AR

Bruksanvisning

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

Gäller från maskinnummer:
AR30: 30007630
AR40: 40008430
AR60: 60007092

Varimixer

SV

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1404
2022 05 12
Översättning av original bruksanvisning

INDHOLDSFORTEGNELSE:

I allmänhet....2
Uppackning....2
Säkerhet....3
Installera en ny maskin....3
Rengöring....4
Arbeta med varma ingredienser....5
Maskinens maximal kapacitet....5
Användning av maskinen....6
Rekommenderade max. hastigheter....7
Maskinens uppbyggnad....8
Skötsel och smörjning....8
Justering av bredkilerem....9
Justering av hastighed....9
Justering av skålfastspänning....10
Justering av skålcentrering....10
Justering af skålhöjden....10
Justering av hastighet (kamskivor för låg och hög hastighet)....11
Felsökningsschema och åtgärder....13
Felkoder....13
Manuell återställning av motorskyddsreläet....14
Princip Elektriskt schema....16
Rengöringsinstruktioner....20
Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse....22

I allmänhet:

Denna handbok ska betraktas som en integrerad del av blandningsmaskinen och måste förvaras på maskinen under hela maskinens livslängd.

Innan du använder maskinen är det viktigt att du läser denna instruktion noggrant, särskilt avsnittet om användarsäkerhet.

Tillverkaren har rätt att uppdatera produktmanualen utan att uppdatera denna kopia av manualen.

Tillverkaren ansvarar inte för fel som orsakas av:

- Irrationell, felaktig eller felaktig användning av maskinen
- Motstridig användning (i motsats till den användning som beskrivs i manualen)
- Felaktig installation
- Felaktig strömförsörjning till maskinen
- Underlåtenhet att följa underhållsinstruktionerna
- Modifieringar av maskinen

Reservdelar och tillbehör är inte original eller specificerade för denna modell

Underlåtenhet att följa instruktionerna i denna manual

Vid fel på maskinen kontakta leverantören.

Garantin täcker inte fel orsakade av felaktig användning, överbelastning och bristande efterlevnad av underhållsbestämmelser

Uppackning:

Maskinen packas upp och förpackningar kasseras enligt de regler som gäller i landet

Innan du släpper maskinen från pallen, kontrollera att alla delar medföljer maskinen:

- Säkerhetsskärm, påfyllningstratt, skål
- Fettpistol, gummifötter, justeringsplattor.
- Skålvagn, visp, blandningsspade, krok och skrapa med blad, om detta alternativ har gjorts vid köpet.

Maskinen är fäst på pallen med bultar, för att lossa maskinen från pallen, skruva loss de fyra muttrarna med det medföljande verktyget och slå ut bultarna.

Säkerhet:

Maskinen får endast användas, rengöras och underhållas av utbildad personal över 14 år. Följ alltid lokala lagar och förordningar, med särskild uppmärksamhet på operatörens ålder, fysiska och mentala tillstånd.

Den kontinuerliga ljudnivån vid maskinen är för operatören max 70 dB (A)

Maskinen är designad för professionell användning i kök, bagerier och mer.

Maskinen får inte användas i en explosiv miljö.

Maskinen får endast användas enligt beskrivningen i denna manual.

Maskinen är avsedd för tillverkning av produkter som under bearbetningsprocessen inte utlöser reaktioner eller avger ämnen som kan vara skadliga för användaren.

Det kan medföra kroppsskada om händerna sticks ned i skålen medan mixern är igång..

Elanslutning ska utföras av behörig elektriker

En lyftanordning ska alltid användas när maskinen flyttas.

Vid flyttning av maskinen måste den alltid stå i vertikalt läge.

Lyft aldrig maskinen i handtagen för hastighets-regleringen eller handtagen för skållyftning.

Dammiga ingredienser:

Bör inte hällas i skål från stora höjder.

Påsen med till exempel mjöl öppnas i botten och ner i vattenkokaren.

Kör inte i toppfart för fort.

Installera en ny maskin:

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

Maskinen ska förses med gummifötter som motverkar både vibrationer och rostbildning. Distansbrickor kan sättas in under maskinens fötter om golvet inte är helt plant.

Maskinen placeras direkt på golvet, grundbultar i golvet behövs endast under speciella förhållanden, till exempel på fartyg.

Elanslutning:

Mixern skall anslutas till elnätet med en stickkontakt. Kontakten skall vara dimensionerad för min. 16 A, 230/400 V~, IP44.

Vid anslutning:

1 fas med 0 + jord används en 3-polig kontakt

2 faser + jord används en 3-polig kontakt

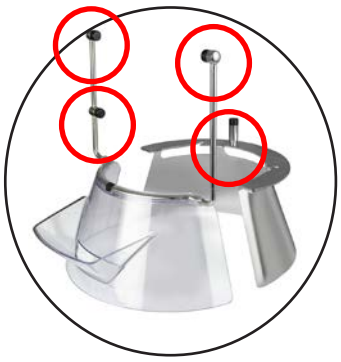
3 faser + jord används en 4-polig kontakt

3 faser med 0 + jord används en 5-polig kontakt

Innan du ansluter maskinen elektriskt, kontrollera att spänningen och frekvensen som är tryckt på maskinens skylt är korrekta i förhållande till installationsplatsen. Maskinplattan är placerad på maskinens övre högra sida.

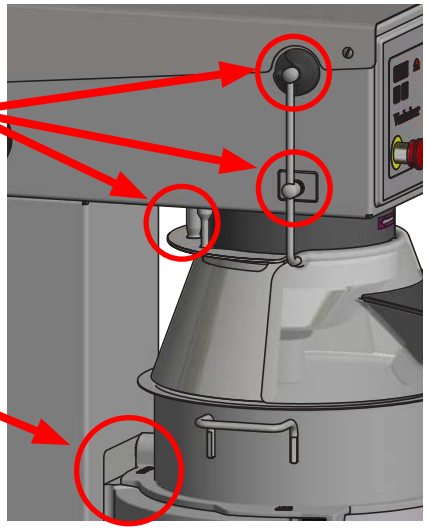
Varning för användare med implantat (t.ex. pacemakers, defilibratorer)
Blandningsmaskinen och säkerhetsskärm är utrustade med starka magneter

Säkerhetsskärm:
Område med starka magneter.



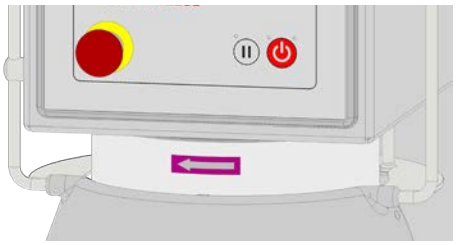
Skåldetektering:
Område med starka magneter på maskin och skål

Säkerhetsskärm:
Område med starka magneter på maskinen.



Kontroll av rörhuvudets rotationsriktning:

Lyft skålarmarna till normalt arbetsläge och starta maskinen – utan skål och verktyg. Kontrollera rörhuvudets rotationsriktning: Rörhuvudet skall rotera i samma riktning som pilen ovanför rörhuvudet anger. Om rotationsriktningen är fel skall 2 av anslutningskablarnas fasledningar byta plats.



Maskinens nettovikt:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

Hjälputtag:

Följande måste iakttas för maskiner med uttag för montering av en köttkvarn eller grönsaksskärare.

Använd endast tillbehör som är avsedda för maskinen, eftersom Varimixers originaltillbehör är en garanti för optimal drift och säkerhet.

Läs och följ alltid bruksanvisningarna för redskapet.

Maskinen är inställd på lägsta hastighet.

När du sätter in/tar bort redskap ska du koppla bort maskinen från elnätet genom ta ut strömkabeln från eluttaget.

Innan du börjar:

Ta bort ev. blandningsredskap från maskinen.

En tom skål placeras i arbetsläge.

Stäng säkerhetsskyddet.

