

AR

Gebruiksaanwijzing



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

Geldig vanaf machinenummer:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092



Varimixer

NL

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1406
Originele gebruikershandleiding
2022 05 12

INHOUDSOPGAVE:

Algemeen	2
Uitpakken.....	2
Veiligheid	3
Installatie van een nieuwe machine.....	3
Reiniging.....	4
Werken met warme ingrediënten.....	5
Maximumcapaciteit van de menger.....	5
Bediening.....	6
Aanbevolen max. snelheid	7
Constructie van de menger	8
Onderhoud en smering.....	8
Instelling van de variatorriem.....	9
Instelling van de snelheid	9
Instelling van de kuipklemmen	10
Het centreren van de kuip	10
Instelling van de kuiphoogte	10
Afstellen van snelheid (nokkenschijven voor hoge en lage snelheid)	11
Storingzoektabel en Maatregel.....	13
Foutcodes	13
Handmatig resetten van het motorbeveiligingsrelais.....	14
Bedradingsschema:.....	16
Reinigingsgids	20
Inhoud van de verklaring van overeenstemming voor machines	22

ALGEMEEN:

Deze handleiding moet worden beschouwd als een integraal onderdeel van de machine en moet tijdens de levensduur bij de machine worden bewaard.

Voordat de machine in bedrijf wordt genomen, moeten deze instructies nauwkeurig worden doorgelezen, met name het gedeelte over de veiligheid van de gebruiker.

De fabrikant kan de producthandleiding updaten zonder deze kopie van de handleiding te updaten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor fouten veroorzaakt door:

- Onvoorzichtig, verkeerd of onjuist gebruik van de machine
- Niet-standaard gebruik (niet voor de in de handleiding beschreven doeleinden)
- Onjuiste installatie
- Onjuiste voeding naar de machine
- Het niet naleven van de onderhoudsinstructies
- Aanpassingen aan de machine
- Reserveonderdelen en accessoires die niet origineel of niet gespecificeerd zijn voor dit model
- Het niet naleven van de instructies in deze handleiding

Neem bij fouten aan de machine contact op met de leverancier.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik, overbelasting of het niet naleven van de onderhoudsinstructies door de gebruiker.

UITPAKKEN:

De machine moet worden uitgepakt en de verpakking moet volgens de in het betreffende land toepasselijke voorschriften worden afgedankt.

Voordat u de machine van de pallet verwijdert, moet u controleren of alle onderdelen bij de machine aanwezig zijn:

- Beschermkap, vultrechter, kuip
- Vetspuit en rubberen poten, tussenstukken voor hoogteafstelling
- Trolley, garde, mengarm, haak en schraper met blad en hulpstukaandrijving - als die bij het plaatsen van de order zijn geselecteerd.

De machine is met vier bouten vastgezet aan de pallet. Om de machine los te maken van de pallet draait u de vier moeren los met het meegeleverde hulpstuk en slaat u de bouten eruit.



VEILIGHEID:

De machine mag alleen worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door opgeleid personeel ouder dan 14 jaar. Leef de lokale wetgeving en voorschriften altijd na en let daarbij vooral op de leeftijd, fysieke en mentale toestand van de operator.

Het constante geluidsniveau van de werkplek voor de operator is lager dan 70 dB (A).

De menger is ontworpen voor commercieel gebruik in keukens, cateringbedrijven en bakkerijen.

De machine mag niet worden gebruikt in een explosieve omgeving.

De menger mag uitsluitend worden gebruikt zoals in deze handleiding wordt gespecificeerd.



De menger is ontworpen voor het bereiden van producten die tijdens de bereiding geen reacties veroorzaken of stoffen afgeven die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.



Als u tijdens bedrijf van de menger uw vingers in de kuip steekt, kan dit tot letsel leiden.



Elektrische aansluitingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Gebruik altijd heftrusting om de machine te verplaatsen.

Bij het verplaatsen van de machine moet deze altijd in een verticale positie zijn.

De machine mag niet aan de lifthendel voor de kuip en hendel voor de snelheidsregeling worden getrokken of opgetild.

Poederachtige ingrediënten:

Deze mogen niet van grote hoogte in de kuip worden gestort.

Zakken met bijvoorbeeld meel moeten aan de onderkant worden geopend en in de kuip worden gehouden.

Voer de snelheid niet te snel op naar de maximale snelheid.

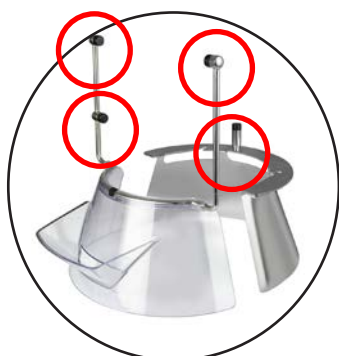


Waarschuwing voor gebruikers met implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators).

Menger en beschermkap zijn uitgerust met sterke magneten

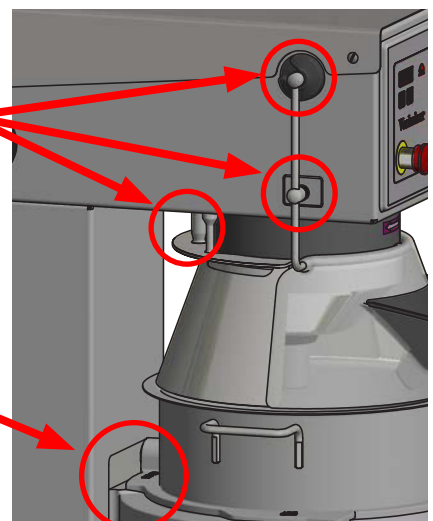
Beschermkap:

Gebieden met magneten



Gebieden op menger met magneten - voor beschermkap

Gebieden op menger en kuip met magneten - voor kuipdetectie



MENGER INSTALLEREN:

De machine moet zodanig worden geplaatst dat er ruimte is voor normaal gebruik en onderhoud.

De vloer voor de machine en de werkplek moet stevig, vlak en waterpas zijn.

De omgevingstemperatuur rond de machine mag niet hoger zijn dan 45 °C.

De menger moet worden geplaatst met rubberen poten die het schudden en roesten neutraliseren. Als de vloer niet helemaal vlak is, kunnen er tussenstukken worden ingebracht onder de poten van de menger.

De menger wordt rechtstreeks op de vloer geplaatst. Verankeringsbouten in de vloer zijn alleen nodig bij bijzondere omstandigheden, zoals bijvoorbeeld op schepen.

Op voeding aansluiten:

De menger wordt via een stekker op de voeding aangesloten. De stekker moet geschikt zijn voor min. 16 A, 230/400V~, IP44

Bij aansluiting:

1 fase met 0 + aarde, gebruik 3-polige stekker

2 fases + aarde, gebruik 3-polige stekker

3 fases + aarde, gebruik 4-polige stekker

3 fases met 0 + aarde, gebruik 5-polige stekker

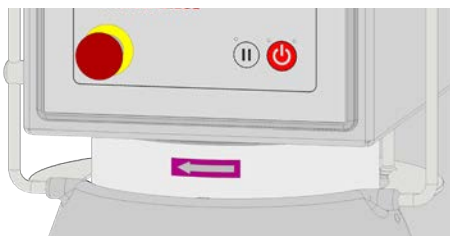


Voordat de menger op voeding wordt aangesloten, moet u controleren of de spanning en frequentie die op het machineplaatje staan overeenkomen met de plaats van installatie. Het machineplaatje zit rechtsboven op de menger.

DRAAIRICHTING VAN DE PLANEETKOP CONTROLEREN:



Verwijder het hulpstuk als dat nog aanwezig is, breng de kuiparmen omhoog met de kuip naar de normale werkstand en start de menger. Controleer de draairichting van de planeetkop: de planeetkop moet draaien in de richting aangegeven door de pijl boven de planeetkop. Als de draairichting niet klopt, moeten 2 fasesdraden van de aansluitkabel worden verwisseld.



MACHINE NET WEIGHT:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

HULPSTUKKEN AANSLUITING:



Neem het volgende in acht voor machines met uitgangen voor de montage van een vleesmolen of groentesnijder.

Gebruik alleen accessoires die voor de machine bedoeld zijn, aangezien originele accessoires van Varimixer een garantie zijn voor een optimale werking en veiligheid.

Lees altijd de bedieningsinstructies voor het hulpstuk door en volg deze op.

Machine afgesteld op de laagste snelheid.

Bij het plaatsen/verwijderen van hulpstukken moet u de machine van de netvoeding loskoppelen door de voedingskabel uit het stopcontact te halen.

