



AR100 MK-IV



Varimixer

DK

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

Ordrenummer: 00392
Original betjeningsvejledning
Jul 2019

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT:	2
SIKKERHED:	2
INSTALLERING AF NY MASKINE:	2
MASKINENS OPBYGNING:	3
MASKINENS MAX. KAPACITET:	3
BETJENINGSPANEL:	4
ANBEFALEDE MAXIMALE HASTIGHEDER:	4
BETJENING AF MASKINEN:	5
SPECIEL STARTPROCEDURE SKAL BENYTTES EFTER:	7
HASTIGHEDSSYSTEMET:	7
GENERAL BESKRIVELSE AF "TILSTANDE":	7
OVERBELASTNING:	7
SÅDAN KØRES MASKINEN MANUELT:	8
SÅDAN INDTESTES ET PROGRAM:	9
SÅDAN PROGRAMMERES EN OPSKRIFT:	9
SÅDAN KØRES EN PROGRAMMET OPSKRIFT:	10
LÅST TILSTAND:	10
SÅDAN FÅR MAN ADGANG TIL "LÅST TILSTAND":	11
SÅDAN KØRES ET PROGRAM I "LÅST TILSTAND":	11
SÅDAN FORLADES "LÅST TILSTAND":	11
KONTROL DATA FOR PROGRAM 26:	12
INSTRUKTION FOR INDKØRING AF MK-III PANEL (PROGRAM 30):	13
FEJLKODER:	14
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:	16
RENGØRING:	16
VEDLIGEHOLD OG SMØRING:	16
FEDTTYPER:	16
JUSTERING AF KEDELHØJDE, KEDELFASTSPÆNDING OG KEDELCESTRERING:	17
JUSTERING AF HASTIGHED (KAMSKIVER FOR LAV OG HØJ HASTIGHED):	18
MANUEL REGULERING AF HASTIGHED:	18
ELDIAGRAM:	20

GENERELT:

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter.

Kontroller at alle løsdele medfølger maskinen, bl.a. kedel, værktøjer og justerplader.

SIKKERHED:

Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 70 dB (A)



Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.



Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører.

INSTALLERING AF NY MASKINE:

Opstilling og fastgøring:

Maskinen skal monteres med gummifødder, som både modvirker rystelser og rustdannelser. Der kan indsættes mellemstykker under maskinens fødder, hvis gulvet ikke er helt plant.

Maskinen stilles direkte på gulvet, fundamentsbolte i gulvet er kun nødvendige under særlige forhold, f.eks. på skibe.

Strømtilslutning:

Maskinen skal beskyttes af en fejlstrømsafbryder.

Maskinen skal jordes.

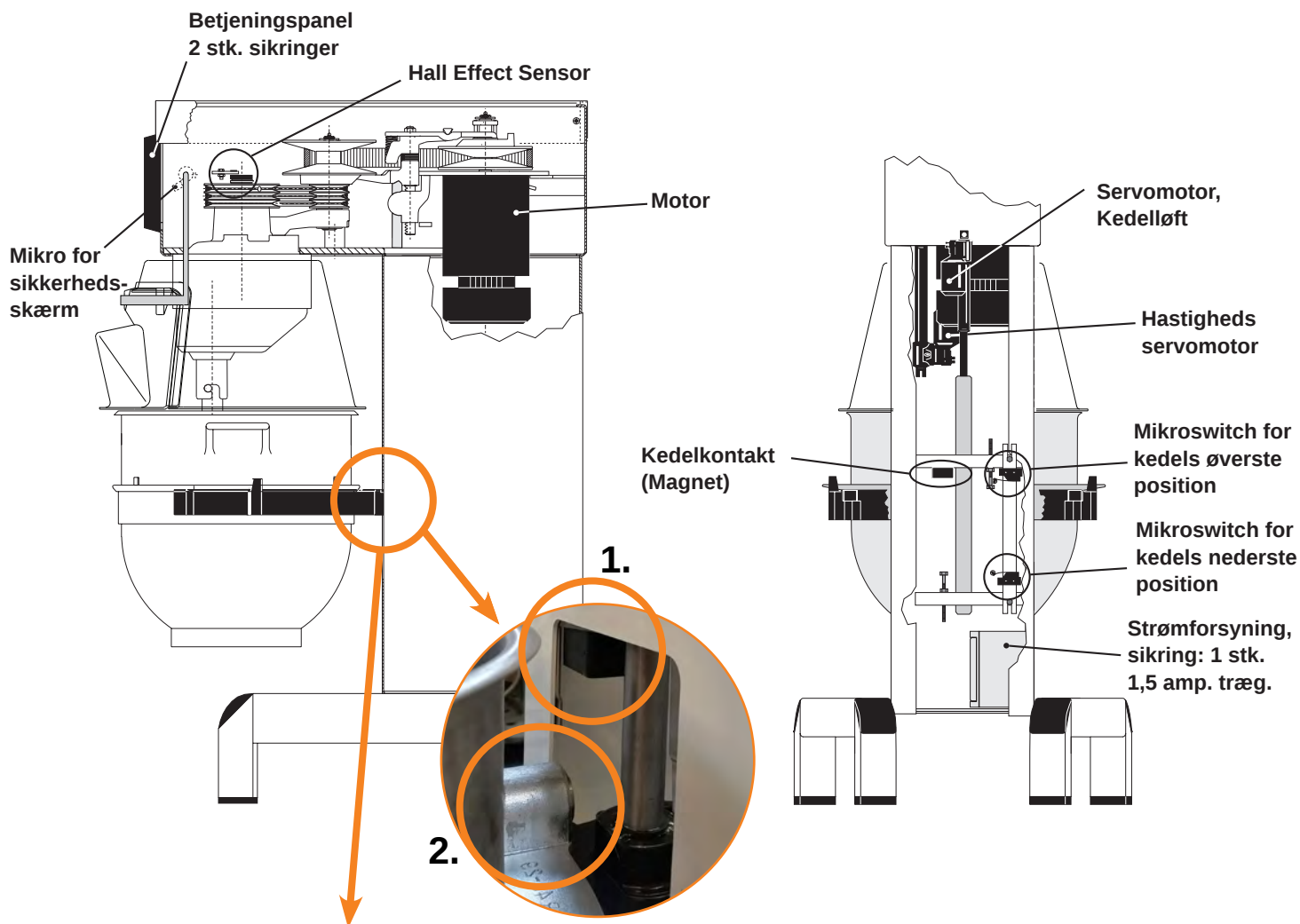
Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens højre side.

Kontrol af rørehoveds omdrejningsretning:



Løft kedelarmene til normal arbejdsposition og start maskinen uden kedel og værktøjer. Check rørehovedets omdrejningsretning: rørehovedet skal rotere i samme retning som pilen over rørehovedet angiver, hvis omdrejningsretningen er forkert, ombyttes 2 af tilslutningskablets faseledninger.

MASKINENS OPBYGNING:



Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer)
Maskine (1) og kedel (2) er udstyret med stærke magneter

MASKINENS MAX. KAPACITET:

Kapacitet pr. mix	Værktøj	AR100
Æggehvide	Ris	15 L
Flødeskum	Ris	45 L
Mayonnaise *	Ris	80 L
Kryddersmør	Spartel	75 kg
Kartoffelmos *	Spartel/Ris	65 kg
Gærdej (50%AR) **	Krog	58 kg
Gærdej (60%AR)	Krog	70 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krog	75 kg
Muffins *	Spartel	60 kg
Lagkagebund	Ris	25kg
Frikadellefars *	Spartel	75 kg
Glasur	Spartel	70 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	60 kg

* Skraber anbefales

** Kørsel i lav hastighed anbefales

AR = Absorption Ratio (%AR)
 (væske i % af tørstof)

Eks.: en grundopskrift indeholder 1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Hvis man nu f.eks. ønsker at udnytte maskinens max. kapacitet, bruges den beregnede AR = 60% til at bestemme mængden af tørstof og væske i dejen:

Der bruges en maskine på 100L, og der skal æltes en dej med AR = 60%, dette giver en max. kapacitet = 70 kg.
 Nu beregnes vægten af tørstof i denne dej:

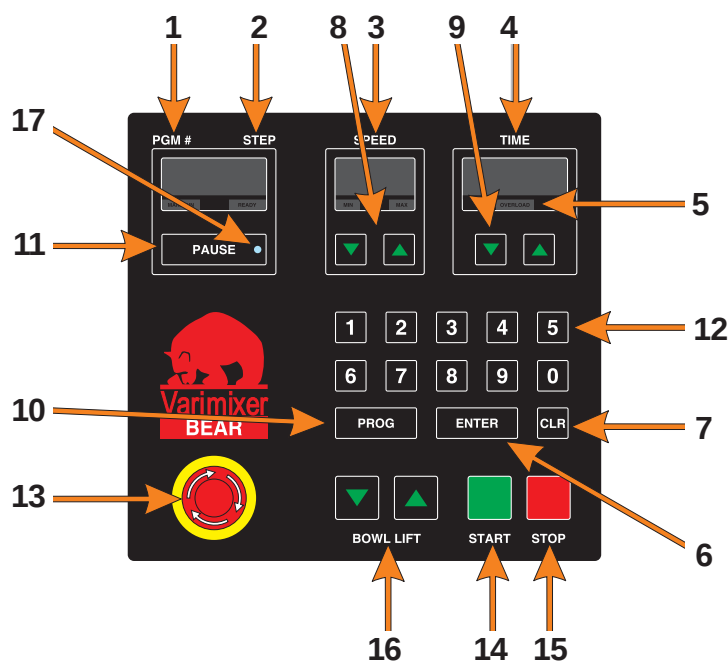
$$\text{Tørstof} = \frac{\text{Max. kapacitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{70 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 43,75 \text{ kg}$$

$$\text{Vægten af væske} = 70 \text{ kg} - 43,75 \text{ kg} = 26,25 \text{ kg}$$

Lokale variationer i råvarernes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber m.m.

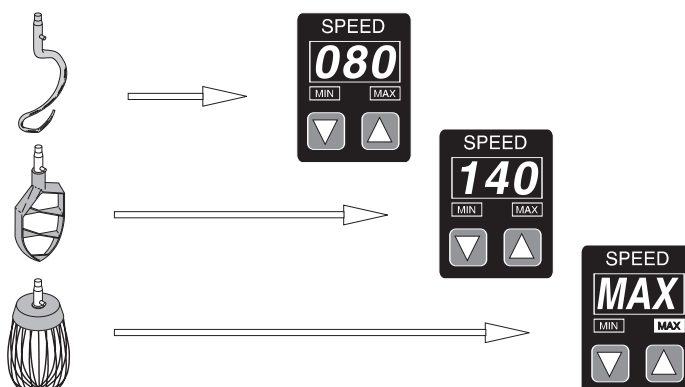
BETJENINGSPANEL:

Betjeningspanelet bruges til indtastning af data i systemet samt almen betjening af maskinen.

