

**alexandersolia**

Food processing

# AW 30, AW R 40, AW R 40 P, AW R 60, AW R 60 P

## PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINE

Bedienpaneel VL 1



AW R 30

**ORIGINAL-  
BETRIEBSANLEITUNG**

Für künftige Verwendung aufbewahren  
© 2022 AlexanderSolia GmbH



## INHALTSVERZEICHNIS:

GENERELL: .....	2
SICHERHEIT: .....	2
INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE: .....	2
AUFBAU DER RÜHRMASCHINE: .....	3
HÖCHSTKAPAZITÄT DER RÜHRMASCHINE: .....	3
EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN: .....	3
BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:.....	4
START NACH STOPP BEI HOHER DREHZAHL: .....	4
ÜBERLASTUNG: .....	4
KORREKTE BENUTZUNG DER WERKZEUGE: .....	5
REINIGUNG: .....	5
WARTUNG UND SCHMIERUNG:.....	5
FETTYPEN: .....	5
FEHLERLISTE UND MÖGLICHE ABHILFE: .....	6
EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:.....	6
EINSTELLUNG DER DREHZAHL:.....	6
JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG: .....	7
JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:.....	7
JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:.....	7
SCHALTBILDER: .....	8

### Hinweis:

Die Stromversorgung der Maschine muss über einen Stecker erfolgen. Der Stecker muss für mind. 16 A, 230/400 V~, IP 44 dimensioniert sein.

### Beim Einschalten:

- 1 Fase mit 0 + Erde, 3-poligen Stecker anwenden
- 2 Fasen + Erde, 3-poligen Stecker anwenden
- 3 Fasen + Erde, 4-poligen Stecker anwenden
- 3 Fasen mit 0 + Erde, 5-poligen Stecker anwenden

## GENERELL:

Falls Sie Beanstandungen haben, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt Fehler nicht, die die Resultate von einer falschen Behandlung, Überlastung und fehlender Befolgung der Wartungsvorschriften sind.

Kontrollieren, dass alle Einzelteile mit der Maschine geliefert sind, u.a. Kessel, Werkzeuge, Fettpresse und Gummifüße.

Ist die Rührmaschine mit einem Anschlussgetriebe versehen, dürfen nur Zubehörteile verwendet werden, die von Varimixer A/S hergestellt sind.

## SICHERHEIT:

Der A-bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel am Arbeitsplatz des Bedienungspersonals ist geringer als 70 dB (A).



Die Rührmaschine ist zur Herstellung von Erzeugnissen vorgesehen, die während des Verarbeitungsvorgangs keine Reaktionen auslösen oder für den Benutzer schädliche Stoffe freisetzen.



Wenn die Hände während des Betriebs in den Kessel geraten, besteht Verletzungsgefahr.

## INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE:



Die Maschine darf niemals im Hebel für Geschwindigkeitsregulierung oder Hebel für Kesselanheben gehoben werden.

### Aufstellung und Sicherung:

Die Rührmaschine muss mit Gummifüßen montiert werden, die sowohl Erschütterungen als auch Rostbildungen entgegenwirken. Zwischenlagen können unter den Füßen der Rührmaschine angebracht werden, wenn der Boden nicht eben ist.

Die Rührmaschine direkt auf den Boden stellen, Verankerungsbolzen am Boden sind nur bei besonderen Bedingungen erforderlich, wie z. B. auf Schiffen.

