

AR

Bedienungsanleitung



Gültig ab Maschinenummer:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092

AR30 VL-1
AR40 VL-1
AR40P VL-1
AR60 VL-1
AR60P VL-1



Varimixer

DE

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1303
Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung
2022 05 12

INHALTSVERZEICHNIS:

Allgemeines	2
Aufbau der Rührmaschine	2
Sicherheit	3
Installation einer neuen Rührmaschine	3
Reinigung	4
Arbeiten mit heißen Zutaten	5
Höchstkapazität der Rührmaschine	5
Bedienung der Rührmaschine	6
Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten	7
Der Bau des Rührmaschine	8
Wartung und Schmierung	8
Einstellung des Spezialriemens	9
Einstellung der Drehzahl	9
Justierung der Kesselfestspannung	10
Justierung der Kesselzentrierung	10
Justierung der Kesselhöhe	10
Fehlerliste und Mögliche Abhilfe	11
Am Display angezeigte Fehlercodes	11
Manuelle Rückstellung des Motorschutzrelais	12
Schaltbilder	14
Reinigungsanleitung	16
Inhalt der Konformitätserklärung für Maschinen	18

ALLGEMEIN:

Dieses Handbuch ist als integraler Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufzubewahren.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine ist es wichtig, diese Anleitung, insbesondere den Abschnitt zur Benutzersicherheit, gründlich zu lesen.

Der Hersteller kann das Produkthandbuch aktualisieren, ohne diese Kopie des Handbuchs zu aktualisieren.

Der Hersteller haftet nicht für Fehler, die verursacht werden durch:

- Unvorsichtigen, unsachgemäßen oder falschen Umgang mit der Maschine.
- Nicht standardmäßige Verwendung (nicht für die im Handbuch beschriebenen Zwecke).
- Falsche Installation.
- Falsche Stromversorgung der Maschine.
- Nichtbeachtung der Wartungshinweise.
- Modifikationen an der Maschine.
- Ersatzteile und Zubehör, die nicht original oder für dieses Modell spezifiziert sind.
- Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch.

Bei Störungen an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Missbrauch, Überlastung oder Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen durch den Benutzer entstanden sind.

AUSPACKEN:

Das Auspacken der Maschine und die Entsorgung der Verpackung sind nach den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Bevor die Maschine von der Palette genommen wird, prüfen Sie, ob alle Teile an der Maschine vorhanden sind:

- Schutzgitter, Einfüllschacht, Kessel.
- Fettpresse und Gummifüße, Distanzstücke zur Höhenverstellung.
- Kesselwagen, Besen, Rührbesen, Haken und Schaber mit Klinge, Aufsatzantrieb, wenn diese bei der Bestellung ausgewählt wurden.

Die Maschine ist mit vier Schrauben an der Palette befestigt. Um die Maschine von der Palette zu lösen, die 4 Muttern mit dem mitgelieferten Werkzeug lösen und die Schrauben heraus schlagen.



SICHERHEIT:

Die Maschine darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren bedient, gereinigt und gewartet werden. Halten Sie sich immer an die örtlichen Gesetze und Vorschriften. Achten Sie besonders auf das Alter, die körperliche und geistige Verfassung des Bedieners.

Der konstante Geräuschpegel am Arbeitsplatz des Bedieners liegt unter 70 dB (A).

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen, Gastronomie und Bäckereien konzipiert.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Rührmaschine darf nur wie in dieser Anleitung angegeben verwendet werden.



Die Rührmaschine ist für die Herstellung von Produkten bestimmt, die bei der Verarbeitung keine Reaktionen hervorrufen oder Stoffe abgeben, die für den Benutzer nachteilig sein können.



Wenn Sie bei laufender Rührmaschine mit den Fingern in den Kessel greifen, können Sie sich verletzen.



Der elektrische Anschluss darf nur von einem zertifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Zum Bewegen der Maschine sollten immer Hebezeuge verwendet werden.

Wenn die Maschine bewegt wird, sollte sie sich immer in vertikaler Position befinden.

Die Maschine darf nicht am Kesselhebebegriff und am Geschwindigkeitswahlhebel gezogen oder angehoben werden.

Pulverförmige Zutaten:

Nicht aus großer Höhe in den Kessel gießen.

Mehlbeutel sollten z. B. unten im Kessel geöffnet werden.

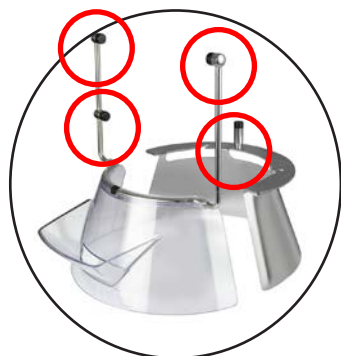
Fahren Sie nicht zu schnell auf die Höchstgeschwindigkeit hoch.



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

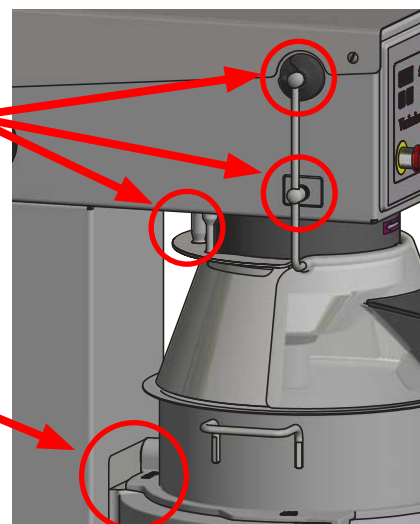
Schutzschirm:

Bereiche mit Magneten



Bereiche an der Rührmaschine mit Magneten für Schutzschirm

Bereiche an der Rührmaschine und am Kessel mit Magneten zur Kesselerkennung



EINBAU DER RÜHRMASCHINE:

Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass Platz für den normalen Gebrauch und die Wartung bleibt.

Der Boden für die Maschine und den Arbeitsbereich muss fest, eben und waagrecht sein.

Die Rührmaschine muss mit Gummifüßen montiert werden, die sowohl Rütteln als auch Rosten neutralisieren. Wenn der Boden nicht ganz eben ist, können Distanzstücke unter die Füße der Rührmaschine gesteckt werden.

