigen am Installationsort übereinstimmt.

Das Typenschild ist oben an der Rückseite der Maschine angebracht.

Die Maschine ist mit einem 1-phasigen VFD (Frequenzumrichter) ausgestattet, zusammen mit dem eingebauten Filter werden EMV/EMI und Leckstrom auf ein Minimum reduziert.

Der Umrichter ist entsprechend den einschlägigen Sicherheitsrichtlinien zu erden.

Die Nichteinhaltung kann zu Folgendem führen:

Stromschlaggefahr.

Schäden an der Maschine.

Übermäßiges elektromagnetisches Rauschen, das zur Fehlfunktion der Maschine und zu Störungen bei anderen Geräten führen kann.

Wenn die Installationsvorschriften einen vorgeschalteten Schutz durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vorsehen, müssen Sie ein Gerät vom „Typ A“ verwenden.

Der Anschluss der Maschine kann durch den Benutzer erfolgen, wenn:
die Maschine mit einem Kabel mit Stecker geliefert wurde.

Wenn die Maschine mit einem Kabel ohne Stecker geliefert wurde, darf der Anschluss nur durch einen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Als Hilfe für das Wartungspersonal sollte klar sichtbar sein, wenn der Netzstecker der Rührmaschine aus der Steckdose an der Wand abgezogen wurde.



MAGNETE:

**Warnung für Anwender mit Implantaten (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren).
Mixer und Schutzgitter mit starken Magneten ausgestattet.**

Die Maschine ist mit starken Permanentmagneten ausgestattet. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

Bereiche mit Magneten



Bereiche an der Rührmaschine mit Magneten für Schutzschirm

Bereiche an der Rührmaschine und am Kessel mit Magneten - zur Kesselerkennung



SICHERHEIT:



Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Cateringunternehmen und Bäckereien konzipiert.

Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.

Halten Sie stets örtliche Vorschriften und Bestimmungen im Hinblick auf das Alter, die körperliche und psychische Verfassung der Benutzers ein. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Der kontinuierliche Schallpegel am Arbeitsplatz des Benutzers liegt unter 70 dB.

Die Maschine kann nur mit eingesetztem Kessel eingeschaltet werden (Kesselerkennung).

Der Schutzschirm besteht aus Kunststoff.

Der Schutzschirm kann nicht falsch angebracht werden.

Rotierendes Werkzeug ist nicht zugänglich.

Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert.

Mit Notaus ausgestattet – das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 s auf zu rotieren (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).

Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebegriff beträgt mindestens 50 mm.

Die Maschine steht auch bei einer Neigung von bis zu 10° stabil.

Die Maschine ist gegen Überstrom geschützt.

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben.

INBETRIEBNAHME:

Der Kessel, die Werkzeuge und der Schutzschirm müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden – siehe den Abschnitt **Reinigung auf Seite 11**.

BETRIEB DER MASCHINE:

Die Maschine darf nur laut den Angaben in dieser Anleitung verwendet werden.

Es dürfen nur für KODIAK geeignete Kessel eingesetzt werden.

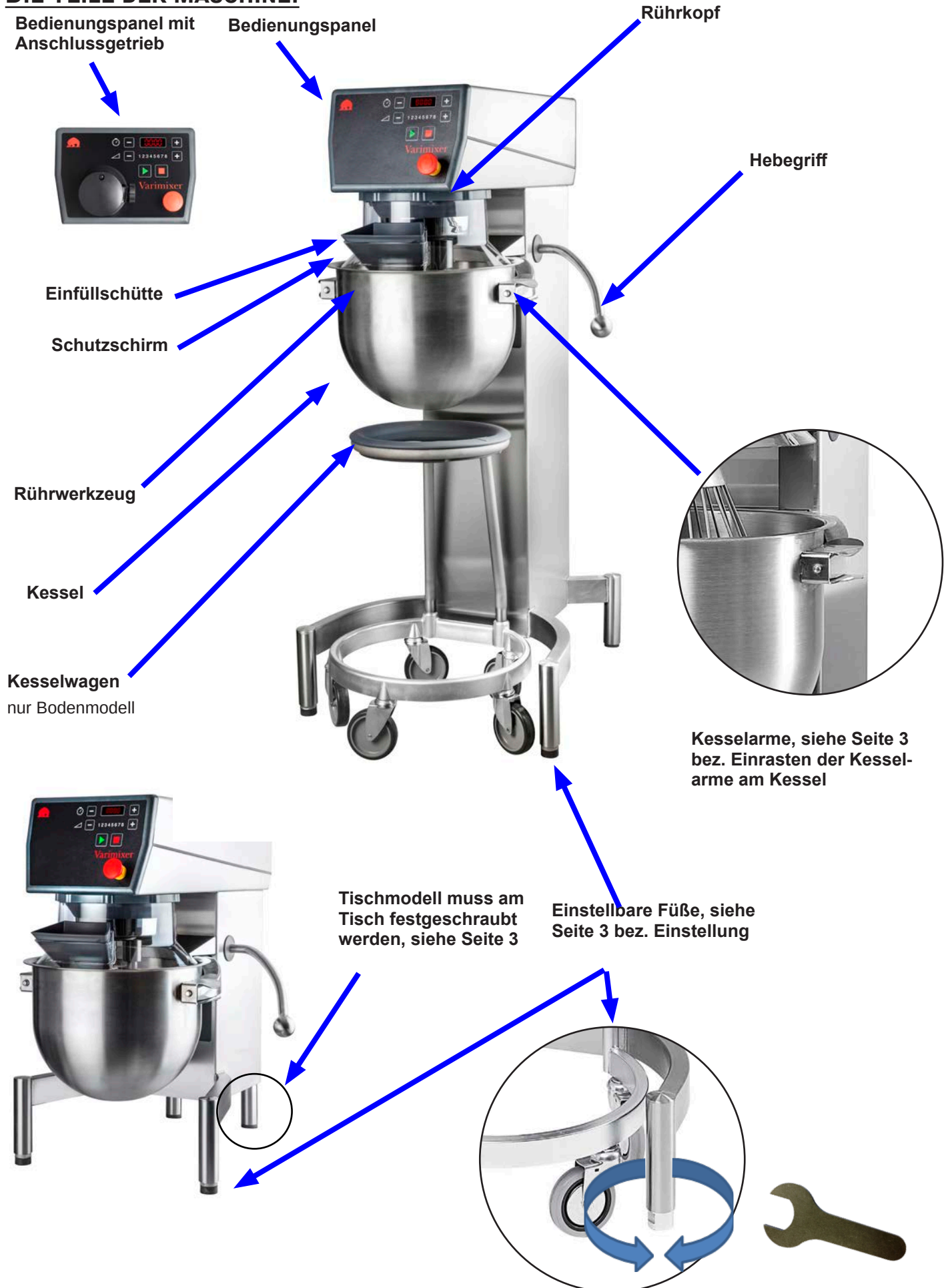
Die Hände bei laufender Maschine nicht in den Kessel stecken – Gefahr schwerer Verletzungen!