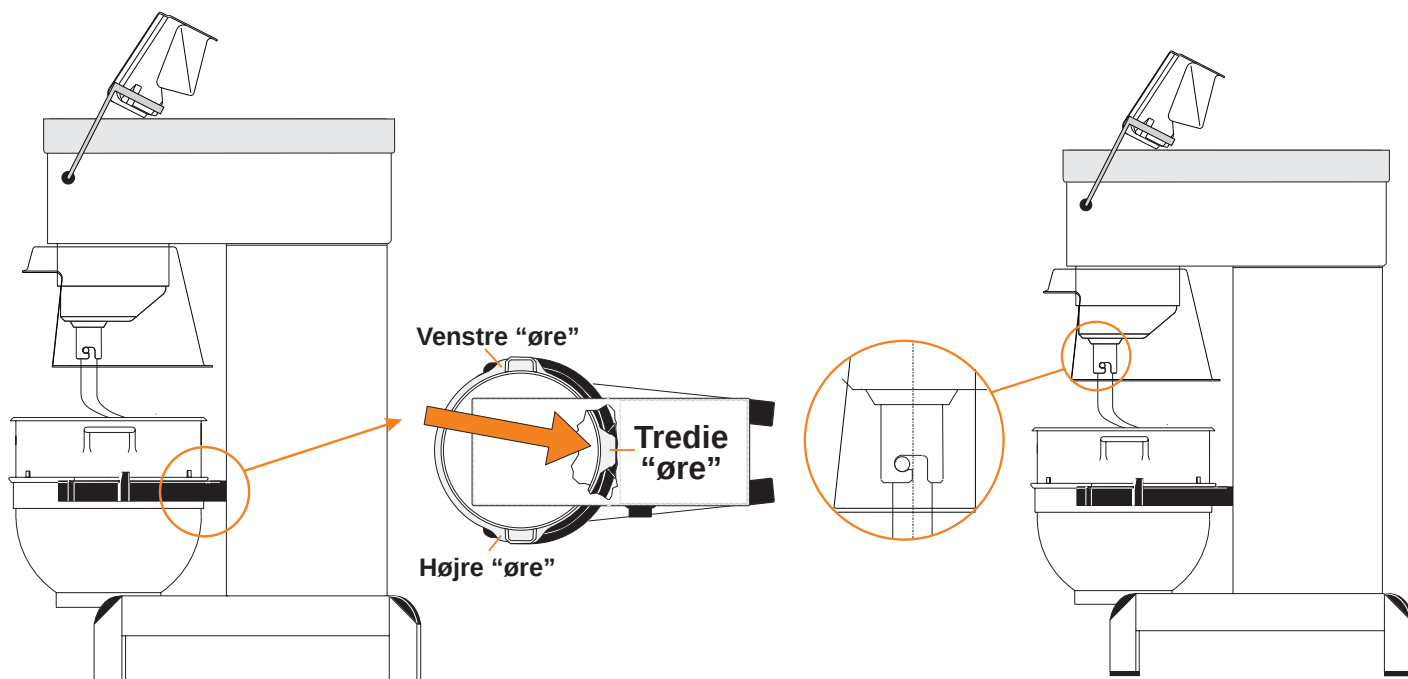


Nr.	FUNKTION	FORKLARING
1.	Program nr.	Viser nummeret på det program, som udføres.
2.	STEP	Viser nummeret på det step, som udføres.
3.	SPEED	Viser indtastet hastighed.
4.	TIME	Viser tiden, der er gået siden start eller tiden, der resterer til slut.
5.	Tekst område	OVERLOAD: Maskinen kan ikke opnå den ønskede hastighed. Hastigheden reduceres i step af 20%. MIN SPEED: Maskinen kører i absolut laveste hastighed. MAX SPEED: Maskinen kører i absolut højeste hastighed. READY: Maskinen er klar til start.
6.	ENTER	Bruges til at steppe gennem et program.
7.	CLR	Nulstiller et blinkende display.
8.	Hastighed op/ned pile	Tilpasning af hastighed mens maskinen kører.
9.	Tid op/ned pile	Tilpasning af tid.
10.	Program (PROG)	Bruges til at komme ind i og ud af programmeringstilstand.
11.	PAUSE	Maskinen stoppes midlertidigt, uden at den programmerede opskrift mistes.
12.	Numeriske taster	Bruges til indtastning af tid og hastighed.
13.	Nødstop	Stopper straks maskinen.
14.	START	Starter maskinen.
15.	STOP	Stop og reset tast - reducerer hastigheden til minimum, hvorefter maskinen stopper.
16.	BOWL LIFT	Bruges til at løfte og sænke kedlen.
17.	Grøn L.E.D.	Lyser når maskinen er stoppet midlertidigt efter tryk på "PAUSE"

ANBEFALEDE MAXIMALE HASTIGHEDER:

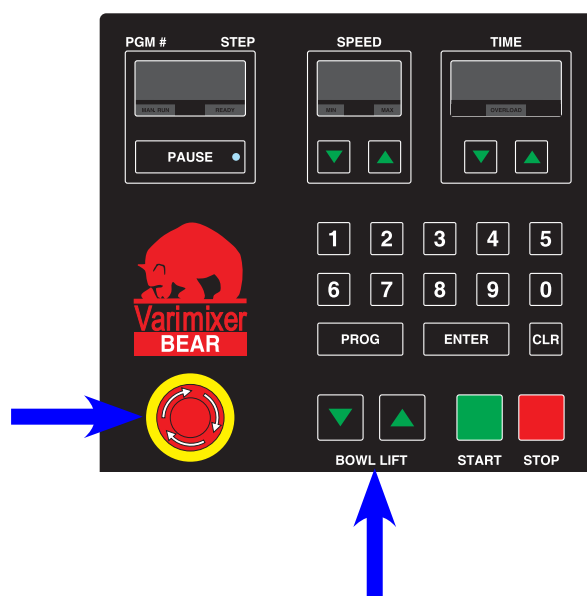


BETJENING AF MASKINEN:



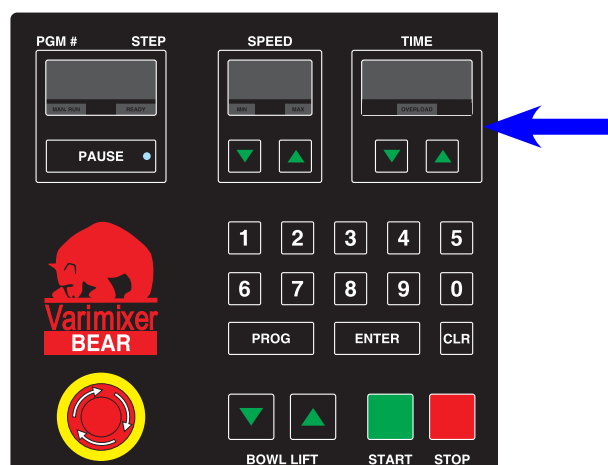
Sikkerhedsskærmen åbnes og kedlen placeres i kedelarmene. Kontroller at kedlen sidder korrekt - det "tredie øre" på kedlen skal pege ind mod maskinen og kedlen skal være skubbet helt tilbage i kedelarmene.

Røreværktøjet placeres i bajonetakslen. Tappen på røreværktøjet skal drejes ind i bajonethullet.



Kontroller at nødstopknappen **ikke** er trykket ind, da ingen af maskinens funktioner kan benyttes, hvis nødstopknappen er aktiveret. Udløs nødstoppet ved at dreje knappen lidt mod højre.

Kedlen løftes og sænkes ved at trykke let på indstillingsfelterne "**BOWL LIFT**" henholdsvis op- eller ned. Indstillingsfeltet skal holdes indtrykket, indtil kedlen er enten helt oppe eller helt nede, hvor maskinen afgiver et lydsignal. Kontroller at kedlen sidder korrekt, når kedlen løftes.

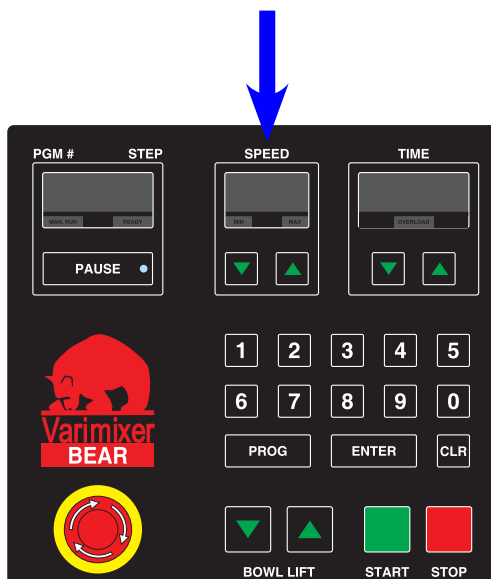


Røretiden indstilles i **min.** og **sek.** ved at trykke let på indstillingsfelterne, henholdsvis op eller ned.

Tiden kan ændres, efter at maskinen er startet.

Benyttes timeren ikke, vil røretiden blive vist.

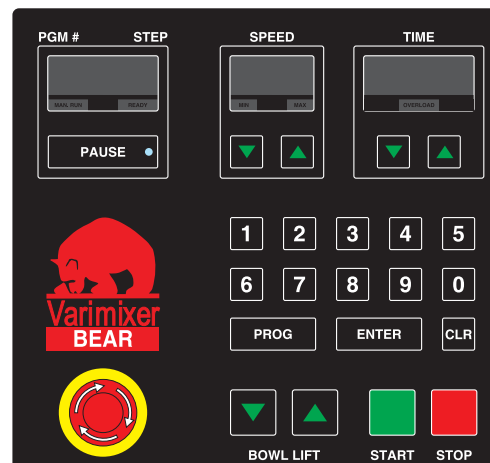
Timeren nulstilles ved tryk på "**STOP**".



Rørehastigheden „**SPEED**“ indstilles ved at trykke let på indstillingsfelterne, henholdsvis op eller ned.

Hastigheden kan ændres, efter at maskinen er startet.

Efter tryk på „**STOP**“ skal rørehastigheden indstilles igen.