Die Rührmaschine wird direkt auf den Boden gestellt. Fundamentschrauben im Boden sind nur unter besonderen Bedingungen notwendig, z. B. auf Schiffen.

Die Umgebungstemperatur um die Maschine darf 45 °C nicht überschreiten.

Anschluss:

Die Rührmaschine wird über einen Stecker an das Stromnetz angeschlossen. Der Stecker muss für min. 16A, 230/400V~, IP44 ausgelegt sein.



Beim Anschließen;

1 Phase mit 0 + Erde, 3-poligen Stecker verwenden

2 Phasen + Erde, 3-poligen Stecker verwenden

3 Phasen + Erde, 4-poligen Stecker verwenden

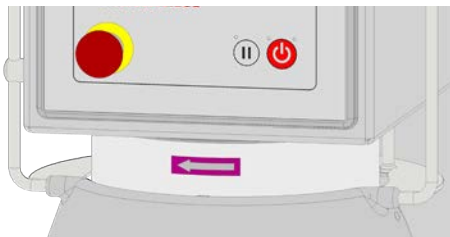
3 Phasen mit 0 + Erde, 5-poligen Stecker verwenden

Bevor die Rührmaschine an das Stromnetz angeschlossen wird, sollte überprüft werden, ob die auf dem Maschinenschild aufgedruckte Spannung und Frequenz in Bezug auf den Aufstellungsort korrekt sind. Das Maschinenschild 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: an der Rührkopf muss in der Richtung des Pfeils über dem Rührkopf drehen. Wenn die Drehrichtung falsch ist, müssen zwei Phasen des Anschlusskabels umgetauscht werden.



NETTOGEWICHT DER MASCHINE:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

ANSCHLUSSGETRIEBE:



Bei Maschinen mit Aufnahmen zum Anbau eines Fleischwolfs oder Gemüseschneiders ist Folgendes zu beachten.

Nur das für die Maschine vorgesehene Zubehör verwenden, denn Varimixer-Originalzubehör ist eine Garantie für einen optimalen Betrieb und optimale Sicherheit.

Immer die Bedienungsanleitung für das Werkzeug lesen und einhalten.

Die Maschine ist auf die niedrigste Geschwindigkeit eingestellt.

Die Maschine beim Einsetzen/Abnehmen von Werkzeugen vom Stromnetz trennen. Hierzu das Netzkabel aus der Steckdose abziehen.

Vor dem Start:

Falls vorhanden, Rührwerkzeuge von der Maschine abnehmen.

Einen leeren Kessel in Arbeitsposition bringen.

Den Schutzschirm schließen.

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

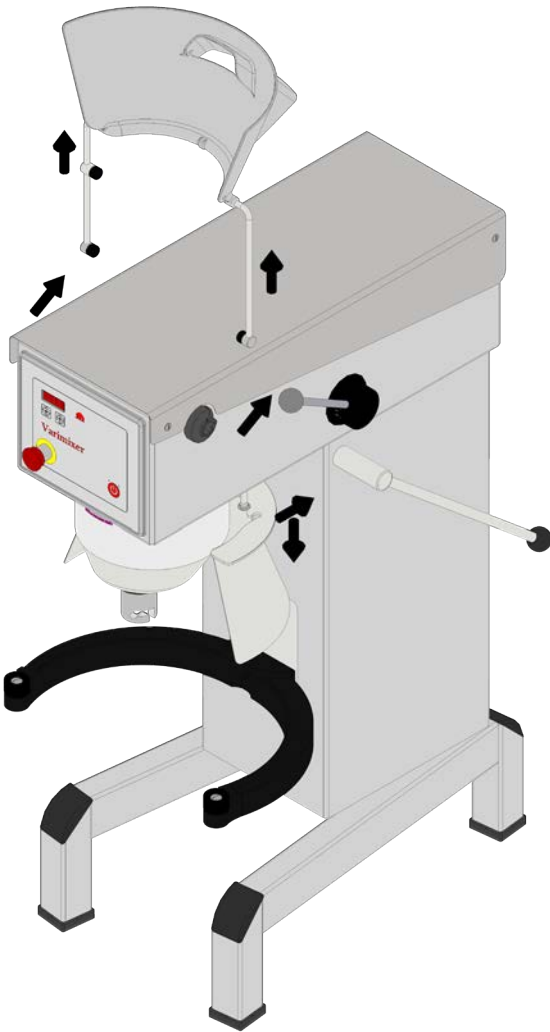
Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Der Kunststoffschutzschirm 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

ENTFERNEN VON SICHERHEITSSCHUTZ:



5

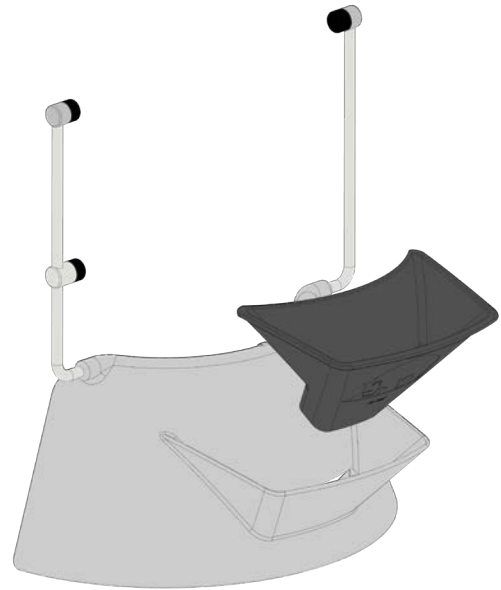
ARBEITEN MIT HEISSEN ZUTATEN:



Beim Arbeiten mit heißen Zutaten, die über die Einfüllöffnung im Schutzschirm eingefüllt werden, muss der Einfüllschacht verwendet werden.

Der Einfüllschacht besteht aus lebensmittel-echtem Silikon und hält heißen Zutaten bis 200 °C stand.

Wird der Einfüllschacht nicht verwendet, dürfen Zutaten, die über die Einfüllöffnung des Schutzgitters eingefüllt werden, nicht mehr als 60 °C betragen.