Änderungen der Maschine sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderung wurde durch den Hersteller empfohlen.

Für Arbeiten mit Staub erzeugenden (pulverförmigen) Zutaten gelten folgende Empfehlungen:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel, der Mehl enthält, sollte beispielsweise an der Unterseite und innen im Kessel geöffnet werden.
- Nicht zu schnell bis zur höchsten Geschwindigkeit laufen lassen

DIE TEILE DER MASCHINE:



KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:

KODIAK wurde in Zusammenarbeit mit Küchen- und Bäckereipersonal entwickelt, was zu einer Reihe von Vorteilen für den Benutzer geführt hat:

Die Maschine

Kann vom Benutzer an das Stromnetz angeschlossen werden

Aus Edelstahl hergestellt

Hat höhenverstellbare Füße, die das Funktionieren des hohen Kesselwagens gewährleisten

Reinigungsfreundlichkeit aufgrund von großen Flächen und einem vollständig abnehmbaren Schutzschirm, der in der Spülmaschine gewaschen werden kann

Das schräg gestellte Bedienungspanel der Maschine sorgt in Kombination mit dem großen Kesseldurchmesser für einen guten Einblick in den Kesselinhalt.

Die Maschine ist mit einer Feder ausgestattet. Sie erleichtert das Anheben und Absenken des Kessels

Das Bedienungspanel

Das Bedienungspanel ist einfach, intuitiv und hat große Drucktasten.

Die Geschwindigkeit kann gesteigert/verringert werden, indem man **+** bzw. **-** gedrückt hält. Man kann auch schrittweise zwischen den vorgegebenen Geschwindigkeiten 12345678 wechseln.

Das Paneel ist in einer ergonomisch richtigen Höhe schräg angebracht, was es ausgesprochen benutzerfreundlich macht.

Das Paneel kann einfach mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Es enthält eine eingebaute Timer-Funktion mit Display, die auch das Ablesen der Betriebsstunden ermöglicht.

Der Schutzschirm

Der Schutzschirm besteht aus durchsichtigem Kunststoff und wurde in einem Stück gefertigt, sodass er einfach demontiert und gereinigt werden kann. Der Schutzschirm kann bei 60 °C in der Spülmaschine gewaschen werden und hält kurzzeitig 90 °C aus.

Die abnehmbare Silikon-Einfüllschütte ist für heiße Zutaten mit einer Temperatur von bis zu 200 °C ausgelegt und spülmaschinengeeignet.

Der Schutzschirm ist in einer speziellen, schlagfesten Qualität hergestellt, die für den täglichen Gebrauch in einer professionellen Küche geeignet ist.

Der Schutzschirm wird mit Magneten festgehalten, weswegen es keine losen Teile gibt, die kaputt gehen oder Staub sammeln können.

Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden.

Zur Entfernung des Schutzschirms ein Moment von 30 N (3 kg) anwenden.

Die Einfüllöffnung des Schutzschirms kann je nach Wunsch des Benutzers gedreht werden.

Der Kessel

Der Kessel hat eine geringe Höhe und somit einen großen Durchmesser, wodurch man den Inhalt des Kessels während der Arbeit besser sehen kann.

Der Kesselwagen (Bodenmodell)

Der Kessel muss nicht in die Kesselarme gehoben werden, sondern kann direkt an seinen Platz gefahren werden.

Der Kesselwagen wird zum Transport vom Mixer zum Arbeitstisch, zum Spülbecken, ins Lager usw. verwendet.

Der Kesselwagen sorgt für eine ergonomisch richtige Arbeitshöhe.

Der Kesselwagen erspart dem Benutzer schwere Hebevorgänge.

Der Kessel kann im Gummiring des Kesselwagens gekippt werden.