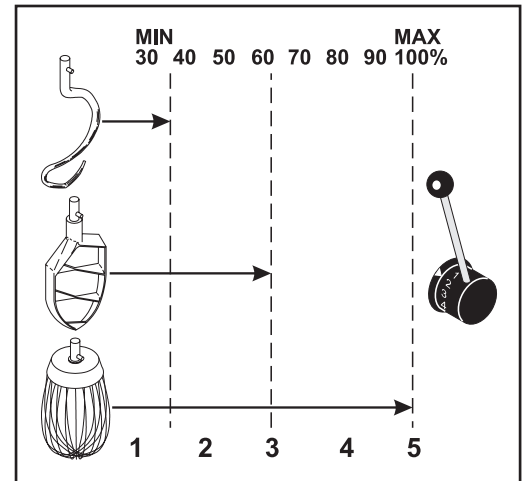
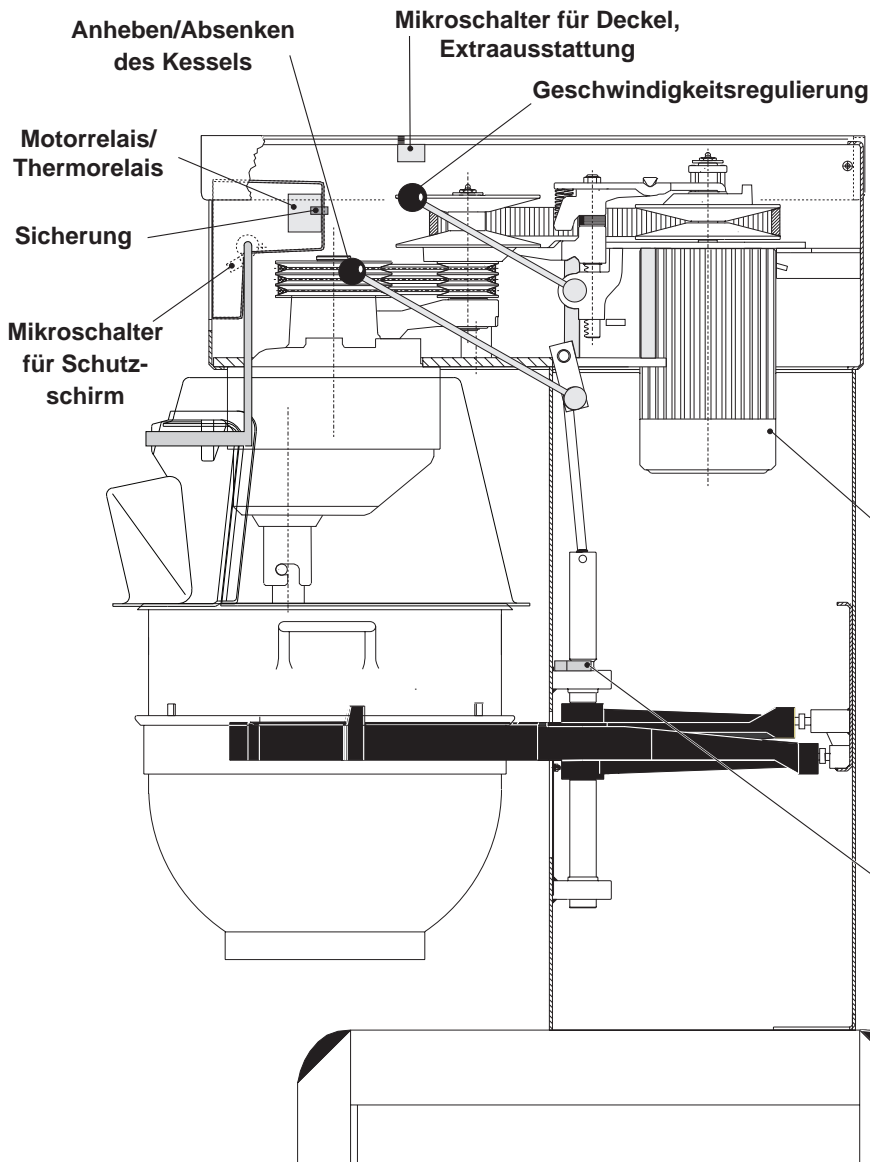
### Anschluss:

Bevor die Maschine elektrisch angeschlossen wird, muss überprüft werden, ob die Spannung und Frequenz, die auf dem Typenschild der Rührmaschine aufgedruckt sind, für den Installationsplatz korrekt sind. Das Typenschild ist oben rechts an der Rührmaschine angebracht.

### Überprüfung der Drehrichtung des Rührkopfs:



Die Kesselarme zur normalen Arbeitsposition anheben und die Maschine ohne Kessel und Werkzeuge starten. Die Drehrichtung des Rührkopfs überprüfen: der Rührkopf muss in der Richtung des Pfeils über dem Rührkopf drehen, Wenn die Drehrichtung falsch ist, müssen zwei Phasen des Anschlusskabels umgetauscht werden.