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
Fleischbällchen-Mix*	Rührer	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasur	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

(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

22 kg Hefeteig, 60% AR
(Tabelle, maximale Kapazität für Rührer AR30)

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

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

$$\text{Flüssig.} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

* Abstreifer empfohlen

** Langsamer Lauf

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

BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:

Überlast:

Maschinenkapazität nicht überschreiten - siehe Tabelle Seite 5.



Verwenden Sie keine zu hohe Geschwindigkeit, siehe empfohlene Geschwindigkeiten Seite 7.

Verwenden Sie die richtigen Werkzeuge.

Große Fettbrocken oder abgekühlte Zutaten müssen in kleine Teile geschnitten werden, bevor sie in den Kessel gegeben werden.



Eine längere Überlastung unterbricht die Rührmaschine. **OL** wird in das Display des Bedienfeld geschrieben. Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige wieder in den Normalmodus und Sie können die Rührmaschine wieder starten.


Geschwindigkeitsauswahl:

Mit Produkt im Kessel darf die Rührmaschine nur gestartet werden, wenn der Geschwindigkeitswahlhebel auf die niedrigste Geschwindigkeit eingestellt ist.

Geschwindigkeit nur ändern, wenn die Rührmaschine in Betrieb ist.

Bevor die Rührmaschine gestoppt wird, muss der Geschwindigkeitswahlhebel auf den niedrigsten Wert zurückgestellt werden (Abb. 4).

Verfahren zum Zurücksetzen des Geschwindigkeitswahlhebels auf die niedrigste Geschwindigkeit, wenn die Rührmaschine mit hoher Geschwindigkeit gestoppt wird.

(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)

Wenn sich das Produkt im Kessel befindet, Werkzeug aus dem Bajonett nehmen. Setzen Sie den Kessel in die Kesselarme.

Den Schutzschirm schließen.

Den Kessel in die Arbeitsposition heben.

Die Rührmaschine starten.

Geschwindigkeitswahlhebel auf den niedrigsten Wert zurückstellen. (Abb. 4)

Die Rührmaschine abschalten.

Empfohlene Anwendungsgebiete für Werkzeuge:

Besen	Flachrührer	Kneten
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiß	Buttercreme	Schwarzbrot
Mayonnaise	Waffelteig	oder ähnliches
oder ähnliches	Hackfleisch	
	oder ähnliches	

Abb. 2

Rührmaschine mit offenem Sicherheitschutz, abgesenktem Kessel und montiertem Werkzeug.

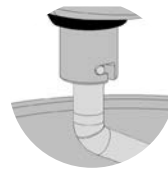
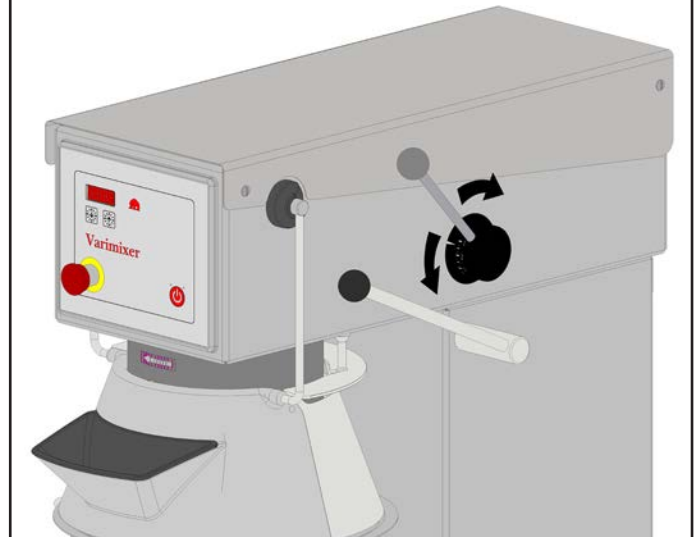


Abb. 4 Geschwindigkeitswahlhebel



Korrekte Benutzung der Werkzeuge:



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

Besen dürfen nicht gegen harte Gegenstände, wie z. B. den Kesselrand, geschlagen werden. Dies verkürzt wegen zunehmender Verformung die Lebensdauer des Werkzeugs.

Rührmaschine ausschalten - Notstopp drücken

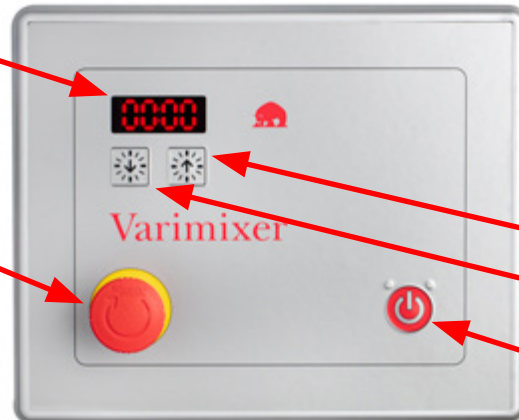
Rührmaschine einschalten - Notstopp im Uhrzeigersinn drehen

Timer [mmss]

Setzen Sie den Timer zurück, indem Sie die beiden Timer-Tasten gleichzeitig drücken. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.

Notstopp

Nur für Notfälle und zum Ausschalten der Rührmaschine zu verwenden



Zeit hoch

Zeit herunter

Start/Stop (Pause)

Zu verwenden, wenn Sie den Inhalt des Kessels überprüfen oder die Maschine anderweitig anhalten

Bevor Sie die Rührmaschine starten:

Zutaten können jederzeit vor dem Start der Rührmaschine in den Kessel gefüllt werden.

1. Legen Sie das Werkzeug in die Kessel.
2. Den Kessel in die Kesselarme stellen.
3. Bringen Sie den hinteren Teil des Schutzschirms an.
4. Greifen Sie das Werkzeug und lassen Sie es im Bajonettsverschluss einrasten.
5. Bringen Sie den Kessel in die Arbeitsposition.
6. Montieren Sie den vorderen Teil des Schutzschirms. Stellen Sie bei Bedarf eine Betriebszeit ein.

Die Rührmaschine ist nun startbereit.

Start der Rührmaschine:

 Zum Start der Rührmaschine drücken.


