

RN

Gebruiksaanwijzing

RV10 VL-2



Varimixer

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

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

NL

Ordrenummer: 00244
Vertaling van de originele bedieningshandleiding
Feb. 2019

INHOUDSOPGAVE:

ALGEMEEN:	2
UITPAKKEN:	2
VERVOEREN:	3
PLAATSEN EN VASTZETTEN:	3
VOORBEELDEN VAN MACHTSVERBINDINGEN:	3
IN BEDRIJF STELLEN:	4
AANBEVOLEN GEBRUIK VAN DE MACHINE:	4
TECHNISCHE GEGEVENS:	4
MAATSCHETSEN:	4
MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMINGER:	4
COMPONENTEN VAN DE MACHINE:	5
VEILIGHEID:	6
AANBEVOLEN TOEPASSING VAN DE MENG- EN ROERHULPSTUKKEN:	6
REINIGING:	6
SMERING EN SOORTEN VET:	6
HULPAANDRIJVING:	6
VL2 BEDIENINGSPANEEL – OVERZICHT VAN DIVERSE BEDRIJFSSITUATIES:	7
BEDIENING VAN DE PLANEETMINGER:	8
DE REMIX-FUNCTIE:	9
VASTE SNELHEDEN WIJZIGEN:	9
TIMER RESETTEN:	9
OVERBELASTING:	9
PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:	9
AANBEVOLEN MAXIMUMSNELHEDEN:	9
AANBEVOLEN MAX.SNELHEDEN VOOR HULPSTUKAANDRIJVING:	9
VL-2 BEDIENING, FOUTCODES EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN:	10
TESTPROGRAMMA'S:	11
SERVICE-INSTRUCTIES:	12
BEDRADINGSSHEMA:	16
STROOMSCHEMA'S:	17

ALGEMEEN:

Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel van de meng- en kneedmachine en moet tijdens de hele levensduur bij de machine worden bewaard.

Voordat u de machine in gebruik neemt, is het belangrijk dat u deze instructie goed doorleest, vooral het gedeelte over gebruikersveiligheid.

De producent heeft het recht om de handleiding van het product bij te werken zonder dat dit exemplaar van de handleiding wordt bijgewerkt.

De producent is niet aansprakelijk voor fouten die zijn veroorzaakt door:

- onverstandig, verkeerd of onjuist gebruik van de machine;
- tegenstrijdig gebruik (in strijd met het in de handleiding beschreven gebruik);
- onjuiste installatie;
- verkeerde spanning voor de machine;
- het niet volgen van de onderhoudshandleiding;
- aanpassingen aan de machine;
- reserveonderdelen en accessoires, die niet origineel of voor dit model gespecificeerd zijn;
- het niet volgen van de instructies in deze handleiding.

Bij fouten aan de machine moet u contact opnemen met de leverancier.

De garantie dekt geen fouten die zijn ontstaan door een verkeerde bediening, overbelasting en het niet volgen van de onderhoudsvorschriften.

UITPAKKEN:

Pak de machine uit en voer de verpakking volgens de nationale regels af.

Voordat u de machine losmaakt van de pallet, moet u controleren of alle onderdelen bij de machine zitten:

- Hendel voor de bekkenlift
- Stroomkabel
- Beschermkap
- Ketel, Garde, mengarm, deeghaak en schraper met blad,.

VERVOEREN:



Gebruik bij het verplaatsen van de machine altijd een hefuitrusting. Houd er rekening mee dat de machine "topzwaar" is.

De machine mag niet aan de handgreep voor de ketel-hefinrichting worden getrokken/opgetild.

Het is belangrijk dat de machine tijdens het verplaatsen de hele tijd in verticale positie is.

PLAATSEN EN VASTZETTEN:

De omgevingstemperatuur van de machine mag maximaal 45 ° C zijn.

Bij plaatsing van de mixer op een tafel moet deze met bouten worden vastgezet aan de tafel. Gebruik 4 M8-bouten met een lengte van 130 mm + de dikte van het tafelblad, zie **pagina 12**.

Bij plaatsing van de planeetmenger op een standaard kan deze rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Geadviseerd wordt gebruik te maken van ankerbouten in de vloer. Als de vloer niet helemaal egaal is, kunnen er tussenstukken onder de poten van de planeetmenger worden geplaatst.

Op stroom aansluiten:

De gebruiker kan de machine zelf op stroom aansluiten. Zie hiervoor het gedeelte "**Op stroom aansluiten**".

Het servicepersoneel moet duidelijk kunnen zien wanneer de stekker van de machine uit het stopcontact in de wand is verwijderd.



Voordat u de machine op elektriciteit aansluit, moet u controleren of de spanning en frequentie op het machineplaatje overeenkomen met de installatieplek. Het machineplaatje zit bovenaan op de achterkant van de machine.

Als de machine niet wordt geaard, kan er letsel ontstaan.

Controleer of de kabel waarmee de machine op stroom wordt aangesloten, overeenkomt met de standaard voor het land waar de machine wordt neergezet! Zie verder "**Voorbeelden van stroomaansluitingen**" op **pagina 13**.

De machine moet worden geaard! Als dat niet gebeurt, kan dat tot letsel leiden. Als de aarding ontbreekt, werkt het EMC-filter slechter en bestaat de kans dat de frequentieomvormer beschadigd raakt.

Bij het aansluiten van de machine gebruikt u **fase + nul + aarde** of **fase + fase + aarde**. In beide gevallen is het belangrijk dat de spanning tussen de twee stroomvoerende poten overeenkomt met het machineplaatje. **(Zie de voorbeelden)**

De machine mag uitsluitend op een geaarde stroomvoorziening worden aangesloten.

Gebruik een stopcontact met 2 pinnen en aarde. U kunt ook twee leiders en aarde van een driefase voorziening gebruiken.

De machine moet worden beschermd door een aardlekschakelaar.

De machine is gezekerd met een zekering van 5 A. De zekering is in de stekkerbox achter op de machine ingebouwd.