Werkzeuge

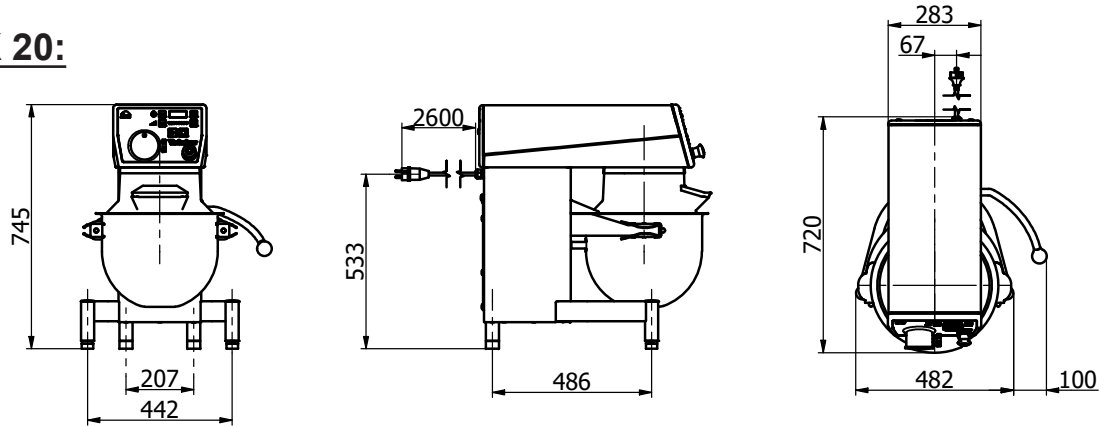
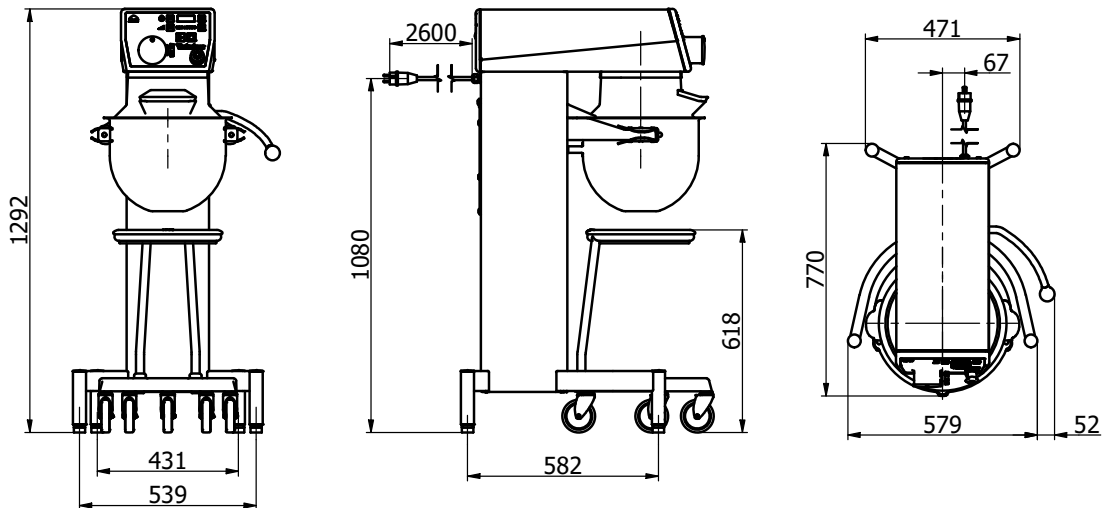
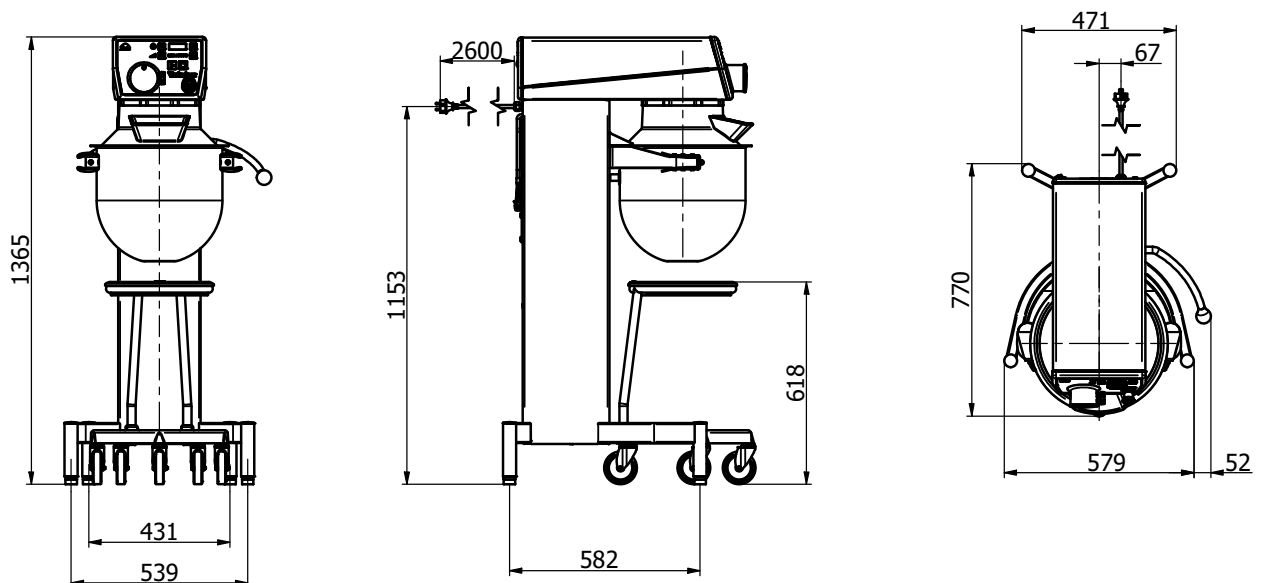
Aus Edelstahl hergestellt.

