

metos

BLANDNINGSMASKIN

KODIAK 10 VL-1C

Bruks- anvisning



INNEHÅLL:

ALLMÄNT:	2
UPPACKNING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION OCH JUSTERINGAR:	3
ELANSLUTNING	3
SÄKERHET:	4
MAGNETER:	4
IDRIFTTAGNING:	5
ANVÄNDNING:	5
TEKNISK INFORMATION:	5
MASKINKOMPONENTER:	6
ANVÄNDARVÄNLIGHET FÖR KODIAK:	7
MASKINENS MAXIMALA KAPACITET:	8
KORREKT ANVÄNDNING AV REDSKAP:	8
HJÄLPUTTAG:	8
ATT ANVÄNDA MASKINEN:	9
RENGÖRING:	10
REPARATIONER OCH UNDERHÅLL	10
SYSTEMATISKT UNDERHÅLL:	11
ÖVERBELASTNING:	12
FELKODER OCH MÖJLIGA LÖSNINGAR:	12
ÅTKOMST TILL SÄKRINGEN:	13
LÄSA AV MASKINDATA:	13
LÄSA AV FELLOGGEN:	13
KOPPLINGSSCHEMA:	14

ALLMÄNT:

Den här bruksanvisningen ska ses som en integrerad del av maskinen och ska förvaras vid maskinen så länge denna är i drift. Innan maskinen tas i drift är det viktigt att dessa instruktioner läses noggrant, i synnerhet avsnittet om säkerhet för användaren. Tillverkaren kan uppdatera manualen för produkten utan att detta exemplar uppdateras.

Tillverkaren ansvarar inte för fel som uppstått på grund av

- slarvig, olämplig eller felaktig användning av maskinen
- avvikande användning (inte för syftena som beskrivs i manualen)
- felaktig installation
- fel strömförsörjning till maskinen
- bristande efterlevnad av underhållsinstruktionerna
- ändringar av maskinen
- reservdelar och tillbehör som inte är i original eller specificerade för denna modell
- bristande efterlevnad av instruktionerna i denna bruksanvisning.

Vid fel på maskinen, kontakta leverantören.

Garantin omfattar inte skador som uppstått till följd av felaktig användning, överbelastning eller användarens underlåtenhet att följa underhållsanvisningarna.

UPPACKNING:

Maskinen ska packas upp och emballaget bortskaffas enligt de regler som gäller i det aktuella landet.

Kontrollera att alla delar finns med, innan maskinen flyttas från lastpallen:

- Säkerhetsskydd.
- 32 mm fast nyckel för benen.
- Skål, visp, blandningsspade, degkrok och skrapa med blad.

Maskinen kan lossas från lastpallen genom att banden skärs av.

TRANSPORT:



Använd alltid en lyftanordning när maskinen flyttas.

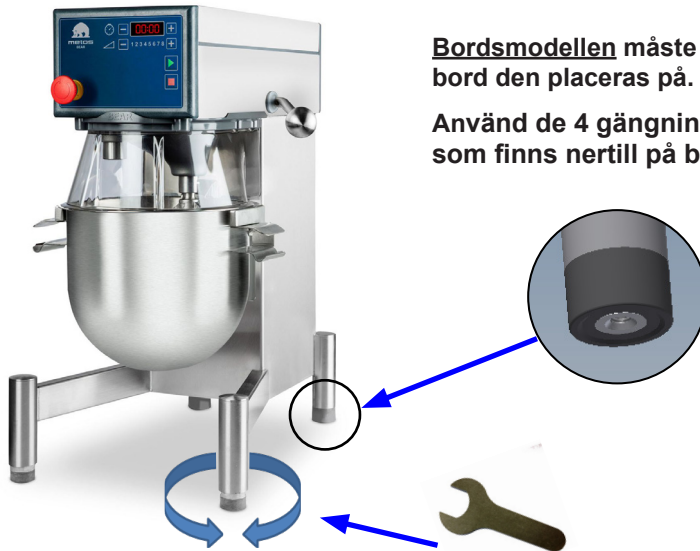
Maskinen får inte dras eller lyftas i handtaget som är till för att lyfta upp skålen.

Maskinen ska alltid vara i lodrät position när den flyttas.

INSTALLATION OCH JUSTERINGAR:

Den omgivande temperaturen runt maskinen får inte överstiga 45 °C

Se till att maskinen står i våg genom att justera benen. Använd den medföljande 32 mm fasta nyckeln.