Daar komt nog een zekering van 10 A bij, die in de frequentieomvormer is gemonteerd, zie "**Service-instructies**" op **pagina 12**.

VOORBEELDEN VAN MACHTSVERBINDINGEN:

Spanning bij installatie: 50/60 Hz.			Het machineplaatje				Opmerkingen
Vermogen: Fasen x spanning	Met nul	Aarding	Span- ning	Fasen	Nul ge- bruiken	Aarding gebruiken	
1 x 220-240V	Nul	ja	230V	1	ja	ja	Het aansluiten van de planeetmenger zonder aardaansluiting wordt afgeraden!
2 x 220-240V	-	ja	230V	2	-	ja	
2 x 380-415V	Nul	ja	230V	1	ja	ja	
2 x 380-480V	-	ja	380-480V	2	-	ja	
2 x 110-220V	Nul	ja	100-110V	1	ja	ja	
1 x 100-120V	Nul	ja	100-110V	1	ja	ja	

IN BEDRIJF STELLEN:

Reinig vóór gebruik de ketel, gereedschappen en beschermkap. Zie het gedeelte "Reinigen" op pagina 6.

AANBEVOLEN GEBRUIK VAN DE MACHINE:



De machine is bestemd voor het vervaardigen van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken of stoffen vrijmaken die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.

De machine mag niet in een explosieve omgeving worden gebruikt.

De machine mag uitsluitend worden bediend door personeel dat opgeleid is voor het gebruik van de machine volgens deze handleiding. De gebruiker moet ouder dan 14 jaar zijn.

De machine is bestemd voor commercieel gebruik in keukens, catering en bakkerijen.

De machine mag uitsluitend volgens de voorschriften in de handleiding worden gebruikt.

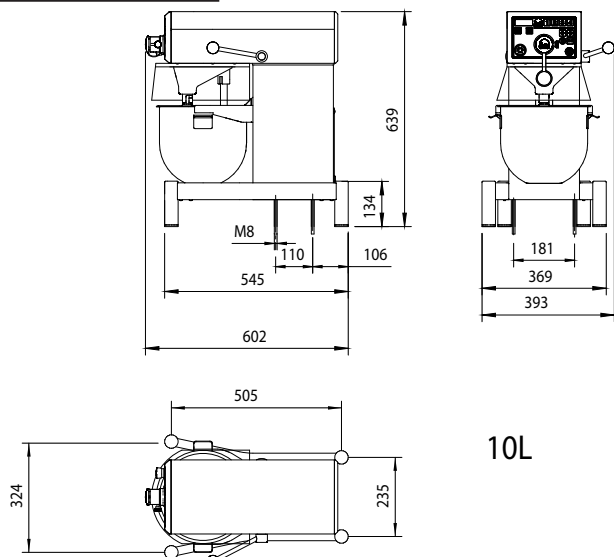
Het is niet toegestaan om wijzigingen aan de machine aan te brengen, tenzij de wijziging door de producent is aanbevolen.

Als de machine hulpaandrijving heeft, mogen er uitsluitend accessoires worden aangesloten die zijn vervaardigd of aanbevolen door Varimixer A/S.

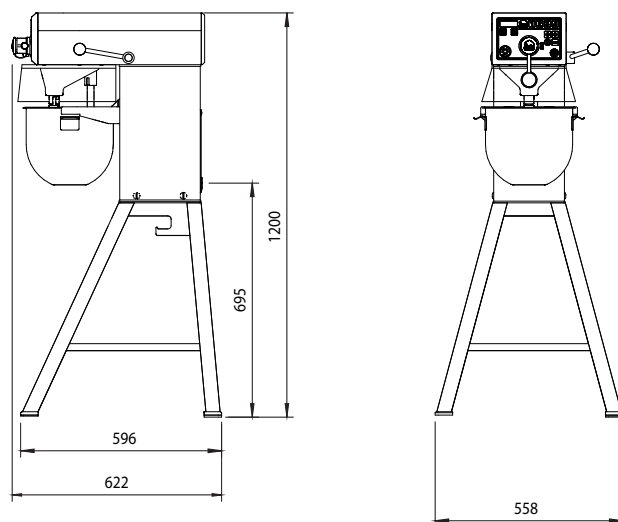
TECHNISCHE GEGEVENS:

Brutogewicht		Nettogewicht		kW	Volt	Amp	Variabele snelheid, gereedschap
Tafelmodel	Vloermodel	Tafelmodel	Vloermodel				
60 kg	70 kg	52 kg	60 kg	0,7 kW	230V	4A	110 – 420 opm

MAATSCHETSEN:



Maatschets voor RN10 tafelmodel

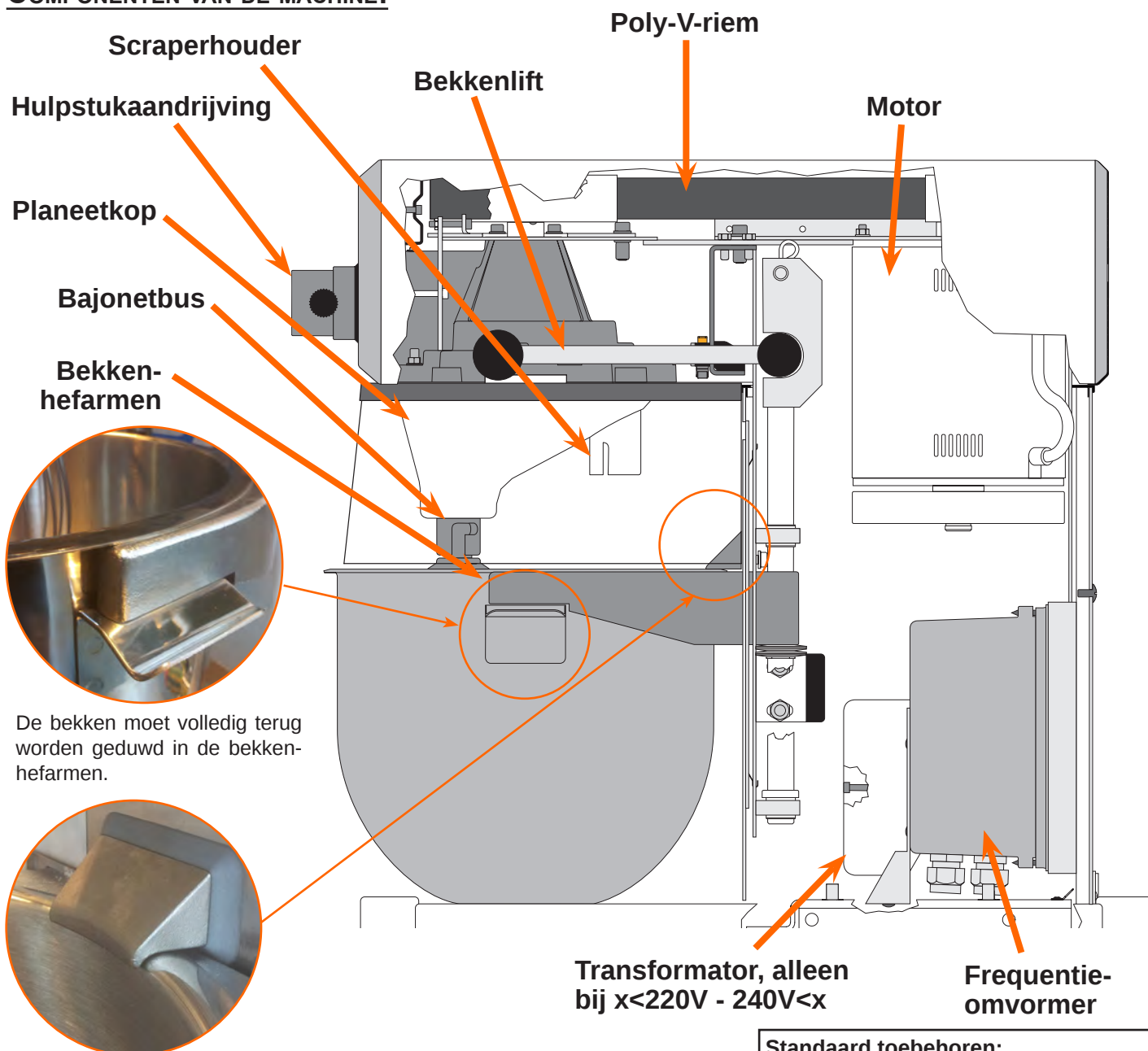


Maatschets voor RN10 op vloerstandaard.

MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMENGER:

Capaciteit per mix	Instrument	RN10	AR = Absorption Ratio (%AR) (vloeistof in aantal % van droog materiaal) Bijv.: een basisrecept bevat 1 kg droog materiaal en 0,5 kg vloeistof: Dit geeft een $AR = \frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$ Indien de maximale capaciteit van de planeetmenger moet worden benut, moet de berekende $AR = 50\%$ worden gebruikt om de hoeveelheid droog materiaal en vloeistof van het deeg te bepalen. Indien een planeetmenger van 10 liter wordt gebruikt om een deeg met $AR = 50\%$ te kneden is de maximum capaciteit = 4,5 kg. Nu kan de hoeveelheid droog materiaal voor dit deeg als volgt worden berekend: Droog materiaal = $\frac{\text{Max.cap.} \times 100}{AR + 100} = \frac{4,5 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 3 \text{ kg}$ Vloeistofgewicht = $4,5 \text{ kg} - 3 \text{ kg} = 1,5 \text{ kg}$ * Schrapper aanbevolen ** Bediening op lage snelheid wordt aanbevolen
Eiwit	Garde	1 L	
Slogroom	Garde	2,5 L	
Mayonnaise *	Garde	8 L	
Kruidenboter	Platte mengarm	5 kg	
Gestampde Aardappelen *	Platte mengarm / Garde	3,5 kg	
Brooddeeg (50%AR) **	Deeghaak	5 kg	
Brooddeeg (60%AR)	Deeghaak	6 kg	
Ciabattadeeg * (70%AR)	Deeghaak	5,5 kg	
Muffins *	Platte mengarm	6,5 kg	
Cakebeslag	Garde	2,5 kg	
Gehaktbalmix *	Platte mengarm	7 kg	
Glazuur	Spartel	5,8 kg	
Donut (50%AR)	Deeghaak	6 kg	

plaatselijke variaties in de kenmerken van ingrediënten kunnen de waterabsorptie, het volume en de bakkenmerken etc. beïnvloeden.

COMPONENTEN VAN DE MACHINE:

De beschermkap is van doorzichtig plastic en uit één stuk. De kap kan eenvoudig worden gedemonteerd en gereinigd. De kap kan op 60° in een machine worden gewassen, kort zelfs op 90°.

De kap is gemaakt van een speciale slagvaste kwaliteit, die bestand is tegen dagelijks gebruik in een professionele keuken.

De beschermkap zit vast met magneten.

Het is niet mogelijk om de kap verkeerd te monteren.

Voor het wegnemen van het scherm is een moment van 1,5 kg of 3 kg nodig

**Standaard toebehoren:**

- Ketel - 10 l, in roestvrij staal
- Deeghaakl, in roestvrij staal
- Mengarm, in roestvrij staal
- Garde, in roestvrij staal
- Schraper in roestvrij staal met blad
- Beschermkap

Extra toebehoren

- Laagrek voor gereedschapl
- Tafel in roestvrij staal
- Vleesmolen
- Groentesnijder



VEILIGHEID:



De machine is bestemd voor het vervaardigen van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken of stoffen vrijmaken die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.

De gebruikers van de machine moeten ouder dan 14 jaar zijn en zijn opgeleid in het gebruik van de machine volgens deze handleiding.