Rengöring:

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

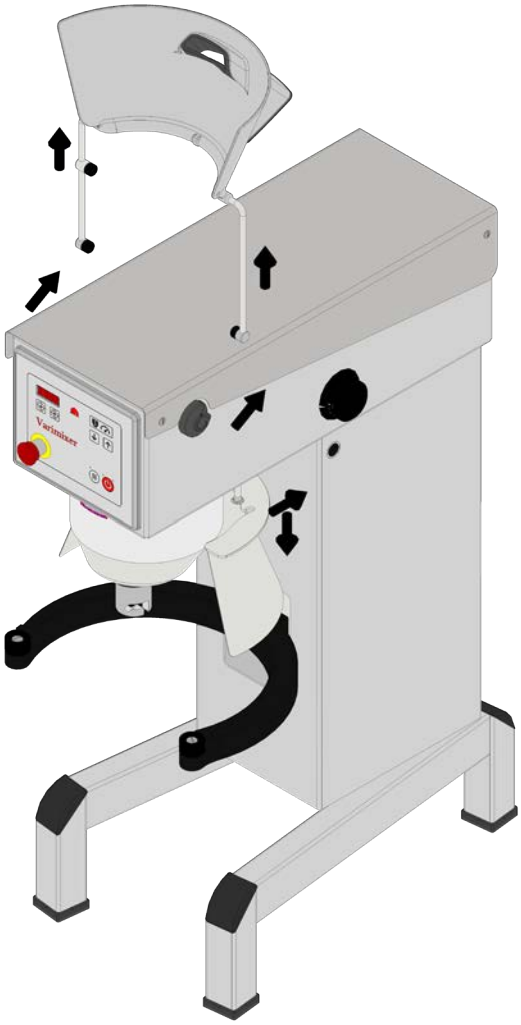
Före rengöring, koppla bort strömförsörjningen till maskinen genom att koppla bort anslutningskabeln från anslutningspunkten

Maskinen ska aldrig sköljas av med slang.

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.)

För att hjälpa till vid utarbetandet av kundspecifika städplaner har Varimixer A/S, baserat på gällande lagstiftning, utarbetat detaljerade rengöringsinstruktioner, som finns i slutet av denna manual och den senaste versionen finns på varimixer.com

Demontering av säkerhetsskärmar

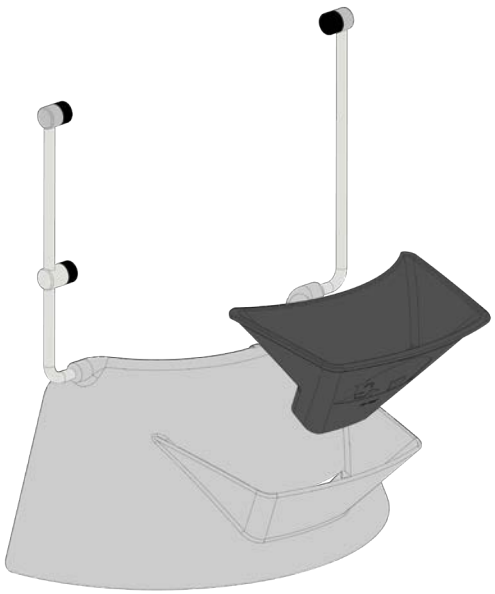


Arbeta med varma ingredienser:

Vid arbete med varma ingredienser som tillsätts via säkerhetsskärmens påfyllningshål ska påfyllningstratten användas.

Påfyllningstratten är tillverkad av livsmedelsgodkänd silikon och tål kontakt med varma ingredienser upp till 200ºC.

Om påfyllningstratten inte används får ingredienser som tillsätts via säkerhetsskärmens påfyllningshål inte överstiga 60ºC.



Maskinens max. kapacitet:

Kapaciteter per blandning	Verktyg	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Äggvita	Visp	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Vispgrädde	Visp	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Majonnäs *	Visp	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Kryddsmör	Spade	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Potatismos *	Spade/Visp	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Jäsdeg (50%AR) **	Krok	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Jäsdeg (60%AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Spade	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Tårtbotten	Visp	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Köttbullsfärs *	Spade	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasyr	Spade	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Munkar (50%AR)	Krok	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Skrapa rekommenderas
** Körning med lågt varvtal rekommenderas

Lokala variationer i råvarornas egenskaper kan påverka vattenupptagning, volym och bakningsegenskaper m.m.

AR = Absorption Ratio
(vätska i % av torrt material)

Beräkning **AR**

1 kg torrt material og 0,6 kg vätska:

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

Beräkning **Torrt material og vätska**

22 kg Jäsdeg, 60% AR
(tabell, maximal kapacitet for maskin AR30)

$$\textit{Torrt material} = \frac{\text{Max. kapac.} \times 100}{AR + 100}$$

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

vätska *= 22 kg - 13,75 kg = 8,25 kg*

Användning av maskinen:

Överbelastning:

Överskrid inte maskinens kapacitet - se tabell sidan 5.

Använd inte för hög hastighet, se rekommenderade hastigheter sida 7.

Använd rätt omrörningsverktyg.

Större fettklumpar eller kylda ingredienser måste finfördelas innan de placeras i vattenkokaren.

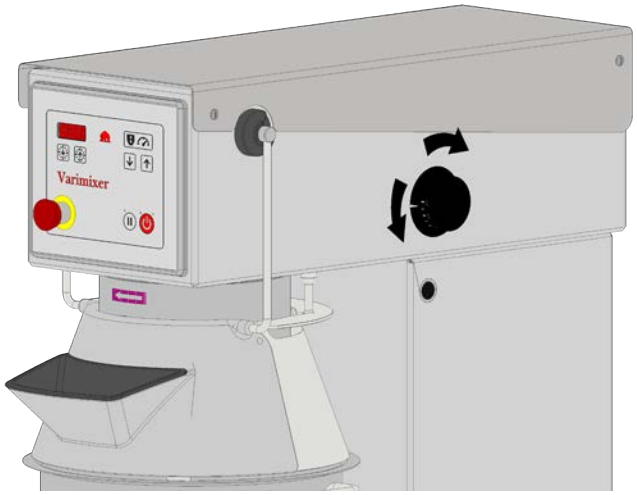
.

Långvarig överbelastning avbryter maskinen. Det är skrivet OL i maskinens display. Efter en kort stund återgår displayen till normalt läge och maskinen kan startas om

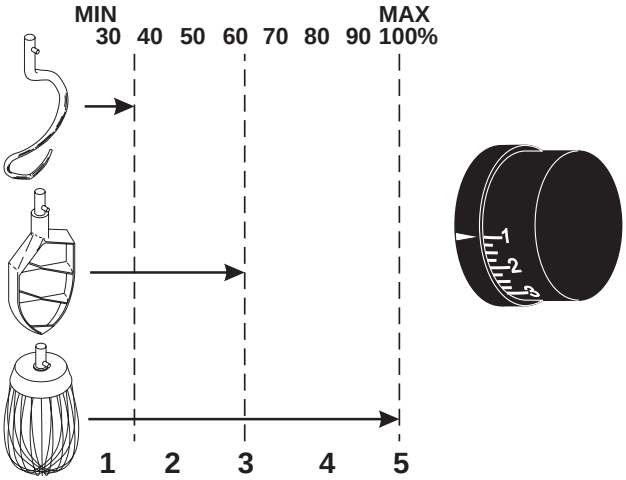
Fig. 2

Maskin med öppen säkerhetsskärm, sänkt skål och verktyg monterade.

Fig. 4 Hastighedsindikator



Anbefalede maksimum hastigheder:



Rekommenderade max. hastigheter:

Piskvisp	Blandingsspade	Krok
Grädde	Kakdeg	Bröddeg
Äggvitor	Smörkräm	Rågbröd
Majonnäs	Pannkakssmet	el. liknande
el. liknande	Köttfärs	
	el. liknande	