**AUFBAU DER RÜHRMASCHINE:****EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:**

Maschinen- größe	Motor
AR30	1,0 kw
AR40	1,1 kw
AR40P	1,85 kw
AR60	1,85 kw
AR60P	3,0 kw

Mikroschalter für  
Kesselanheben

**HÖCHSTKAPAZITÄT DER RÜHRMASCHINE:**

Kapazitäten je Mix	Werkzeug	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eiweiß	Besen	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Schlagsahne	Besen	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Mayonnaise *	Besen	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Kräuterbutter	Rührer	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Kartoffelpüree *	Rührer/ Besen	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Hefeteig (50%AR) **	Knetter	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Hefeteig (60%AR)	Knetter	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattateig * (70%AR)	Knetter	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Rührer	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Tortenboden	Besen	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Frikadellenfarce *	Rührer	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasuren	Rührer	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Doughnut (50%AR)	Knetter	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

**AR = Absorption Ratio (%AR)**  
(Flüssigkeit in % der Trockensubstanz)

Beispiel: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockensubstanz und 0,6 kg Flüssigkeit:

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

Falls man z. B. die Höchstkazität der Rührmaschine nutzen möchte, wird die berechnete AR = 60% dafür benutzt, die Menge der Trockensubstanz und der Flüssigkeit im Teig zu bestimmen. Falls eine 30 L Rührmaschine benutzt wird und ein Teig mit AR = 60% zu kneten ist, ist die Höchstkazität = 22 kg.

Jetzt wird das Gewicht der Trockensubstanz in diesem Teig berechnet:

$$\text{Trockensubstanz} = \frac{\text{Höchstkap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$




Das Gewicht der Flüssigkeit = 22 kg - 13,75 kg = 8,25 kg

\* Abstreifer empfohlen

\*\* Langsamer Lauf

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


## BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:

- A) Den Schutzschirm öffnen und den Kessel in die Kesselarme stellen. **Hinweis:** Die Kesselarme müssen in der untersten Position sein. Den Kessel in die Kesselarme setzen. Prüfen, ob der Kessel ganz zurück in die Arme gedrückt ist und die mittleren Ösen der Kessel einwärts zur Rührmaschine hin weisen (**Abb.2 und Abb.3**).
- B) Das Rührwerkzeug in den Bajonettfassung anbringen. Der Zapfen des Rührwerkzeuges muss in das Bajonettfassung eingedreht werden (**Abb.2**).
- C) Den Kessel in die Arbeitsposition durch Drehen des Hebels für Kesselanheben in der Richtung des Pfeils bringen (**Abb.2**). Korrekte Anbringung des Kessels kontrollieren (**Abb.3**). Den Schutzschirm schließen.
- D) Die Rührzeit kann im Timer mit  und  eingestellt werden. Die Rührmaschine stoppt nach Ablauf der Rührzeit automatisch. (Wenn die Rührmaschine nach Ablauf der Rührzeit bei hoher Drehzahl stoppt, bitte vor dem Neustart der Maschine die Anleitungen unter „**Start nach Stopp bei hoher Drehzahl**“ befolgen).
- E)  zum Start der Rührmaschine drücken (**Abb.1**).
- F) Den Hebel für Geschwindigkeitsregulierung (**Abb. 4**) nach hinten drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erzielt wird, (bitte die **empfohlenen Höchstgeschwindigkeiten** auf S. 3 bemerken).




*Geschwindigkeit nur ändern, wenn der Rührmaschine in Betrieb ist.*

*Die Maschine nicht mit hoher Geschwindigkeit in Gang setzen, solange der Kessel gefüllt ist.*

- G) Bevor der Mixer gestoppt wird, muss der Hebel für Geschwindigkeitsregulierung auf den niedrigsten Wert zurückgestellt werden (**Fig. 4**).
- H) Maschine durch Druck  abschalten (**fig.1**).

## START NACH STOPP BEI HOHER DREHZAHL:

Das Verfahren wird in allen Fällen angewandt, in denen die Rührmaschine bei hoher Drehzahl gestoppt wurde (mit , wegen Ablauf der Rührzeit, Betätigung des Notstopps oder Öffnung des Schutzschirms):

- 1) Den Kessel absenken und das Werkzeug aus dem Bajonett nehmen.
- 2) Die Kesselarme heben, entweder leer oder mit dem Kessel.
- 3) Den Schutzschirm schließen, die Maschine in Gang setzen und den Hebel für Geschwindigkeitsregulierung auf den niedrigsten Wert zurückstellen.
- 4) Die Maschine abschalten. Ein normaler Start kann jetzt unternommen werden.