Voordat u begint:

Indien aanwezig menghulpstukken van de machine verwijderen.

Zet een leeg bekken in de werkstand.

Sluit de veiligheidskap.

REINIGEN:



De machine mag uitsluitend door opgeleid personeel ouder dan 14 jaar worden schoongemaakt.

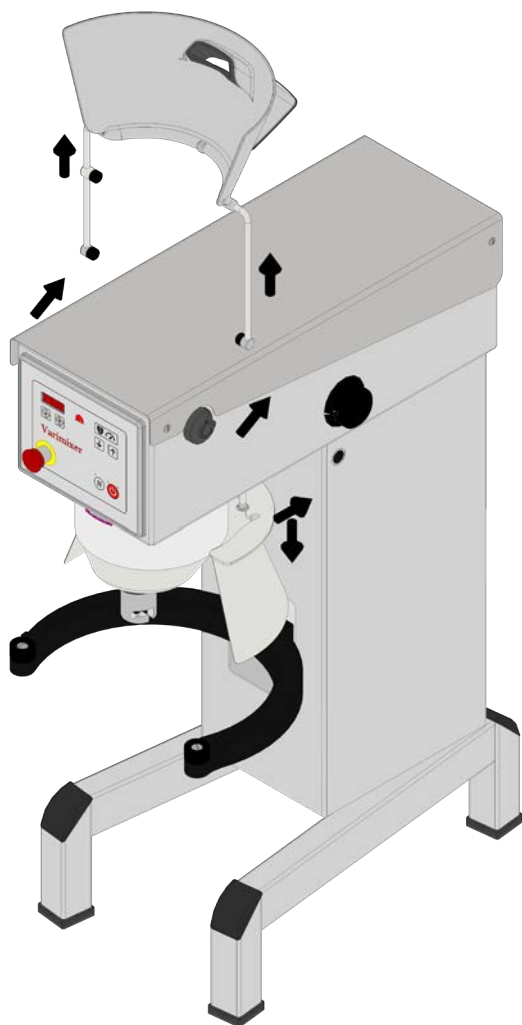
Koppel vóór elke reiniging de stroomtoevoer naar de machine los door de verbindingkabel los te koppelen van het verbindingpunt.

Spoel de machine nooit af met een waterslang.

De kunststof beschermkap kan beschadigd raken als deze langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. (Algemene maximumtemperatuur 60 °C, spoelen maximaal 90 °C gedurende maximaal 30 seconden).

Om te helpen bij het opstellen van klantspecifieke reinigingsplannen heeft Varimixer A/S, op basis van de huidige wetgeving, gedetailleerde reinigingsinstructies opgesteld, opgenomen aan het einde van deze handleiding en de laatste versie is te vinden op varimixer.com

BESCHERMKAPPEN VERWIJDEREN



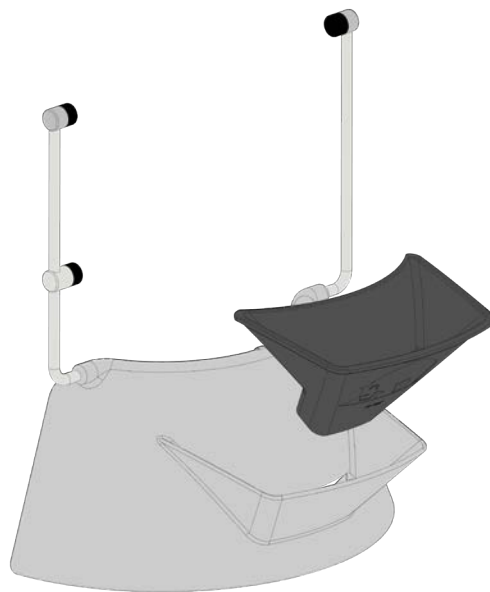
WERKEN MET HETE INGREDIËNTEN:

Als u met hete ingrediënten werkt die via de vulopening in de beschermkap worden toegevoegd, dan moet u de vultrechter gebruiken.



De vultrechter is gemaakt van voor levensmiddelen goedgekeurde siliconen en is geschikt voor hete ingrediënten tot 200 °C.

Als de vultrechter niet gebruikt wordt, mogen ingrediënten die worden toegevoegd via de vulopening in de beschermkap niet warmer zijn dan 60 °C.



MAXIMUMCAPACITEIT VAN DE MINGER:

Capaciteit per mix	Instrument	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eiwit	Garde	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Slagroom	Garde	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Mayonaise *	Garde	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Kruidenboter	Platte mengarm	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Aardappel-puree*	Platte mengarm/ Garde	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Brooddeeg (50%AR) **	Deeghaak	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Brooddeeg (60%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadeeg * (70%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Platte mengarm	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Cakebeslag	Garde	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Gehaktbalmix *	Platte mengarm	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glazuur	Spatel	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Schrapper aanbevolen

** Bediening op lage snelheid wordt aanbevolen

Plaatselijke variaties in de kenmerken van ingrediënten kunnen de waterabsorptie, het volume en de bakkenmerken enz. beïnvloeden.

AR = Absorptieratio

(vloeistof in aantal % van droog materiaal)

Berekening AR

1 kg vaste stoffen en 0,6 kg vloeistof:

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

Berekening Vaste stoffen en Vloeistof

22 kg deeg, 60% AR
(tabel, maximumcapaciteit voor minger AR30)

$$\text{Vaste stof} = \frac{\text{Max.capaciteit} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

BEDIENING VAN DE MENGER:

Overbelasting:



Houd u aan de maximumcapaciteit van de machine - zie tabel pagina 5.
Gebruik geen te hoge snelheid, zie aanbevolen snelheden pagina 7.
Gebruik de juiste hulpstukken.
Grote klonten vette of gekoelde ingrediënten moeten in kleine stukken worden verdeeld voordat ze in de kuip worden gedaan.



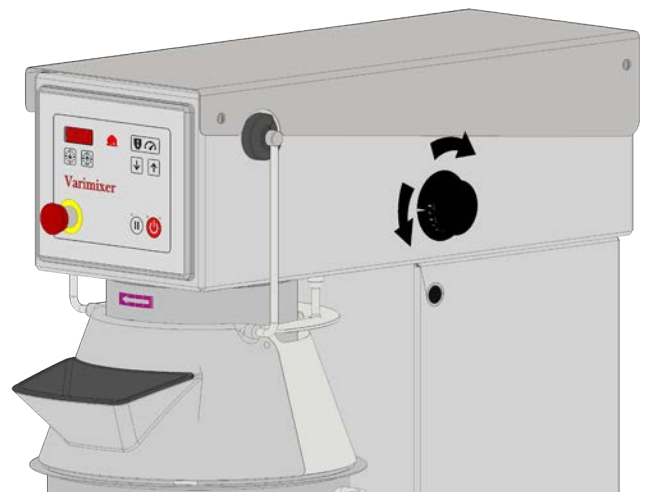
Bij langdurige overbelasting zal de menger worden stopgezet. **OL** wordt weergegeven op het display van de menger. Na korte tijd zal het display teruggaan naar de normale modus en kunt u de menger weer starten.

Fig. 2

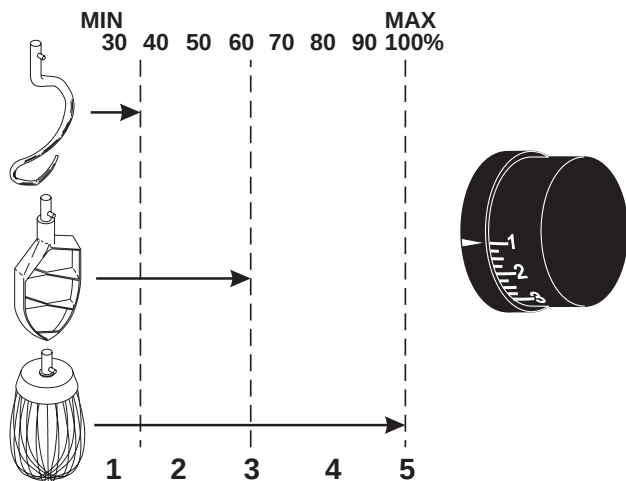
Menger met open beschermkap, verlaagde kuip en bevestigd hulpstuk.



Fig. 4 Snelheidsindicatie



AANBEVOLEN MAXIMUMSNELHEDEN:



Aanbevolen toepassingen voor hulpstukken:

Garde	Mengarm	Deeghaak
Slagroom	Koekdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Boterroom	Roggebrood
Mayonaise	Pannekoekbeslag	e.d.
e.d.	Fijngehakt vlees	
	e.d.	