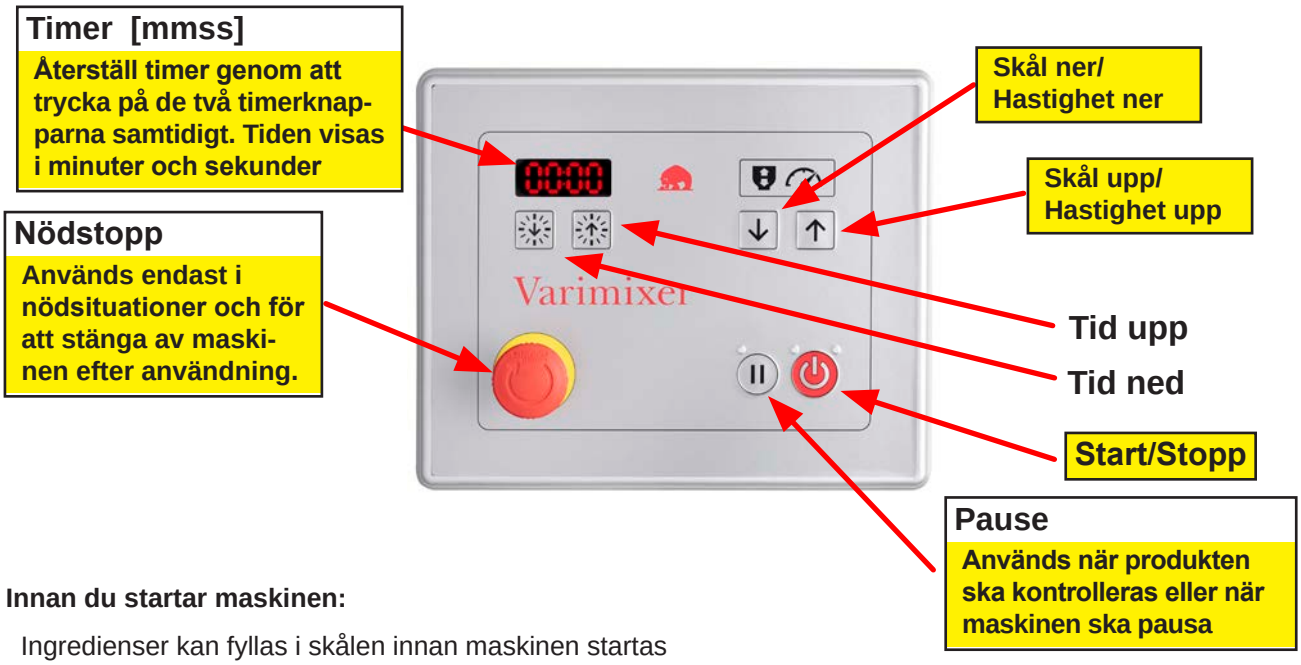
Korrekt användning av verktyg:

För tillverkning av potatismos används den speciella omröringsvispen nr 14 eller vispen med tjockare trådar, Alternativt använda blandingsspade och derefter det vanliga piskvisp

Vispen bör inte slås mot hårda motstånd, ex. skålens kant. Sådan behandling förkortar verktygets livslängd på grund av ökad deformering.

Stäng av maskinen - Tryck på nödstoppet

Slå på maskinen - Vrid nödstoppet medurs



Innan du startar maskinen:

Ingredienser kan fyllas i skålen innan maskinen startas

1. Placera önskat verktyg i skålen
2. Placera skålen mellan skålarmarna
3. Montera det bakre säkerhetsskyddet
4. Verktyget roteras på plats i bajonettfattningen
5. Skålen lyfts upp till arbetsläge
6. Montera det främre säkerhetsskyddet

Om så önskas ställs en drifttid in.

Maskinen är nu redo att startas

Starta maskinen:

Tryck for at starta maskinen.

Tryck på og tills du når önskad hastighet, hastigheden avläses på indikatorn på maskinens höger sida. Se även ”Rekommenderade maxhastigheter” side 6).

Maskinen körs tills den inställda tiden för timmar går ut eller användaren stoppar maskinen

Stoppa maskinen utan att nollställa timmarna (paus)

Om det är nödvändigt att lägga till ingredienser eller kontrollera innehållet i skål kan maskinen pausa utan att nollställa timern

- Tryck maskinen stannar

Skålen kan då sänkas eller säkerhetsskärmen öppnas

För att starta om maskinen, stäng säkerhetsskärmen och lyft upp skålen. Maskinen kan nu startas genom att trycka på Timern fortsätter att räkna ned.

Återställ timer:

Återställ timmar genom att trycka på de två timknapparna samtidigt.

Automatisk skålsänkning:

Om du använder timer kan du ange att skålen automatiskt ska sänkas ned när tiden löper ut och maskinen stannar.

Medan maskinen är igång dubbelklicka på , Den gröna lampan vid blinkar tills maskinen stannar.

När du använder automatisk skålsänkning är det viktigt att du stoppar maskinen med , eftersom inställningen annars nollställs.

Användning av nödstoppet för att stanna maskinen.

Används endast för nödsituationer och för att stänga av maskinen efter användning. Används inte vid normal drift.

Om nödstoppet aktiveras eller strömmen till maskinen avbryts, slutar verktyget att rotera och timern återställs.

Timer upprepar automatiskt föregående inställning:

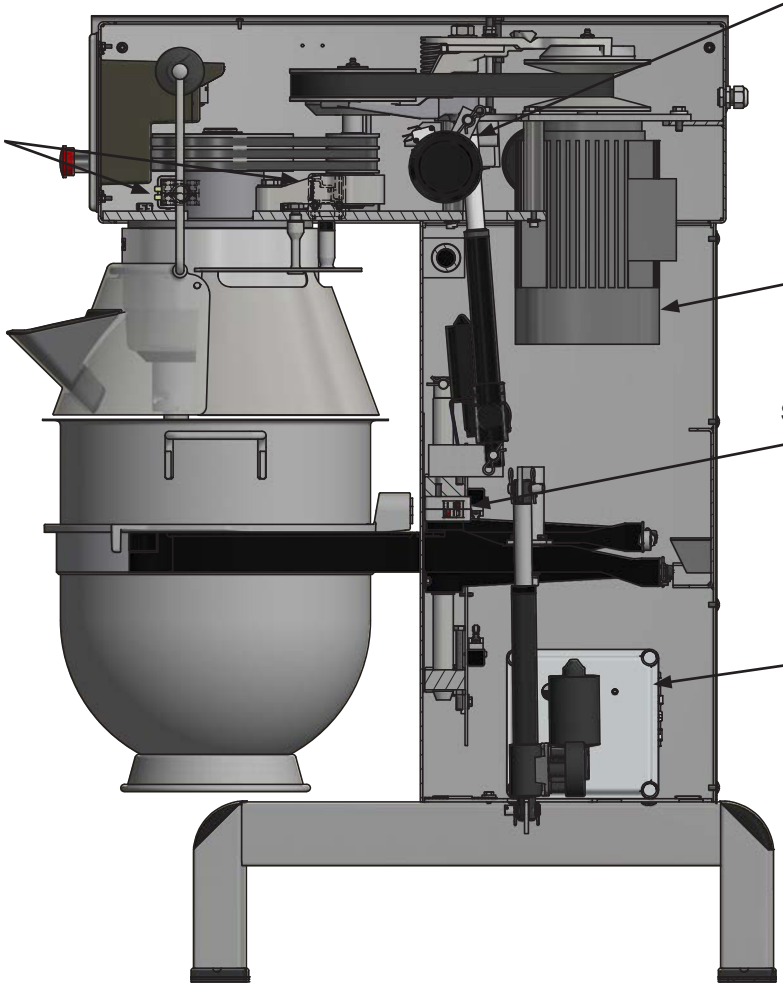
När drifttiden går ut och verktyget slutar rotera visar timer kort [0000] och visar sedan den tidigare inställda tiden.

Mer om timer:

Timern kan ställas in upp till 90 minuter.

Om timer inte är inställda visas drifttiden sedan maskinen startade.

Uppbyggnad af maskinen:



Före reparationer eller justeringar, koppla bort strömförsörjningen till maskinen genom att koppla bort anslutningskabeln från anslutningspunkten.

Skötsel och smörjning:

Den steglöst variabla drivning smörjs regelbundet, vilket motsvarar ett smörjintervall på ca. 60 timmars körning med maskinen.

Fig 5, Smörjning av steglös drivning::

OBS. Specialfett !!

(Använd fettspruta som medföljer mixern vid leverans). Starta mixern och höj hastigheten till ca. 50%. Stanna mixern (nötstopp) och öppna locket på toppen av mixern. Överst på var och en av de 2 remskivesatsernas axel finns en smörjnippel (fig.5 pos.1). Pressa fett genom smörjnippeln till dess att motståndet mot fettsprutan blir tungt, eller tills fett tränger ut mellan axeln och remskivorna.

Mixern får ej startas innan skruvarna, som håller fast locket, är i skruvade.