Bordsmodellen måste sitta fast i det bord den placeras på.

Använd de 4 gängningar (M10x1,5) som finns nertill på benen

ELANSLUTNING



Innan maskinen ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och frekvensen som anges på typskylten stämmer med installationsplatsen.

Typskylten sitter längst upp på maskinens baksida.

Elinstallation måste säkras med en jordfelsbrytare:

RCD typ A-SI

Blandaren måste anslutas till jord. Om detta inte görs kan det medföra

risk för elektrisk stöt

skada på maskinen

kraftigt elektromagnetiskt ljud, som gör att maskinen fungerar sämre och skapar störningar på andra apparater.

Användaren får ansluta maskinen om

sladd med stickpropp levereras med maskinen.

Endast behörig elektriker får ansluta maskinen om den levereras med sladd för fast installation utan stickpropp.

Av hänsyn till servicepersonalen ska det vara lätt att se när blandarens stickpropp har dragits ut ur vägguttaget.

SÄKERHET:



Användarens säkerhet tryggas enligt följande:

Blandaren är avsedd för kommersiell användning i kök, cateringverksamheter och bagerier.

Maskinen är utformad för framställning av produkter som inte utlöser några reaktioner eller frigör ämnen som kan vara skadliga för användaren när maskinen används.

Maskinen får inte användas i en explosiv miljö.

Maskinen får endast användas av utbildad personal.

Lokala lagar och bestämmelser ska alltid följas, särskilt avseende användarens ålder och fysiska och psykiska tillstånd. Användaren måste vara över 14 år gammal.

Den konstanta ljudnivån på operatörens arbetsplats är under 70 dB (A).

Redskap får rotera endast när säkerhetsskyddet är på plats och skålen är upplyft (skåldetektering).

Säkerhetsskyddet är gjort av plast.

Det går inte att montera skyddet på fel sätt.

Ingen åtkomst till roterande redskap.

Spridning av mjöldamm förhindras.

Maskinen har nödstopp. Redskapet slutar rotera inom mindre än 4 sekunder (både vid normal avstängning och stopp via säkerhetsskyddet).

Avståndet mellan säkerhetsskydd/stativ och lyfthandtag är minst 50 mm.

Maskinen förblir stabil även om den lutar upp till 10 °.

Maskinen har överspänningsskydd.

Icke-joniserande strålning alstras inte avsiktligt utan snarare tekniskt beroende på den elektriska utrustningen (t.ex. elmotorer, strömförande ledningar eller magnetpoler). Maskinen är utrustad med starka permanentmagneter. Genom att upprätthålla ett säkerhetsavstånd (mellan magnetfältkällan och implantat) på 30 cm kan påverkan på aktiva implantat (t.ex. pacemakers, defibrillatorer) sannolikt förhindras.



MAGNETER:

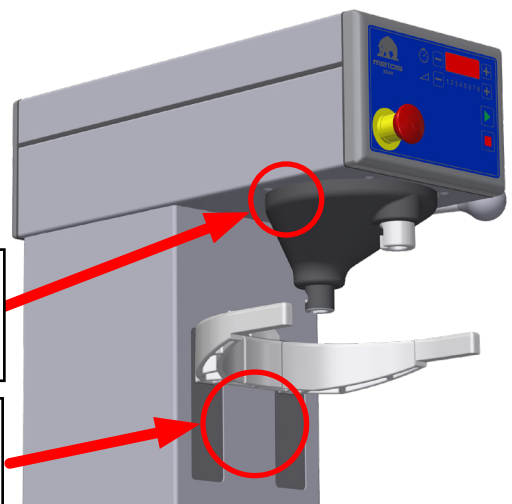
Varning som gäller användare med implantat (t.ex. pacemakers, defibrillatorer).
Maskinen och säkerhetsskyddet har starka magneter

Områden med magneter på
säkerhetsskyddet



Område med
magneter på
maskinen – för säker-
hetsskydds-brytaren

Områden med
magneter på maskin
och skål – för
skåldetektering



IDRIFTTAGNING:

Skål, redskap och säkerhetskydd ska rengöras före användning – se avsnittet om **Rengöring, sidan 10**.

Maskinen ska placeras så att det finns utrymme för normal användning och underhåll.

ANVÄNDNING:

Maskinen får endast användas enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.

Endast skålar avsedda för KODIAK får användas.