De veiligheid van de gebruiker wordt als volgt gewaarborgd:

- Het gereedschap kan alleen roteren als de beschermkap gemonteerd en de ketel geheven is.
- De beschermkap is van plastic. Het is niet mogelijk om de kap verkeerd te monteren.
- Er is geen toegang tot roterend gereedschap.
- Het verspreiden van meelstof wordt voorkomen.
- Er is een noodstop aanwezig. Het gereedschap stopt in minder dan 4 sec. met roteren (geldt ook voor normaal stoppen en stoppen via de beschermkap).
- De afstand tussen kap/statief en handgreep is min. 50 mm.
- Het geluidsniveau is lager dan 70 dB.
- De machine staat stabiel op een helling tot 10°.

De machine is beveiligd tegen overstroom.

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

Niet-ioniserende straling wordt niet opzettelijk geproduceerd, maar wordt slechts technisch bepaald afgegeven door de elektrische bedrijfsmiddelen (bijv. elektromotoren, sterkstroomkabels of magneetspoelen). **De machine is uitgerust met sterke permanente magneten.** Bij het naleven van een veiligheidsafstand (afstand van veldbron tot implantaat) van 30 cm kan de invloed van actieve implantaten (bijv. pacemakers, defibrillatoren) met grote waarschijnlijkheid worden uitgesloten.

De volgende aanbevelingen zijn bedoeld voor werkzaamheden met stuivende ingrediënten:

- Stuivende ingrediënten mogen niet van grote hoogte in de ketel worden gegoten.
- De zak met bijvoorbeeld meel wordt aan de onderkant en in de ketel geopend.
- Ga niet te snel op de hoogste snelheid draaien.



Als de machine niet wordt geaard, bestaat er kans op letsel.

Controleer of de kabel waarmee de machine op stroom wordt aangesloten, overeenkomt met de standaard voor het land waar de machine wordt neergezet! Zie verder "Op stroom aansluiten".

Als er handen in de ketel worden gestoken terwijl de machine draait, kan er letsel ontstaan.

AANBEVOLEN TOEPASSING VAN DE MENG- EN ROERHULPSTUKKEN:

Garde	Mengarm	Deeghaak
Slagroom	Koekdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Boter room	Roggebrood
Mayonaise	Pannekoekbeslag	e.d.
e.d.	Fijnggehakt vlees	
	e.d.	



Gebruik aluminium onderdelen niet voor sterk zuurhoudende, sterk basische of sterk zouthoudende voedingsmiddelen, die aluminium zonder coating kunnen aantasten.

Sla de garde niet tegen harde voorwerpen, zoals bijvoorbeeld de kant van de ketel. Het gereedschap wordt hierdoor namelijk steeds verder vervormd en daardoor neemt de levensduur af. Voor het maken van aardappelpuree gebruikt u eerst de mengarm en daarna de normale garde.

REINIGING:



Het reinigen mag uitsluitend worden uitgevoerd door geïnstrueerd personeel ouder dan 14 jaar.

De machine moet dagelijks of na gebruik worden gereinigd. Gebruik hiervoor een zachte borstel en schoon water. Gebruik sulfonerende zeep voorzichtig, aangezien dit schadelijk is voor de smeermiddelen van de machine.



Spoel de machine nooit af met een waterslang.

Was menggereedschap van aluminium niet met sterk alkalische middelen af (**pH moet tussen 5,0 en 8,0 zijn**).

Let op: als de plastic beschermkap langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld, kan deze beschadigd raken. (**Max. temperatuur 60 °C.**)

De leveranciers van zeep kunnen u het juiste type zeep aanbevelen.

SMERING EN SOORTEN VET:



Het smeren en andere servicewerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geïnstrueerd personeel ouder dan 14 jaar.

De afdekking van de machine mag alleen worden verwijderd als de kabel voor de spanning is gedemonteerd.

Bij reparatie van de mengkop worden de tandwielen en tandkransen gesmeerd met **Statoil GreaseWay ALX 82**. De naaldlagers in de mengkop mogen niet met dit soort vet worden gesmeerd.

Als de machine met hulpaandrijving is geleverd, moet de overbrenging voor de hulpaandrijving worden gesmeerd met **Statoil GreaseWay ALX 82**.

Er mogen geen andere soorten vet worden gebruikt dan hier staan vermeld.

HULPAANDRIJVING:

De machine kan zijn voorzien van een hulpaandrijving waarin extra accessoires, zoals een vleesmolen of groentesnijder, kunnen worden gemonteerd.

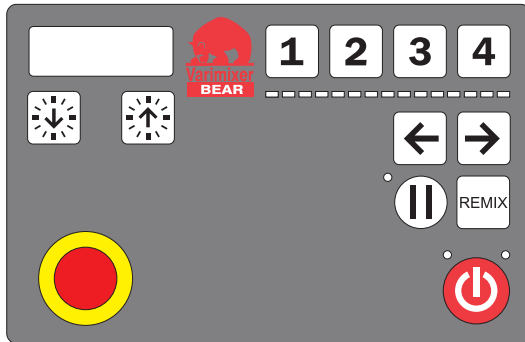
Voor meer informatie over de montage en het gebruik van extra accessoires, zie de handleiding voor het betreffende accessoire.



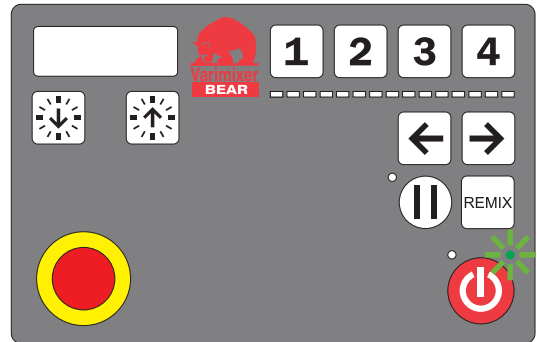
De machine moet uitgeschakeld zijn als het accessoire in de hulpaandrijving wordt gemonteerd!