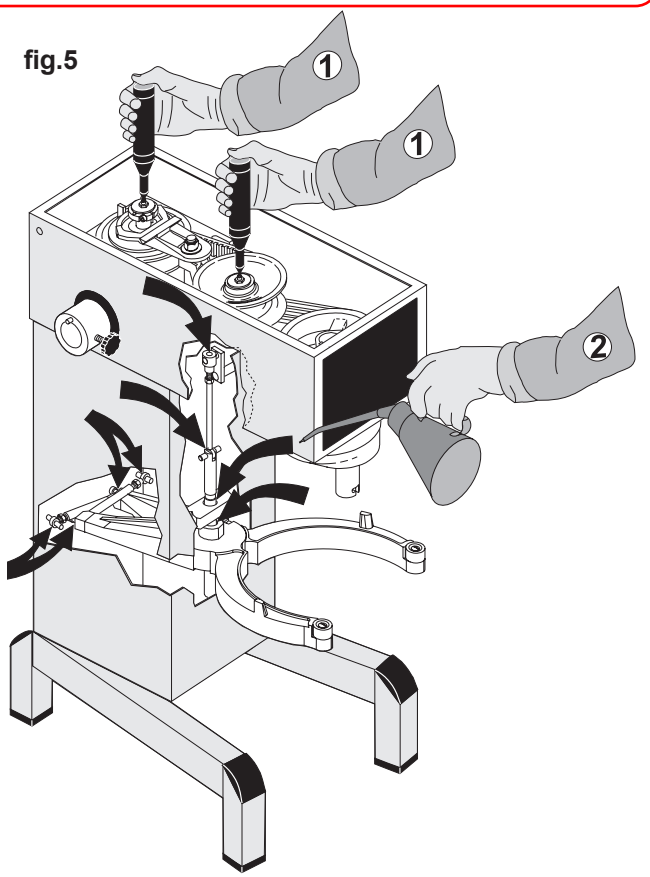
Starta mixern och låt den gå tillbaka till låg hastighet.

Stanna mixern och fyll fettsprutan med nytt fett, så att den är redo för användning till nästa smörjning.

Smörjning av övriga rörliga delar:

De rörliga delarna på bunkens armar samt axel smörjs med olja. Smörjningen görs genom att man tar av mixerns bakre beklädnad och smörjer markerade ställen med hjälp av oljekanna (fig.5 pos2).

fig.5



Fetttyper:

Till remskivornas axel: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Vid reparation av rörhuvud: Kugghjul och kuggkrans smörjs med **CASTROL Molub- Alloy** og **936 SF Heavy.**

Vid reparation av hjälputtag: Hjälputtagetet fylls med 0.35 L **TOTAL CERAN CA.**

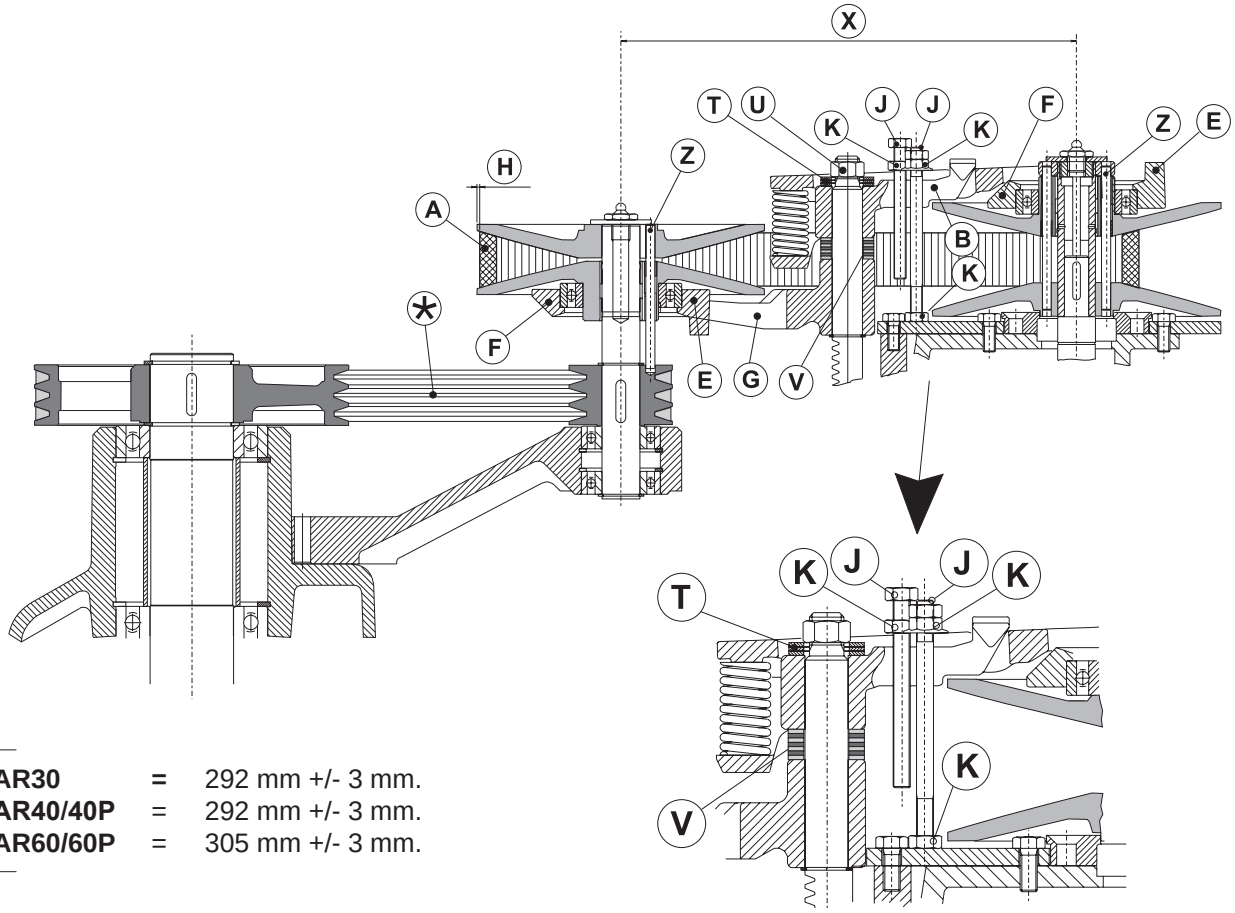
Justering av Special V-rem:

Avståndet **(X)** är endast vägledande eftersom det beror på V-remmens tolerans.

1. Starta med spända kilremmar**(✱).**
2. Bredkilremmen **(A)** spännes genom att flytta 1 eller 2 skivor från **(V)** till **(T)**.
3. Starta mixern och låt den gå när muttern **(U)** spännes. Den får inte spännas för hårt.
4. Tappen **(E)** på växelskiftarringen **(F)** skall, i den främre remskivan, placeras inne i variatorgaffeln **(G),** och på den bakre remskivan placeras tappen utanför gaffeln för remspännaren **(B)**, (båda skall vändas bakåt).
5. Toleranser i transmissionen kan förorsaka att bredkilremmen **(A)** träffar remskivornas stift **(Z)** när hastigheten är uppjusterad. Vid sådana tillfällen skall avståndet **(X)** minskas.
6. Följ instruktioner enligt avsnitt:
   ”Justering av hastighet”

Justering av hastighet:

1. Regleringsarmens stoppskruvar **(J)** skall justeras så att måttet **(H)** är **1 - 2 mm** på främre och bakre remskivan vid respektive låg och hög hastighet. Spänn kontramuttern **(K)** när hastigheten är korrekt.
2. Toleranser i transmissionen kan förorsaka att bredkilremmmen **(A)** träffar remskivornas stift **(Z)** när hastigheten är uppjusterad. Vid sådana tillfällen skall avståndet **(X)** minskas, se **”justering av bredkilremmen**, och justera sedan åter hastigheten.



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

Justering av hastighet (kamskivor för låg och hög hastighet):

Kontrollera att maskinen inte är igång, att skålen är i det översta läget och att säkerhetsskärmen är stängd innan du gör några justeringar.

Aktivera nödstoppet för att säkerställa att det inte går ström till maskinen. Ta av maskinens lock.

Koppla loss servomotorn **(A)** från servoarmen **(B)**: Ta bort sprinten **(C)** och stiftet **(D)**. Lossa inte servoarmen **(B)** från axeln **(E)**.

Lossa pinolskruven **(F)** och ta ur hastighetsindikatorn **(G)**.

Lossa skruven i spännstycket **(H)** och ta bort skivan med pilen **(I)**.

Placera handtaget för manuell hastighetsreglering **(J)** i axeln **(E)** (där hastighetsindikatorn satt), så att den pekar uppåt och framåt.