Hulpstukken op de juiste manier gebruiken:



Voor het bereiden van aardappelpuree moet de speciale vlindergarde of de garde met dikke draad worden gebruikt. Als alternatief kunt u de mengarm en de garde gebruiken.

Gardes mogen niet in contact komen met harde objecten zoals bijvoorbeeld de rand van de kuip. Dit verkort de levensduur van het hulpstuk door de steeds sterkere vervorming.

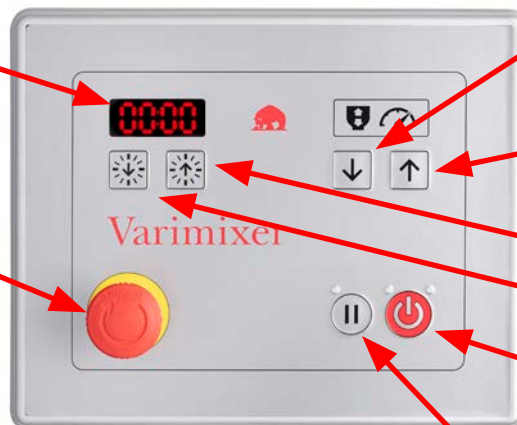
Menger uitschakelen - Druk op de noodstopknop Menger inschakelen - Draai de noodstopknop rechtsom

Timer [mmss]

Reset de timer door de twee timerknoppen tegelijkertijd in te drukken. De tijd wordt aangeduid in minuten en seconden.

Noodstop

Mag alleen worden gebruikt voor noodsituaties en om de menger uit te schakelen



Kuip omlaag/
Snelheid omlaag

Kuip omhoog/
Snelheid omhoog

Tijd omhoog

Tijd omlaag

Start/Stop

Voordat u de menger start:

Ingrediënten kunnen voordat de menger wordt gestart op elk gewenst moment in de kuip worden gedaan.

1. Plaats het hulpstuk in de kuip.
 2. Plaats de kuip in de kuiparmen.
 3. Monteer het achterste deel van de beschermkap.
 4. Pak het hulpstuk vast en vergrendel het in de bajonetfitting.
 5. Breng de kuip omhoog naar de werkstand.
 6. Monteer het voorste deel van de beschermkap.
- Indien gewenst stelt u een bedrijfstijd in.

De menger is nu klaar om te starten.

Menger starten:

Druk op om de menger te starten.

Stel de snelheid in: druk op of snelheidsindicatie op de rechterkant van de menger (let op de aanbevolen maximumsnelheden op pagina 6).

De menger zal draaien tot de op de timer ingestelde tijd is verstreken of totdat de gebruiker de menger stopt.

Menger pauzeren zonder de timer te resetten

Als er ingrediënten moeten worden toegevoegd of als de inhoud van de kuip moet worden gecontroleerd, kan de menger worden stopgezet zonder de timer te resetten.

- Druk op en de menger stopt.

De beschermkap kan nu worden opengemaakt en de kuip kan omlaag worden gebracht.

Om de menger weer te starten, sluit u de beschermkap en/of brengt u de kuip omhoog. De menger kan nu worden gestart door te drukken op en de timer zal doorgaan met aftellen.

Timer resetten:

Reset de timer door de twee timerknoppen tegelijkertijd in te drukken.

Pauze

Wordt gebruikt bij het controleren van de inhoud van de kuip of voor het om andere reden pauzeren van de menger

Automatisch zakken van de kuip:

Als de timer gebruikt wordt, kan de kuip automatisch zakken zodra de tijd verstreken is en de menger stopt.

Terwijl de menger draait, Dubbelklik op . De groene LED bij knippert dan totdat de menger stopt.

Als automatisch zakken van de kuip is geselecteerd, moet u gebruiken om de menger te starten en te stoppen. Dit om te voorkomen dat de selectie gereset wordt.

Noodstop gebruiken om de menger te stoppen:



De noodstop moet alleen worden gebruikt in noodsituaties en om de menger uit te schakelen. Niet gebruiken als de machine normaal draait.

Als de noodstop wordt geactiveerd of als de netvoeding naar de menger wordt onderbroken, zal het hulpstuk stoppen met draaien en wordt de timer weer op nul gezet.

Timer herhaalt de vorige instelling automatisch:

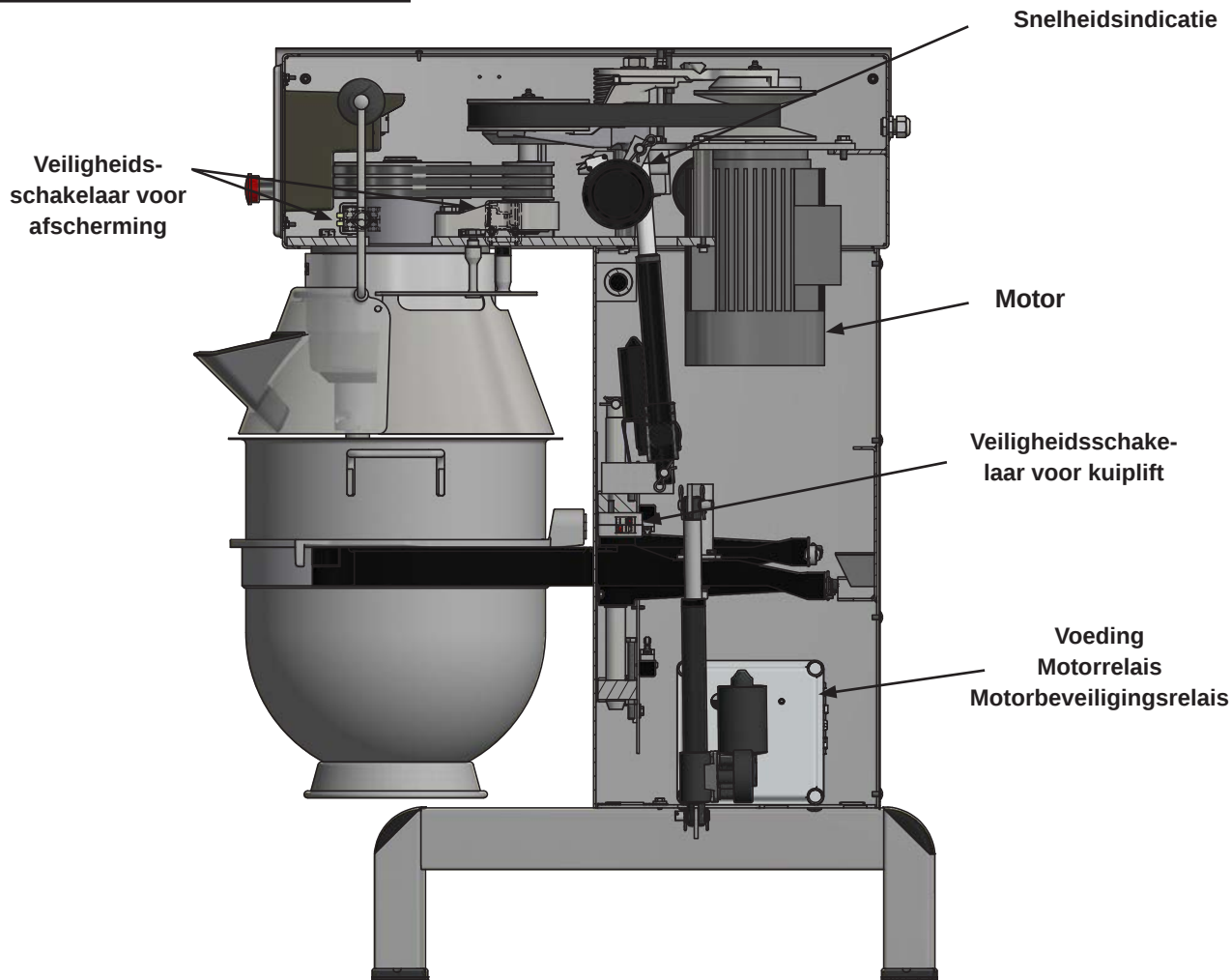
Als de bedrijfstijd verstreken is, stopt het hulpstuk met draaien, wordt op de timer kort [0000] aangegeven en vervolgens de vorige geselecteerde bedrijfstijd.

Meer over de timer:

Timerinstellingen van maximaal 90 minuten

Als u geen bedrijfstijd hebt geselecteerd, toont het display de verstreken tijd sinds de menger is gestart.

CONSTRUCTIE VAN DE MENDER:



Voordat u dingen gaat repareren of aanpassen, schakelt u de mender uit door de stroomkabel eruit te halen.