VL2 BEDIENINGSPANEEL – OVERZICHT VAN DIVERSE BEDRIJFSSITUATIES:

Op de volgende afbeeldingen ziet u diverse bedrijfssituaties met de bijbehorende uitleg:



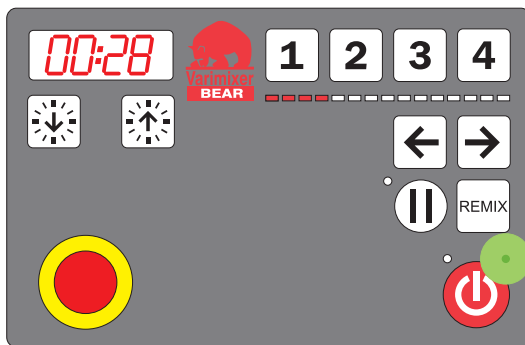
Noodstop geactiveerd. Er is geen licht in het display. Als de rode diode bij  knippert, is de planeetmenger gestopt omdat het veiligheidscircuit is onderbroken doordat de bekenarmen omlaag zijn gebracht of doordat de beschermkap is geopend.



De planeetmenger wordt aangesloten op de stroom en is dan klaar voor gebruik. Dit wordt aangegeven door het knipperen van de groene diode bij  !

U kunt een startsnelheid instellen door te drukken op één van de vaste snelheden of , voordat u op  drukt. Als u op  drukt, start de planeetmenger met de minimale snelheid. De bedrijfstijd geeft u aan door te drukken op  of .

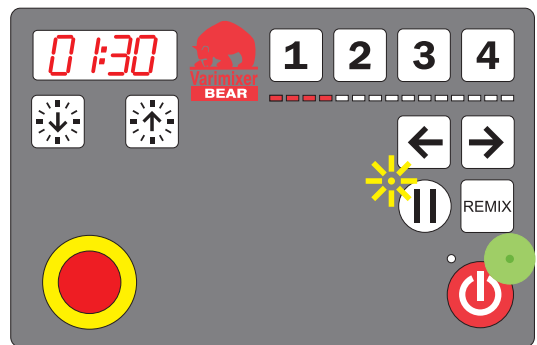
U voert een programma uit door eerst op  te drukken en vervolgens op het gewenste nummer, bijv.  voor programma 1.



De planeetmenger draait en er is een snelheid geselecteerd. Er branden vier diodes op de snelheidsindicatie.

U kunt de snelheid wijzigen door te drukken op één van de knoppen voor de vier vaste snelheden of  of .

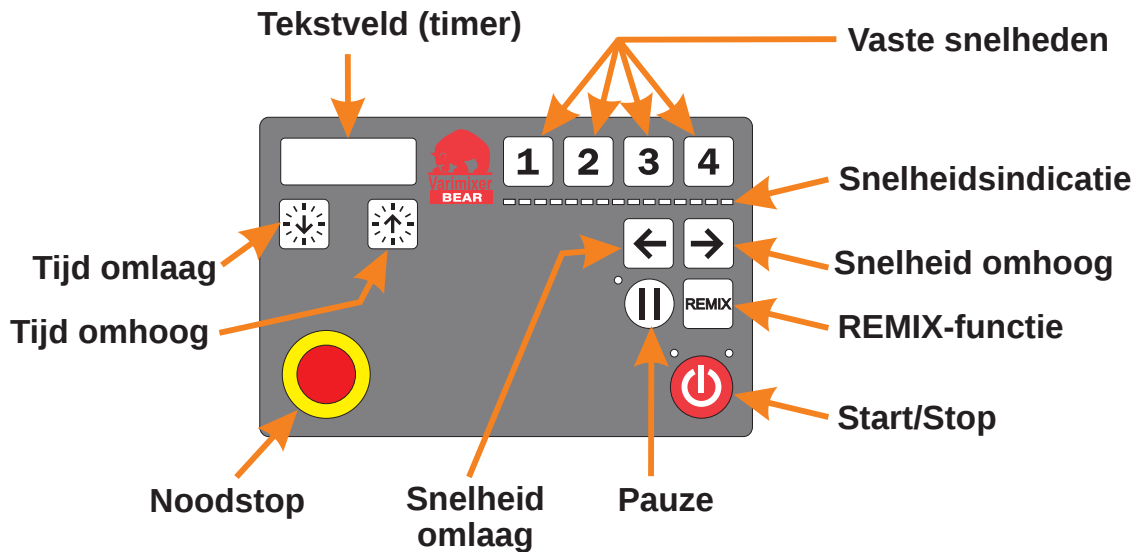
De planeetmenger kan worden gestopt zonder de timer te resetten. Dit doet u door te drukken op . U start de planeetmenger weer door te drukken op .



 **is ingedrukt.** Gele diode bij  knippert.

U start de planeetmenger door te drukken op . De timer gaat weer verder en de snelheid wordt opgevoerd naar de geselecteerde snelheid. Als , wordt ingedrukt, wordt de timer gereset en zal de planeetmenger niet starten. Hij is dan echter wel klaar voor gebruik. De groene diode bij  knippert (zie afbeelding 2).

BEDIENING VAN DE PLANEETMENDER:



Voordat u de planeetmenger start:

- Doe het gewenste gereedschap in de bekken
- Plaats het bekken in de bekkenarmen
- Draai het gereedschap op zijn plaats in de bajonetbevestiging.
- Breng de beschermkap aan.
- Breng het bekken omhoog naar de werkstand met behulp van de hendel voor de bekkenlift
- De planeetmenger is klaar voor gebruik.

Start de planeetmenger:

Druk op om de planeetmenger te starten.

Druk op om de snelheid op te voeren.

Druk op om de snelheid te verlagen.

U kunt ook drukken op **1**, **2**, **3** of **4** om één van de vaste snelheden te selecteren.

De snelheidsindicatie onder de velden **1** tot en met **4** geeft de mengsnelheid van het gereedschap aan.

Vier vaste snelheden:

Voor een snelle selectie van de snelheid gebruikt u de velden **1** tot en met **4**.

Veld **1** staat voor de laagste snelheid, ca. 110 tpm.

Veld **2** staat voor ca. 212 tpm.

Veld **3** staat voor ca. 318 tpm.

Veld **4** staat voor de maximale snelheid, ca. 420 tpm.

U kunt de vaste snelheden wijzigen. Raadpleeg hiervoor de sectie “Vaste snelheden wijzigen”.