Starta maskinen.

För handtaget mot min.hastigheten (mot maskinens framsida) tills avståndet mellan remmen och kanten av rörhuvudets remskiva är ca 1 mm, se **fig. 7a.**

Stoppa maskinen med nödstoppet.

Lossa skruvarna på de två kamskivorna **(K)** och **(L)**.

Vrid kamskivan för min.hastighet **(K)** tills den aktiverar mikrobrytaren. Dra åt skruven.

Frigör nödstoppet och starta maskinen.

Vrid handtaget mot max. hastighet (bort från maskinens framsida) tills avståndet mellan remmen och kanten av motor-remskivan är ca 2–3 mm, se **fig. 7b**.

Stoppa maskinen med nödstoppet.

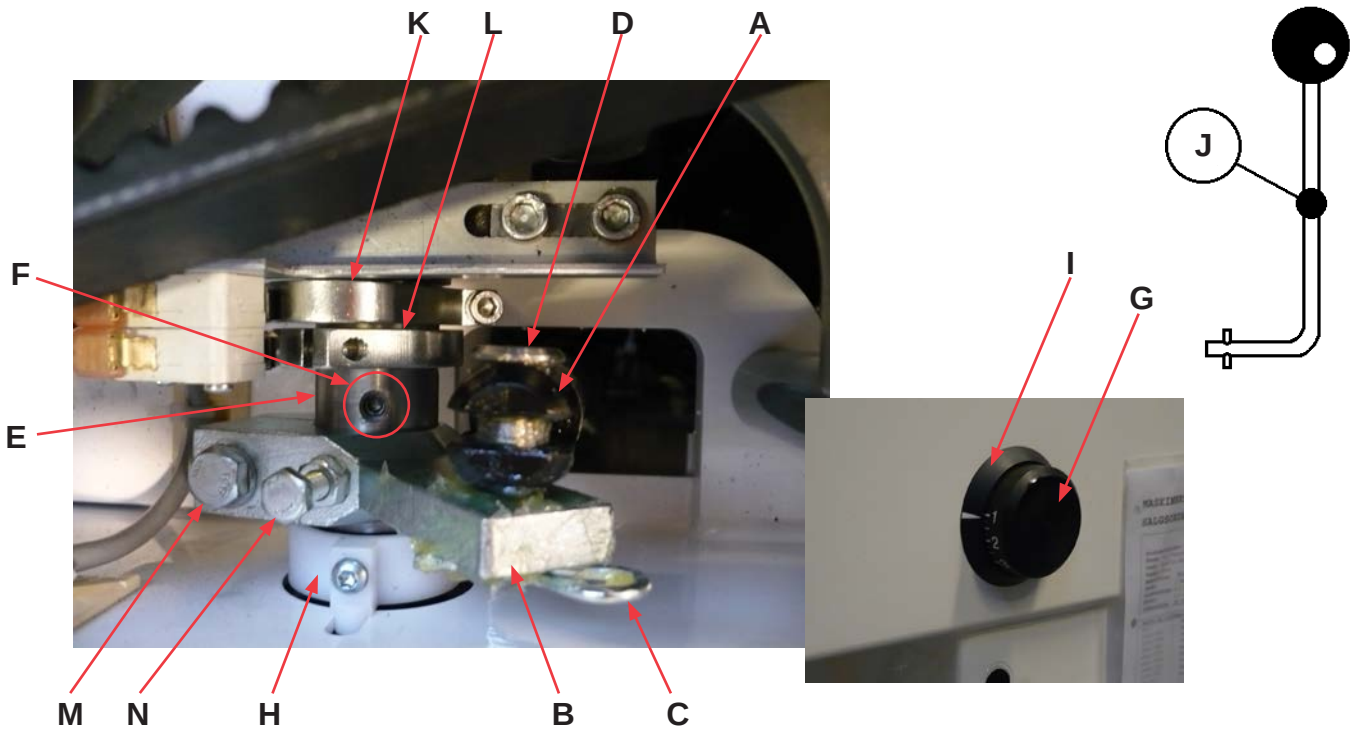
Vrid kamskivan för max. hastighet **(L)** tills den aktiverar mikrobrytaren. Dra åt skruven.

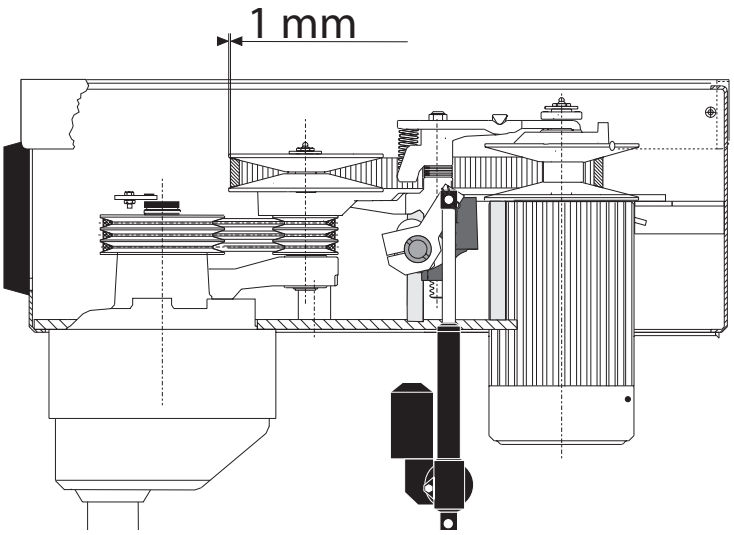
Ta bort handtaget

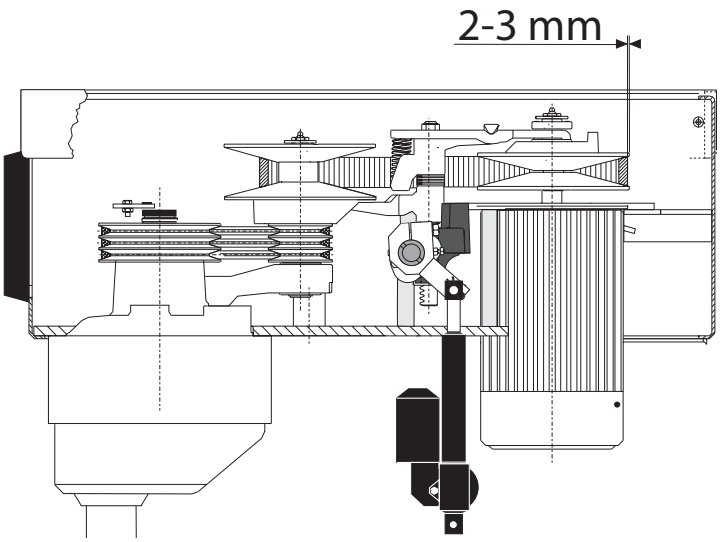
Montera tillbaka servomotorn på servoarmen och kontrollera att motorn inte kläms mot stativet, axeln eller andra delar samt att motorn inte hamnar i det ”dåliga” läget **(fig. 8)** vid max. hastighet.

Om servomotorns lägen inte är optimala lossar du skruvarna **(M)** och **(N)**, som håller fast servoarmen på axeln, och justerar servoarmen. Montera därefter tillbaka handtaget och justera kamskivorna på nytt.

När du är klar med justeringen av min.- och max. hastigheten monterar du spännstycket och skivan med pilen. Därefter monterar du hastighetsindikatorn.


K
L
D
A
J
F
I
G
E
M
N
H
B
C


1 mm


2-3 mm

Justering av skålfastspänning:

Skålarmarna skall vara upplyfta i normal arbetsplacering. Kontramuttrarna **(1)** lossas **(fig.6).** Tag ut låssprintarna **(2)**. Vrid bultarna **(3)** tills dess korrekt fästspänning av skålen uppnåtts. Genom att vrida **ut** bultarna ur utvidgningsröret ökas fastspänningen. Börja med att vrida den ena bulten ½ varv.

Justeringsdiametern mäts invändigt mellan skålarmarna:

Justeringsdiameter:

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

Justering av skålcentrering:

Kontramuttrarna **(1)** lossas **(fig.6).** Tag ut låssprintarna **(2)**. Vrid bultarna **(3)** till dess att skålen sitter i mixerns centrum. För att inte ändra på skålens fastspänning med denna justering skall den ena bulten vridas **ut** ur utvidgningsröret och den andra vrids **in** i röret. Kontrollera med hjälp av blandingsspaden, och vrid runt rörhuvudet med handen innan spänningen anslutes.