Stick inte ner händerna i skålen när maskinen är igång. Det kan innebära allvarlig skada.

Modifiering av maskinen är förbjuden, såvida inte ändringen rekommenderas av tillverkaren.

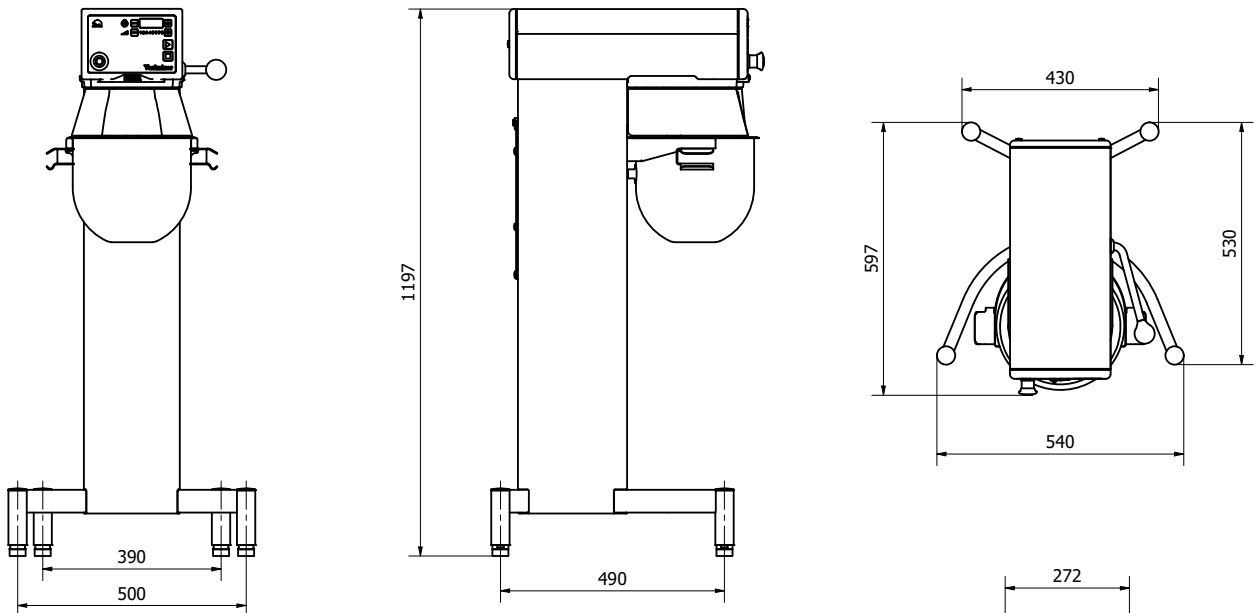
Följande rekommendationer gäller vid arbete med pulverformiga ingredienser:

- Pulverformiga ingredienser ska inte hällas ner i skålen från hög höjd.
- Påsar med exempelvis mjöl ska öppnas i botten nere i skålen.

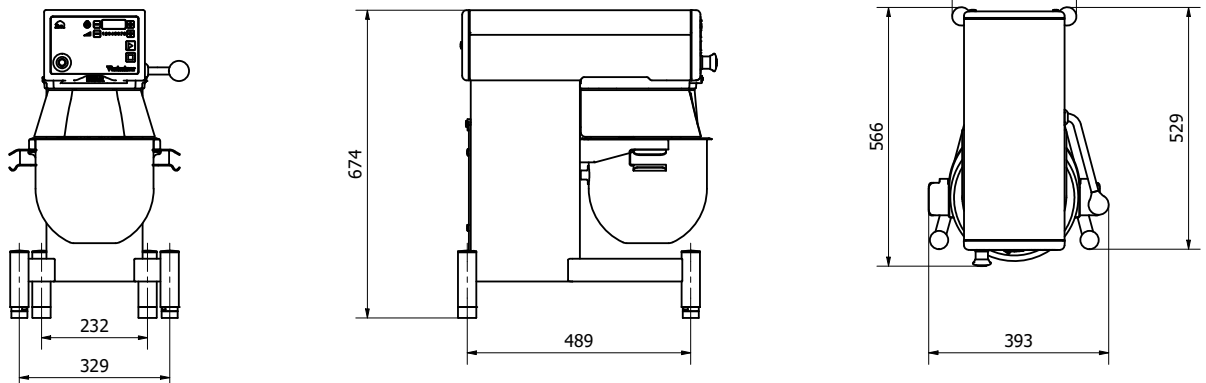
TEKNISK INFORMATION:

KODIAK 10	Bruttovikt	Nettovikt	Ström	Variabel hastighet, redskap
Modell	kg	kg	kW	v/min
Golvmodell	138	120	0,7	72–451
Bordsmodell	63	50		

Golvmodellen:



Bordsmodellen:



MASKINKOMPONENTER:

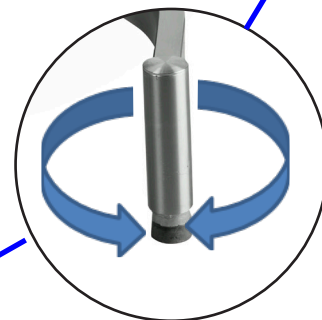
Kontrollpanel

Säkerhets-
skyddBlandarhu-
vud

Skål

Lyfthandtag

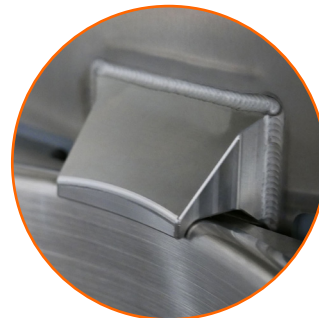
Tillval – hjälputtag



Justerbara ben,
se sidan 3 för
justering



Skålen måste föras hela vägen
in i skålmarna.



När skålen är upplyft
ska den fixeras under
skålbiset

ANVÄNDARVÄNLIGHET FÖR KODIAK:

KODIAK är utformad i samarbete med köks- och bageripersonal, vilket har lett till ett antal fördelar för användaren:

Själva maskinen

Kan anslutas till elnätet av användaren (standardspänning).

Tillverkad av rostfritt stål.

Har ben som kan justeras på höjden för att säkerställa stabilitet även på ett sluttande underlag.

Är lätt att rengöra med stora ytor och avtagbart säkerhetsskydd som kan diskas i diskmaskin.

Kontrollpanelen i kombination med skålens stora diameter ger en bra överblick över innehållet i skålen.

Kontrollpanel:

Kontrollpanelen är enkel och intuitiv och har stora knappar.

Panelen är lätt att rengöra med en fuktig trasa.

Det finns en inbyggd timerfunktion med en display som också kan användas för visning av antalet driftstimmar.

Skål:

Skålen är inte så djup men har stor diameter som gör det lättare att se innehållet när maskinen är igång.

Säkerhetsskydd:

Säkerhetsskyddet är i ett stycke och gjort av genomskinlig plast. Skyddet är lätt att ta av och rengöra.

Skyddet kan diskas i diskmaskin i upp till 60 °C och klarar upp till 90 °C under en kort tid.

Skyddet är gjort av särskilt slagtåligt material som tål daglig användning i ett kommersiellt kök.

Säkerhetsskyddet hålls på plats av magneter

Det går inte att montera skyddet på fel sätt.

Pilarna anger den kraft som krävs för att ta bort skärmen:



MASKINENS MAXIMALA KAPACITET:

Kapacitet per blandning	Redskap	
Äggvita	Visp	1 L
Vispad grädde	Visp	2,5 L
Majonnäs *	Visp	8 L
Örtsmör	Blandningsspade	5 kg
Potatismos *	Blandningsspade/ Visp	3,5 kg
Bröddeg (50 % AR) **	Krok	5 kg
Bröddeg (60 % AR)	Krok	6 kg
Ciabattadeg * (70 % AR)	Krok	5,5 kg
Muffins *	Blandningsspade	6,5 kg
Tårtbotten	Visp	2,5 kg
Köttbullssmet *	Blandningsspade	7 kg
Glasyr	Blandningsspade	5,8 kg
Doughnut (50 % AR)	Krok	6 kg

AR = Absorptionsförhållande (Absorption Ratio)

(Vätska i % av torrsubstans)

Beräkning AR

1 kg torrsubstans och 0,6 kg vätska:

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

Beräkning Torrsubstans och Vätska

6 kg deg, 60 % AR

(tabell, maximal kapacitet)

$$\text{Torrsubstans} = \frac{\text{Maximal kapacitet} \times 100}{AR + 100}$$

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

$$\text{Vätska} = 6 \text{ kg} - 3,75 \text{ kg} = 2,25 \text{ kg}$$

UTRUSTNING:**Standardutrustning enligt nedan:**

Skål
Krok, visp, blandningsspade, skrapa med standardblad
Valfria tillbehör:
Skrapblad för produkter med hög temperatur (PFTE)
Redskapshängare

**KORREKT ANVÄNDNING AV REDSKAP:**

Rekommenderad användning av redskap:

Visp	Blandningsspade	Krok
Grädde	Kaksmet	Bröddeg
Äggvitor	Smörkräm	Rågbröd
Majonnäs	Våffelsmet	etc.
etc.	Köttfärs	
	etc.	