Der Besen der Maschine ist sehr kompakt gestaltet, was eine lange Lebensdauer gewährleistet.



TECHNISCHE DATEN:

KODIAK Modell	Bruttogewicht kg	Nettogewicht kg	kW	Stromversorgung Volts Amps	Werkzeug Geschwindigkeit rpm
20 Tischmodell	97	72	0,7	Laut Typenschild 50/60 Hz	64 - 353
20 Bodenmodell	179	154			
30 Bodenmodell	220	195	1,2		

MAßE KODIAK 20:**Tischmodell:****Bodenmodell:****MAßE KODIAK 30:**

HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE:

Kapazität pr. mix	Werkzeug	KODIAK 20		KODIAK 30	
Eiweiß	Besen	2.4	l	3.5	l
Schlagsahne	Besen	5.0	l	5.0	l
Mayonnaise	Besen	16	l	20	l
Kräuterbutter	Rührer	10	kg	14	kg
Kartoffelpüree	Rührer/Besen	12	kg	12	kg
Brotteig (50%AR)	Knetter	10	kg	12	kg
Brotteig (60%AR)	Knetter	11	kg	13	kg
Ciabattateig (70%AR)	Knetter	12	kg	15	kg
Muffins *	Rührer	14	kg	16	kg
Tortenboden	Rührer	5.0	kg	7.0	kg
Hackfleisch	Rührer	15	kg	20	kg
Glasur	Rührer	14	kg	20	kg
Doughnut (50%AR)	Knetter	12.5	kg	15	kg

Örtliche Unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können Wasseraufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. m. beeinflussen.

AR = Absorption Ratio

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Berechnung AR

1 kg Trockenstoff und 0,6 kg Flüssigkeit:

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

Berechnung Trockenmasse und Flüssigkeit

11 kg Hefeteig, 60% AR

(Tabelle, maximale Kapazität für Rührer KODIAK20)

$$\text{Trockenmasse} = \frac{\text{Max. Kapazität} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

$$\text{Flüssig.} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

AUSRÜSTUNG:

Standardausrüstung, siehe unten

Kessel

Knetter, Besen and Rührer

Abnehmbare Einfüllschütte

Optionales Zubehör

*Abstreifer

*B Kessel Größe 12L/15L

*B Werkzeug Größe -Knetter, Besen and Rührer

*B Abstreifer Größe

Standardausrüstung für das Bodenmodell

Kesselwagen

* Nur für Abstreifer vorbereitete Maschinen (standard 2019 ->)



ARBEITEN MIT HEISSEN ZUTATEN:



Bei der Arbeit mit heißen Zutaten, die über die Öffnung im Schutzschirm eingefüllt werden, muss die Einfüllschütte verwendet werden.

Die Einfüllschütte besteht aus Silikon, das den Anforderungen der FDA entspricht, und ist für heiße Zutaten mit einer Temperatur von bis zu 200 °C ausgelegt.

Die Einfüllschütte kann für den erforderlichen Zeitraum für Zutaten mit dieser Temperatur verwendet werden.

Wenn die Einfüllschütte nicht verwendet wird, dürfen die Zutaten, die über die Öffnung im Schutzschirm eingefüllt werden, nicht heißer als 60 °C sein.

KESSELWAGEN:

(Hinweise für das Bodenmodell)



Kippgefahr beim Bewegen der Kessel mit dem Kesselwagen. Der Boden muss fest, eben und ohne Hindernisse sein, die zum Umkippen des Wagens führen könnten.



BEDIENUNG DER MASCHINE:



Vor dem Starten der Maschine:

Bodenmodell: Den Kessel in den Kesselwagen setzen. Das gewünschte Werkzeug in den Kessel setzen, den Kessel in die korrekte Position zwischen die Kesselarme rollen. Sicherstellen, dass der Kessel korrekt in den Kesselarmen eingerastet ist, siehe „**Installation, Einstellungen und Befestigung**“ auf Seite 3.

Tischmodell: Das gewünschte Werkzeug in den Kessel setzen und den Kessel zwischen den Kesselarmen anordnen.

Bringen Sie den Schutzschirm an und drehen Sie ihn so, dass die Einfüllöffnung zugänglich ist, wenn die Maschine läuft. Die abnehmbare Einfüllschütte muss verwendet werden, wenn im Laufe des Prozesses heiße Zutaten eingefüllt werden (d. h. Zutaten mit einer Temperatur über 60 °C).

Drehen Sie das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz.

Heben Sie den Kessel mithilfe des Hebegriffs an.

Die Maschine ist nun startbereit.

Es ist möglich, sowohl die Betriebszeit als auch die Geschwindigkeit vor dem Start der Maschine einzustellen, siehe die folgenden Abschnitte:

Maschine starten:

Drücken Sie auf , um die Maschine zu starten.

Drücken Sie auf bei , um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

Drücken Sie auf bei , um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

Die Geschwindigkeit wird als eine Zahl auf der Skala 12345678 angezeigt.

Die Anzeige **12345678** entspricht der niedrigsten Geschwindigkeit, ca. 64 Umdr./Min.