ONDERHOUD EN SMERING:

De traploze aandrijving moet regelmatig worden gesmeerd op basis van een smeerinterval van 60 bedrijfsuren.

Smering van de traploze aandrijving:

Let op: Speciaal vet!

(Gebruik de vetspuit die bij de levering van de mender is inbegrepen.)

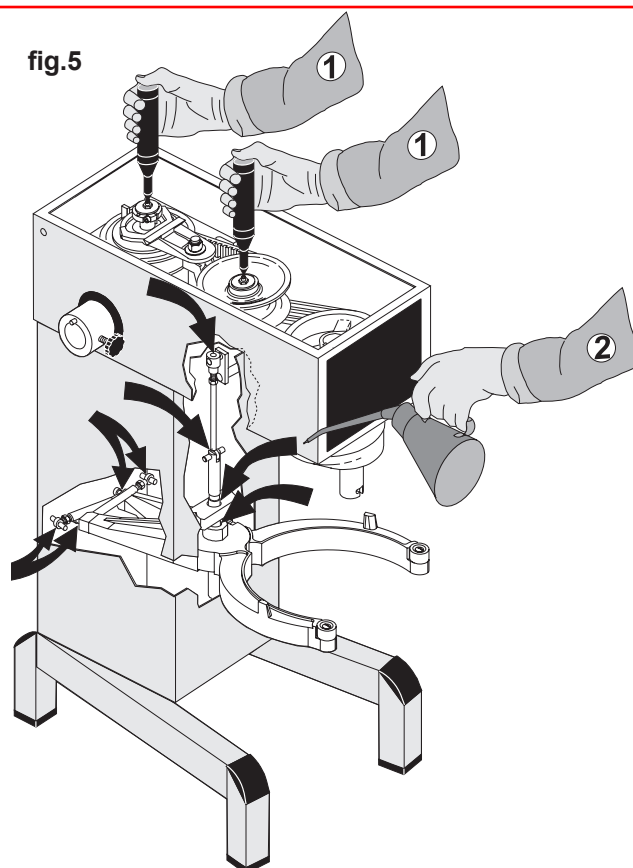
Start de mender en voer de snelheid op tot ca. 50%. Stop de mender (noodstop) en open de kap aan de bovenzijde van de mender. Aan de bovenzijde van de beide snaarschijfassen zit een smeernippel (**fig. 5 pos. 1**). Pers het vet door de smeernippel tot de weerstand in de vetspuit zwaar is of totdat er vet tussen de as en de snaarschijven naar buiten dringt.



De mender mag niet worden gestart voordat de bouten waarmee de kap vastzit zijn vastgedraaid

Start de mender en zet de snelheid weer in de lage stand. Stop de mender en vul de vetspuit met nieuw vet, zodat die weer klaar is voor gebruik.

fig.5



Smering van de overige beweegbare onderdelen:

De beweegbare onderdelen van de kuiparmen en de as moeten met olie worden gesmeerd. Verwijder het achterpaneel van de menger en smeer de aangegeven punten met behulp van de oliespuit (fig. 5 pos. 2).

Type vet en olie:

As van de snaarschijven: **TOTAL MULTIS XHV 2**.

Voor reparatie van de mengkop: Tandwielen en tandkrans moeten worden gesmeerd met: **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy**.

Voor reparatie van de hulpstukken aansluiting: De hulpstukken aansluiting moet worden gevuld met 0,35 l **TOTAL CERAN CA**.

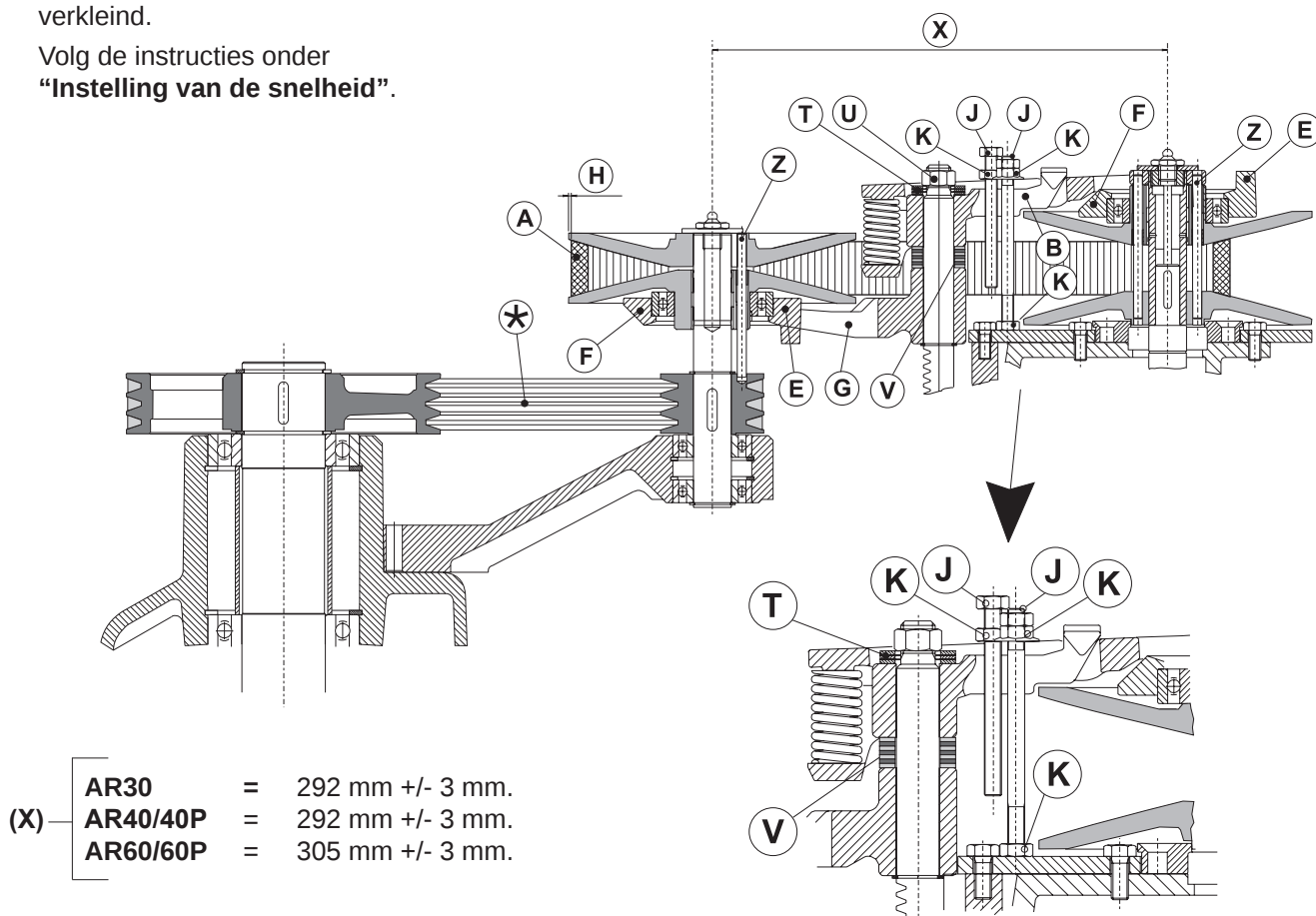
INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:

De afstand (X) is puur bedoeld als richtsnoer, omdat die afstand mede afhankelijk is van de tolerantiewaarde van de variatorriem.

1. Start de machine met gespannen variatorriemen (*).
2. Span de variatorriem (A) door 1 of 2 vulplaten van punt (V) naar punt (T) te verplaatsen.
3. Start de menger en laat die lopen terwijl u de moer aandraait. De moer mag niet al te hard worden aangedraaid.
4. De pen (E) op de schakelring (F) moet in de voorste snaarschijf in de variatorvork (G) worden geplaatst, en op de voorste snaarschijf moet de pen buiten de vork van de riemspanner (B) worden geplaatst (beide naar achteren gekeerd).
5. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem (A) de stiften (Z) van de snaarschijven raakt wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In dat geval moet de afstand (X) worden verkleind.
6. Volg de instructies onder "Instelling van de snelheid".

INSTELLING VAN DE SNELHEID:

1. De stopbouten van de stuurarm (J) moeten zodanig worden ingesteld dat de afstand (H) 1-2 mm op de voorste en achterste snaarschijf bedraagt bij respectievelijk lage en hoge snelheid. Draai de borgmoer (K) weer vast zodra de snelheid correct is.
2. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem (A) de stiften (Z) van de snaarschijven raakt wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In dat geval moet de afstand (X) worden verkleind - zie onder "Instellen van de variatorriem". Stel daarna de snelheid opnieuw in.