Den Geschwindigkeitswahlhebel (Abb. 4) nach hinten drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erzielt wird, (bitte die empfohlenen Höchstgeschwindigkeiten auf S. 6 beachten). Die Rührmaschine stoppt nach Ablauf der Rührzeit automatisch.




Bevor die Rührmaschine gestoppt wird, muss der Geschwindigkeitswahlhebel auf den niedrigsten Wert zurückgestellt werden (Abb. 4).

Stoppen Sie die Rührmaschine, ohne den Timer zurückzusetzen (Pause).

Wenn Zutaten hinzugefügt oder der Inhalt des Kessels überprüft werden soll, kann die Rührmaschine angehalten werden, ohne den Timer zurückzusetzen.

- Drücken von  zum Stoppen der Rührmaschine. Der Schutzschirm kann nun geöffnet und der Kessel abgesenkt werden.

Um die Rührmaschine wieder zu starten, schließen Sie die Schutzschirm und/oder heben Sie den Kessel an. Die Rührmaschine kann nun durch Drücken von  gestartet werden, der Timer zählt weiter.

Timer zurücksetzen:

Setzen Sie den Timer zurück, indem Sie die beiden Timer-Tasten gleichzeitig drücken.

Not-Aus zum Stoppen der Rührmaschine verwenden:



Der Not-Aus sollte nur in Notsituationen und zum Abschalten der Rührmaschine verwendet werden. Wird im Normalbetrieb nicht verwendet.

Wenn der Not-Aus aktiviert oder die Hauptstromversorgung der Rührmaschine unterbrochen wird, stoppt das Werkzeug und der Timer wird auf Null zurückgesetzt.

Timer wiederholt automatisch die vorherige Einstellung:

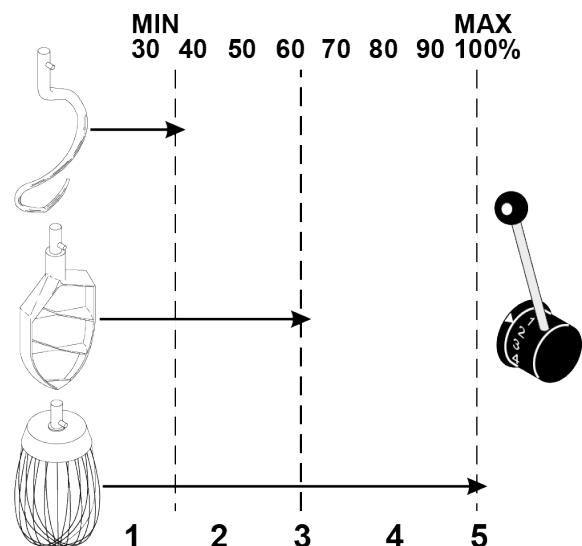
Wenn die Laufzeit abgelaufen ist, hört das Werkzeug auf zu drehen, der Timer zeigt kurz [0000] an und zeigt dann die zuvor gewählte Laufzeit an.

Mehr zum Timer:

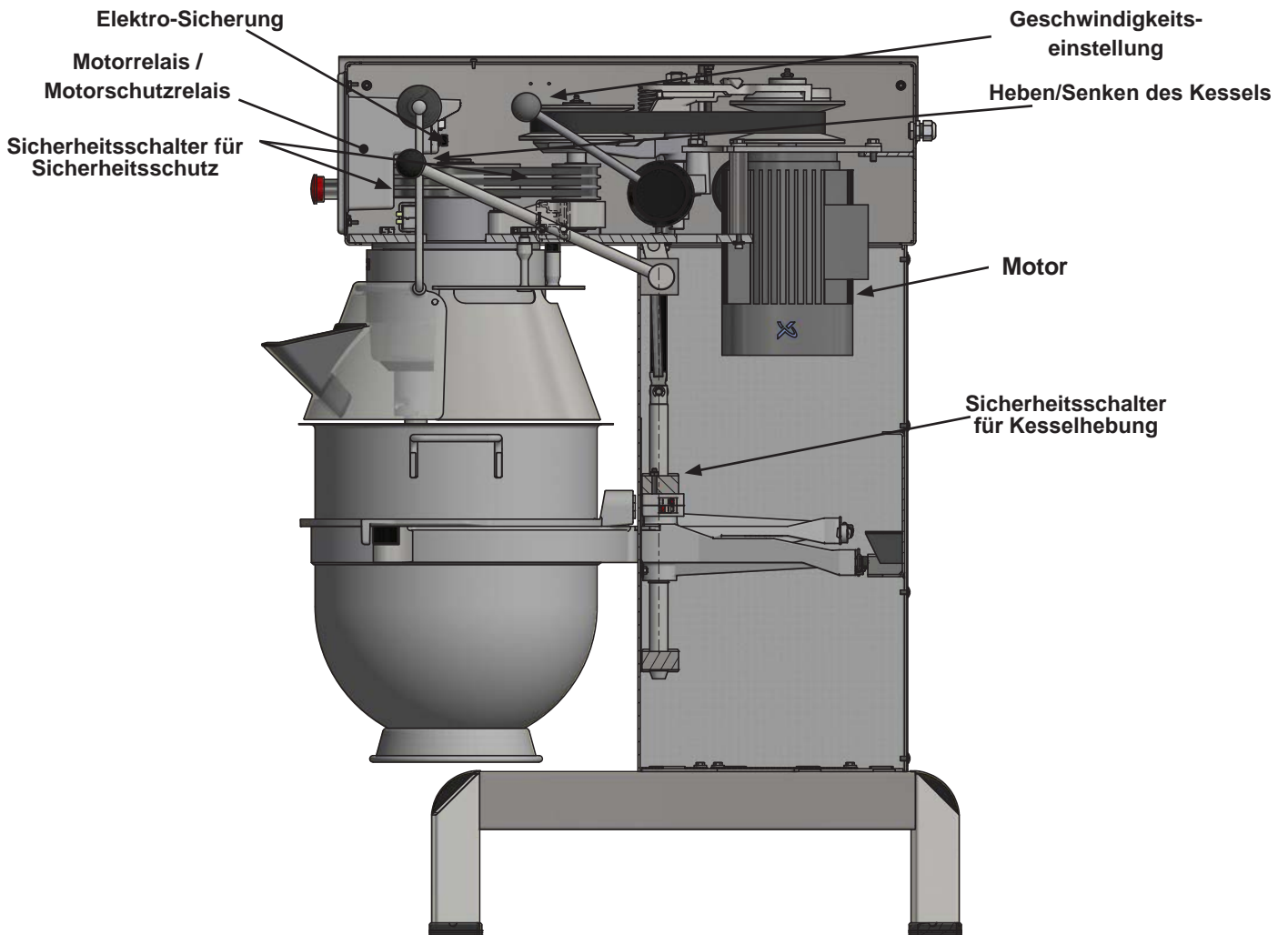
Timer-Einstellungen von bis zu 90 Minuten

Wenn keine Laufzeit ausgewählt ist, zeigt das Display die Zeit an, die seit dem Start der Rührmaschine vergangen ist.

EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN



AUFBAU DER RÜHRMASCHINE:



Schalten Sie die Rührmaschine vor Reparaturen oder Einstellungen aus, indem Sie das Netzkabel abziehen.

WARTUNG UND SCHMIERUNG:

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

Abb. 5, Schmierung des stufenlosen Getriebes und anderer beweglicher Teile:

Bitte beachten: 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.

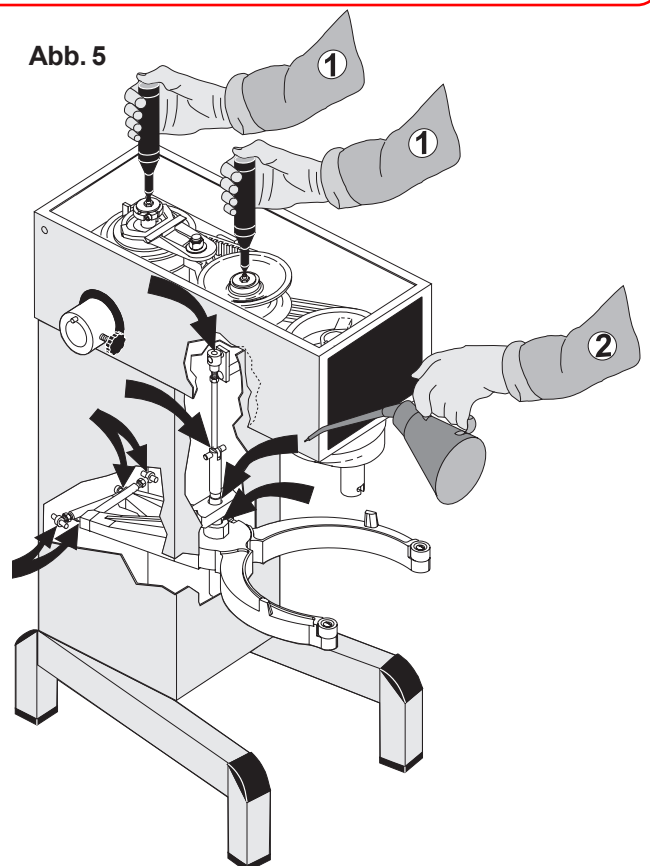


Die Rührmaschine darf erst gestartet werden, wenn die Schrauben, die den Deckel festhalten, angebracht sind.

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.

Abb. 5



Schmierung der übrigen beweglichen Teile:

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

Fetttypen:

Fett für die Wellen der Riemenscheibensätze **TOTAL MULTIS XHV 2**.

Bei Reparatur des Rührkopfes: Zahnrad und Zahnkranz mit **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy** schmieren.

Bei Reparatur des Anschlussgetriebes: das Anschlussgetriebe mit 0.35 l **TOTAL CERAN CA** füllen.

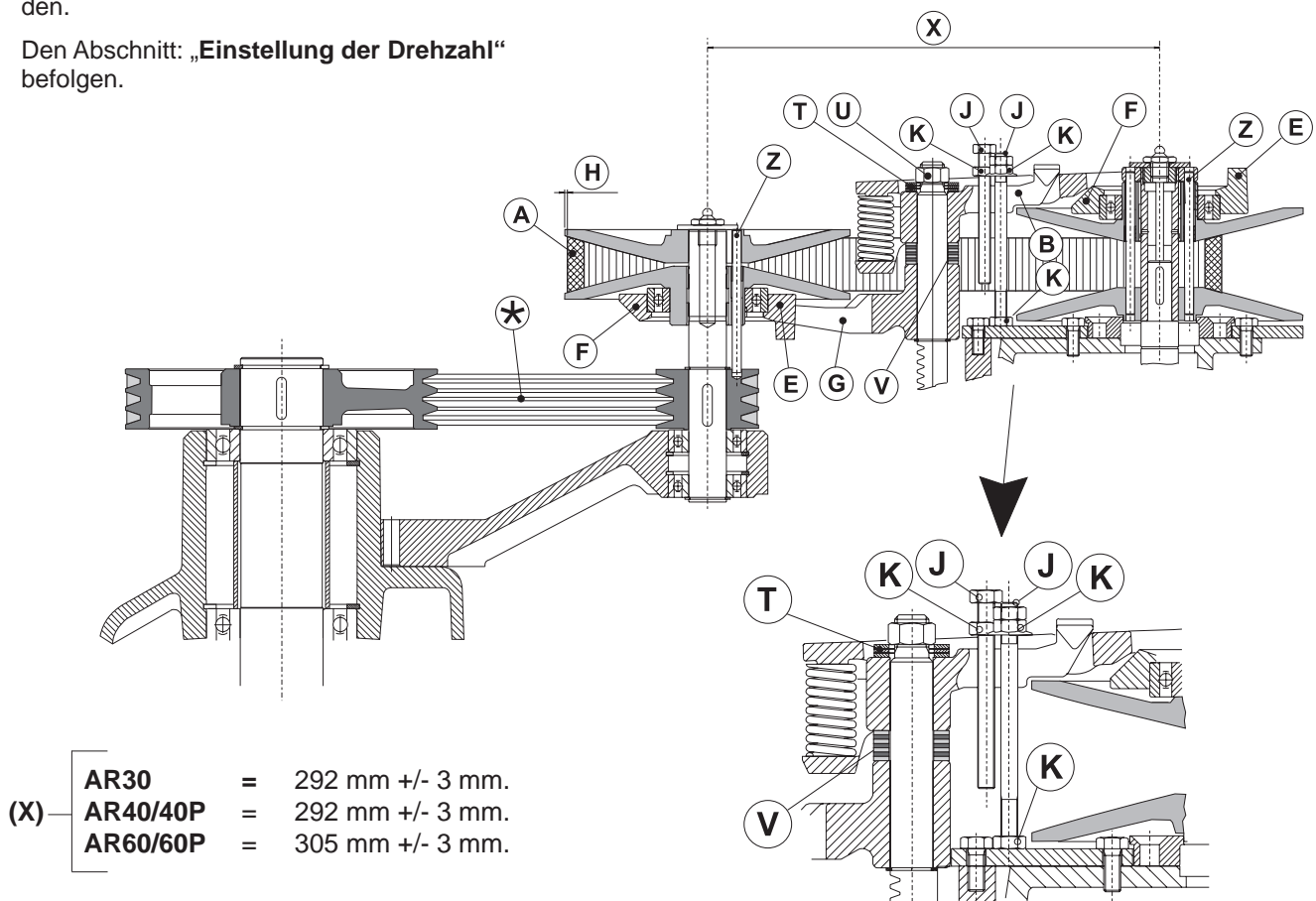
EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:

Der Abstand (X) gilt als 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 Riemenscheibensatz außerhalb der Gabel des Riemenspanners (B) anzubringen.
5. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, dass der Breitkeilriemen (A) die Stifte der Riemenscheibensätze trifft, wenn die Geschwindigkeit justiert worden ist. In diesen Fällen muss das Maß (X) gemindert werden.
6. Den Abschnitt: „Einstellung der Drehzahl“ befolgen.

EINSTELLUNG DER DREHZAHL:

1. Die Anschlagsschrauben (J) des Geschwindigkeitwahlhebels müssen so justiert werden, dass das Maß (H) = 1-2 mm auf der vorderen und hinteren Riemenscheibe 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 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 der Riemenscheibensätze“.



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 Befestigung des Kessels gefunden wird. Durch Drehen der Bolzen aus dem Stellrohr wird die Befestigung 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) (Abb. 6) lockern. Die Federsplinte (2) ausnehmen. Die Bolzen (3) drehen, bis der Kessel im Zentrum der 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.

JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:

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

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

Die Kesselarme so auf einen Holzklötzchen absenken, dass das Gewicht die Hebeanordnung nicht belastet. Die Kontermutter (1) lösen, (Abb. 7b). 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.

Abb. 7a Messung der Kesselhöhe:

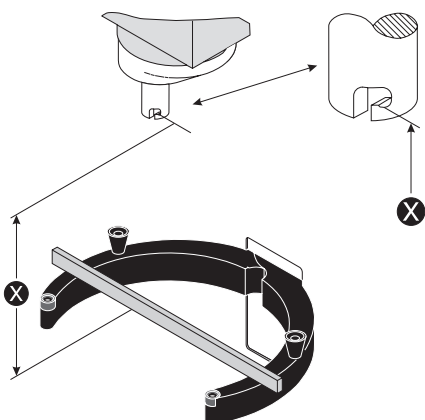


Abb. 6 Justierung der Kesselfestspannung und der Kesselzentrierung

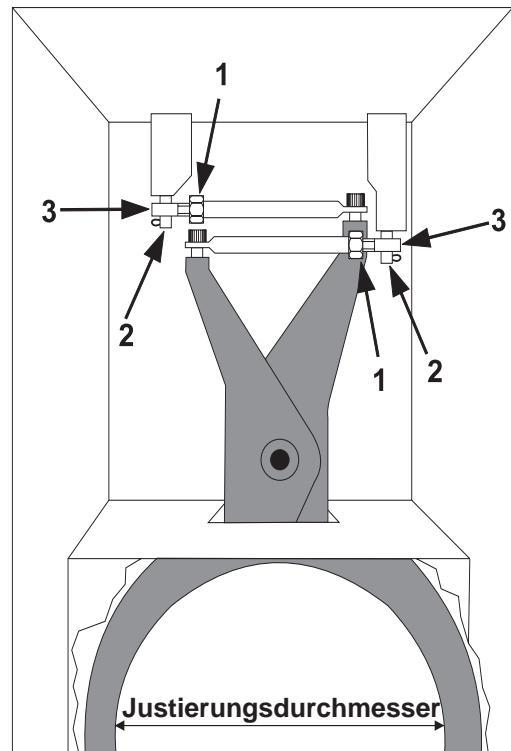
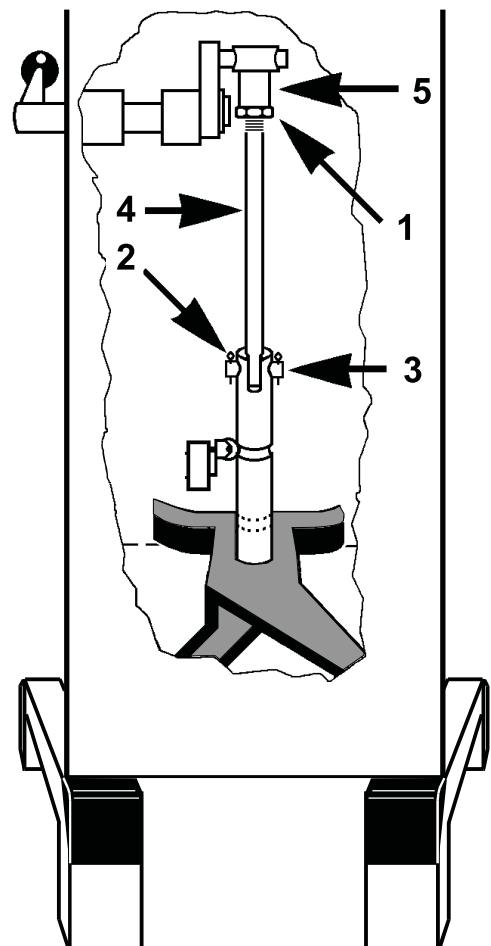


Abb. 7b Justierung der Kesselhöhe:



FEHLERLISTE:

Rattern im geschlossenen Teil der Rührmaschine.