## ÜBERLASTUNG:



*Die Rührmaschine darf nicht überlastet werden. Klebrige und schwere Teige können die Rührmaschine überlasten. Die Überlastung wird verstärkt, wenn die Werkzeugdrehzahl über den empfohlenen Wert eingestellt oder das falsche Werkzeug benutzt wird. Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerkleinert werden, bevor sie in den Kessel gegeben werden.*



*Die Rührmaschine stoppt bei längerer Überlastung. Das Display zeigt dann **OH** an. Nach kurzer Zeit erscheint wieder die Normalanzeige, und Sie können die Rührmaschine wieder so starten, wie unter „**Start nach Stopp bei hoher Drehzahl**“ beschrieben.*

Abb. 1 Bedienungstafel

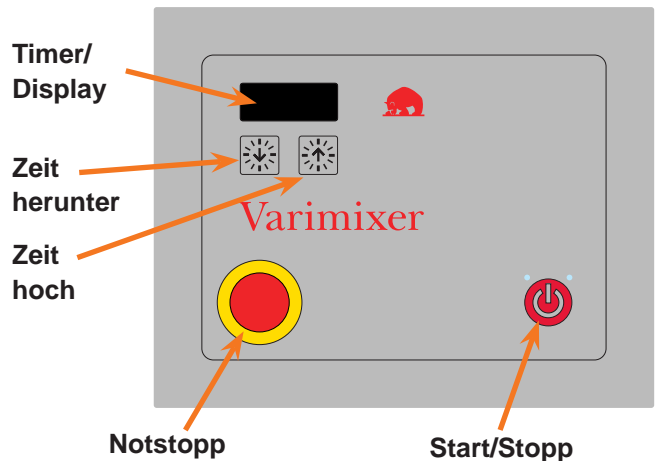


Abb. 2

Rührmaschine mit offenem Schutzschirm, abgesenktem Kessel und montiertem Werkzeug.

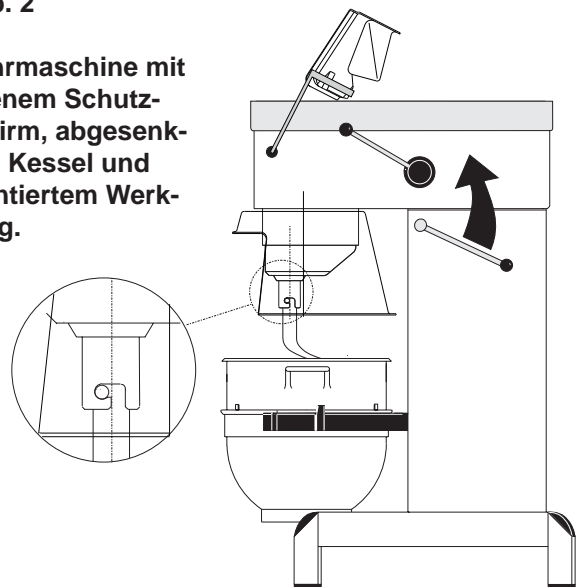


abb. 3

Rührmaschine von oben gesehen, der Kessel ist ganz in den Kesselarmen zurückgeschoben. NB: die mittleren Ösen des Kessels ist auf den Rührmaschine gekehrt.

Linkes Ösen

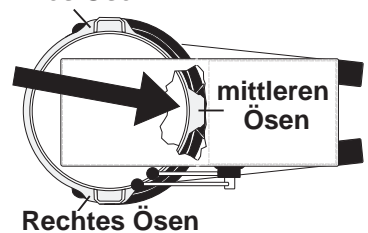
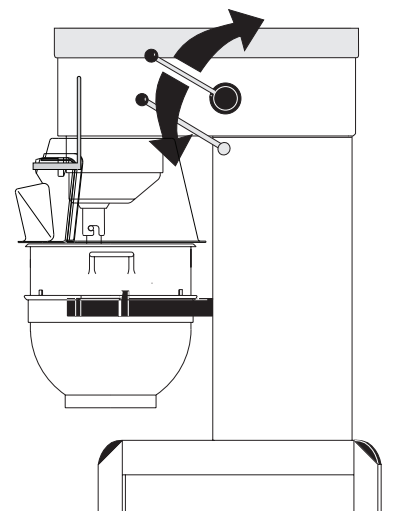


Abb. 4

Hebel für Geschwindigkeitsregulierung



## KORREKTE BENUTZUNG DER WERKZEUGE:



Der Fleischwolf darf nicht für die Herstellung von Paniermehl benutzt werden, da dies zu unnötigem Verschleiß bestimmter Teile der Rührmaschine führt. Besen dürfen nicht gegen harte Gegenstände, wie z.B. den Kesselrand, geschlagen werden. Dies verkürzt wegen zunehmender Verformung die Lebensdauer des Werkzeugs.



### Empfohlene Anwendungsgebiete für Werkzeuge:

Besen	Spartel	Krog
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiß	Butterkrem	Schwarzbrot
Mayonnaise oder Ähnliches	Waffelteig	oder Ähnliches
	Hackfleisch oder Ähnliches	



Für die Herstellung von Kartoffelpüree, den speziellen Rührbesen oder einen Besen mit dickeren Drähten benutzen. Alternativ kann der Rührer benutzt werden, und dann einen Standardbesen.