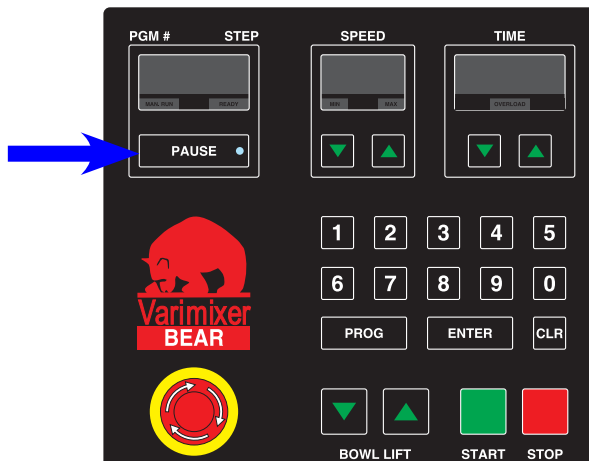


Når kedlen er løftet helt op til arbejdsposition, kan maskinen startes ved at trykke let på det grønne startfelt „**START**“.

Hvis der umiddelbart før der trykkes „**START**“, har været trykket på „**STOP**“, går der **1-2 sek.**, før maskinen kan startes.

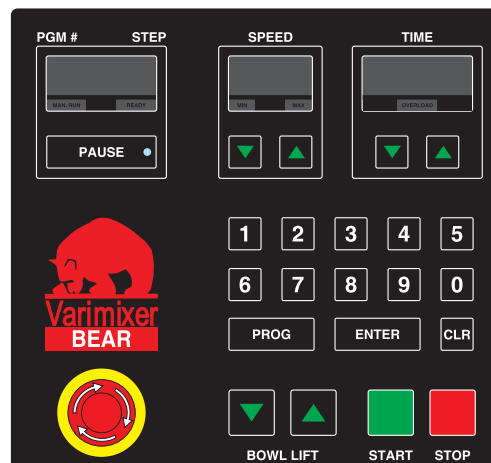


Maskinen kan kun startes, når kedlen befinder sig i arbejdspositionen, og sikkerhedsskærmen er lukket.



Maskinen kan standses midlertidigt ved at trykke let på pausefeltet „**PAUSE**“. Timeren vil stoppe nedtællingen.

Ved tryk på „**START**“ fortsætter timeren igen, og rørehastigheden returnerer til den forindstillede hastighed.



Stop maskinen ved at trykke let på det røde stopfelt „**STOP**“.

Maskinen returnerer automatisk til lav hastighed og standser.

Stoppes maskinen belastet i høj hastighed, f.eks. ved at trykke på nødstopknappen eller ved at åbne sikkerhedsskærmen, skal kedlen fjernes fra maskinen og hastigheden nedsættes til lav hastighed, før maskinen må startes igen. **Undlades dette, kan maskinen ødelægges.**



Nødstop må kun benyttes i en nødsituation.

SPECIEL STARTPROCEDURE SKAL BENYTTES EFTER:

1. **STOP VED BRUG AF NØDSTOPKNAPPEN.**
2. **STOP PÅ GRUND AF OVERBELASTNING.**
3. **STOP PÅ GRUND AF ÅBNING AF SIKKERHEDSSKÆRM UNDER KØRSLEN.**

Kedlen skal fjernes fra maskinen, før maskinen må startes igen. Rørehastigheden skal nedsættes til lav hastighed, før kedlen må sættes i maskinen.

Startes maskinen uden at kedlen fjernes, skal maskinen kunne opnå ca. 75% af minimumshastigheden. Kan den det, vil maskinen automatisk returnere til laveste hastighed og stoppe. Ved tryk på **“START”** kan der nu fortsættes som normalt. Kan maskinen ikke opnå ca. 75% af minimumshastigheden på grund af stadig overbelastning, vil fejlkode **E501** fremkomme. Kedlen skal nu fjernes fra maskinen. Efter en pause på **2 minutter**, kan der igen trykkes på **“START”**, og der kan fortsættes som normalt.

HASTIGHEDSSYSTEMET:

HASTIGHEDSREGULERINGEN I BETJENINGSPANELET ER ET TILBAGEMELDINGS-SERVO-SYSTEM.

Dette betyder, at en pick-up (magnetisk føler), konstant overvåger hovedakslens hastighed, og tilbagemelder til betjeningspanelet.

Den aktuelle hastighed af røreværktøjet bliver konstant sammenlignet med den ønskede hastighed, og computeren i betjeningspanelet vil sende et signal til servomotoren for at justere hastigheden, hvis sammenligningen viser en større difference end **+/- 10** omdrejninger pr. minut.

GENERAL BESKRIVELSE AF “TILSTANDE”:

Systemet indeholder seks forskellige “tilstande”:

1. **MANUEL TILSTAND:** I denne tilstand betjenes maskinen som en manuelt betjent maskine. I stedet for at køre en programmeret opskrift startes maskinen og betjenes, indtil den stoppes manuelt. Timerfunktionen er automatisk aktiveret og registrerer tidsforbruget ved blandingsarbejdet.
2. **PROGRAMMINGS TILSTAND:** I denne tilstand foretages al programmering og tilretning af programmer.
3. **PROGRAM TILSTAND:** I denne tilstand køres programmerede opskrifter.
4. **LÅST TILSTAND:** I denne tilstand kan kun afvikles programmerede opskrifter. Hverken hastighed eller tid kan rettes eller overskrives. Manuel tilstand er ikke tilgængelig.
5. **RPM TILSTAND:** Computeren viser hastigheden i R.P.M.
6. **SPEED TILSTAND:** Computeren viser hastighedsvalget (Hastighed 1,2,3 og 4).

OVERBELASTNING:

Seje og tunge deje nedsætter maskinens ydelse. Ydelsen nedsættes yderligere, hvis røreværktøjets hastighed sættes op over det anbefalede, eller der benyttes forkert røreværktøj. Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeses, før de lægges i kedlen.

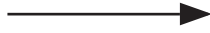
HASTIGHEDSSYSTEMET INDEHOLDER ET AUTOMATISK BESKYTTELSESSYSTEM MOD OVERBELASTNING AF MASKINEN. Computeren i betjeningspanelet vil altid søge at holde rørehastigheden på samme niveau som den indtastede hastighed. Kan maskinen ikke køre i den ønskede hastighed på grund af overbelastning, vil computeren selv nedsætte rørehastigheden til en værdi der svarer til maskinens belastningsevne.

I TILFÆLDE AF OVERBELASTNING VIL FØLGENDE SKE: Den hastighed, operatøren har indtastet på betjeningspanelet, vil, afhængig af belastningsgraden, blive reduceret med op til **20%**. Denne hastighedsreduktion kan forekomme flere gange efter hinanden, indtil hastigheden svarer til maskinens belastningsevne. Hvis dette sker, skal operatøren nedsætte hastigheden på betjeningspanelet, eller reducere dejmængden.

Længere tids overbelastning vil få maskinens motorværn til at afbryde maskinen. Lad maskinen hvile i ca. **3 minutter**, hvorefter maskinen kan startes igen.

SÅDAN KØRES MASKINEN MANUELT:**R.P.M. tilstand**

Indtast den ønskede hastighed



Tryk



Indtast den ønskede tid



Tryk



START

Tryk

**SPEED mode**

Indtast den ønskede hastighed



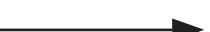
Tryk



Indtast den ønskede tid



Tryk



START

Tryk



SÅDAN INDTESTES ET PROGRAM:

Et blinkende display indikerer, at operatøren skal foretage en indtastning.

Et step er altid en kombination af hastighed og tid.

Et eksempel er 100 R.P.M i 5:00 minutter eller 0 R.P.M i 15 sekunder (hvilket er en 15 sekunders pause!). Bemærk at maskinen ikke starter automatisk efter en pause, der skal trykkes på **“START”** for at komme videre til næste step.

Op til 25 programmer, hvert bestående af op til 9 step, kan gemmes i hukommelsen.

Et eksempel på et program:

Program nummer	Step	SPEED	TIME
1	1	60	1:00
	2	200	5:00
	3	0	0:20
	4	110	4:00
	5	180	2:00
	6	0	0:00

“0” i “SPEED” og “0:00” i “TIME” i det sidste step er obligatorisk. Kontrolsystemet vil læse det som en “end of program” markering.

SÅDAN PROGRAMMERES EN OPSKRIFT:

Tryk



PROG

“HOLD I 3 SEKUNDER”

Tryk



ENTER

Tryk



ENTER

Indtast den ønskede hastighed



Tryk



ENTER

Indtast den ønskede tid



Gentag denne fremgangsmåde for op til 9 step pr. program. Efter det 9. step vil det næste programnummer vises i displayet, og der kan indtastes en ny opskrift. Dette fortsætter for op til 25 programmer.

Eksempel:



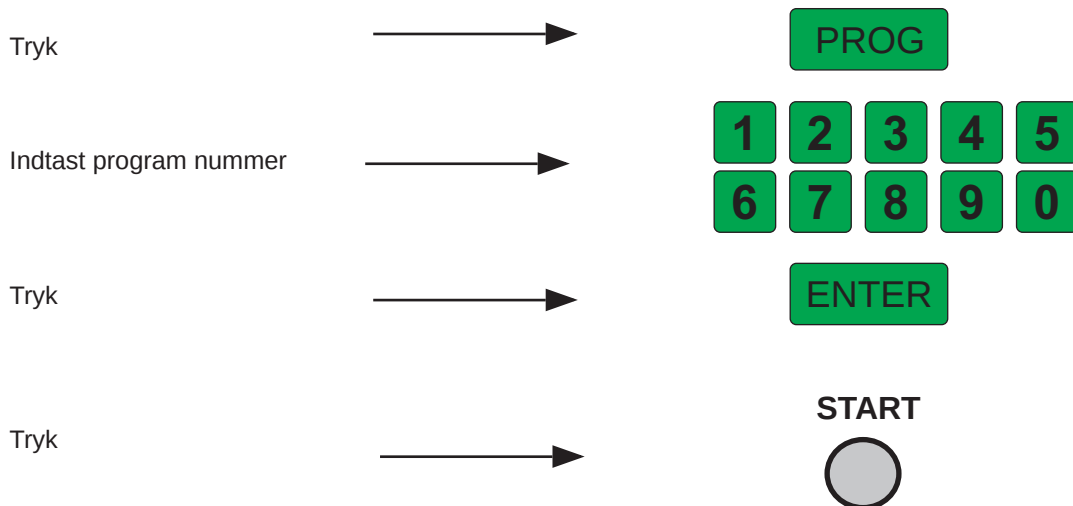
ENTER



For at ændre eller rette i en opskrift, holdes **“PROG”** inde i 3 sekunder, og derefter trykkes der gentagne gange **“ENTER”**, indtil den ønskede opskrift og step er nået.