AFSTELLEN VAN SNELHEID (NOKKENSCHIJVEN VOOR HOGE EN LAGE SNELHEID).

Vóór het afstellen moet de kuip in de bovenste positie staan en moet de beschermkap worden gesloten.

Schakel de stroom naar de menger uit met behulp van de noodstop. Verwijder de kap van de menger.

Demonteer de as voor de snelheidsregeling. De arm **(B)** wordt van de as van de servomotor losgehaald door de splitpen **(C)** en de pen **(D)** te verwijderen. De arm **(B)** mag niet van de as **(E)** worden losgehaald.

Draai de schroef **(F)** los en haal de snelheidsindicator **(G)** eruit.

Draai de schroef in de klem van de snelheidsindicator **(H)** los en verwijder de schijf met pijl **(I)**.

Plaats de hendel van handmatige snelheidsselector **(J)** zo in de as **(E)** dat deze naar boven en naar voren wijst.

Geef de noodstop vrij en start de menger.

Draai de hendel voor handmatige aanpassing van de snelheid naar de minimumsnelheid totdat de afstand tussen de variatorriem en de rand van de snaarschijf voor de mengkop ongeveer 1 mm is. **Zie fig. 7a.**

Stop de menger door op de noodstop te drukken.

Draai de twee schroeven op de nokkenschijven **(K)** en **(L)** los.

Draai de nokkenschijf voor minimumsnelheid **(K)** totdat die de microschakelaar activeert. Haal de schroef aan.

Geef de noodstop vrij en start de menger.

Draai de hendel voor handmatige afstelling van de snelheid naar de maximumsnelheid totdat de afstand tussen de variatorriem en de rand van de snaarschijf van de mengkop ongeveer 3 mm is. **Zie fig. 7b.**

Stop de menger door op de noodstop te drukken.

Draai de nokkenschijf voor maximumsnelheid **(L)** totdat die de microschakelaar activeert. Haal de schroef aan.

Verwijder de hendel van de handmatige snelheidsselector.

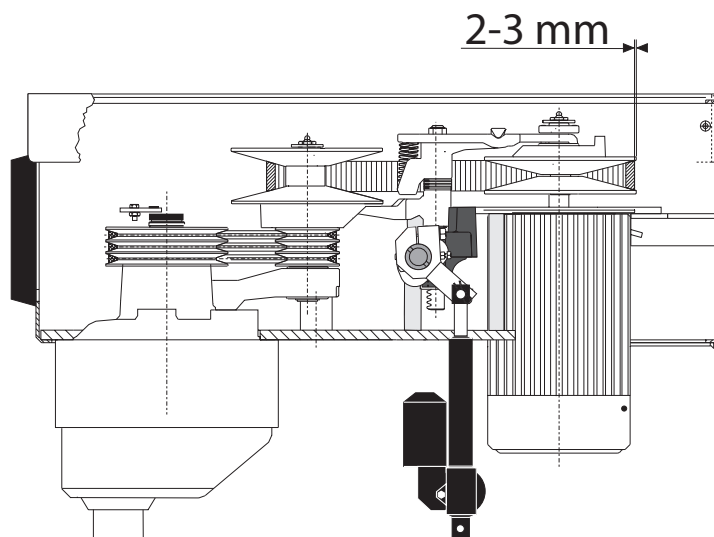
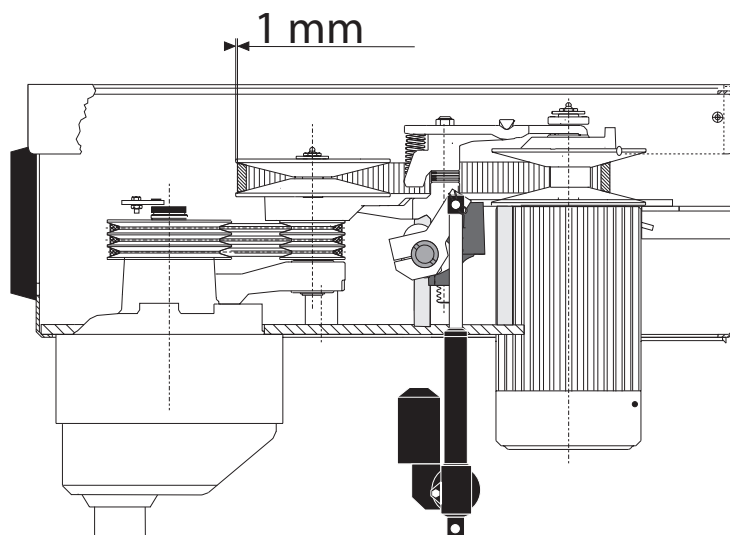
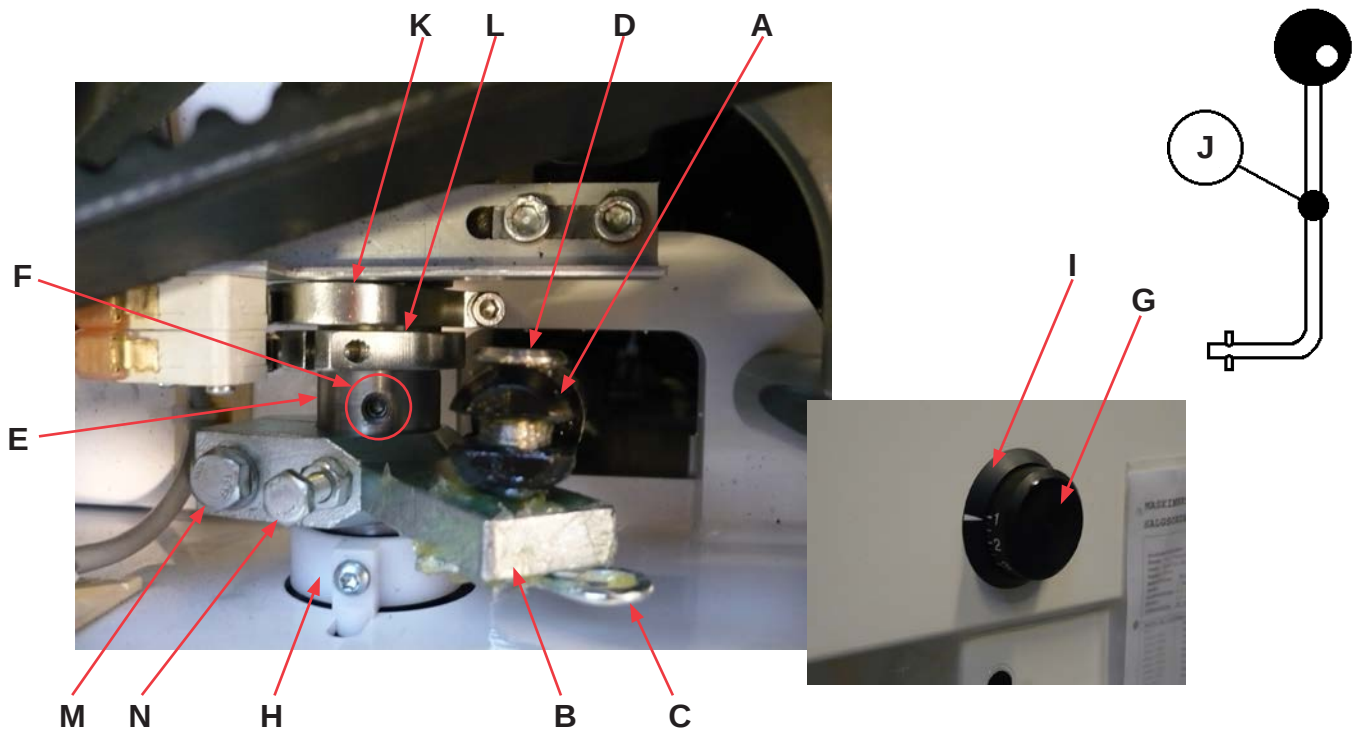
Monteer de as van de servomotor terug op de arm **(B)**. Het is erg belangrijk om te controleren dat de servomotor niet tegen het statief van de machine, tegen de as **(E)** of tegen andere delen van de menger klemt en dat een “**verkeerde positie**” (**fig. 8**) van de motor voorkomen wordt.

Als de servomotor niet correct is gepositioneerd (volgens de omschrijving hierboven), moeten de twee schroeven **(M)** en **(N)** die de arm vastzetten op de as worden losgehaald en moet de arm worden afgesteld.

De hendel voor handmatige afstelling van de snelheid moet weer worden gemonteerd en de nokkenschijven moeten weer worden afgesteld.