Aangeven van bedrijfstijd:

Voordat u de planeetmenger start, kunt u een bedrijfstijd voor de planeetmenger kiezen door te drukken op of . De bedrijfstijd wordt aangegeven in minuten en seconden in het timerveld tussen en .

De maximale bedrijfstijd bedraagt 60 minuten.

Inspectie van de ingrediënten tijdens bedrijf:

Als u de planeetmenger wilt stopzetten zonder de bedrijfstijd en snelheid te verkorten/verlagen, drukt u op . De planeetmenger zal de snelheid afbouwen en vervolgens stoppen. De bedrijfstijd wordt ook stopgezet.

U kunt de ketel nu omlaag brengen en de ingrediënten controleren.

Breng de ketel omhoog en druk op , om de planeetmenger te starten en de snelheid weer op te voeren naar de snelheid die was geselecteerd voordat op werd gedrukt. Ook zal de bedrijfstijd weer verder gaan lopen

Als het bekken omlaag wordt gebracht terwijl de planeetmenger is gestopt, wordt de bedrijfstijd gereset en moet op worden gedrukt om de planeetmenger weer te starten

De machine stoppen:

U stopt de machine als volgt:

- Druk op . De bedrijfstijd wordt gereset.
- Druk op . De bedrijfstijd wordt niet gereset.
- Druk op de noodstop, de bedrijfstijd wordt gereset.
- “Kantel” de beschermkap, de bedrijfstijd wordt gereset.
- Breng de ketel omlaag, de bedrijfstijd wordt gereset.

In alle gevallen kan de machine weer worden gestart door op te drukken.

Er wordt op de laagste snelheid gestart.

DE REMIX-FUNCTIE:

De speciale Remix-functie is een snelkoppeling voor het programmeren van recepten. Tijdens het bedienen van de planeetmenger worden alle commando's opgeslagen en als na afronding van een recept op , wordt gedrukt, kan het volledige recept worden opgeslagen onder een programmanummer.

- Er zijn vier programmanummers.
- Een programma kan niet worden verwijderd, maar wel worden vervangen.
- Bij stroomuitval worden de programma's niet verwijderd.

Zo slaat u een programma op:

- Druk eerst op .
- Doorloop het volledige recept, inclusief pauzes en veranderingen in de snelheid.
- Druk op .
- Sla het programma op als programma 1 door zowel  als  in te drukken en vast te houden tot de totale lengte van het programma wordt weergegeven in het timerveld. Het timerveld zal vervolgens drie keer knipperen met de aanduiding "P1".

Zo voert u een programma uit:

- Druk eerst kort op  en vervolgens op . In het timerveld verschijnt nu "P1". Direct daarna wordt de totale lengte van het programma weergegeven. U voert het programma uit door te drukken op .
- Als de snelheid of de tijd wordt veranderd of als  wordt ingedrukt tijdens een programma, wordt het programma beëindigd en moet de planeetmenger handmatig worden aangestuurd.
- U kunt de beschermkap verwijderen tijdens het uitvoeren van een programma. Als de beschermkap weer is gemonteerd, kunt u het programma hervatten door te drukken op .
- Als er een pauze in het programma zit, zal de planeetmenger stoppen en wordt tegelijkertijd een geluidssignaal afgegeven. Als de operator de planeetmenger weer wil starten, drukt hij op  waarna het programma wordt hervat.

VASTE SNELHEDEN WIJZIGEN:

Voor de velden  en  kan de snelheid voor toekomstige mengtaken worden gewijzigd. Druk op  of  om de snelheid te verhogen of verlagen.

Als u de aangepaste snelheid wilt opslaan, drukt u op  of  tot u twee piepjes hoort en de diodes van de snelheidsindicatie knipperen. De aangepaste snelheid is nu opgeslagen in het geheugen.

Om de fabrieksinstellingen weer in te stellen voor knop  en  drukt u tegelijkertijd op  en  tot u een piepje hoort.

TIMER RESETTEN:

U kunt de timer resetten door gelijktijdig op  en  te drukken. Als de timer wordt gereset terwijl de planeetmenger draait, zal de planeetmenger stoppen.

OVERBELASTING:



De machine mag niet worden overbelast.

Mogelijke situaties met overbelasting:

- *Werkzaamheden met te stevig en te zwaar deeg.*
- *Een hogere snelheid van het menggereedschap dan aanbevolen.*
- *Gebruik van verkeerd menggereedschap.*

Maak grote stukken vetstof of afgekoelde ingrediënten kleiner voordat u ze in de ketel doet.

Als de machine langere tijd overbelast wordt, zal de frequentievormer de machine stopzetten.

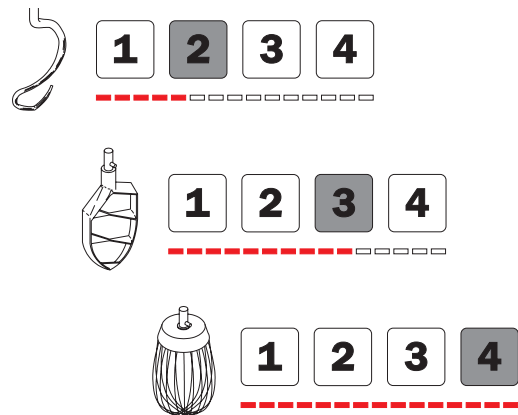
Er staat ,  of  in het timerveld, de snelheid wordt niet verlaagd maar de machine stopt, de weergave wordt nu . Volg de beschrijving onder „procedure bij overbelasting“.

PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:

Verhelp de oorzaak voor de overbelasting en maak de ketel eventueel leeg.

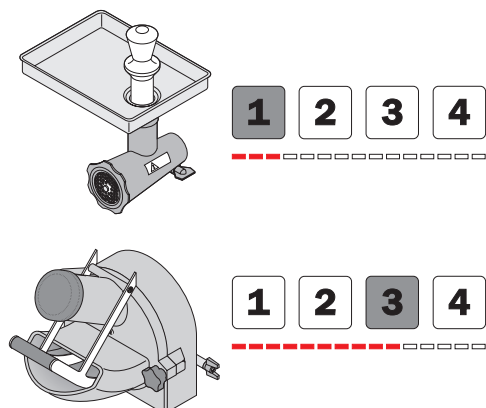
- Druk op de noodstop.
- Ontgrendel de noodstop.
- Start de planeetmenger door te drukken op .