For at slette en opskrift, holdes **“PROG”** inde i 3 sekunder, og derefter trykkes der gentagne gange **“ENTER”**, indtil den opskrift, der skal slettes, er nået. Tryk **“0”** i **“SPEED”** og **“0”** i **“TIME”** i alle step.

SÅDAN KØRES EN PROGRAMMET OPSKRIFT:



Efter at der er trykket på **“ENTER”**, vises data i step 1 sammen med programnummeret.

Efter det sidste step i et program er kørt, vil maskinen køre ned i laveste hastighed for derefter at stoppe.

Når som helst under kørsel af en opskrift, kan maskinen stoppes ved at trykke **“PAUSE”**. Maskinen kører herved ned i laveste hastighed for derefter at stoppe; opskriften mistes ikke. For at fortsætte med opskriften trykkes på **“START”**.

LÅST TILSTAND:

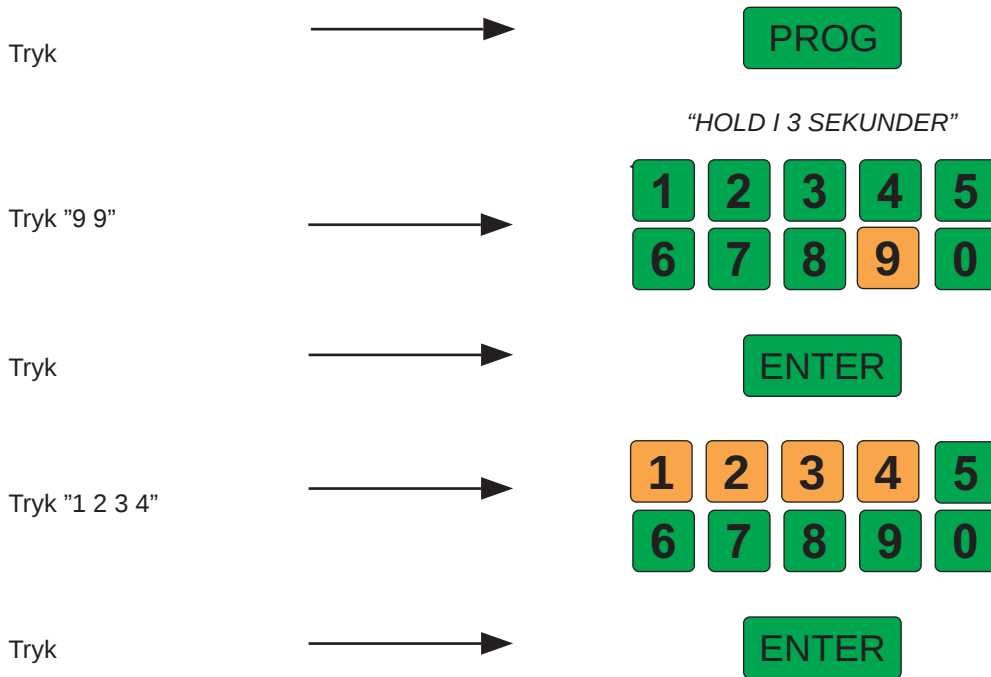
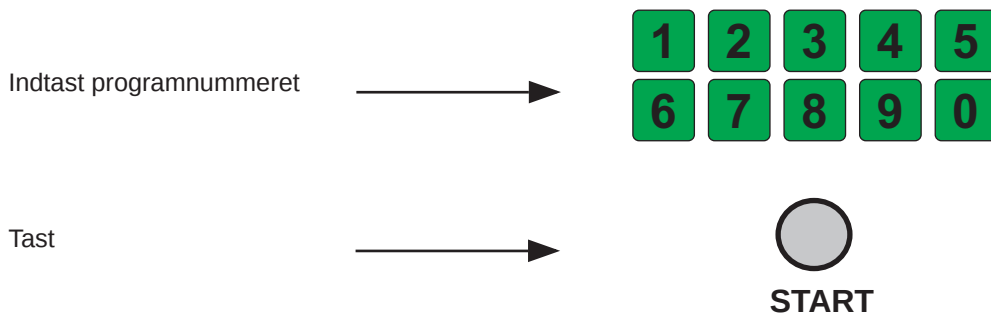
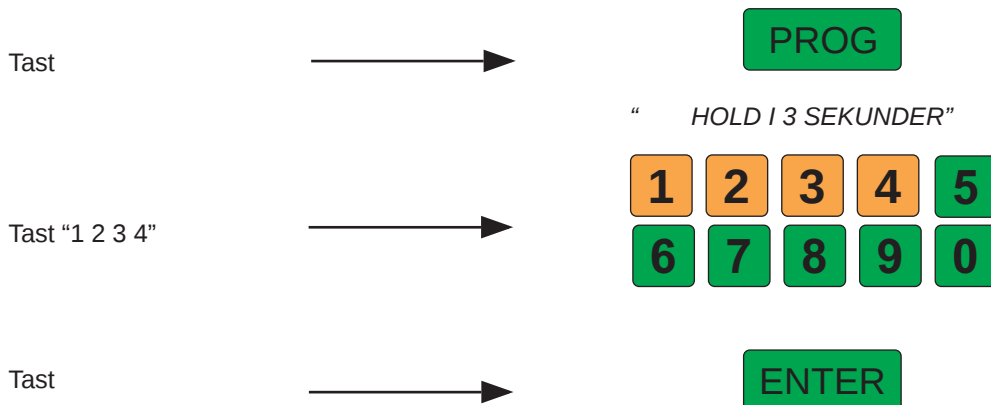
Låst tilstand er mest beregnet til brugere, som kører den samme opskrift igen og igen, og som sjældent retter i opskriften.

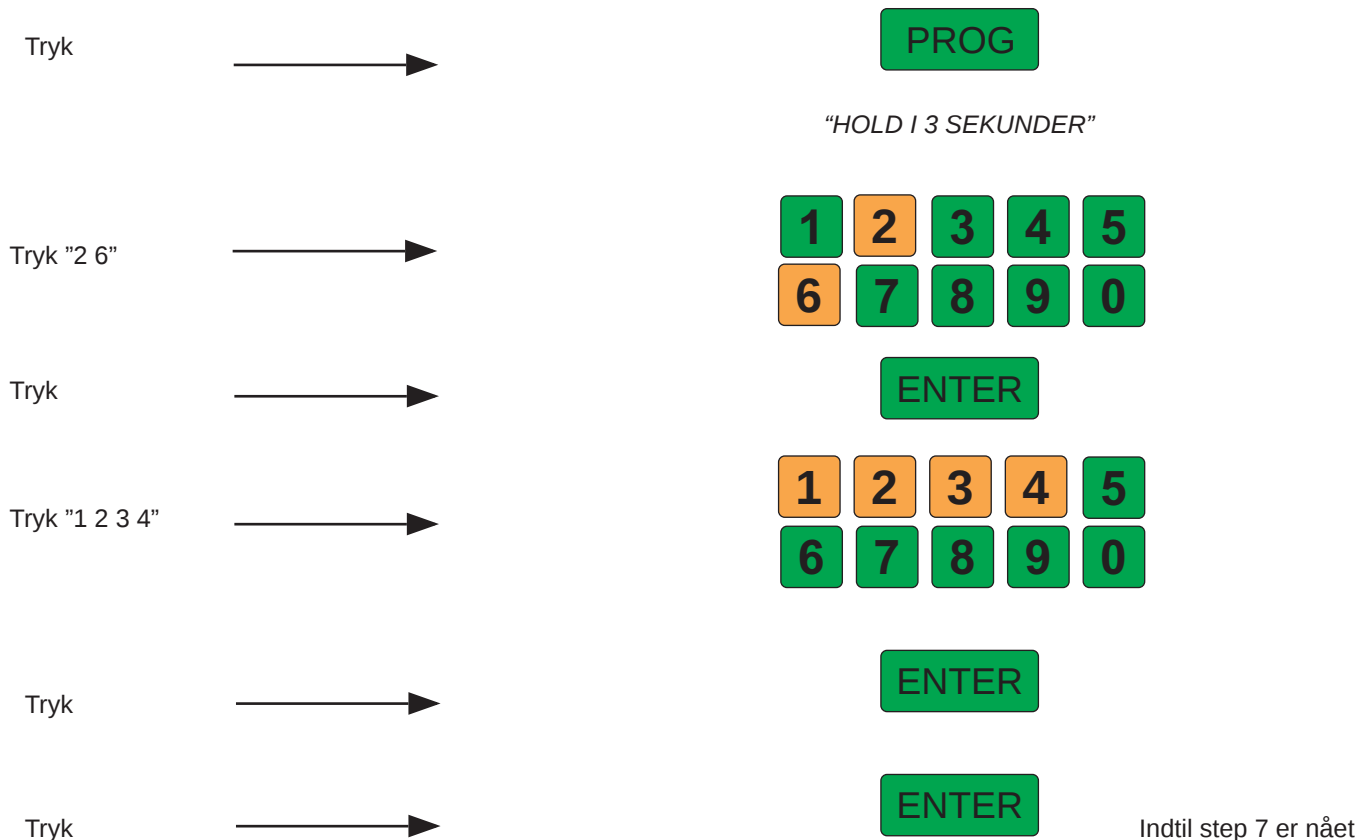
Når maskinen kører i låst tilstand, reduceres antallet af tilgængelige programmer fra 25 til 10.

I låst tilstand er det kun muligt at afvikle programmerede opskrifter. Det er ikke muligt at ændre på hastighed eller tid i denne tilstand.

Fordelen ved denne tilstand er, at det ikke er muligt at „snyde“ i en programmeret opskrift.

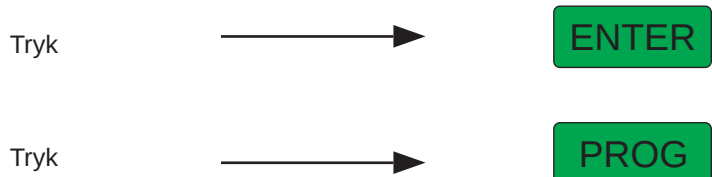
De eneste anvendelige taster er **“START”**, **“STOP”**, **“PAUSE”**, **“BOWL LIFT”**, nødstop og de numeriske taster.