Die Rührmaschine „streikt“ beim Kneten von Teig, was 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.

MÖGLICHE ABHILFE:

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung der Drehzahl

Justierung der Kesselfestspannung

Justierung der Kesselzentrierung

Justierung der Kesselhöhe

AM DISPLAY ANGEZEIGTE FEHLERCODES:**OL:**

Bei Überlastung der Maschine hält der Motor an, und am Display erscheint **OL** für „OverLoad“.

- Die Maschine abkühlen lassen.
- Wenn die Maschine nicht in den Normalbetrieb übergeht, muss das Relais manuell zurückgesetzt werden.
- Siehe Abschnitt „Manuelle Rückstellung des Motorschutzrelais“, siehe Seite 12.
- Die Maschine kann wieder gestartet werden.
Siehe auch Abschnitt „Anfahren nach Stopp mit hoher Geschwindigkeit“ auf Seite 6.

EE1:

Wenn der Kessel der Maschine bei Druck auf Start nicht in Arbeitsposition ist, erscheint **EE1** am Display.

- Den Kessel in der Kesselhalterung anordnen, die Halterung anheben und den Kessel in Arbeitsposition bringen.

EE2:

Ist der Schutzschirm der Maschine bei Druck auf Start nicht korrekt montiert oder geschlossen, erscheint **EE2** am Display.

- Rückseite und Vorderseite des Schutzschirms korrekt montieren.

EE6:

- Zeigt die Maschine bei Druck auf Start **EE6**, wurde das Startrelais der Maschine nicht korrekt aktiviert.
- Kontaktieren Sie einen Techniker zur Kontrolle des Startrelais der Maschine.

ELEKTRO-SICHERUNG:

Die Maschine ist durch eine Sicherung geschützt. Die Sicherung ist auf der Rückseite der Bedienungsstafel eingebaut.



MANUELLE RÜCKSTELLUNG DES MOTORSCHUTZRELAIS:

Das Motorschutzrelais befindet sich hinter dem Bedienfeld.

Für den Zugang zum Motorschutzrelais:

Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Die obere Abdeckung entfernen.

Die Kabel zum Bedienfeld abziehen.

Die vier Muttern, mit denen das Bedienfeld befestigt ist (SW 8 mm) [SW = Schlüsselweite], entfernen.

Das Bedienfeld entfernen.

Die vier Muttern (SW 8 mm) des schwarzen Gehäuses abschrauben.

Das Gehäuse vorsichtig abheben, da das Motorschutzrelais im Inneren des Gehäuses angeordnet ist.

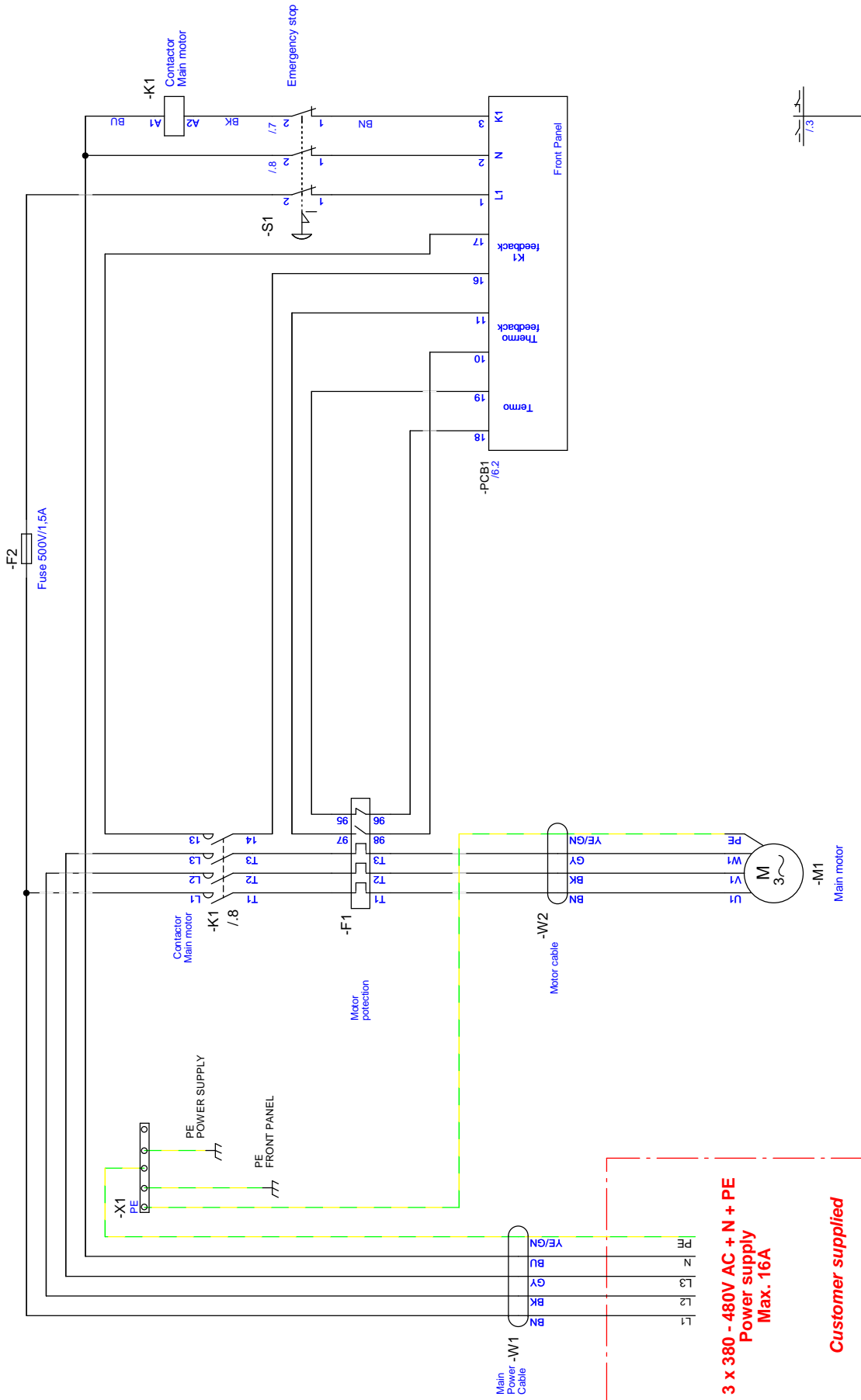
Das Relais zurücksetzen: Hierzu auf die rote Taste an der Oberseite des Relais drücken.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Diese Seite wurde absichtlich freigelassen