Als de min. en max. snelheid correct zijn afgesteld, kunnen de klem van de snelheidsindicator, de schijf met pijl en de snelheidsindicator worden teruggeplaatst.

De nokkenschijven voor minimum- en maximumsnelheid zijn nu afgesteld.



BEVESTIGING KUIP AFSTELLEN:

De kuiparmen moeten in de normale bedrijfspositie staan. Draai de borgmoeren (1) los (fig. 5). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de juiste klemkracht van de kuip is bereikt. Door de bouten los te draaien zal de klemkracht worden verhoogd. Begin door eerst de ene bout een halve slag los te draaien.

De afstellingsdiameter moet inwendig tussen de kuiparmen worden gemeten (fig. 5):

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

HET CENTREREN VAN DE KUIP:

Draai de borgmoeren (1) los (fig. 5). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de kuip in het midden van de menger zit. Om ervoor te zorgen dat de positie van de kuipklemmen hierdoor niet verandert, moet de ene bout **los** en de andere **aan** worden gedraaid. Plaats het mengblad in de menger en draai de mengkop met de hand rond om te controleren of de kuip echt goed in het midden staat voordat de instellingen worden vastgezet.

INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:

De bovenste en onderste stand van de kuip worden bepaald door microschakelaar (1) en (2) (fig. 6a).

De twee mechanische stops, bestaande uit de bouten (3) en (4), worden zo afgesteld dat ze ongeveer 1 mm na de microschakelaar worden geraakt, voor het geval de microschakelaar mocht uitvallen. De bovenste stand van de kuiparmen wordt afgesteld door de veerarm van de microschakelaar (1) naar voren of naar achteren te buigen.

Vergeet nooit om de stopschroef (3) na de tijd weer af te stellen. Op dezelfde manier wordt de onderste stand afgesteld door de veerarm van de microschakelaar (2) te buigen.

Let op! Buig de veerarm niet zo ver naar achteren dat de kuiparmen die niet meer raken. Daarna wordt de mechanische stop (4) afgesteld.

Kuiphoogte (X)	AR30	=	162mm
	AR40	=	162mm
	AR60	=	178mm

Fig. 7a Meten van kuiphoogte:

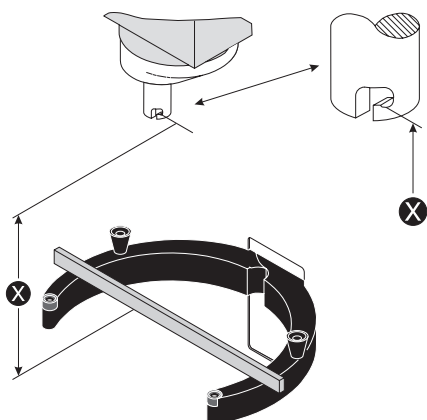


Fig.6 Bevestiging en centrering van de kuip aanpassen

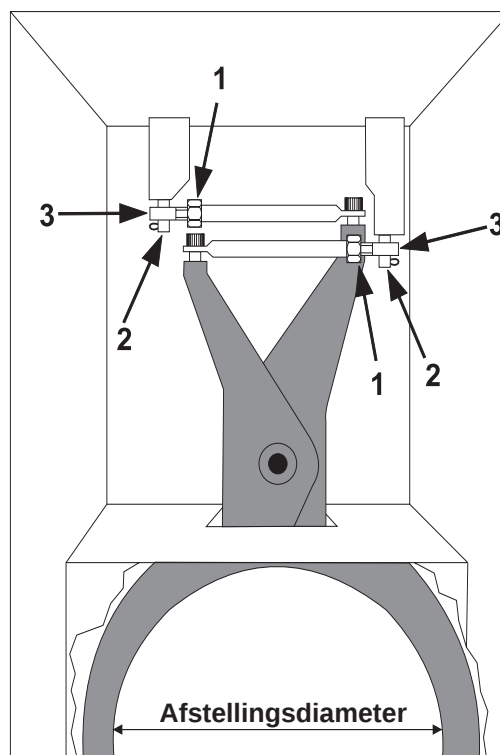
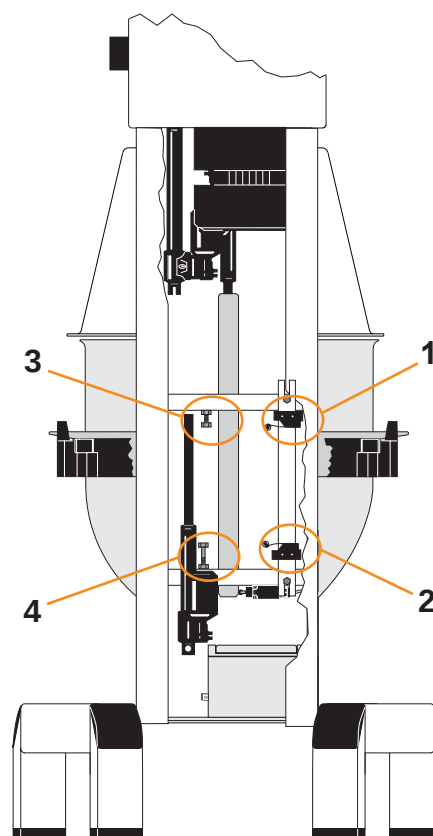


Fig. 7b Aanpassen van kuiphoogte:



STORINGZOEKTABEL:**MAATREGEL***Slaand geluid vanuit gesloten gedeelte menger.**Instelling van de variatorriem**Menger hapert tijdens het kneden van deeg, wat normaal geen problemen oplevert.**Instelling van de variatorriem**Snelheid van menger niet stabiel**Instelling van de variatorriem**Min./max.snelheid verandert**Instelling van de snelheid**Kuip zit te vast of te los**Instelling van de kuipklemmen**Hulpstuk slaat tegen zijkant kuip**Instelling van de kuipcentrering**Hulpstuk slaat tegen bodem van kuip**Instelling van de kuiphoogte***FOUTCODES WEERGEGEVEN OP HET DISPLAY:****OL:**

Als de machine overbelast is, stopt de motor en wordt de melding 'OL' ('overload') weergegeven op het display. 

- Laat de machine afkoelen.
- Als de machine niet naar de normale modus gaat, moet u het relais handmatig resetten.
- Zie het hoofdstuk "Handmatig resetten van het motorbeveiligingsrelais", op pagina 14.

EE1:

Als de boiler van de machine niet in de juiste positie staat als de startknop wordt ingedrukt, wordt de melding  weergegeven op het display.

- Plaats de boiler in de houder. Breng de houder inclusief de boiler omhoog naar de juiste positie.

EE2:

Als het veiligheidsscherm niet in de juiste positie is geplaatst of gesloten is als de startknop wordt ingedrukt, wordt de melding  weergegeven op het display.

- Plaats de onderdelen van het veiligheidsscherm aan de voor- en achterkant in de juiste positie.

EE6:

Als de machine de melding  weergeeft als de startknop wordt ingedrukt, wordt de startvertraging niet correct geactiveerd.

- Neem contact op met een monteur om de startvertraging op de machine te laten controleren.

HANDMATIG RESETTEN VAN HET MOTORBEVEILIGINGSRELAIS:

Het motorbeveiligingsrelais bevindt zich aan de onderkant van de machine in de behuizing.

Voor toegang tot het motorbeveiligingsrelais:

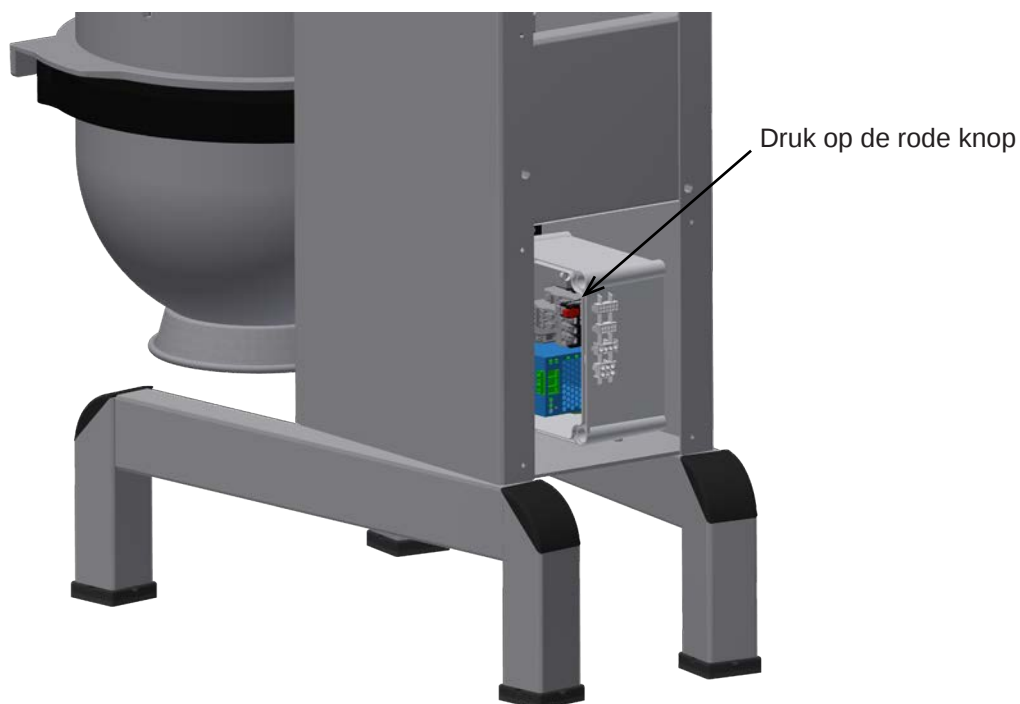
Koppel de machine los van de netvoeding.