Die Anzeige **12345678** entspricht der höchsten Geschwindigkeit, ca. 353 Umdr./Min.

Angabe der Betriebszeit - Timer:

Wählen Sie eine Betriebszeit für die Maschine, indem Sie

auf bei drücken. Die Betriebszeit wird in Minuten und Sekunden im Timer-Feld zwischen und angezeigt. Es kann maximal eine Betriebszeit von 90 Minuten ausgewählt werden.

Die Betriebszeit wird bei einmaligem Drücken auf nicht auf Null gestellt, wenn nochmals auf gedrückt wird, wird die Betriebszeit auf Null gestellt.

Falls keine Betriebszeit gewählt wird, wird die Zeit angezeigt, die vergangen ist, seit die Maschine gestartet wurde. Wenn die am Timer eingestellte Zeit während des Betriebs der Rührmaschine abläuft, hält die Rührmaschine an. Ein Piepton ertönt.

Inspektion der Zutaten während des Betriebs:

Wenn man die Maschine vorübergehend stoppen will, ohne die Betriebszeit zu beeinflussen, kann man auf drücken. Die Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit stoppt ebenfalls.

Der Kessel kann nun abgesenkt und die Zutaten können kontrolliert werden.

Heben Sie den Kessel an und drücken Sie auf ; die Maschine startet und die Betriebszeit läuft weiter.

Maschine stoppen:

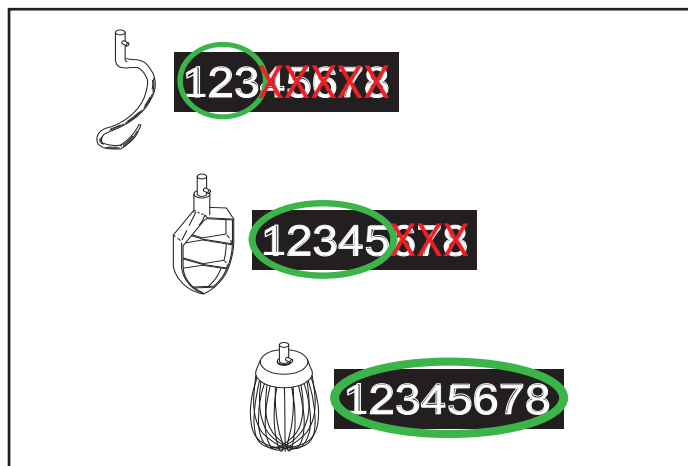
Die Maschine wird wie folgt gestoppt:

- Drücken Sie auf . Die Betriebszeit wird nicht auf Null gestellt.
- Drücken Sie zwei Mal auf . Die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Drücken Sie auf Notstopp, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- „Kippen“ Sie den Schutzschirm herunter, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Senken Sie den Kessel ab, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.

In jedem Fall kann die Maschine durch Drücken auf erneut gestartet werden.

Die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN:



ANSCHLUSSGETRIEBE:



Bei Maschinen mit Ausgängen für Fleischwölfe und Gemüseschneider ist folgendes zu beachten:

Verwenden Sie nur für die Maschine vorgesehenes Zubehör, Varimixer-Originalzubehör garantiert optimalen Betrieb und Sicherheit.

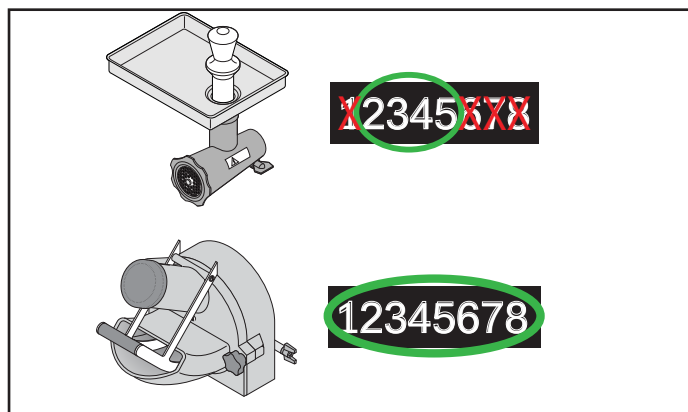
Lesen und befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung des Werkzeugs

Trennen Sie beim Einsetzen / Entfernen von Werkzeugen die Stromversorgung der Maschine, indem Sie das Verbindungskabel von der Anschlussstelle trennen.

Vor dem Start:

- Entfernen Sie alle Mischwerkzeuge von der Maschine
- Der leere Kessel wird in Arbeitsstellung gebracht
- Schließen Sie das Sicherheitsgitter

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DEN ANSCHLUSSGETRIEBE:



RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:

Empfohlene Anwendungsbereiche für die Werkzeuge:

Besen	Rührer	Kneten
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiße	Buttercreme	Roggenbrot
Mayonnaise	Waffelteig	Oder dergl.
Oder dergl.	Farce	
	Oder dergl.	



Der Besen sollte nicht gegen harte Gegenstände, wie z. B. die Kesselkante, geschlagen werden. Diese Behandlung verkürzt die Lebensdauer des Werkzeugs aufgrund von zunehmender Deformierung.

Zur Herstellung von Kartoffelbrei wird der Rührer und danach der normale Besen verwendet.

REINIGUNG:



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal durchgeführt werden.