SÅDAN FÅR MAN ADGANG TIL “LÅST TILSTAND”:**SÅDAN KØRES ET PROGRAM I “LÅST TILSTAND”:****SÅDAN FORLADES “LÅST TILSTAND”:**

KONTROL DATA FOR PROGRAM 26:

I nedenstående skema findes den værdi, der matcher maskinenmodellen, og tallet indtastes i step 7. Dette gentages for step 8 og 9:

Step 7		Step 8		Step 9		
Mixer model	Værdi	Mode	Værdi	Mixer model	Værdi 50 Hz	Værdi 60 Hz
AR30	30	“RPM” Tilstand” (Hastighed RPM) eller “SPEED Tilstand” (Hastighed 1-4)	:00	AR30	323	369
AR40	40			AR40	390	375
AR60	60			AR60	350	390
AR80	80			AR80	400	422
AR100	100	“SPEED Tilstand” (Hastighed 1-4)	:02	AR100	400	422
AR140	140			AR140	400	422
AR200	200			AR200	400	422



Herefter køres program 30, se side 13

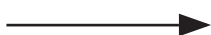
OVERLOAD lys: Når “OVERLOAD” lyser, vil maskinen sænke hastigheden med 20%, indtil det er muligt at opnå en konstant hastighed.

1. Der er for meget dej i kedlen, eller hastigheden er sat for højt. Mængden af dej eller hastigheden sættes ned.
2. Bredremmen glider: Stram remmen. Bredremmen udskiftes, hvis nødvendigt.
3. Stifterne i remskiverne er ikke intakte, stifterne udskiftes.
4. Pick-uppen centrerer ikke over magneterne, eller magnetskiven er løs. (Se E:301.)

INSTRUKTION FOR INDKØRING AF MK-III PANEL (PROGRAM 30):

Start med at køre program 26, se side 12

Tryk



PROG

"HOLD I 3 SEKUNDER"

Tryk "3 0"



Tryk



ENTER

Tryk "1 2 3 4"



Tryk



ENTER

Tryk



START



Maskinens faktiske RPM vises i "**SPEED**" displayet.

Maskinens anbefalede minimum RPM vises i "**TIME**" displayet.

Tryk  eller  under "**SPEED**" displayet, indtil RPM i "**SPEED**" displayet er magen til RPM i "**TIME**" displayet.

Drej kamskiven (se side 20 og 21) for at aktivere mikroswitchen for minimum hastighed (tættest på bredremmen), således at "**MIN**" displayet kun lige lyser op. Kamskiven er nu blevet justeret til minimum hastighed

Tryk "**CLR**".

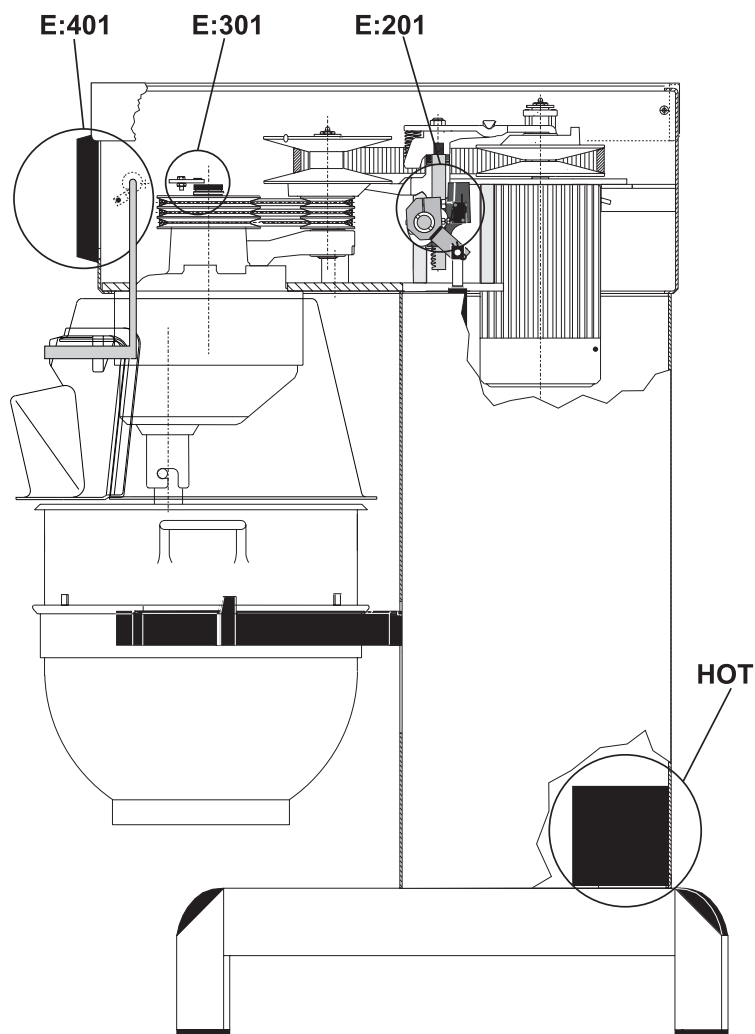
Maskinens anbefalede maksimum RPM vises i "**TIME**" displayet.

Tryk  eller  under "**SPEED**" displayet, indtil RPM i "**SPEED**" displayet er magen til RPM i "**TIME**" displayet.

Drej kamskiven (se side 20 og 21) for at aktivere mikroswitchen for maksimum hastighed (fjernet fra bredremmen) således at "**Max**" displayet kun lige lyser op. Kamskiven er nu blevet justeret til maksimum hastighed.

Tryk "**STOP**"

Maskinen er klar til brug.

FEJLKODER:

En fejl i maskinen eller forkert betjening udløser en **fejlkode**. Fejlkodeerne vil blive vist i „TIME“ displayet.

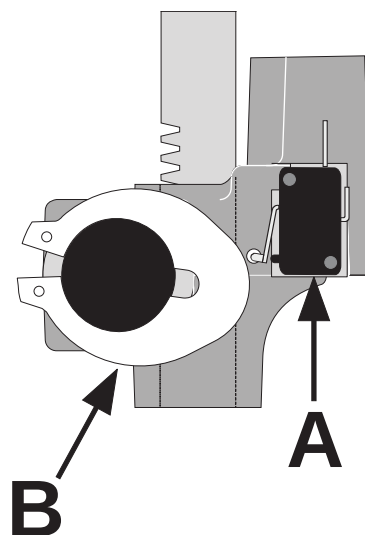
Her følger en forklaring på de enkelte fejlkode, følg proceduren for at rette dem.

E:201 Servomotoren for hastighed (B) har ikke aktiveret mikroswitchen for lav hastighed (A), efter at der er trykket „STOP“ eller den programmerede opskrift er kørt færdig.

Computeren er programmeret til at sænke maskinens hastighed til minimum, inden den stopper. Dette vil ikke ske, med mindre mikroswitchen rammes af kamskiven monteret på akslen for hastighedsjustering.

For at rette denne fejl:

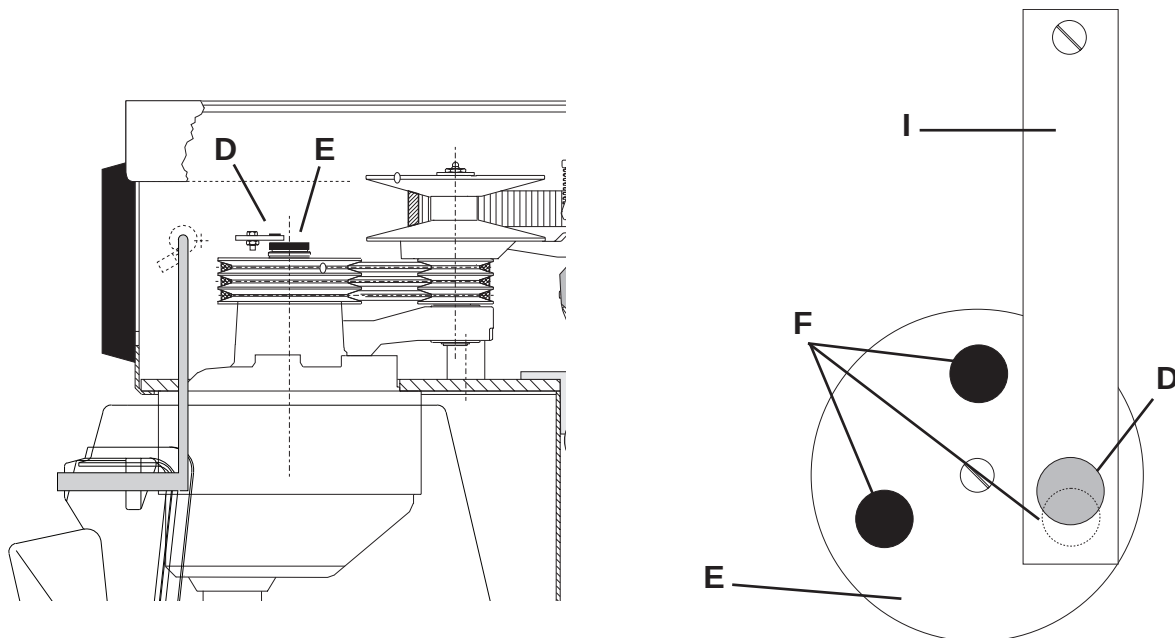
- 1) Påvirk manuelt mikroswitch (A) for at se om den fungerer:
Ved påvirkning skal „MIN“ lyse på betjeningspanelet. Hvis ikke dette sker, er mikroswitchen defekt.
- 2) Kamskiven (B) rammer ikke mikroswitchen, juster kamskiven (B).
- 3) Servomotoren bevæger sig ikke. Kontroller sikringerne på bagsiden af betjeningspanelet, hvis sikringerne er defekte, udskiftes de; hvis ikke, kontrolleres spændingen (31 VDC) på servomotoren, mens hastigheden forsøges justeret. Hvis der måles en spænding, er motoren defekt.



E:301 Der er ikke noget signal fra hastighedspick-uppen (magnetisk føler).

For at rette denne fejl:

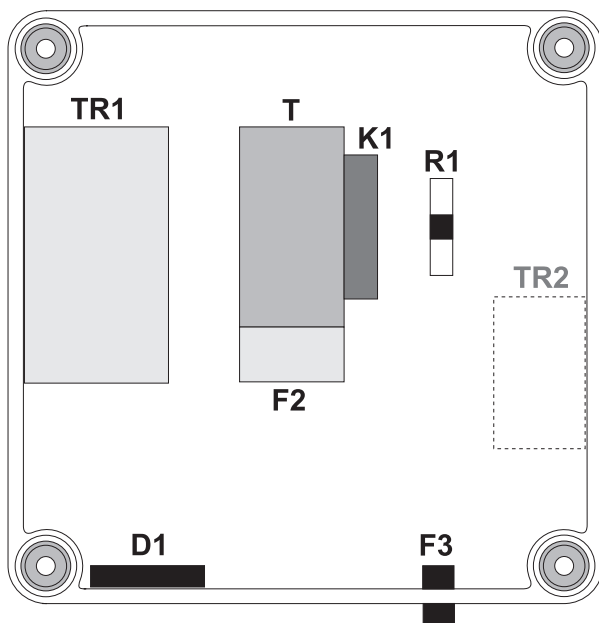
- 1) Kontroller at sensoren (**D**) er centreret direkte over sporet med de 3 magneter (**F**) på remskiven, og at afstanden mellem sensoren og magneterne er 1,5 mm. Hvis ikke, bøjes og / eller flyttes konsollen (**I**), der holder sensoren.
- 2) Kontroller de tre ledninger mellem sensoren og stikket. Udskift sensoren, hvis ledningerne er defekte .
- 3) Kontroller at aluminiumskiven (**E**) sidder stramt på remskiven.