AANBEVOLEN MAXIMUMSNELHEDEN:



Aanbevolen maximumsnelheden (fabrieksinstelling).

AANBEVOLEN MAX.SNELHEDEN VOOR HULPSTUKAANDRIJVING:



Aanbevolen max.snelheden voor hulpstukaandrijving (fabrieksinstelling).

VL-2 BEDIENING, FOUTCODES EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN:

Foutcodes en mogelijke oplossingen:

De VL2-bediening zal bij bepaalde fouten een foutcode weergeven op het display:

ER:R1 Temperatuur in frequentieomvormer te hoog.

Oplossing: Schakel de planeetmenger uit en laat deze afkoelen.

ER:R2 Voeding met onjuiste spanning.

Oplossing: Vergelijk de spanning op het machineplaatje met die van de voeding.

ER:R3 De motor is gedurende langere tijd constant overbelast geweest. De belasting lag tussen 100 – 150% van de maximale belasting. Overbelasting treedt meestal op bij mixen/kloppen met constante belasting.

Oplossing: Schakel de planeetmenger uit en zorg dat er kleinere hoeveelheden ingrediënten in het bekken zitten. Gebruik een lagere snelheid als u weer opstart.

ER:R4 Lage spanning komt regelmatig voor in de voeding.

Oplossing: De voedingseenheid van het stopcontact moet worden gecontroleerd door een technicus.

ER:R5 Temperatuur in de motor te hoog

Oplossing: Schakel de planeetmenger uit en laat deze afkoelen. Zorg dat er kleinere hoeveelheden ingrediënten in het bekken zitten. Gebruik een lagere snelheid als u weer opstart.

ER:R6 Er is sprake van een communicatiefout tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer.

Oplossing: ~~Kontroleer of kabelt sidder i stikkene, udskift kabelt, hvis det er defekt~~

OL:1 , **OL:2** og **OL:3** De machine is overbelast door te zwaar deeg o.i.d.

Oplossing: Verlaag de hoeveelheid in de ketel. Eventueel kunt u het product fijner of dunner maken voordat u de machine weer start. Kies bij het opnieuw opstarten voor een lagere snelheid.

Fouten die geen foutmelding in het display veroorzaken:

De planeetmenger start niet bij een druk op , maar de timer loopt wel normaal. Er wordt geen foutcode weergegeven in het display

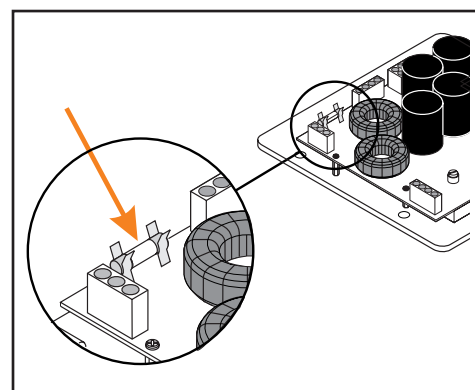
Oplossing: De frequentieomvormer is defect en moet worden vervangen. In de “**Service-instructies**” op **pagina 12** wordt uitgelegd hoe u bij de frequentieomvormer kunt komen.

De planeetmenger start niet als u op  drukt. Er wordt geen foutcode weergegeven in het display

Oplossing: Activeer de noodstop en ontgrendel deze weer. Als het goed is, worden er nu twee verschillende codes weergegeven in het display. De eerste code is een vierkantje boven het eerste cijfer van het display, gevolgd door een versiecode. Dit is de softwareversie van het bedieningspaneel. De volgende code is een vierkantje onder het eerste cijfer van het display, gevolgd door een versiecode. Dit is de softwareversie van het frequentieomvormer. Als er geen codes worden weergegeven of als alleen de eerste code wordt weergegeven, kan dat komen door een defecte communicatiekabel tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer of een defecte frequentieomvormer.

De planeetmenger is helemaal “dood”. Geen licht in het bedieningspaneel.

Oplossing: Controleer de aansluiting op de voeding. Als de aansluiting en de voeding in orde zijn, is er sprake van een defecte communicatiekabel tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer of een defecte zekering in de frequentieomvormer. In de “**Service-instructies**” op **pagina 12** wordt uitgelegd hoe u bij de frequentieomvormer kunt komen.



TESTPROGRAMMA'S:

Als u de testmodus van de planeetmenger wilt starten, doet u het volgende:

Breng het bekken omhoog en breng de beschermkap aan. Druk op de noodstop.

Houd  en  ingedrukt en ontgrendel tegelijkertijd de noodstop. Doorloop nu de vier testprogramma's:

Testprogramma 1: Velden testen.

Druk op  om testprogramma 1 te activeren:

Let op! De velden moeten in de onderstaande volgorde worden geactiveerd:

Druk kort op de volgende velden:  –  –  –  –  –  –  –  –  –  – .

De planeetmenger voert nu automatisch de volgende drie programma's uit:

Testprogramma 2: Lichtdiodes testen.

Druk op  om testprogramma 2 te activeren:

Gedurende de eerste 20 seconden knippert het cijfer 2 in het display. Het remix-geheugen wordt gewist. Vervolgens gaan één voor één de lichtdiodes van de snelheidsindicatie branden terwijl de andere lichtdiodes van het bedieningspaneel branden

Testprogramma 3: Testen van stroommeetcircuit in de frequentieomvormer.

Druk op  om testprogramma 3 te activeren:

De motor start en blijft ongeveer 20 seconden doorlopen. Na deze 20 seconden wordt er een tekst weergegeven in het display. Deze tekst varieert en kan alleen worden gebruikt voor het testen van de functie.

Testprogramma 4: Testen van microschakelaars in veiligheidscircuit.