Verwijder de afdekplaat van de zak.

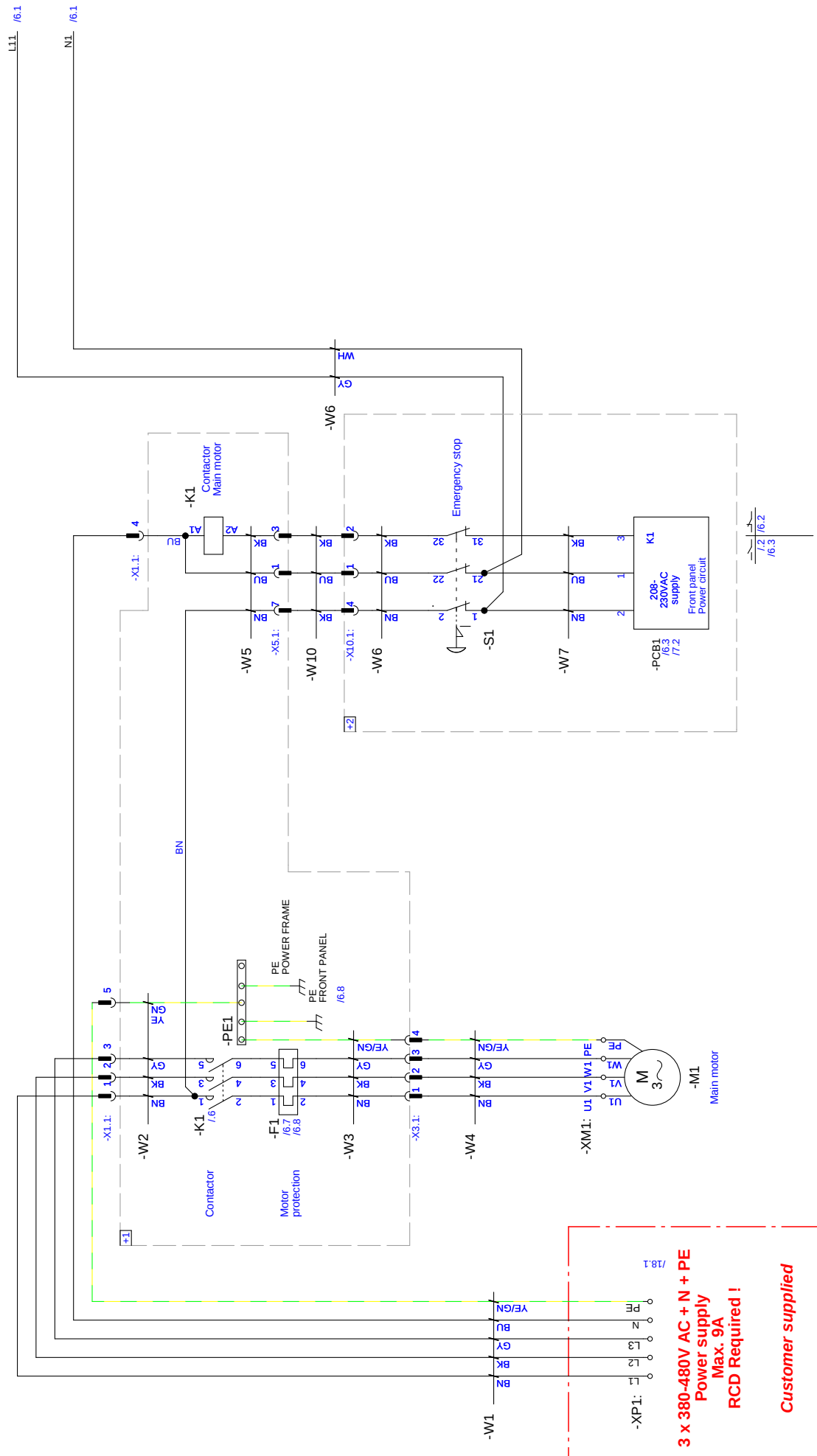
Draai de afdekking van de behuizing los.

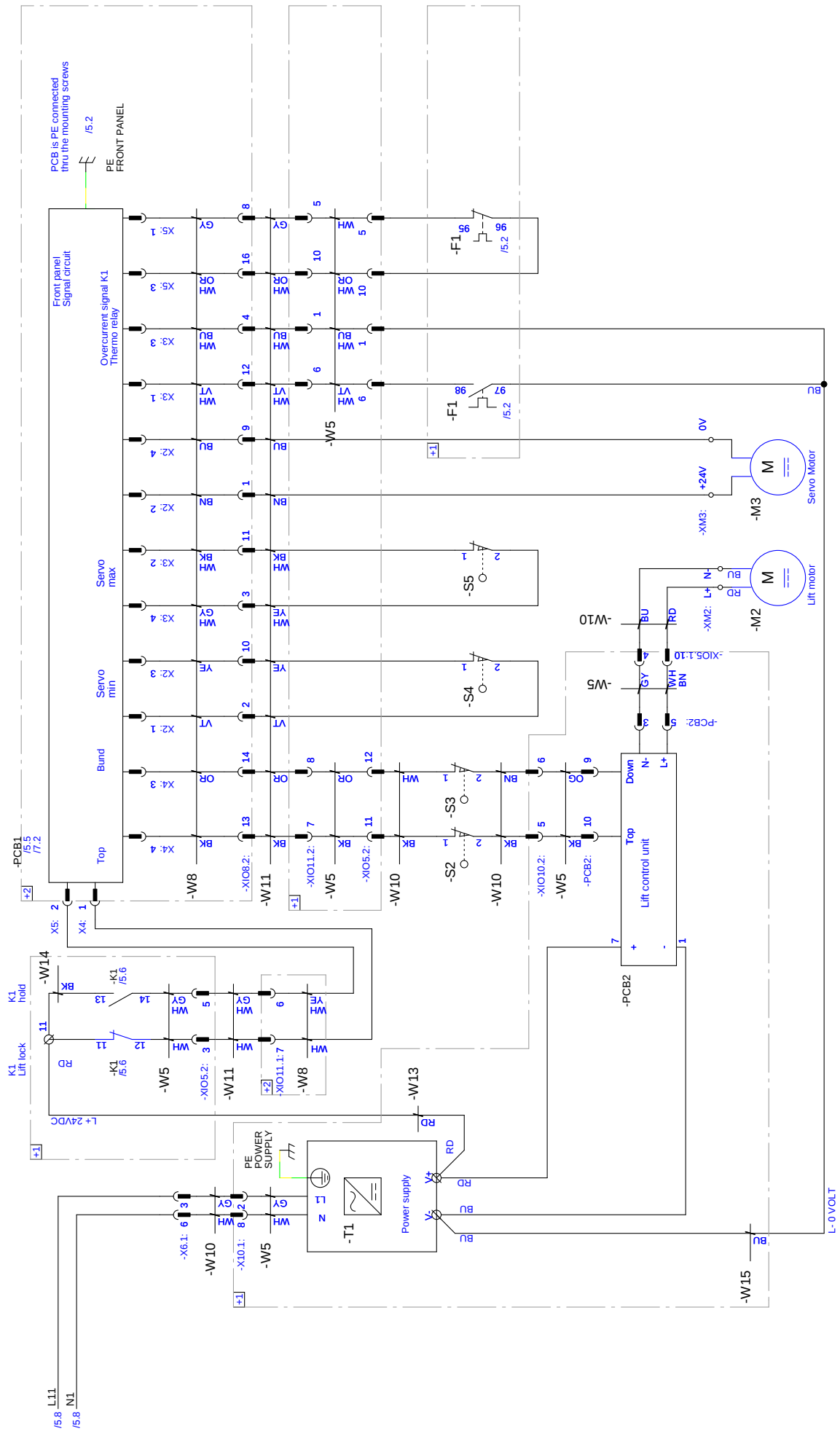
Reset het relais door op de rode knop boven op het relais te drukken.