HOT: Termorelæet **F2** har afbrudt spændingen til maskinen på grund af for højt ampereforbrug eller varmeudvikling. Relæet vil automatisk blive resat, efter det er kølet ned.

For at rette denne fejl:

- 1) Få en tekniker til at inspicere maskinens kabling og strømforsyning.
- 2) Hold øje med ampereforbruget mens maskinen kører. Hvis forbruget er for højt kan hovedmotoren måske være defekt.



TR1.....Transformator
 TR2....."Step down" Transformator
 TRelæ for motor
 F2Termorelæ
 K1.....Kontakter spole
 R1.....Spole for startrelæ
 D1.....Ensretter
 F3Sikring 1,5 A træg

E:401 Værdierne i program 26 step 7,8 og 9 mangler eller er forkerte.

For at rette denne fejl, køres program 26, se side 12

KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

Piskeris	Spartel	Krog
Fløde	Kagedej	Brøddej
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Pandekagedej	eller lignende
eller lignende	Kødfars	
	eller lignende	



Til fremstilling af kartoffelmos, anbefales det specielle røreris eller et ris med tykkere tråde. Alternativt bruges spartel og derefter det almindelige ris.

Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande, som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid p.g.a. tiltagende deformation.

RENGØRING:

Maskinen bør rengøres daglig eller efter brug. Afvaskning bør foretages med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber skal anvendes med forsigtighed, da de ødelægger maskinens smøremidler.



Anvend **aldrig** højtryksspuler ved rengøring af maskine.

Dele fremstillet i aluminium bør ikke anvendes til stærkt syreholdige, stærkt basiske eller stærkt saltholdige fødevarer, som kan angribe aluminium uden belægning.

Røreværktøjer af aluminium må ikke afvaskes med stærkt alkaliske midler (**pH skal være mellem 5 og 8**).

Sæbeleverandørerne kan være behjælpelig med at anbefale den rette type sæbe.



Bemærk venligst, at plastik sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (**Max. temperatur 65°C**)

Rengøring af hjælpetræk: efter brug af hjælpetrækket bør dette aftørres indvendigt med en klud.

VEDLIGEHOLD OG SMØRING:

Det trinløse gear smøres regelmæssigt, svarende til et smøringsinterval på ca. 60 timers kørsel med maskinen.

Smøring af trinløst gear:

OBS. Special fedt !!

(Hertil bruges fedtsprøjten som leveres med maskinen.)

Start maskinen og sæt hastigheden op til ca. 50%. Stop maskinen (brug nødstoppet), og åben låget i toppen af maskinen. Øverst på hver af de to remskivesæts aksler findes en smørenippel (**fig.1 pkt.1**). Pres fedt gennem smøreniplerne indtil fedtsprøjten føles hård at trykke på, eller til der presses fedt ud mellem akslen og remskiverne.



Maskinen må ikke startes før skruerne, der fastholder låget, er isat.

Start maskinen og kørsel tilbage til lav hastighed.

Stop maskinen og fyld fedtsprøjten op med ny fedt, så den er klar til brug ved næste smøring.

Smøring af øvrige bevægelige dele:

Kedelarmenes bevægelige dele samt akslen og løftestangens bevægelige dele smøres med olie. Smøringen foretages ved at aftage maskinens bagbeklædning og, med oliekanne, smøre de markerede steder (**fig.1 pkt.2**).

FEDTTYPER:

Til remskivesættens aksler: **TOTAL-MULTIS XHV2**.

Ved reparation af rørehoved: Tandhjul og tandkrans smøres med **Molub Alloy 936SF Heavy** eller **Castrol Grippa 355**, nålelejerne i rørehovedet må ikke smøres med denne fedttype. Der må ikke anvendes andre fedttyper end den her angivne.

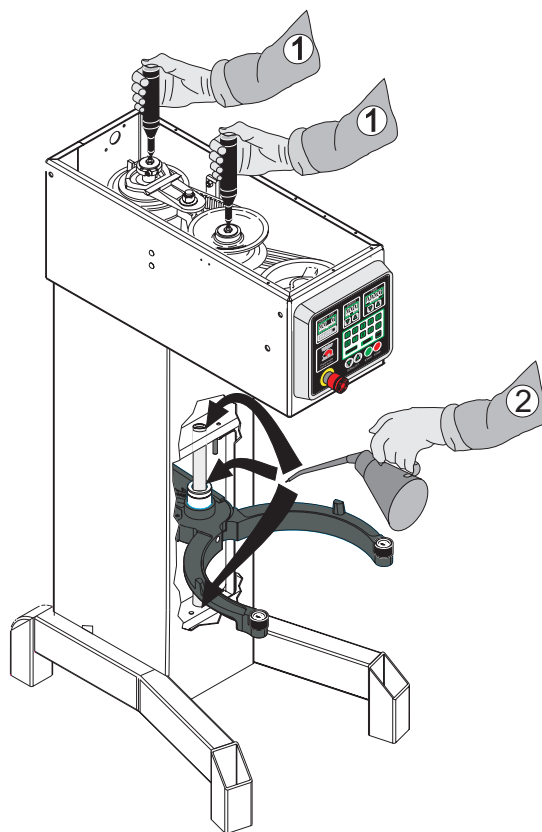


fig.1 Smøring af trinløst gear og øvrige bevægelige dele.

JUSTERING AF KEDELCESTRERING:

Start med at finde den nuværende kedelcentrering: monter spartel og kedel og kør kedelbøjlerne op til normal arbejdsposition. Med hånden drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedelkant måles. Ved at fjerne bagbeklædningen er der nu adgang til bøjlestyrepladen (E). Skruerne (D) løsnes og bøjlestyrepladen flyttes i den ønskede retning. Igen drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedel måles. Når kedlen er centreret spændes bøjlestyrepladen fast i den ny position og bagbeklædningen skrues på.

JUSTERING AF KEDELFASTSPÆNDING:

Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition. Justeringsdiameter (Y) måles indvendigt mellem kedelbøjlerne (fig.2a) :

Justeringsdiameter (Y): AR100 = 554 mm.

Ved for løs kedelfastspæning fjernes låsering (B) og lejet (A) trækkes af aksel (C). Lejet vendes 180° og monteres på akslen igen. Evt skal begge lejer vendes. Til slut kontrolleres kedelcentreringen og justeres evt.

JUSTERING AF KEDELHØJDE:

Afstanden (X) måles fra undersiden af bajonethullet til den flade på kedelbøjlerne, som kedlen hviler på (fig.3a). Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition.

Kedelhøjde (X) : AR100 = 297 mm.

Kedlens øverste og nederste position bestemmes af microswitch (1) og (2), (fig.3b) .

De to mekaniske stop bestående af boltene (3) og (4) er indstillet således at de rammes ca. 1 mm efter microswitchen, hvis denne skulle svigte. Kedelbøjlernes øverste position justeres ved at bukke fjederarmen på microswitch (1) enten for- eller bag-over.

Det er meget vigtigt at stopskruen (3) herefter indstilles igen. På samme måde indstilles nederste position ved at bøje fjederarmen på microswitch (2).

OBS : fjederarmen må ikke bøjes så langt bagover, at kedelbøjlerne ikke rammer den. Efterfølgende indstilles det mekaniske stop (4).

fig.3a Måling af kedelhøjde

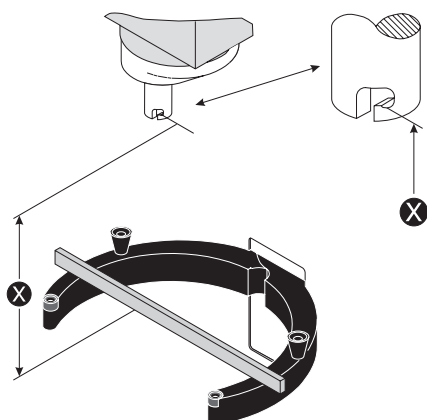


fig.2 Justering af kedelfastspænding og kedelcentrering:

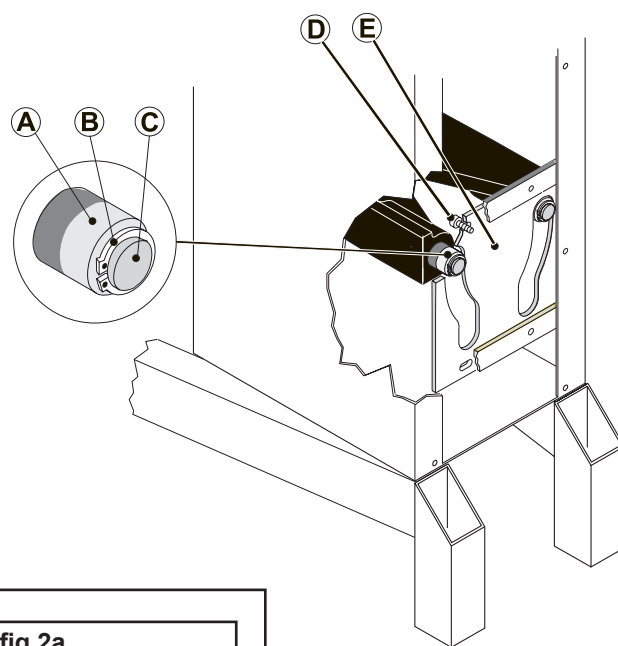
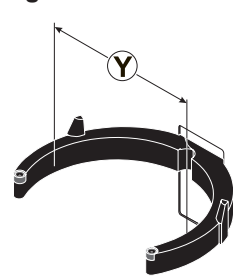
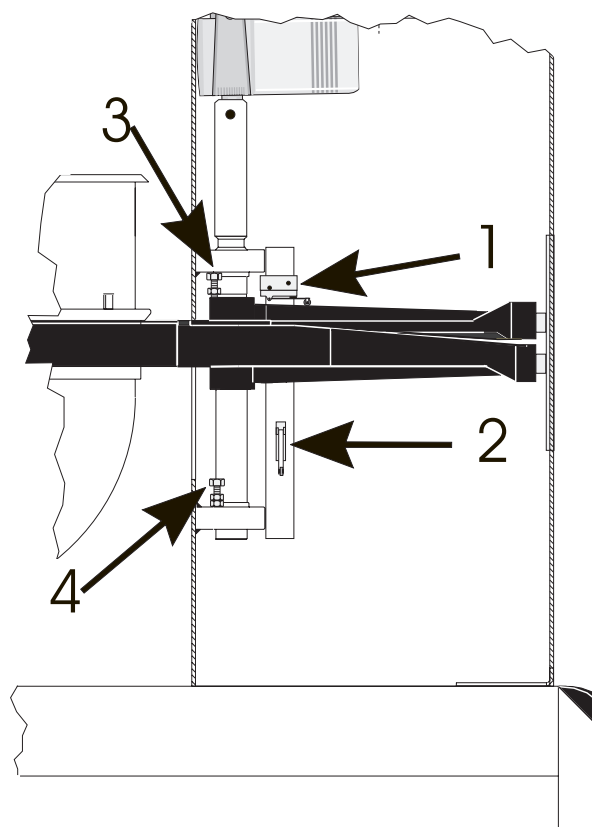


fig.2a



Lejet (A) har to diametre. Som standard leveres mixeren med lejerne monteret således at den mindste dia. vender væk fra kedelbøjlerne, altså den løseste kedelfastspænding.