Trennen Sie vor jeder Reinigung die Stromversorgung der Maschine, indem Sie das Anschlusskabel von der Anschlussstelle trennen

Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Der Kunststoffschuttschirm kann beschädigt werden, wenn er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt wird. (Allgemeine Maximaltemperatur 60 °C, Spülen maximal 90 °C, für maximal 30 Sekunden).

Um die Erstellung kundenspezifischer Reinigungspläne zu unterstützen, hat Varimixer A / S auf der Grundlage der geltenden Gesetzgebung detaillierte Reinigungsanweisungen erstellt, die am Ende dieses Handbuchs enthalten sind und die neueste Version unter varimixer.com zu finden sind

ÜBERLASTUNG:



Die Maschine darf nicht überlastet werden.

Mögliche Überlastungssituationen:

- Arbeiten mit zu zähen und schweren Teigen.
- Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeugs liegt über dem empfohlenen Wert.
- Es wird das falsche Rührwerkzeug verwendet.

Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerteilt werden, bevor sie in den Kessel gelegt werden.

Bei einer länger anhaltenden Überlastung schaltet der VFD (Frequenzumrichter) die Maschine ab.

In der Timer-Anzeige erscheint der Text **OL:1**, **OL:2** oder **OL:3**.

Folgen Sie der Beschreibung unter „**Vorgehensweise bei Überlastung**“.

VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:

Suchen Sie nach dem Fehlercode im Abschnitt „**Fehlercodes und Behebung**“ und folgen Sie der Anleitung für die Behebung des Fehlers.

Nach der Behebung den Fehlercode durch Drücken auf  löschen.

Die Rührmaschine kann nun durch Drücken auf  erneut gestartet werden.

SYSTEMATISCHE WARTUNG:

Teil	Wie	Frequenz	Bemerkung
Schutzschirm	Sicherheitsprüfung des Schutzschirms: Hält das Werkzeug (<4 sek) beim Neigen/Entfernen des Schutzschirms an?	Regelmäßig	 Bei Fehlfunktion Techniker rufen
Notstopp	Notstopp prüfen: Hält das Werkzeug (<4 sek) bei Betätigung des Notstopps an?	Regelmäßig	 Bei Fehlfunktion Techniker rufen
Rührkopf	Der Rührkopf darf nur bei Reparaturen geschmiert werden, siehe Abschnitt „Schmierung und Schmierstofftypen“.	Bei Reparaturen	
Andere bewegliche Maschinenteile	Die beweglichen Teile des Kesselhebemechanismus laufen alle in wartungsfreien Gleitlagern und müssen deshalb nicht geschmiert werden.	Nie	
Zwischenlager	Der Gummistopfen zur Abdeckung der Zwischenlageröffnung muss an der Maschine sitzen und intakt sein.	Täglich	 Der Gummistopfen muss auf der Zwischenlageröffnung sitzen, wenn das Zwischenlager nicht benutzt wird.
Reinigung	Die Hinweise im Abschnitt „Reinigung“ befolgen.	Die Hinweise im Abschnitt	

SCHMIERUNG UND FETTYPEN:



Die Schmierung und andere Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Der Deckel der Maschine darf nur entfernt werden, wenn die Versorgungsspannung unterbrochen wurde.

Bei Reparaturen am Rührkopf müssen das Zahnrad und das Innengetriebe mit **Molykote G-1502 FM** geschmiert werden. Die Nadellager im Rührkopf können mit dem gleichen Schmiermittel geschmiert werden.

Wenn die Maschine mit Anschlussgetriebe geliefert wurde, muss das Getriebe des Anschlussgetriebs mit **Renolit GreaseWay LiCa 80** geschmiert werden.

Es dürfen nur die hier angegebenen Fetttypen verwendet werden.

FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN:

Die Steuerung zeigt bei bestimmten Fehlern im Display einen Fehlercode an:

EE:1

[EE:1] Es wurde auf  gedrückt, ohne dass der Kessel in Arbeitshöhe gehoben wurde.

Lösung: Heben Sie den Kessel in Arbeitshöhe.

EE:2

[EE:2] Es wurde auf  gedrückt, ohne dass der Schutzschirm montiert ist.

Lösung: Montieren Sie den Schutzschirm.

EE:4

[EE:4] Der Thermofühler am Motor ist überhitzt.

Lösung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

Schalten Sie die Maschine ab und reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Kessel. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Geschwindigkeit.

EE:6

[EE:6] Es besteht ein Fehler in der Kommunikation zwischen dem Bedienungspaneel und dem VFD (Frequenzumrichter).

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE:7

[EE:7] Fehler im VFD (Frequenzumrichter).

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE:8

[EE:8] Der Thermofühler am VFD (Frequenzumrichter) hat ausgeschlagen?

Lösung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

EE:9

[EE:9] Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu niedrige Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

EE:10

[EE:10] Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu hohe Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

EE:14

[EE:14] Falscher Parameter im VFD (Frequenzumrichter).

Lösung: Bitte wenden Sie sich an einen Techniker, um Unterstützung zu erhalten

– Varimixer-Anleitung 23020-1602

OL:1

[OL:1] Die Rührmaschine ist dauerhaft über 50 Sekunden überlastet

Lösung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine geringere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhing

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:2

[OL:2] Die Rührmaschine ist vorübergehend überlastet (8 Mal innerhalb von 20 Sekunden)

Lösung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine geringere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhing

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:3

[OL:3] Verstopfung.

Lösung: Das Objekt entfernen, das die Verstopfung verursacht hat.