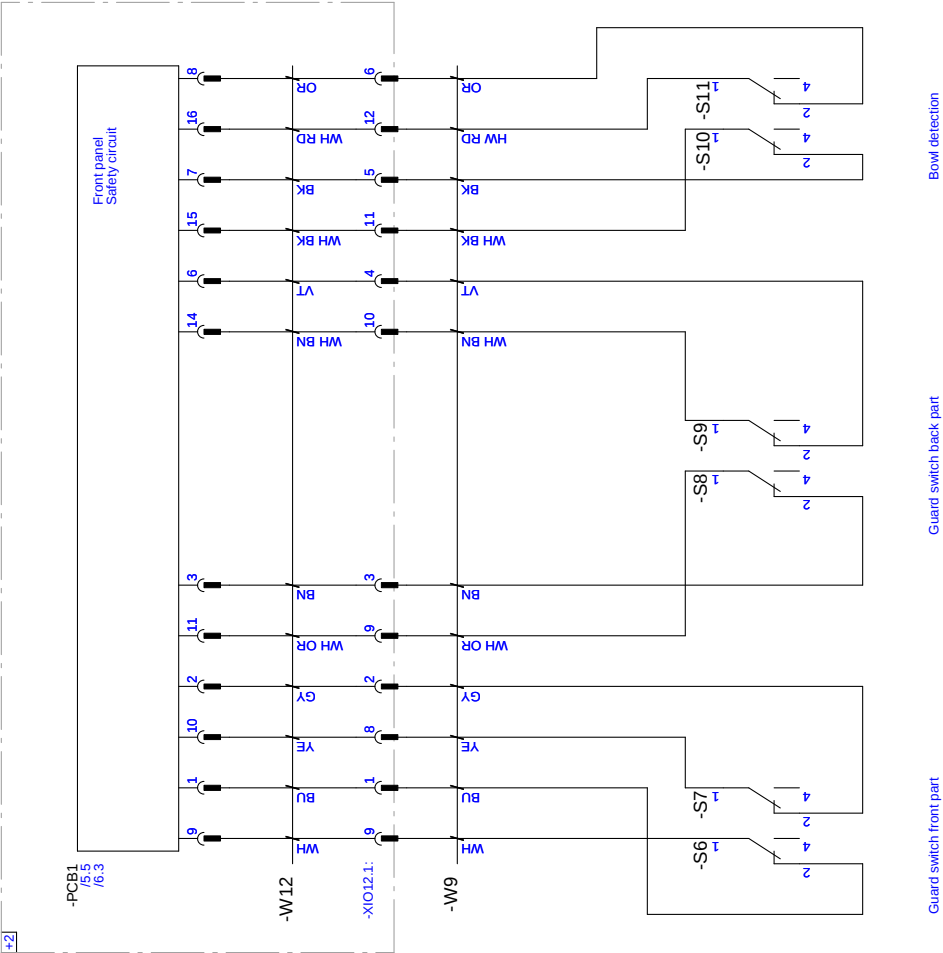
In omgekeerde volgorde monteren.



Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten

BEDRADINGSSCHEMA:

BEDRADINGSSHEMA:



Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten

Reinigingsgids voor Varimixer AR30, AR40, AR60.

Voor alle reinigingsprocessen bij de levensmiddelenproductie moet altijd een risicobeoordeling worden gebruikt.

Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S¹ de onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen. Het belang van het reinigen in de afzonderlijke zones van de menger wordt aangeduid met behulp van kleuren. *

De onderdelen van de menger bestaan hoofdzakelijk uit roestvrij staal EN1.4301 (AISI 304). Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl⁻) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C.
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moet de menger altijd worden gereinigd met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

De ring van het bekken en bepaalde hulpstukken zijn gemaakt van aluminium:

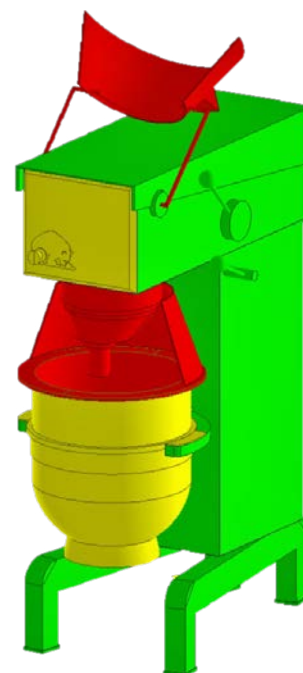
- Bij het reinigen van aluminium moet de pH-waarde altijd tussen 5,0 en 8,0 liggen.

Voordat u met het reinigen begint, verwijdert u alle beschermkappen en hulpstukken van de menger.

*  **Zone die niet met voedsel in aanraking komt.**
= Laag risico.

 **Spat-zone.**
= Matig risico.

 **Zone die direct met voedsel in aanraking komt.**
= Hoog risico.



Reinigen stap-voor-stap

Bekken.	Leeg het bekken en spoel het af met water. Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel. NB: De ring van het bekken is van aluminium.
Hulpstukken.	Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water. NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen. Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser. Verwijder altijd het roestvrijstaal deel van het schraperblad voordat u het reinigt. NB: Sommige hulpstukken kunnen van aluminium zijn.
Beschermkappen.	Was de beschermkappen met de hand af of doe ze in de vaatwasser.
Bajonetbehuizing.	Controleer de bajonet waar de hulpstukken zijn bevestigd altijd op etensresten. U kunt een vochtige doek of spons in de bajonet steken om etensresten los te maken.
Voorpaneel.	Veeg het voorpaneel af met een licht uitgewrongen doek. Denk aan de noodstop.

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

Menger/standaard.	Reinig de menger altijd met het bekkenklemsysteem in open en gesloten positie. De menger is IP-32 geclassificeerd. Daarom mag deze alleen worden afgeveegd met een goed uitgewrongen vochtige doek. NB: Spuit nooit water op de machine. Machines met de verbeterde versie IP-44 kunnen met schuim worden gereinigd. Het afspoelen moet worden beperkt tot dunne waterstraaltjes, zoals een normale regenbui. Het water moet schoon en van drinkwaterkwaliteit zijn.
Bekkenklemsysteem.	Reinig het bekkenklemsysteem altijd in open en gesloten positie. Reinig het bekkenklemsysteem en de standaard met een goed uitgewrongen vochtige doek. Droog de rollen voor de bekkenvanger om water en reinigingschemicaliën te verwijderen.
Hefarm en snelheidsregelaar.	Veeg de hefarm en de snelheidsregelaar af met een goed uitgewrongen vochtige doek.
Opslag.	U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als u het bekken op de menger bewaart, adviseren wij om dit af te dekken. NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.

Desinfectie

Voor desinfectie zijn sterke chemicaliën nodig. Beoordeel altijd of het desinfecteren van de menger van invloed zal zijn op de voedselveiligheid van het eindproduct.

NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.

Als er water van het reinigen en desinfecteren op het oppervlak van de menger verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg de menger na het gebruik van chemicaliën altijd af met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Alle oxiderende chemische desinfectiemiddelen moeten met schoon water van drinkwaterkwaliteit worden afgespoeld.

Als u geen toegang hebt tot schoon water van drinkwaterkwaliteit, kunt u desinfecteren met heet water, stoom en desinfectiemiddel met IPA-ethanol en ethanol.

NB: Vraag altijd een schriftelijke verklaring van de leverancier/fabrikant van het desinfectiemiddel waarin staat dat het veilig is en zonder afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit kan worden gebruikt.

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

Zuurbestendig roestvrij staal

Wanneer u sterk zure producten en/of producten met een hoog zoutgehalte produceert en wanneer u reinigt met sterke chemicaliën, adviseren wij u om een bekken en hulpstukken voor de menger aan te schaffen in zuurbestendig roestvrij staal EN 1.4401 (AISI 316).

Zuurbestendig roestvrij staal is corrosiebestendiger en is bestand tegen chlorideconcentraties (Cl⁻) onder 50 ppm bij temperaturen tot 100 °C.

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

DK
 EN
 DE
 FR
 NL
 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

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; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsce, 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