fig.3b Justering af kedelhøjde



JUSTERING AF HASTIGHED (KAMSKIVER FOR LAV OG HØJ HASTIGHED):

1. Inden der foretages nogen justeringer sikres det, at maskinen er sat til laveste hastighed, at kedlen er i **"UP"** position, og at sikkerhedsskærmen er lukket.
2. Tryk på nødstop.
3. Kablet til servomotoren afmonteres på bagsiden af betjeningspanelet. Stikket er mærket med **"SPEED REG"**.
4. Skydekontakten på bagsiden af betjeningspanelet skal stå i **"MAN"** position.
5. Armen (**U**) løsnes fra servomotoren ved at fjerne splitten (**E**) og stiften (**T**). Armen (**U**) må ikke løsnes fra akslen (**V**).
6. Fjern dækslet på højre side af maskinen og placer håndtaget for manuel hastighedsregulering (**R**) på akslen (**A**), således at det peger opad og fremad.
7. Frigør nødstoppet og start maskinen, øg hastigheden via hastighedsreguleringshåndtaget, indtil afstanden (**H**) på den bagerste remskive er 0-3 mm: **"HIGH SPEED"**.
8. Stop maskinen ved at trykke på nødstop.
9. Juster kamskiven for høj hastighed (**V2**), således at den aktiverer mikroswitchen. **"MAX skal lyse op"**.
10. Frigør nødstoppet og genstart maskinen, sænk hastigheden via hastighedsreguleringshåndtaget, indtil afstanden (**H**) på den forreste remskive er 0-3 mm: **"LOW SPEED"**.
11. Stop maskinen ved at trykke på nødstop.
12. Juster kamskiven for lav hastighed (**V1**), således at den aktiverer mikroswitchen. **"MIN skal lyse op"**.
13. Monter atter servomotorens kabel på betjeningspanelet. Stikket er mærket med **"SPEED REG"**.
14. Flyt skydekontakten på bagsiden af betjeningspanelet til position **"AUTO"**.
15. Fjern hastighedsreguleringshåndtaget (**R**) og sæt dækslet på plads på siden af maskinen.
16. Monter stiften (**T**) og splitten (**E**) som forbinder armen (**U**) til servomotorens skaft.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ AT SERVOMOTORENS AKSEL IKKE KOMMER I BERØRING MED AKSEL (A) I MAXIMUM HASTIGHED.

17. Frigør nødstoppet.
18. Sæt atter låget på maskinen og spænd skrueerne, der fastholder det.

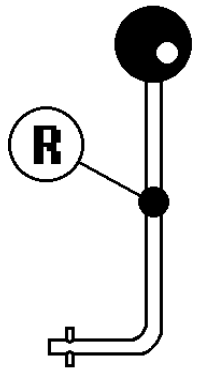
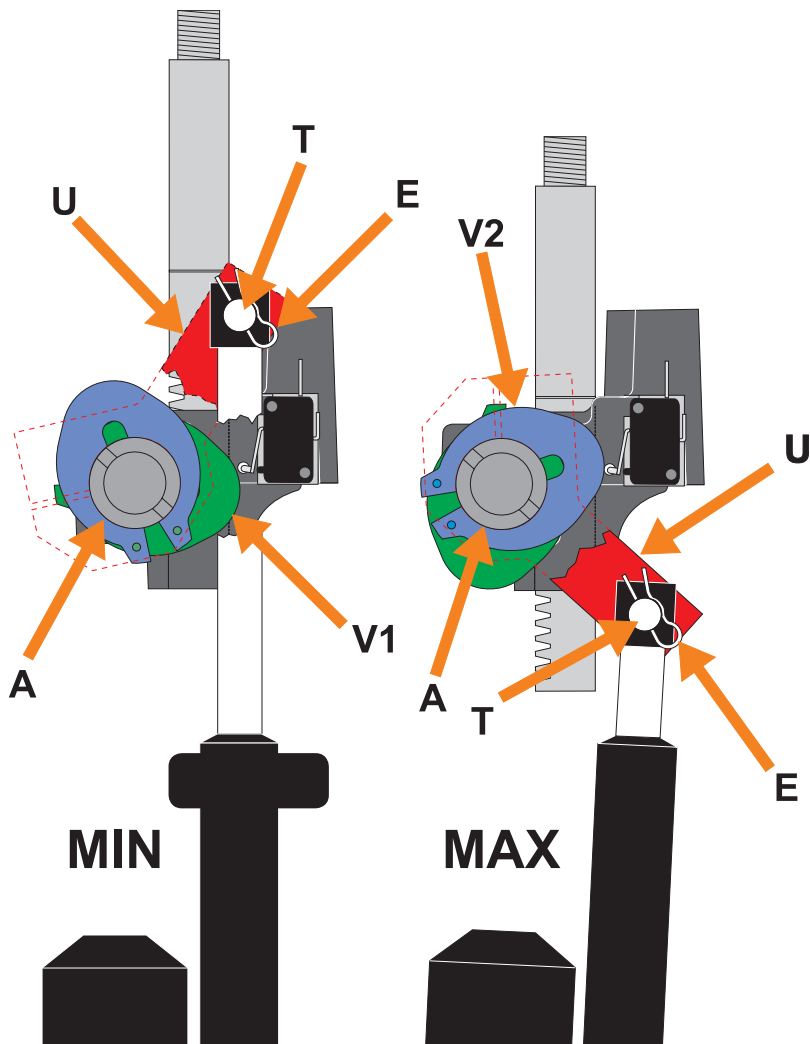
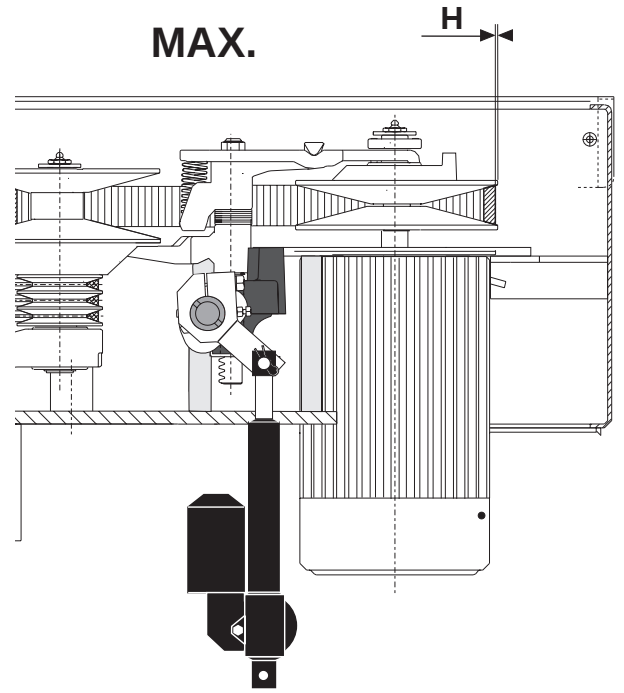
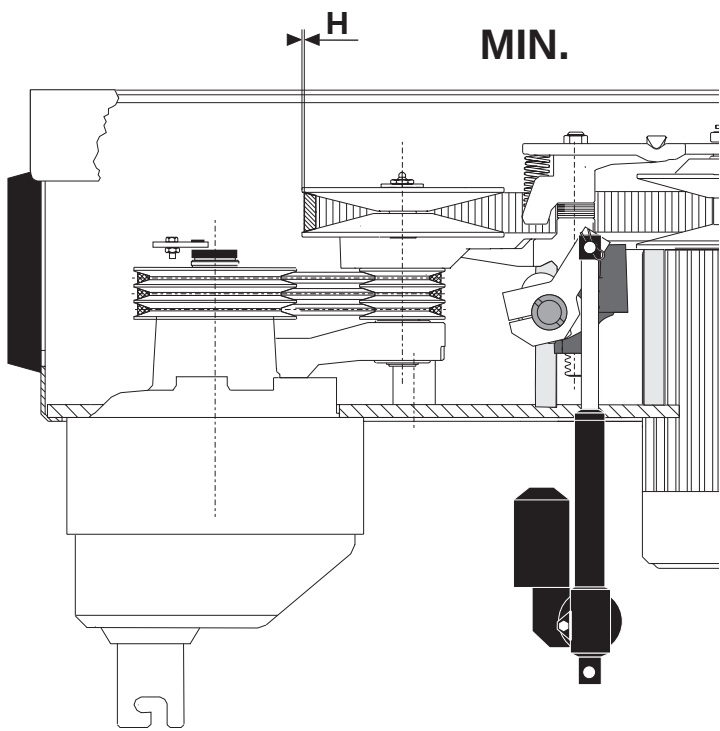
MANUEL REGULERING AF HASTIGHED:

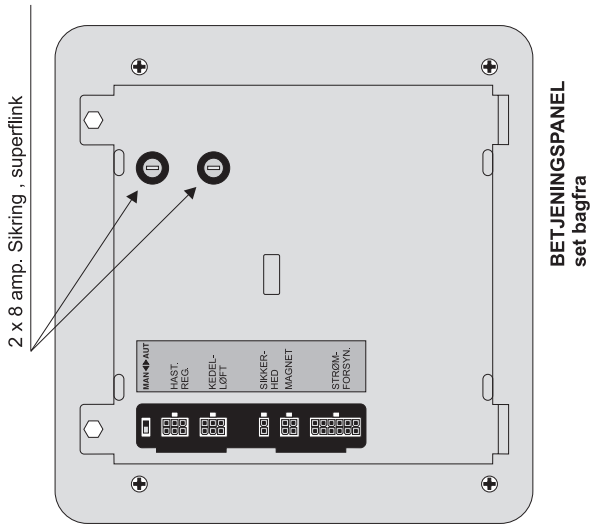
HVIS ELEKTRONIKKEN I BETJENINGSPANELET FEJLER, KAN HASTIGHEDEN REGULERES MANUELT.