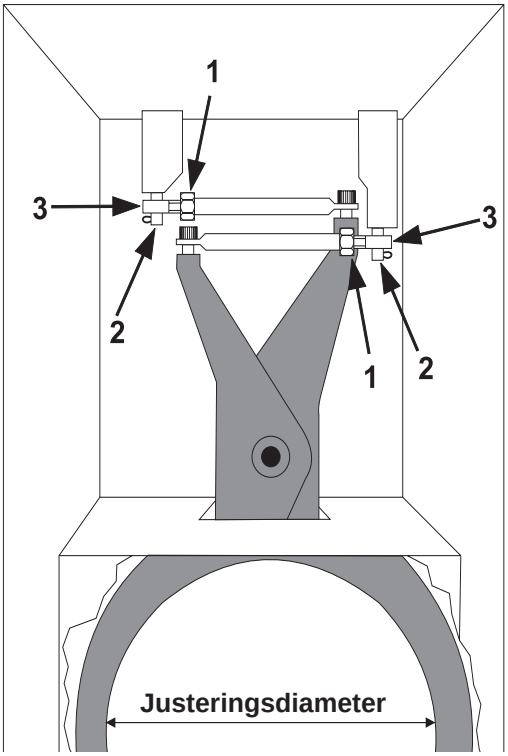
Justering av skålhöjden:

Skålens högsta och lägsta position bestäms med mikrobrytare (1) och (2), (fig.6a). De mekaniska stoppen bestående av skruv (3) och (4) är inställda på så sätt, att de träffas ca 1 mm efter att mikrobrytaren träffas, om denna skulle utebli. Skålarmarnas högsta position justeras genom att bocka fjäderarmen på mikrobrytare (2), antingen framåt, eller bakåt; det är mycket viktigt att stoppskruven (3) inställs efteråt. På samma sätt ställs den lägsta positionen in genom att böja fjäderarmen på mikrobrytare (2). OBS: fjäderarmen får inte böjas så långt bak, att skålarmarna inte nås. Efteråt inställs mekaniskt stopp (4)

Skålhöjde (X):

AR30	=	162mm
AR40	=	162mm
AR60	=	178mm

fig.6 Justering af skålfastspänning och skålcentrering:



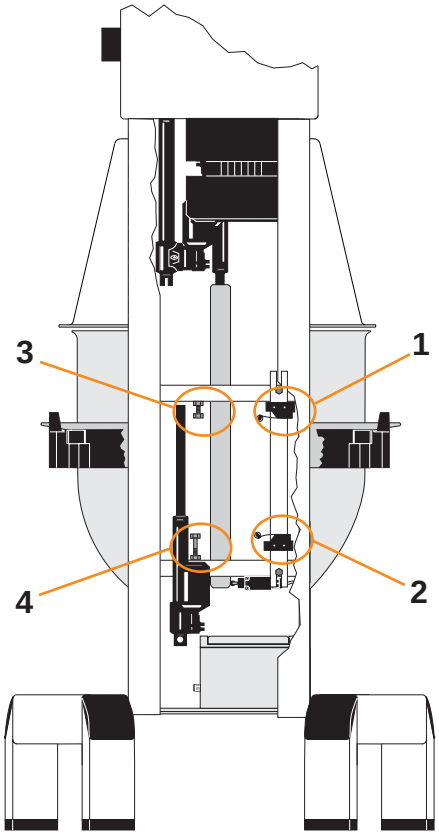
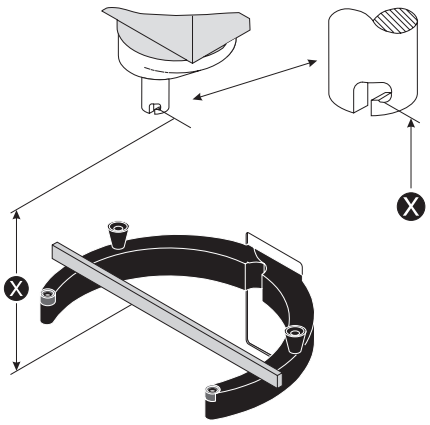


fig.7a Måling af kedelhøjde



Felsökningsschema:	Åtgärder:
Klappande ljud från mixerns stängda del.	*Justering av bredkilrem*
Mixern börjar ”strejka” vid degknådning, som normalt inte vållar problem.	*Justering av bredkilrem*
Mixern ändrar hastighet av sig själv.	*Justering av bredkilrem*
Minimum och maximumhastighet ändrar sig.	*Justering av hastighet*
Skålen sitter för hårt eller för löst	*Justering af skålfastspänning*
Verktygen slår emot sidorna av skålen	*Justering af skålcentrering*
Verktygen slår emot skålens botten.	*Justering af skålhöjd.*

Felkoder som visas på displayen:

OL:

Om maskinen överbelastas stannar motorn och det står OL för ”OverLoad” på displayen.

- Låt maskinen svalna.
- Om maskinen inte går över till normalläge måste reläet återställas manuellt.
- Se avsnittet ”Manuell återställning av motorskyddsreläet”, side 14.

EE1:

Om maskinens skål inte är i arbetsläge, vid tryckning på start, visas

på displayen.

- Placera skålen i skålhållaren och lyft hållare och skål till arbetsläge.

EE2:

Om maskinens säkerhetsskärm inte är korrekt monterad eller stängd vid tryckning på start, visas

på displayen.

- Montera bakre och främre delen av säkerhetsskärmen korrekt.

EE6:

Om maskinen visar

vid tryckning på start är maskinens startrelä inte korrekt aktiverat.

- Kontakta en tekniker för kontroll av maskinens startrelä.

Manuell återställning av motorskyddsreläet:

Motorskyddsreläet är placerat längst ner på maskinen i kapslingsboxen.

För att komma åt motorskyddsreläet:

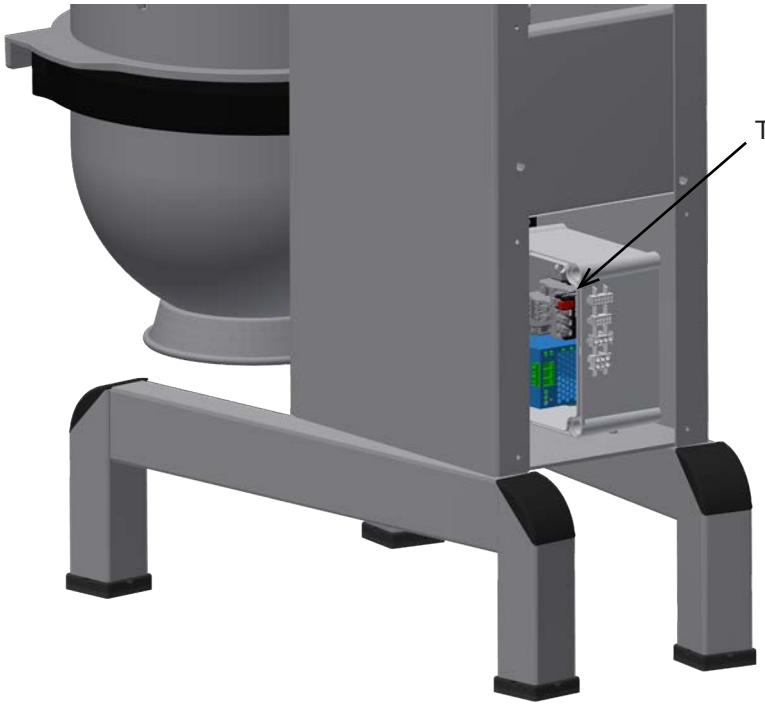
Koppla bort maskinen från elnätet.

Avlägsna täckplattan för påsen.

Skruva loss kapslingskåpan.