## REINIGUNG:

Die Rührmaschine soll täglich oder nach der Benutzung gereinigt werden. Mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser reinigen. Geschwefelte Seifen sind mit Vorsicht zu benutzen, da sie die Schmiermittel der Rührmaschine zerstören.

**Niemals Hochdruckreiniger benutzen.**



Aluminiumteile dürfen nicht mit stark sauren, stark basischen oder stark salzigen Lebensmitteln benutzt werden, die unbeschichtetes Aluminium angreifen können

Rührwerkzeuge aus Aluminium niemals mit stark alkalischen Mitteln abwaschen (pH zwischen 5 und 8).

Seifenlieferanten können den richtigen Seifentyp empfehlen.



Beachten Sie bitte, dass der Kunststoff-Schutzschirm beschädigt werden kann, falls er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt wird. (Höchsttemperatur 65° C).

Reinigung von Anschlussgetriebe: Nach Gebrauch innen mit einem Lappen abwischen.

## WARTUNG UND SCHMIERUNG:

Das stufenlose Getriebe soll regelmäßig geschmiert werden (Intervall ca. 60 Betriebsstunden).

### Schmierung des stufenlosen Getriebes:

**NB.** Spezialfett !! (Hierfür die mitgelieferte Fettpresse benutzen). Die Rührmaschine starten und die Drehzahl auf etwa 50% erhöhen. Die Rührmaschine abschalten (Notstopp) und den Deckel der Rührmaschine oben öffnen.

Oben auf jeder Welle des Riemenscheibensatzes ist ein Schmiernippel (Abb. 5 Pkt. 1). Fett durch die Schmiernippel drücken, bis die Fettpresse sich nur schwer drücken lässt oder das Fett zwischen der Welle und den Riemenscheiben seitlich austritt.



Die Rührmaschine darf erst gestartet werden, wenn die Schrauben, die den Deckel festhalten, angebracht sind.

Die Rührmaschine starten und die Drehzahl auf den niedrigsten Wert zurückstellen.

Die Rührmaschine abstellen und die Fettpresse mit neuem Fett befüllen, damit sie für die nächste Schmierung einsatzbereit ist.

### Schmierung der übrigen beweglichen Teile:

Die beweglichen Teile der Kesselarme, die Welle sowie die beweglichen Teile des Hebels sollen auch mit Öl geschmiert werden. Hinterplatte entfernen und die markierten Punkte mit einer Ölkanne schmieren. (Fig. 5, Pkt. 2).

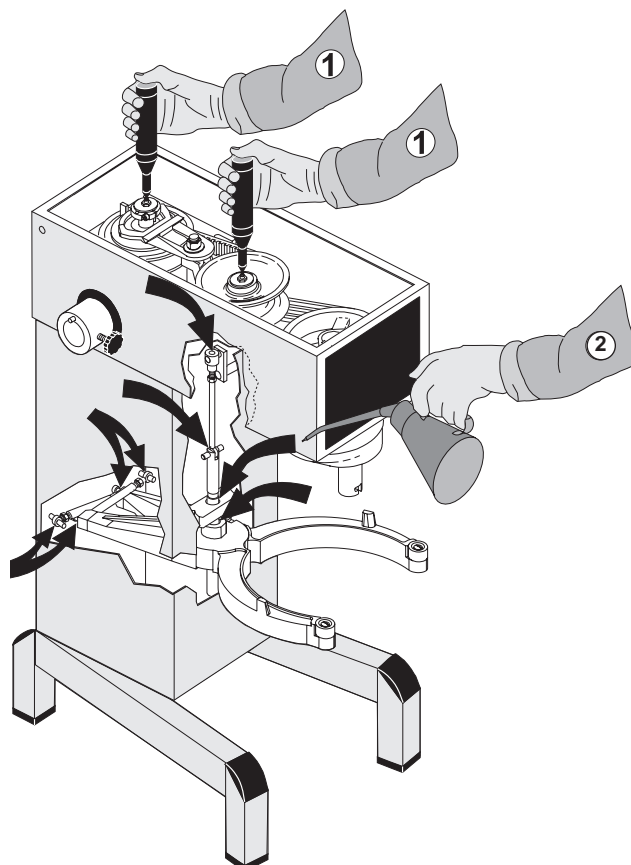
## FETTYPEN:

Fett für die Wellen der Riemenscheibensätze: **Castrol LMX.**

Bei Reparatur des Rührkopfes: Zahnrad und Zahnkranz mit **Molub Alloy 936SF Heavy** oder **Castrol Grippa 355** schmieren. Die Nadellager im Rührkopf dürfen nicht mit diesem Fetttyp geschmiert werden. Es dürfen keine anderen Fetttypen benutzt werden.