1. Sluk for strømmen på afbryderen på vægkontakten.
2. Åben maskinens låg og stil skydekontakten på bagsiden af betjeningspanelet i **"MAN"** position.
3. Løsn servomotoren fra armen (**U**) ved at fjerne splitten (**E**) og stiften (**T**). Bind servomotorens skaft fast således, at det ikke kan komme i berøring med V-remmen, når maskinen startes.
4. Fjern dækslet på siden af maskinen og placer håndtaget for manuel hastighedsregulering (**R**) på akslen (**A**).
5. Luk maskinen låg og tænd for strømmen på afbryderen på vægkontakten
6. Start maskinen ved at trykke **START**
7. Hastigheden kan nu reguleres via hastighedsreguleringshåndtaget.
8. Stop maskinen ved at trykke på **NØDSTOP** i stedet for at bruge den almindelige stopknap.

ADVARSEL: Når maskinen køres i denne tilstand, er maskinens sikkerhedssystem sat ud af funktion.

Dette bevirker, at maskinen kan køre med kedlen sænket og sikkerhedsskærmen og låget åbent.



ELDIAGRAM:**OBS:**

Mixeren skal forbindes elektrisk via en stikprop. Stikproppen skal være dimensioneret til min. 16A, 230/400V~, IP44.

Ved tilslutning:

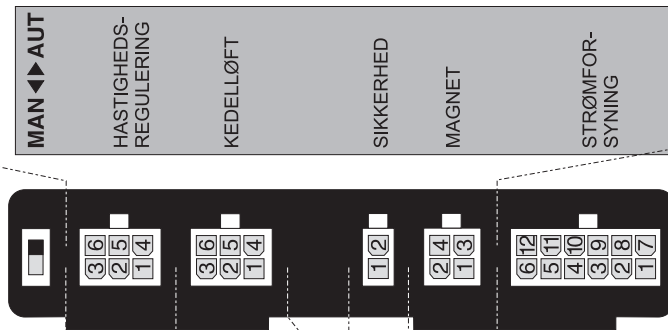
- 1 fase med 0 + jord anvendes 3 polet stik
- 2 faser + jord anvendes 3 polet stik
- 3 faser + jord anvendes 4 polet stik
- 3 faser med 0 + jord anvendes 5 polet stik

MAN ↔ AUT

Skifter mellem:

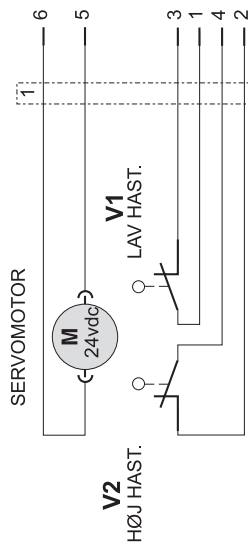
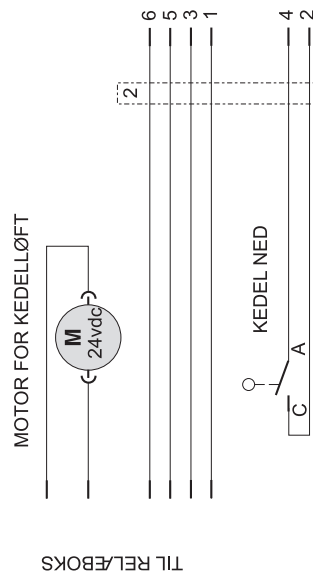
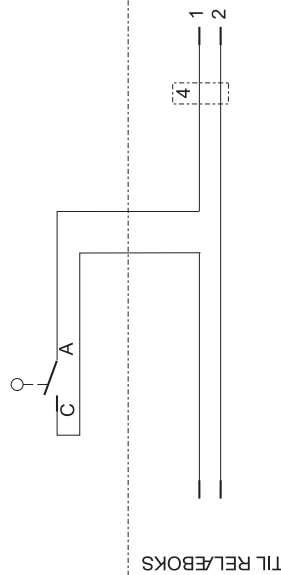
AUT = Normal brug

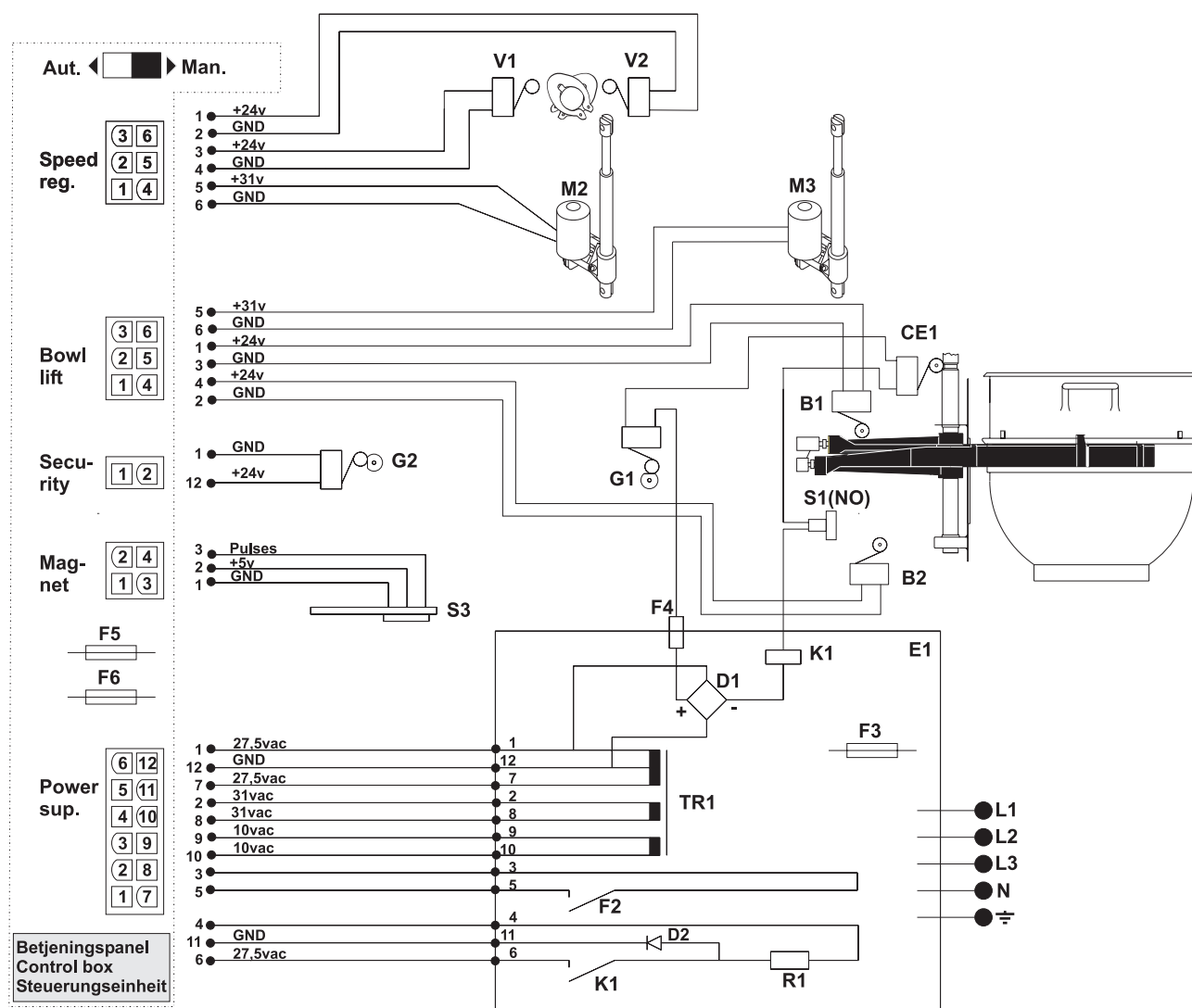
MAN = Justering
(service position)



STRØM-
FORSYNING

MULTIKABEL
TIL
RELÆBOKS

**HASTIGHEDS REGULERING****KEDELLØFT****LÅG MIKROSWITCH****SIKKERHED****MAGNET**

ELDIAGRAM:

- V1Mikroswitch, lav hastighed
 V2Mikroswitch, høj hastighed
 M2Servomotor
 M3Motor for kedelløft
 B1Mikroswitch for kedelløft, oppe
 B2Mikroswitch for kedelløft, nede
 G1Mikroswitch for sikkerhedsskærm, kontrolpanel
 G2Mikroswitch for sikkerhedsskærm, sikkerhedskreds
 S3Magnetføler
 CE1CE-sikkerhedsswitch
 S1Startrelæ (NO)
 K1Spole for kontaktor
 F3Sikring 1,5 A
 F4Sikring 1.5 A
 F5Sikring 8 A
 F6Sikring 8 A
 E1Strømforsyning
 D1Ensretter
 TR1Transformator
 F2Termorelæ
 D2Diode
 R1Spole for startrelæ

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante:

Varimixer A/S

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier

Name and address of the person authorised to compile the technical file

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen

Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique

naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen

nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre:

Kim Jensen

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha:

Brøndby, 14-03-2018

Erklærer hermed at denne røremaskine

Herewith we declare that this planetary mixer

Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine

Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous

Verklaart hiermede dat Menger

Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

2014/30/EU ; 1935/2004 ; 10/2011 ; 2023/2006 ; RoHS 2011/65/EU , 822/2013 (DK only)

Endvidere erklæres det

And furthermore, we declare that

Und dass

Et déclare par ailleurs que

En dat

Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads \(dealers only\)](http://www.varimixer.com/Special%20downloads%20(dealers%20only)) or contact your supplier

Innehåll i örsäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)
Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)
Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)
Treść Deklaracji zgodności dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)
Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, razdelek A)

SV
IT
ET
PL
FI
SLO

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Address; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

Address; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

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 ; 822/2013 (DK only)

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)

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads \(dealers only\)](http://www.varimixer.com/Special%20downloads%20(dealers%20only)) or contact your supplier