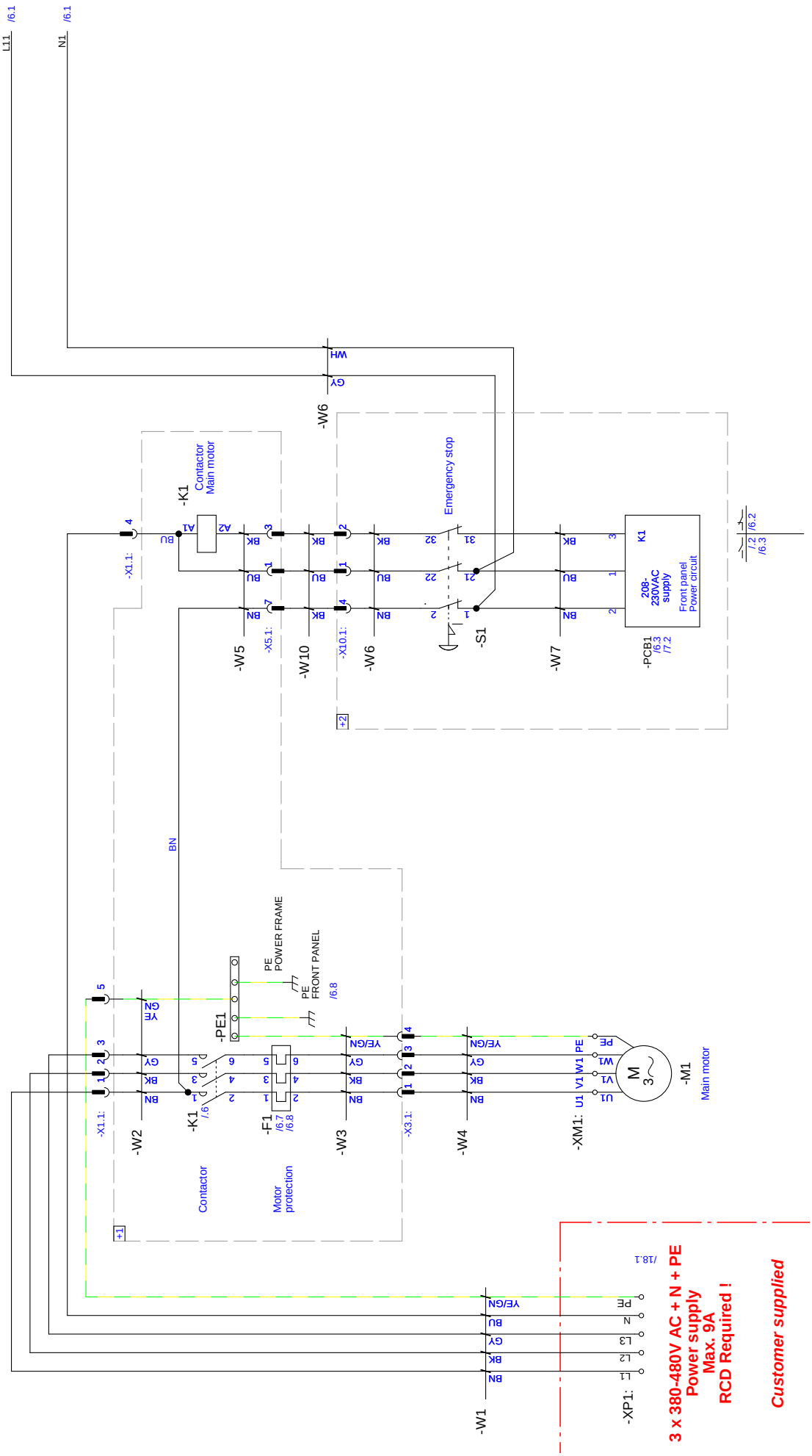
Återställ reläet genom att trycka på den röda knappen ovanpå reläet.

Montera i omvänd ordning.