Vispen ska inte stötas mot hårda föremål t.ex. kanten på skålen. Detta förkortar redskapets livslängd på grund av tilltagande deformation.

Vid framställning av potatismos, använd blandningsspaden och därefter standardvispen.

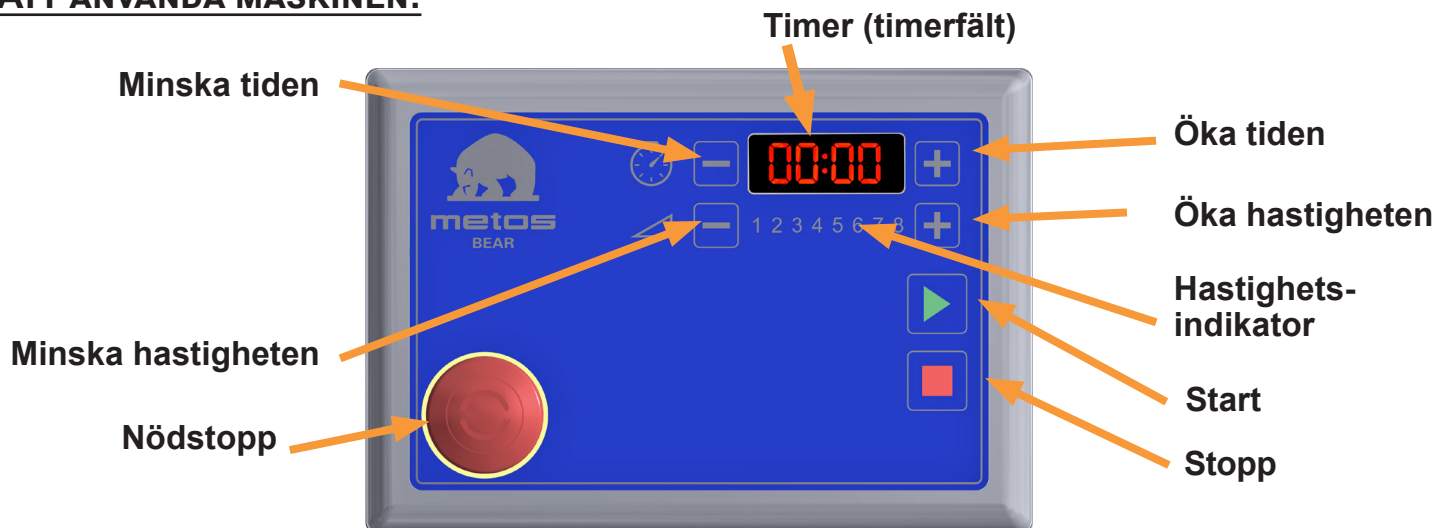
HJÄLPUTTAG:

Maskinen kan utrustas med ett hjälputtag i vilket valfria tillbehör, som köttkvarn och grönsaksskärare kan monteras.

Mer information om montering och användning av valfria tillbehör, finns i bruksanvisningen som levereras tillsammans med tillbehöret.

Maskinen måste stängas av när tillbehöret monteras i hjälputtaget.

ATT ANVÄNDA MASKINEN:



Innan maskinen startas:

Sätt ner önskat redskap i skålen och placera den i skålarmarna.

Vrid redskapet för att låsa fast det i bajonettfattningen.

Montera säkerhetsskyddet.

Lift upp skålen med hjälp av lyfthandtaget.

Blandaren är nu klar att startas.

Du kan ställa in både körtid och hastighet innan maskinen startas. Se nästa avsnitt:

Starta maskinen:

Tryck på för att starta blandaren.

Tryck på bredvid för att öka hastigheten.

Tryck på bredvid för att sänka hastigheten.

Hastigheten visas som en siffra på skalan 12345678

Visning av **12345678** anger den lägsta hastigheten, ca 72 v/min.