Bei Reparatur des Anschlussgetriebes: Das Anschlussgetriebe mit 0.35 L **ESSO Fibrax EP 370** füllen.

**Fig.5 Schmierung des stufenlosen Getriebes und der übrigen beweglichen Teile:**



**FEHLERLISTE:** Bei anderen Fehlern bitte den Lieferanten fragen**MÖGLICHE ABHILFE:**

Rattern im geschlossenen Teil der Rührmaschine.

Die Rührmaschine „streikt“ beim Kneten von Teig, der normalerweise keine Probleme bereitet.

Die Drehzahl ändert sich willkürlich.

Die Mindest- und Höchstdrehzahlen ändern sich.

Der Kessel sitzt zu straff oder zu lose.

Das Werkzeug schlägt gegen die Kesselwand.

Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselboden.

**Einstellung des Spezialriemens**

**Einstellung des Spezialriemens**

**Einstellung des Spezialriemens**

**Einstellung der Drehzahl**

**Justierung der Kesselfestspannung**

**Justierung der Kesselzentrierung**

**Justierung der Kesselhöhe**



**Vor einer eventuellen Reparatur oder Justierung muss die Stromversorgung zur Rührmaschine durch Trennung des Anschlusskabels abgeschaltet werden.**

**EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:**

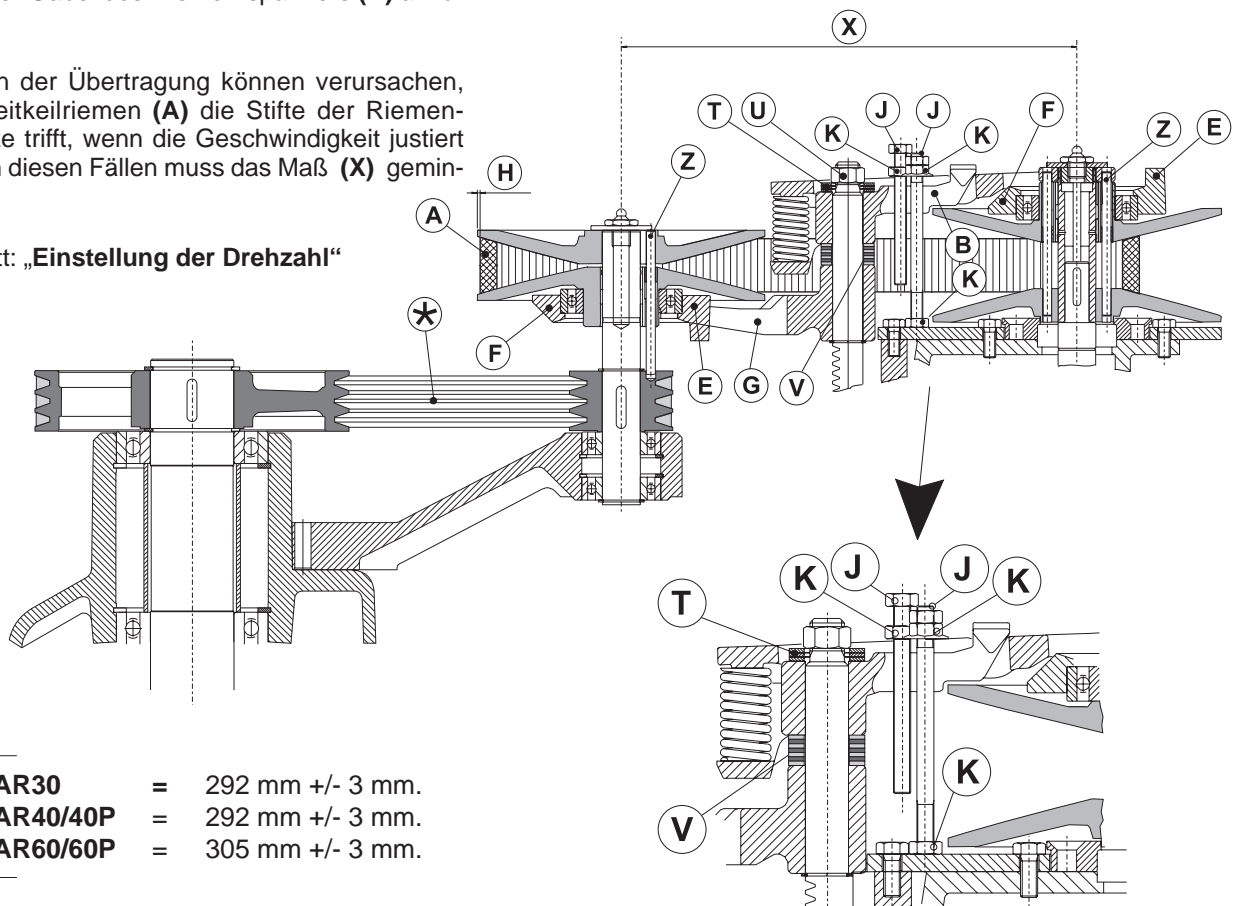
Der Abstand (X) gilt als ein Richtwert, da er von der Toleranz des Spezialkeilriemens abhängt.