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:1

OL:2 und **OL:3** können auch bei Einsatz des Anschlussgetriebes auftreten

FEHLENDE SPANNUNG UND KEIN LICHT IN DER BEDIENUNGSPANEL:

Überprüfen Sie die Stromversorgung der Maschine.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, wenden Sie sich bitte an einen Techniker, um die Maschine und die eingebaute Sicherung zu überprüfen.



AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:

Die Taste „Stop“ 5 Sekunden lang gedrückt halten. Anschließend werden die Maschinendaten nacheinander in der Anzeige dargestellt. Es gibt fünf Angaben entsprechend der nachfolgend beschriebenen fünf Datensätze:

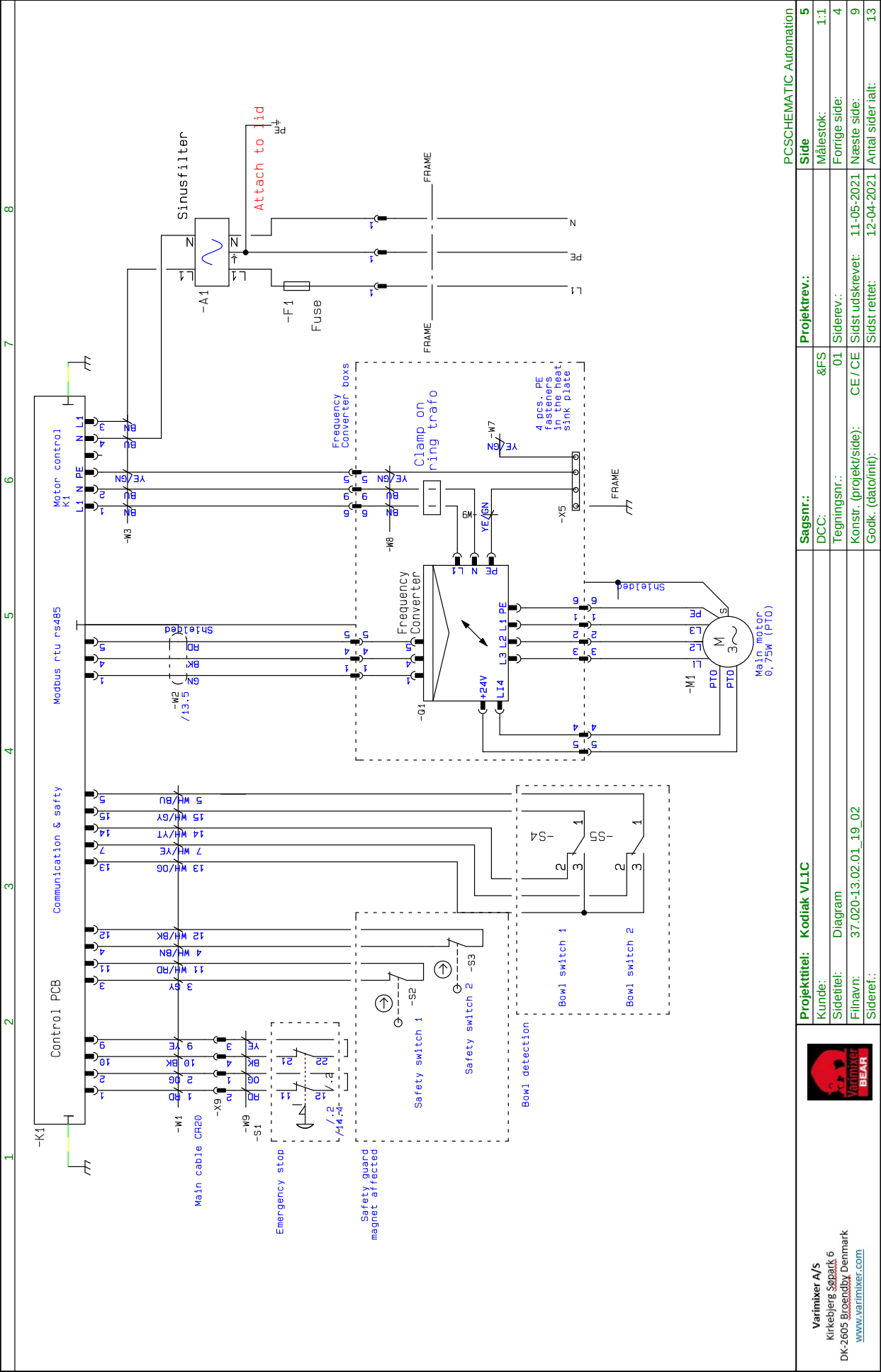
- **Datensatz 1:** Darstellung der Firmware-Version mit der Angabe „F“ gefolgt von drei Ziffern, z. B. **F003** = Firmware Version 3.
- **Datensatz 2:** Darstellung der Maschinenlaufzeit mit der Angabe „t“ gefolgt von drei Ziffern, die Anzahl der 9999 Minuten-Zyklen angibt, z. B. **t002** = 2 x 9999 min oder 19998 min..
- **Datensatz 3:** : Anzeige von vier Ziffern. Diese geben die Anzahl der Minuten an, die der aktuelle Zyklus gelaufen ist, z. B. **1234** = 1234 min. D. h., wenn **t002** gefolgt von **1234** angezeigt wird, ist die Maschine 19998 min + 1,234 min oder insgesamt 21232 min gelaufen.
- **Datensatz 4:** : Gibt an, wie häufig die Maschine vom Netz getrennt (Stecker aus der Maschine gezogen/Stromausfall/Abschaltung) und neu gestartet wurde. Das Display zeigt „r“ gefolgt von drei Ziffern für die Anzahl der Neustarts, z. B. **r002** = 2 x 9999 Neustarts oder 19998 Neustarts, an.
- **Datensatz 5:** Gibt mithilfe von vier Ziffern an, wie viele Neustarts im laufenden Zyklus erfolgt sind, z. B. **1234** = 1234 Mal. Anders gesagt: Wenn das Display **r002** gefolgt von **1234** angezeigt, wurde die Maschine insgesamt 19.998 + 1234 Mal oder 21232 Mal neu gestartet
- **Datensatz 6:** Gibt den Maschinentyp gefolgt von der Größe an, z. **Cr:20** Cr = KODIAK, Größe = 20.
- **Datensatz 7:** Zeigt Spannung an VFD (Frequenzumrichter) an, A gefolgt von Spannung **A230** = 230 V.

AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS:

Aufgetretene Fehler können mithilfe eines Fehlerprotokolls angezeigt werden:

- Auf den Notausschalter und anschließend auf **+** neben  drücken.
- In der Anzeige wird als erstes der aktuellste Fehler dargestellt.
- Um rückwärts durch die Fehlerliste zu blättern, auf **+** neben  drücken; zum Vorwärtsblättern auf **-** neben  drücken
- Es können die letzten acht Fehler angezeigt werden.
- Zum Abbrechen der Anzeige den Notausschalter deaktivieren

ELEKTRISCHES DIAGRAMM:



Reinigungsanleitung für die Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen.

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S¹ die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.*

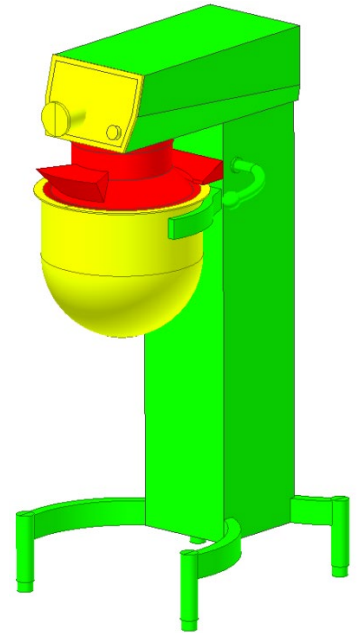
Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss die Rührmaschine immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Das Kesselhaltesystem ist aus Aluminium gefertigt:

- Bei der Reinigung von Aluminium muss der pH-Wert zwischen 5,0 und 8,0 liegen.

Vor dem Beginn der Reinigung sämtliche Schutzschirme und Werkzeuge entfernen.



*



**Zone ohne
Lebensmittelkontakt.**
Geringes Risiko.

=



Spritz-zone.
= Mäßiges Risiko.



**Zone mit direktem
Lebensmittelkontakt.**
= Hohes Risiko.

Reinigung Schritt für Schritt

Kessel.	Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen. Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen.
Werkzeuge.	Werkzeuge von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen. Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen. Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Vor der Reinigung immer das Edelstahlteil der Abstreiferklinge entfernen.
Schutzschirme.	Die Schutzschirme von Hand oder im der Spülmaschine spülen.
Bajonettanschluss.	Den Bajonettanschluss, an dem die Werkzeug befestigt sind, immer auf Lebensmittelreste kontrollieren. In den Bajonettanschluss kann ein feuchtes Tuch oder ein feuchter Schwamm eingeführt werden, um Lebensmittelrückstände zu lösen.
Frontplatte.	Bei der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers kann die Frontplatte mit Schaum gereinigt werden. Alternativ kann sie mit einem leicht ausgewrungenen Tuch abgewischt werden. Notaus-Schalter nicht vergessen.
Rührmaschine/Ständer.	Das Kesselhaltesystem immer in hoher und niedriger Position reinigen. Reinigung des Hebegriiffs nicht vergessen!

¹ DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020 usw.

Kesselhaltesystem.	Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP44. Die Rührmaschine kann mit Schaum gereinigt werden. Bitte beachten! Über die empfohlene Einwirkzeit des Reinigungsmittels hinaus darf Schaum nie auf der Maschine verbleiben. Zum Abspülen nur einen dünnen Wasserstrahl verwenden, der normalem Regen entspricht. Das Wasser muss sauber sein und Trinkwasserqualität haben. Bitte beachten! Niemals mit Druckwasser reinigen. Das Kesselhaltesystem entsprechend der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers reinigen. Den pH-Wert des Reinigungsmittels kontrollieren. Bei der Reinigung von Aluminium muss er zwischen 5,0 und 8,0 liegen. Bitte beachten! Der Kesselarm besteht aus Aluminium.
Lagerung.	Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich. Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.

Desinfektion

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

Säurefester Edelstahl

Wenn Produkte mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt hergestellt werden oder die Rührmaschine mit starken Chemikalien gereinigt wird, empfehlen wir, Kessel und Werkzeuge aus säurefestem Edelstahl EN 1.4401 (AISI 316) zu wählen.

Säurefester Edelstahl ist korrosionsbeständiger und hält Chlorid-Konzentrationen (Cl⁻) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 100 °C stand.

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, 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: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

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

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

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

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011
 EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021
 EN 1672-2 :2020

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)	SV
Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)	IT
Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)	ET
Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)	PL
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)	FI
Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)	SL

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

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

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen
in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu
veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

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

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