Visning av **12345678** anger den högsta hastigheten, ca 450 v/min.

Om du önskar en särskild starthastighet ställer du in hastigheten och startar sedan blandaren genom att trycka på .

Visning av körtid – timerfunktion:

Välj en körtid för blandaren genom att trycka på bredvid . Körtiden visas i minuter och sekunder i timerfältet mellan och .

Körtider upp till 90 minuter är tillgängliga.

När blandaren är igång återställs inte körtiden om du trycker en gång på . Tryck på en gång till och körtiden återställs.

Om ingen körtid väljs visar displayen hur lång tid som har förflutit sedan blandaren startades.

Om den inställda tiden tar slut medan blandaren är igång stannar blandaren och du hör en signal.

Inspektion av ingredienser under användning:

Om blandaren behöver stoppas tillfälligt utan att körtiden påverkas, tryck på . Blandaren sänker hastigheten och stannar sedan, och körtiden stoppas också.

Skålen kan nu sänkas ner och ingredienserna kontrolleras.

Lift upp skålen och tryck på . Blandaren startar och körtiden återupptas.

Stoppa maskinen:

För att stoppa maskinen:

- Tryck på . Körtiden återställs inte.
- Tryck på två gånger. Körtiden återställs.

Starta om genom att trycka på .

Maskinen startar på lägsta hastigheten.



Nödstoppet – ska endast användas i nödsituationer och för att bryta strömmen till blandaren.

RENGÖRING:

Maskinen får endast rengöras av utbildad personal, och personen måste vara över 14 år gammal.

Före varje rengöring, dra ur kontakten till maskinen för att förhindra elolyckor och oavsiktlig start av maskinen.

Maskinen ska rengöras dagligen efter användning.

Ta bort redskap, skål och främre och bakre säkerhetsskydd.

Diska av med en mjuk borste och rent vatten. Sulfonerade rengöringsmedel ska användas med försiktighet eftersom de förstör maskinens smörjmedel.



Maskinen ska aldrig sköljas av med slang.

Skål, redskap och säkerhetsskydd kan diskas i diskmaskin.

Säkerhetsskyddet av plast kan skadas om det utsätts för höga temperaturer under lång tid.
(Generell högsta temperatur 60 °C, sköljning högst 90 °C i högst 30 sekunder.)

REPARATIONER OCH UNDERHÅLL

Ska endast utföras av behörig och utbildad personal.

Blandarens lock får inte tas bort innan sladden till elnätet har dragits ur.

SMÖRJNING

Smörjning behövs bara vid reparation.




Blandarhuvud: kuggjul, nållager och invändigt kuggjul smörjs med **Molykote G-1502 FM, Varimixer PN. SM713**.

Hjälputtag (om sådant finns): kuggjul smörjs med **Total Ceran CA, Varimixer PN. SM715**.


Använd inga andra typer av smörjmedel än de angivna.

De rörliga delar som hör till skålens lyftmekanism löper alla i underhållsfria lager och ska därför inte smörjas.

SYSTEMATISKT UNDERHÅLL:

Del	Åtgärd	Frekvens	OBS!
Säkerhetsskydd	Kontrollera säkerhetsskyddets säkerhet: Slutar redskapet rotera när säkerhetsskyddet inte sitter på rätt sätt?	Regelbundet	 Om redskapet inte omedelbart slutar rotera när säkerhetsskyddet inte sitter på rätt sätt får maskinen inte användas. Tillkalla tekniker
Nödstopp	Testa nödstoppet: Slutar redskapet rotera när nödstoppet aktiveras?	Regelbundet	 Om redskapet inte omedelbart slutar rotera när nödstoppet aktiveras får maskinen inte användas. Tillkalla tekniker
Hjälputtag	Gummiproppen som ska täcka öppningen för hjälputtaget ska finnas på maskinen och vara intakt.	Dagligen	 Gummiproppen måste täcka öppningen för hjälputtaget när detta inte används.
Rengöring	Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring"	Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring"	

EXEMPEL, ELANSLUTNINGAR:

Lokal 50/60 Hz strömförsörjning			Typskylt				OBS!
Strömförsörjning faser x spänning	Med neutral	Jord	Spänning	Faser	Använd neutral	Använd jord	
1 x 220–240V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	Observera att maskinen inte får anslutas utan jordledning eftersom detta kan försämra EMC-filtrets funktion genom att avledningen till jord försvinner, vilket kan vara farligt för användaren.  Av funktions- och säkerhetsskäl <u>måste</u> maskinen anslutas till jord.
2 eller 3 x 220–240V	-	ja	230V	2	-	ja	
2 eller 3 x 380–415V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	
2 eller 3 x 380–480V	-	ja	380–480V	2	-	ja	

ÖVERBELASTNING:

Undvik alltid att överbelasta maskinen.