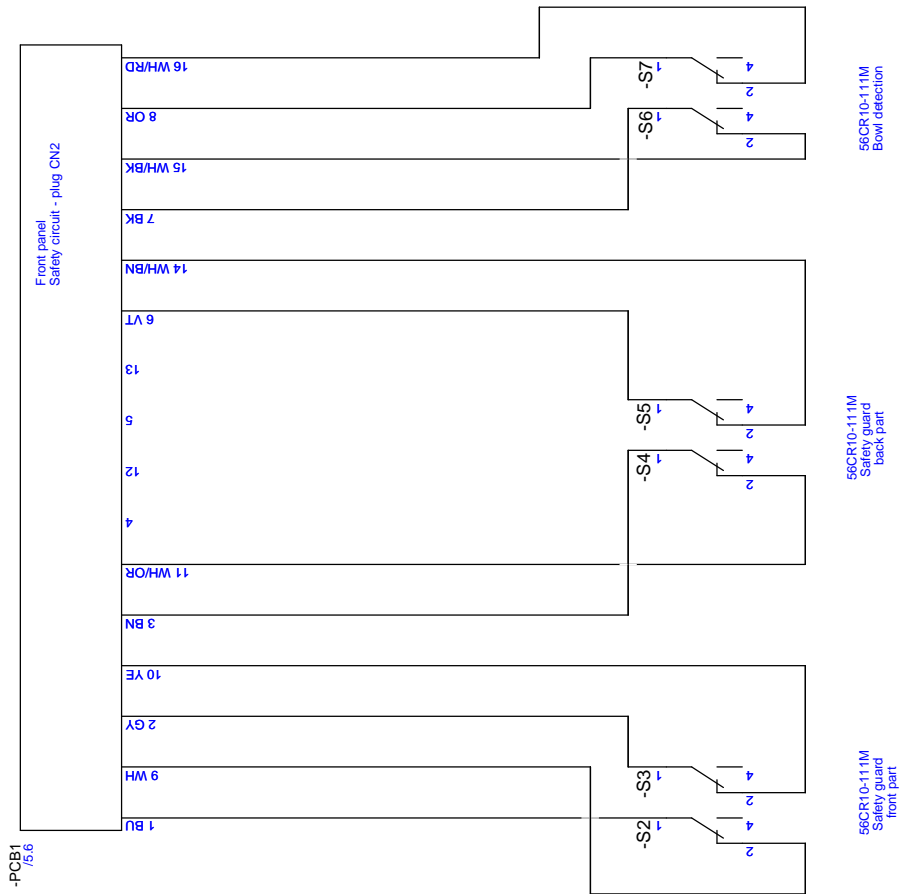
PRINZIPSCHALTPLAN:



**3 x 380V - 480V AC + N + PE
Power supply
Max. 16A**

Customer supplied

PRINZIPSCHALTPLAN:



Reinigungsanleitung für die Varimixer AR30, AR40, AR60.

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.*

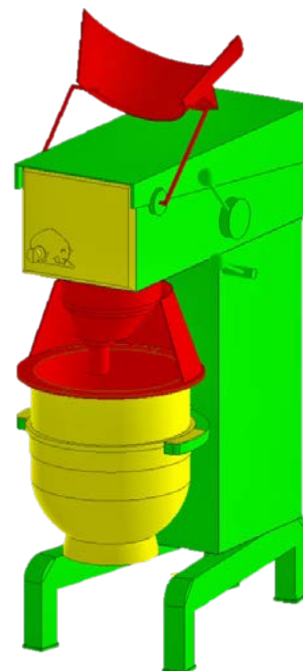
Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- 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.

Der Kesselring und manche Werkzeuge bestehen aus Aluminium:

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

Vor dem Beginn der Reinigung alle Schutzschirme und Werkzeuge der Rührmaschine 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. Bitte beachten! Der Kesselring besteht aus Aluminium.
Werkzeuge.	Die 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. Bitte beachten! Manche Werkzeuge sind eventuell aus Aluminium.
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.	Die Frontplatte mit einem leicht ausgewrungenen Tuch abwischen. Notaus-Schalter nicht vergessen.
Rührmaschine/Ständer.	Die Rührmaschine immer bei offenem und geschlossenem Kesselhaltesystem reinigen.

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

	<p>Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP32. Sie darf deshalb nur mit einem gut ausgewrungenen, feuchten Tuch abgewischt werden.</p> <p>Bitte beachten! Nie Wasser auf das Gerät spritzen.</p> <p>Maschinen mit der höheren Schutzart IP44 können mit Schaum gereinigt werden. Zum Abspülen nur einen dünnen Wasserstrahl verwenden, der normalem Regen entspricht. Das Wasser muss sauber sein und Trinkwasserqualität haben.</p>
Kesselhaltesystem.	<p>Das Kesselhaltesystem immer in geöffneter und geschlossener Position reinigen.</p> <p>Das Kesselhaltesystem immer mit einem gut ausgewrungenen feuchten Tuch reinigen – wie zur Reinigung des Ständers.</p> <p>Die Rollen der Kesselaufnahme trocken wischen, damit kein Wasser und keine Chemikalienreste zurückbleiben.</p>
Hebegriff und Geschwindigkeitsregelung	<p>Hebegriff und Geschwindigkeitsregelung mit einem gut ausgewrungenen feuchten Tuch abwischen.</p>
Lagerung.	<p>Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich.</p> <p>Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.</p>

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.

Weitere Einzelheiten zur Reinigung von Varimixer A/S-Rührmaschinen finden Sie auf unserer Website <https://varimixer.com/>

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](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier

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

Tillverkare; Fabbicante; 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, pooblašcene 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; Miejsceowość, 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](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



Varimixer

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