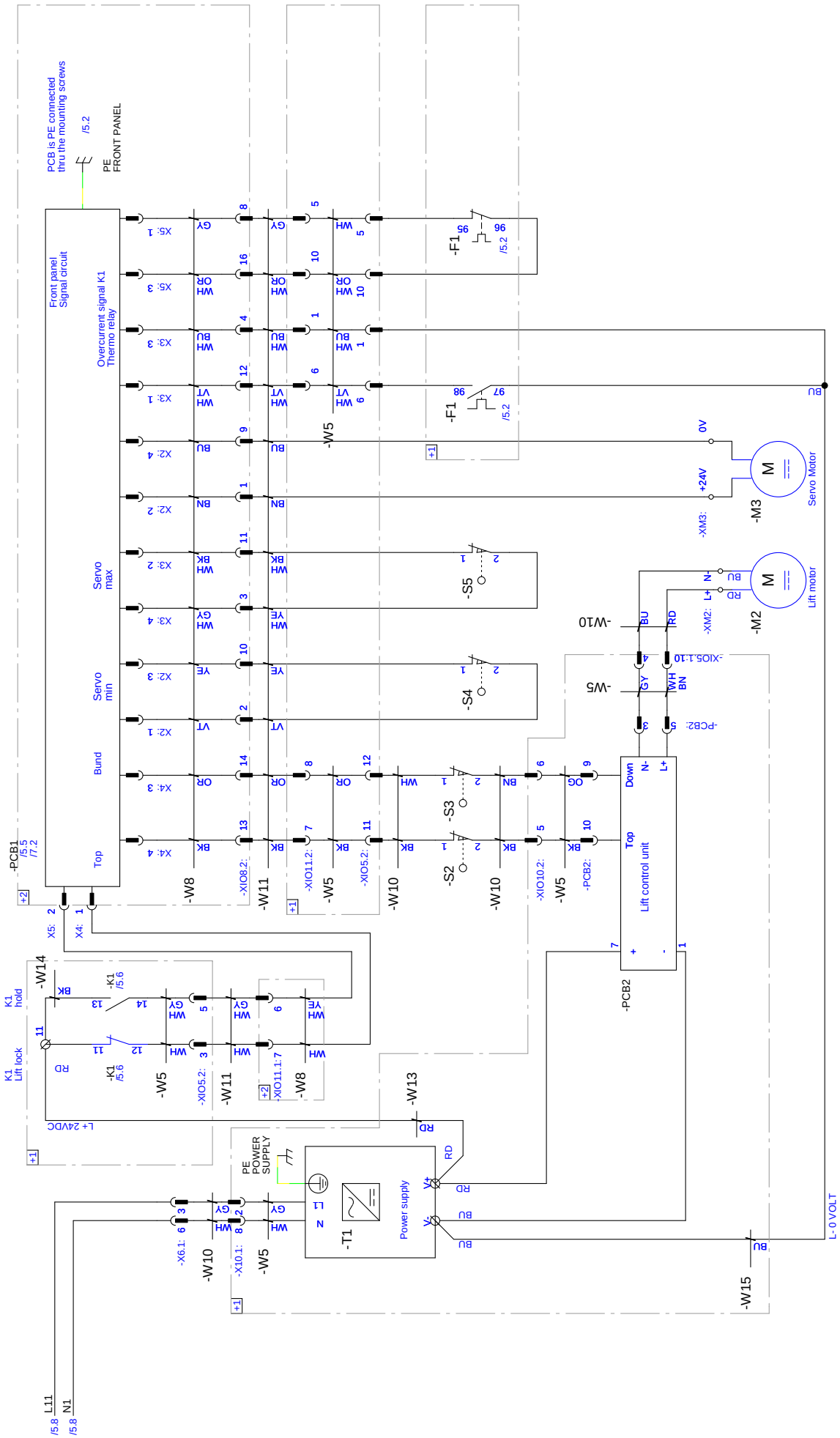


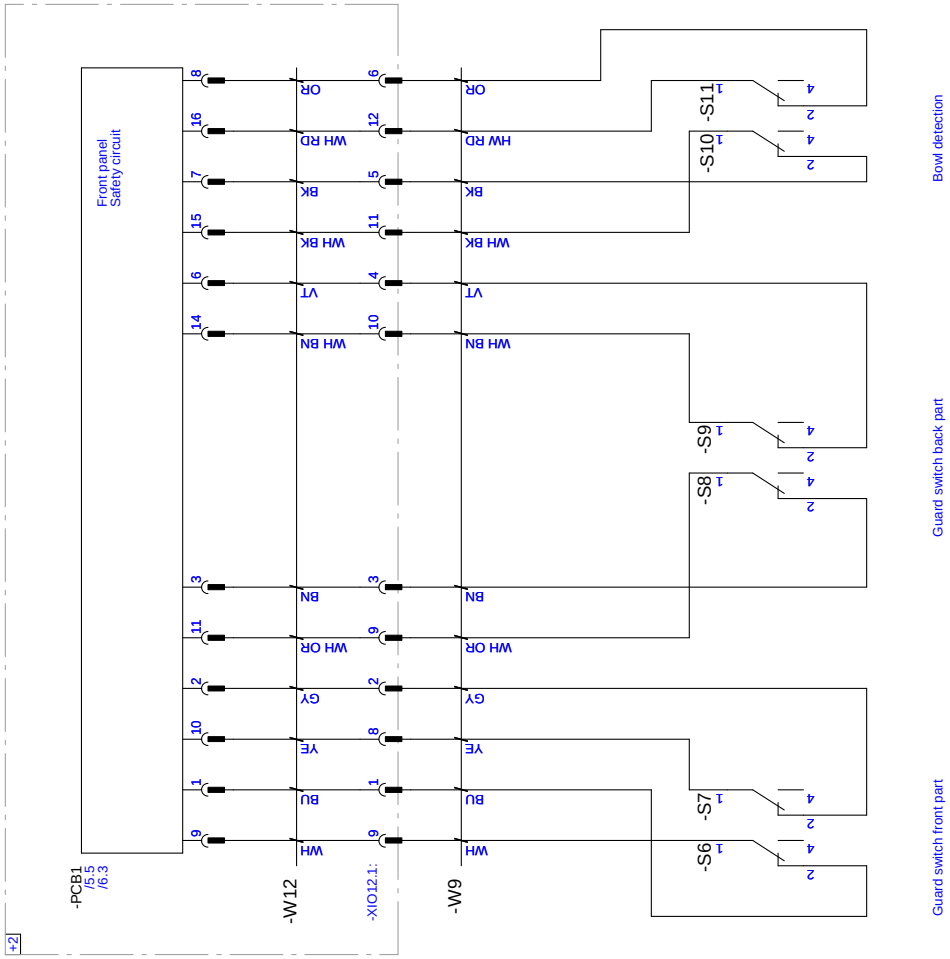
Denna sida har avsiktligt lämnats tom

PRINCIP ELEKTRISKT SCHEMA:



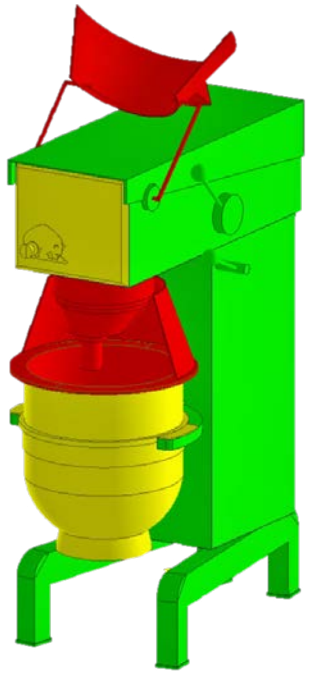
PRINCIP ELEKTRISKT SCHEMA:




+2
-PCB1
/5.5
/6.3
Front panel
Safety circuit
-W12
-XIO12.1:
-W9
WH
BU
YE
GY
WH OR
BN
VT
WH BN
WH BK
BK
WH RD
OR
HW RD
-S6
-S7
-S8
-S9
-S10
-S11
Guard switch front part
Guard switch back part
Bowl detection

Denna sida har avsiktligt lämnats tom

Rengöringsguide för Varimixer AR30, AR40, AR60.



En riskbedömning måste alltid göras för alla rengöringsprocesser som ingår i livsmedelsproduktion.
Varimixer A/S[1] har utifrån gällande lagstiftning sammanställt nedanstående tabell som ett hjälpmedel vid utarbetandet av kundspecifika rengöringsplaner. Vikten av rengöring i enskilda områden av blandaren illustreras med hjälp av färger.*

Blandarens delar består huvudsakligen av rostfritt stål EN1.4301 (AISI 304). För att undvika att stålet korroderar måste följande riktlinjer följas:

- Kloridhalt (Cl^-) under 50 ppm vid temperaturer upp till 80 °C.
- Använd aldrig hård stålull/svamp eller andra hårda föremål som kan repa stålytan.
- Efter användning av kemikalier ska blandaren alltid diskas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Skålringen och vissa verktyg är tillverkade av aluminium:

- När aluminium diskas måste pH-värdet alltid ligga mellan 5,0 och 8,0.

Innan du börjar rengöra ska du ta bort alla säkerhetsskydd och verktyg från blandaren.

* **Område utan kontakt med livsmedel.** = låg risk.

Stänk-område. = måttlig risk.

Område med direkt kontakt med livsmedel. = hög risk.

Rengöring steg-för-steg		
Skål.		Töm skålen och skölj med vatten. Ställ in skålen i diskmaskinen eller diska den för hand med en mjuk svamp eller borste. **Obs: Skålringen är av aluminium.**
Verktyg.		Ta bort eventuella matrester från verktygen och skölj med vatten. **Obs: Slå aldrig vispen mot skålens kant eller andra föremål.** Diska verktygen för hand eller i diskmaskin. Ta alltid bort den rostfria delen av skrapbladet innan du rengör det. **Obs: Vissa verktyg kan vara av aluminium.**
Säkerhetsskydd.		Diska säkerhetsskydd för hand eller i diskmaskin.
Bajonettkoppling.		Kontrollera alltid bajonettkopplingen där verktygen är monterade för att se om det finns matrester. En fuktig trasa eller svamp kan föras in i bajonettkopplingen för att lossa matrester.
Frontpanel.		Torka av frontpanelen med en lätt urvriden trasa. Kom ihåg att rengöra nödstoppet.

[1] **DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, etc.**

Blandare/ställ.	Diska alltid blandaren med skålens låsningssystem i öppet och stängt läge. Blandaren är klassificerad enligt IP-32. Den får därför endast torkas av med en väl urvriden, fuktig trasa. **Obs: Spruta aldrig vatten på maskinen.** Maskiner med den uppgraderade versionen IP-44 kan diskas med skum. Avsköljning ska begränsas till tunna vattenstrålar som motsvarar normalt regn. Vattnet måste vara rent och av dricksvattenkvalitet.
Skålens låsningssystem.	Rengör alltid skålens låsningssystem i öppet och stängt läge. Rengör skålens låsningssystem med en väl urvriden, fuktig trasa, på samma sätt som när du rengör stativet. Torka hjulen på skålvagnen för att avlägsna vatten och rengöringskemikalier.
Lyftarmen och hastighetsreglaget.	Torka av lyftarmen och hastighetsreglaget med en väl urvriden, fuktig trasa.
Förvaring.	Skålen kan monteras på blandaren efter rengöring. Om skålen förvaras på blandaren rekommenderar vi att du täcker den. **Obs: För att undvika korrosion av stålet får du aldrig förvara livsmedel med höga koncentrationer av syra eller salt i skålen.**

Desinfektion

Desinfektion kräver starka kemikalier. Gör alltid en bedömning av om desinfektion av blandaren kommer att göra någon skillnad för livsmedelssäkerheten för slutprodukten.
Obs: Ta alltid reda på rekommendationerna från leverantören/tillverkaren av rengörings- och desinfektionsprodukterna innan de används.

Om vatten från rengöring och desinfektion blir kvar och avdunstar på blandarens yta, kommer koncentrationen av klorider och andra kemikalier att vara högre än under rengöringsprocessen.
Skölj och torka alltid av blandaren med rent vatten av dricksvattenkvalitet efter användning av kemikalier.

Alla oxiderande kemiska desinfektionsmedel måste sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.
Om man inte har tillgång till rent vatten av dricksvattenkvalitet kan man desinficera med varmvatten, ånga och desinficera med IPA-etanol och etanol.
Obs: Skaffa alltid ett skriftligt intyg från leverantören/tillverkaren av desinfektionsmedlet om att det är säkert och kan användas utan att sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Felaktig användning av desinfektionsmedel kan skada blandaren.

Syrafast rostfritt stål

Vid tillverkning av starkt sura produkter och/eller produkter med hög salthalt och vid rengöring med starka kemikalier rekommenderar vi att blandarskålen och verktygen köps i syrafast rostfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrafast rostfritt stål är mer korrosionsbeständigt och tål som jämförelse kloridkoncentrationer (Cl^-) under 50 ppm vid temperaturer upp till 100 °C.

Mer information om rengöring av blandare från Varimixer A/S finns på vår webbplats 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 (dealers only) 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, pooblaščene 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; Miejscowość, 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) or contact your supplier

Varimixer

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

THE MIDDLEBY CORPORATION