Överbelastning gör att frekvensomvandlaren stoppar maskinen.

OL:1, **OL:2** eller **OL:3**

visas i timerfältet.

ÅTGÄRD VID ÖVERBELASTNING:

Kontrollera felkoden nedan och följ lösningsförslaget.

Radera felkoden genom att trycka på  när detta är klart.

Nu kan du starta maskinen igen genom att trycka på .

FELKODER OCH MÖJLIGA LÖSNINGAR:

Vid vissa fel visar kontrollsystemet en felkod på displayen:

EE: 1 Användaren tryckte på  utan att lyfta upp skålen till arbetshöjd.

Lösning: Lyft upp skålen till arbetshöjd.

EE: 2 Användaren tryckte på  utan att montera på säkerhetsskyddet.

Lösning: Montera på säkerhetsskyddet.

EE: 4 Värmesensorn i motorn är överhettad.

Lösning: Felet försvinner när temperaturen har sjunkit till en godtagbar nivå.

Stoppa blandaren och minska mängden ingredienser i skålen. Välj en lägre hastighet när den startas igen.

EE: 6 Det finns ett kommunikationsfel mellan kontrollpanelen och frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE: 7 Fel i frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE: 8 Värmesensorn i frekvensomvandlaren har slutat fungera.

Lösning: Felet försvinner när temperaturen har sjunkit till en godtagbar nivå.

EE: 9 Tidvis låg spänning i strömförsörjningen.

Lösning: Blandarens strömförsörjning bör kontrolleras av en fackman.

EE: 10 Tidvis hög spänning i strömförsörjningen.

Lösning: Blandarens strömförsörjning bör kontrolleras av en fackman.

OL: 1 Blandaren är överbelastad – oavbrutet i 50 sekunder

Lösning: Minska mängden i skålen, eller produkten kanske behöver delas i mindre mängder eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

Felkoden försvinner vid tryck på .

OL:2 Blandaren är överbelastad – tillfälligt (överbelastad 8 gånger inom 20 sekunder)

Lösning: Minska mängden i skålen, eller produkten kanske behöver delas i mindre mängder eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

Felkoden försvinner vid tryck på .

OL:3 Blockering

Lösning: Ta bort föremålet som orsakade blockeringen.

Felkoden försvinner vid tryck på .

OL:1, **OL:2** och **OL:3** kan även uppstå när hjälputtaget används.




LÄSA AV MASKINDATA:

Tryck på stopp-knappen i 5 sekunder. Maskindata visas då som alternerande text på displayen. Det finns fem avläsningar som motsvarar de fem datasatser som beskrivs nedan:

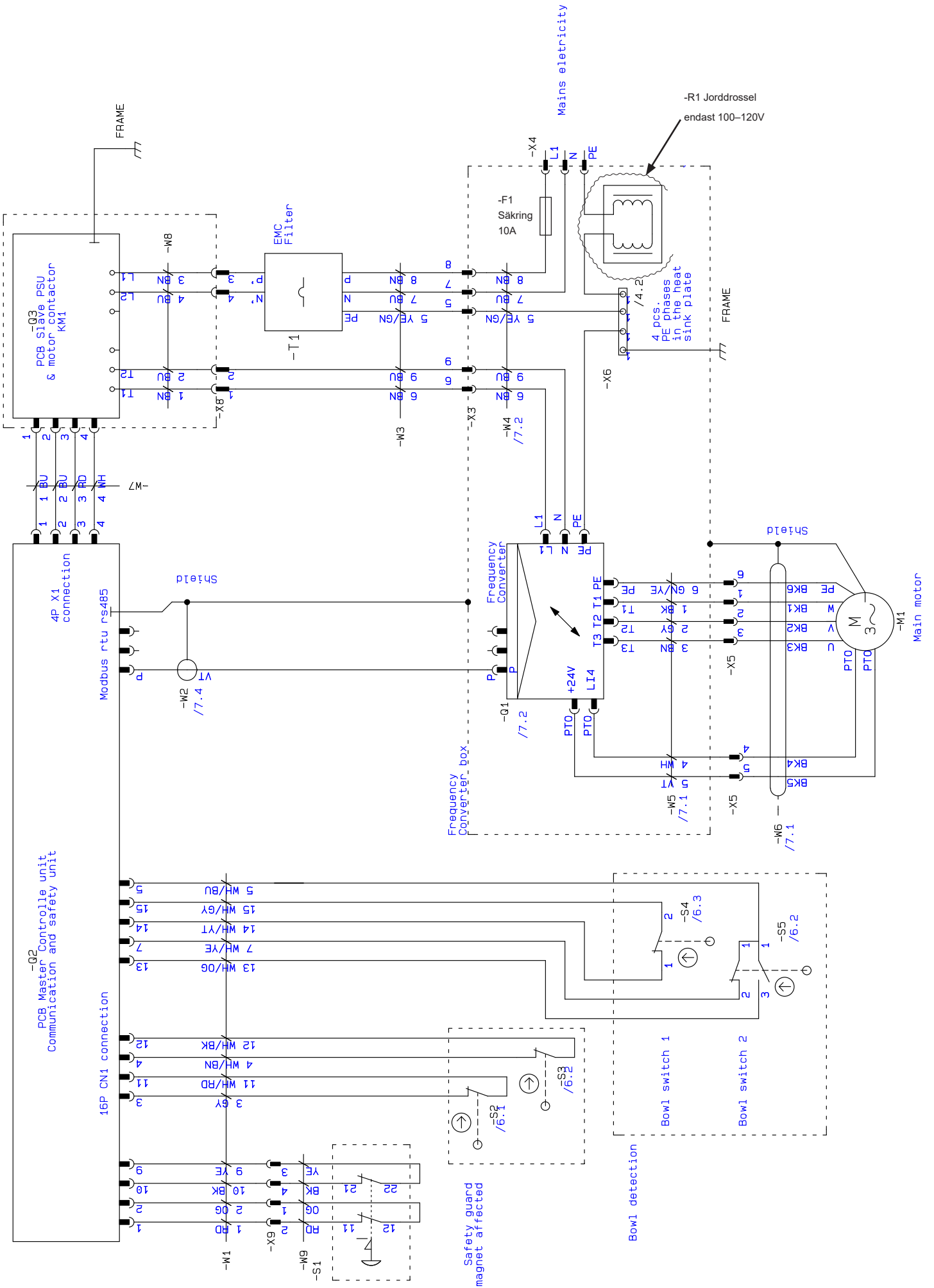
- **Datasats 1:** Visar firmware-version som "F" följt av tre siffror, t.ex. **F003** = firmware-version 3.
- **Datasats 2:** Visar maskinens körtid som "t" följt av tre siffror som anger antalet cykler på 10 minuter, t.ex. **t002** = 2 x 10 min., eller 20 min.
- **Datasats 3:** Visar fyra siffror som anger hur många minuter den aktuella cykeln har varit igång, t.ex. **1234** = 1,234 min. Om t.ex. **t002** visas följt av **1234** har maskinen varit igång i 20 min. + 1,234 min., eller en total körtid på 21,2 min.
- **Datasats 4:** Visar antalet gånger maskinen har kopplats bort från elen (stickkontakt utdragen ur maskinen/ strömbrott/avstängd) och startats om. Detta visas som "r" följt av tre siffror som anger antalet omstarter, t.ex. **r002** = 2 x 9 999 omstarter, eller 19 998 omstarter.
- **Datasats 5:** Visar fyra siffror som anger antalet omstarter i den aktuella cykeln, t.ex. **1234** = 1 234 gånger. Med andra ord, om **r002** visas följt av **1234** har maskinen startats om totalt 19 998 + 1 234 gånger, eller 21 232 gånger.

LÄSA AV FELLOGGEN:

Det går att visa en logg över fel som har uppstått:

- Tryck på nödstoppet och tryck på **+** bredvid .
- Det senaste felet visas först på displayen.
- För att bläddra bakåt bland felen, tryck på **+** bredvid . För att bläddra framåt, tryck på **-** bredvid .
- De senaste åtta felen kan visas.
- Inaktivera nödstoppet om du vill stänga av displayen.

KOPPLINGSSCHEMA: 110-230V



Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)

Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)

Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)

Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)

Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)

Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklarerime 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

metos
kitchen intelligence®