1. Als erstes die Keilriemen (★) spannen.
2. Der Spezialkeilriemen (A) wird durch Verschiebung von 1 oder 2 Scheiben von (V) auf (T) gespannt.
3. Die Rührmaschine starten und laufen lassen, wenn die Mutter (U) angezogen wird. Sie darf nicht zu sehr angezogen werden.
4. Der Zapfen (E) am Getriebewenderring (F) ist am vorderen Riemenscheibensatz in der Getriebewendegabel (G) anzubringen, und am hinteren Riemen-scheibensatz ausserhalb der Gabel des Riemen-spanners (B) anzubringen.
5. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, dass der Breitkeilriemen (A) die Stifte der Riemen-scheibensätze trifft, wenn die Geschwindigkeit justiert worden ist. In diesen Fällen muss das Maß (X) gemindert werden.
6. Den Abschnitt: „Einstellung der Drehzahl“ befolgen.

(X)	AR30	=	292 mm +/- 3 mm.
	AR40/40P	=	292 mm +/- 3 mm.
	AR60/60P	=	305 mm +/- 3 mm.

**EINSTELLUNG DER DREHZAHL:**

1. Die Anschlagsschrauben (J) des Geschwindigkeitshebels sollen so justiert werden, dass das Maß (H) = 1-2 mm auf der vorderen und hinteren Riemenscheibe, d.h. bei niedriger bzw. hoher Drehzahl beträgt. Bei Erreichen der korrekten Drehzahl sind die Muttern (K) anzuziehen.
2. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, dass der Breitkeilriemen (A) die Stifte (Z) der Riemenscheibensätze trifft, wenn die Drehzahl justiert worden ist. In diesen Fällen muss das Maß (X) gemindert werden, und die Drehzahl muss wieder eingestellt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellung des Spezialriemens.“



## JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG:

Die Kesselarme müssen in normaler Arbeitsposition sein. Die Gegenmuttern **(1)** lockern. Die Federsplinte **(2)** herausnehmen. Die Bolzen **(3)** drehen, bis die richtige Festspannung des Kessels gefunden wird. Durch Drehen der Bolzen **aus** dem Stellrohr wird die Festspannung erhöht. Mit Drehen des einen Bolzens um 1/2-Umdrehung anfangen.

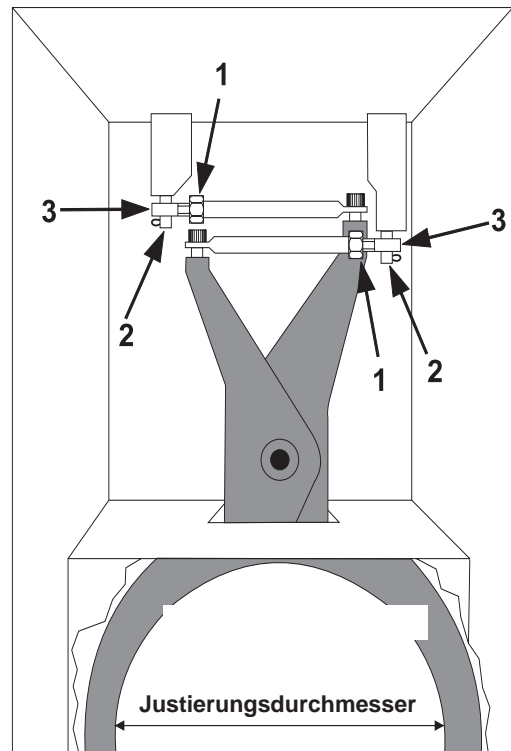
Justierungsdurchmesser innen zwischen den Kesselarmen messen:

Justierungsdurchmesser:	AR30	=	361,8mm
	AR40	=	391,3mm
	AR60	=	450,4mm

## JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:

Die Gegenmuttern **(1)** (**Fig. 6**) lockern. Die Federsplinte **(2)** ausnehmen. Die Bolzen **(3)** drehen, bis der Kessel im Zentrum des Rührmaschine sitzt. Um die Kesselfestspannung bei dieser Justierung nicht zu ändern, muss der eine Bolzen **aus** dem Ausdehnungsrohr und der andere **in** das Ausdehnungsrohr gedreht werden. Mit dem Rührer kontrollieren, und den Rührkopf mit der Hand herumdrehen, bevor die Spannung angeschlossen wird.

fig.6 Justierung der Kesselfestspannung und der Kesselzentrierung:



## JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:

Den Abstand **(X)** von der Unterseite des Bajonettloches bis zu der Fläche an den Kesselarmen messen, auf der der Kessel ruht (**Fig. 7a**). Die Kesselarme sollen in die normale Arbeitsposition angehoben sein.

(X):	AR30	=	162 mm.
	AR40	=	162 mm.
	AR60	=	178 mm.

Die Kesselarme auf einen Holzklötzchen absenken so daß das Gewicht davon die Hebeanordnung nicht belastet. Die Kontermutter **(1)** lösen. Den Sperrstift **(2)** entfernen. Den Hubstab **(3)** herausnehmen. Der Hubbolzen **(4)** ist jetzt frei, und kann aus der Hubmutter **(5)** heraus oder in die Hubmutter hineingedreht werden, bis die korrekte Höhe der Kesselarme erreicht ist.

fig.7b Justierung der Kesselhöhe:

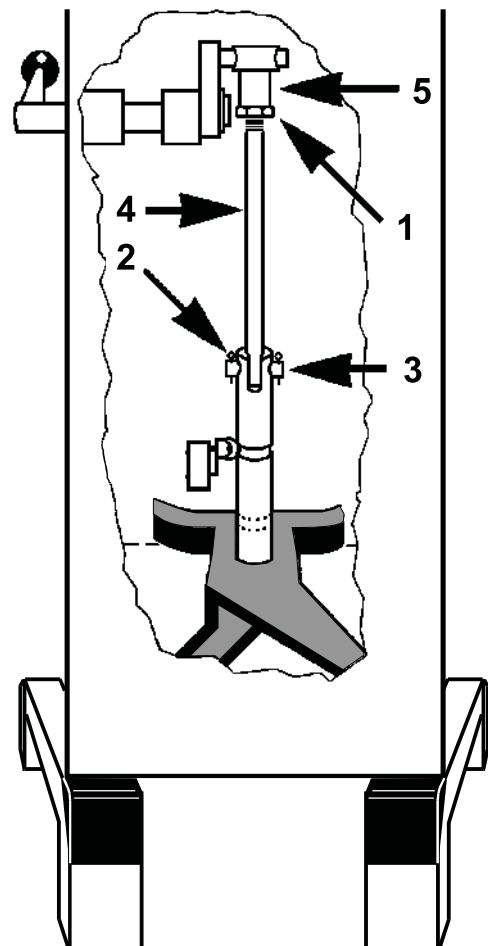
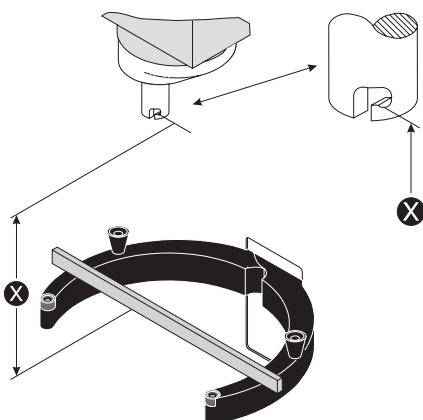



fig.7a Messung der Kesselhöhe:



**FEHLERCODES:**

Die Rührmaschine stoppt bei längerer Überlastung. Das Display zeigt dann  an für Überhitzung

- Lassen Sie den Rührmaschine abkühlen.
- Nach kurzer Zeit erscheint wieder die Normalanzeige, und Sie können die Rührmaschine wieder so starten, wie unter „**Start nach Stopp bei hoher Drehzahl**“ beschrieben, Seite 4.



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

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 Deklaracja 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; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Address; 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; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsceowość, 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 odpowiednich 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 järgmiste 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](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)