Druk op  om testprogramma 4 te activeren:

Let op! Het is belangrijk om de juiste volgorde aan te houden.

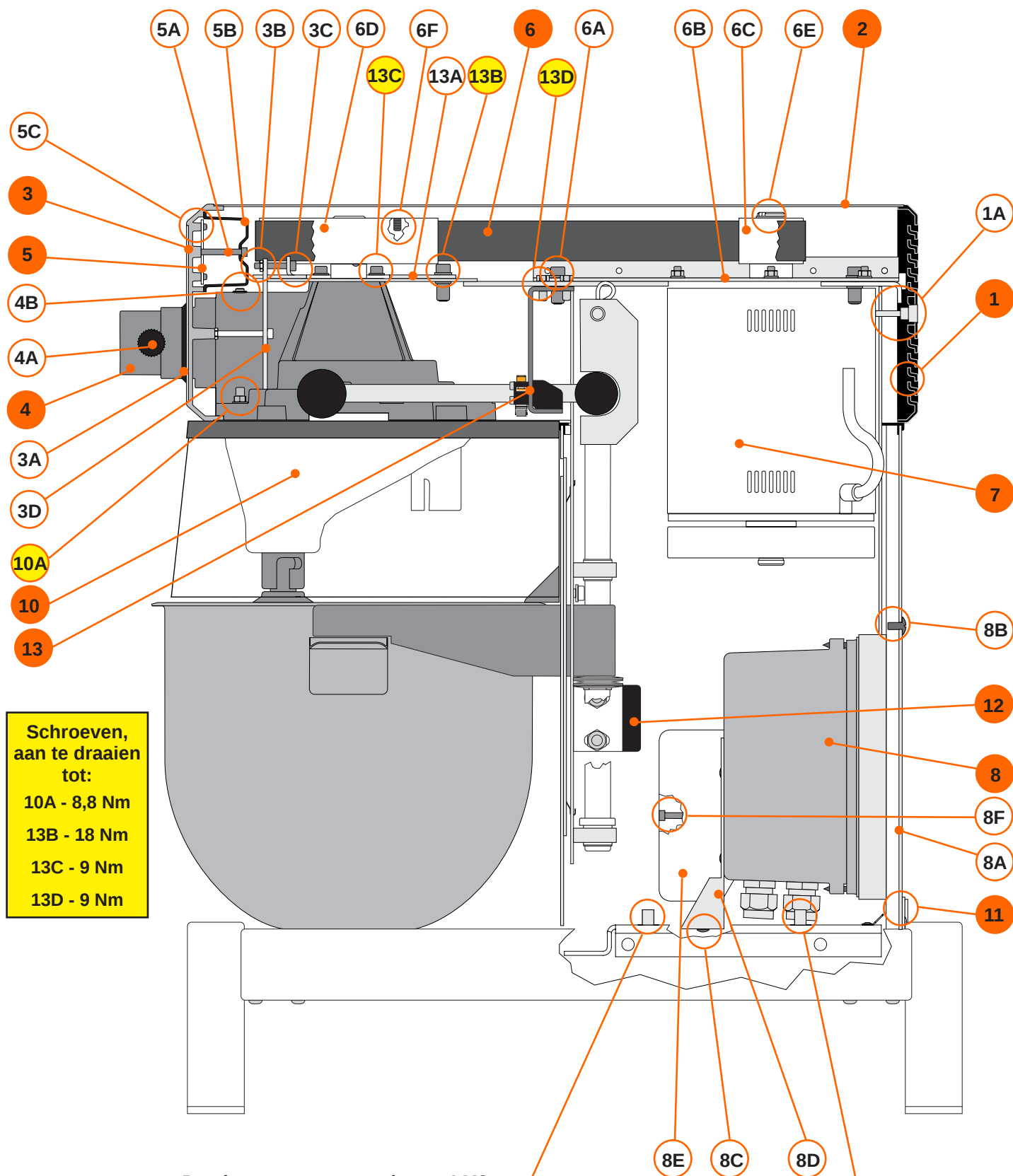
Op het display wordt 1 aangegeven tot de beschermkap wordt verwijderd.

- De beschermkap verwijderd en opnieuw worden aangebracht. Op het display moet nu 2 komen te staan. Als dat niet gebeurt, is de microschakelaar bij de beschermkap defect
- Breng het bekken omlaag en weer omhoog. Op het display moet nu 3 komen te staan. Als dat niet gebeurt, is de Schakelaar bij de bekkenlift defect.
- Sluit de test af door op de noodstop te drukken en deze weer te ontgrendelen. Op het display moeten nu versiecodes staan voor respectievelijk bedieningspaneel en frequentieomvormer, zoals eerder aangegeven bij “VL2-bediening, foutcodes en mogelijke oplossingen, fout **ER:RS**”.

Bij het uitvoeren van de testprogramma's is de volgorde niet belangrijk. De programma's kunnen afzonderlijk worden uitgevoerd.

SERVICE-INSTRUCTIES:

Voorafgaand aan een eventuele reparatie of afstelling moet de stroomtoevoer worden uitgeschakeld door de aansluitkabel uit de voeding te halen.



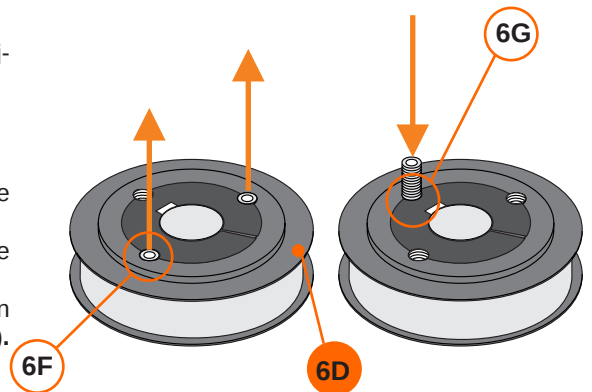
De planeetmenger wordt met 4 M8-bouten vastgezet aan de tafel. De lengte van de bouten moet 130 mm + de dikte van het tafelblad zijn

- 1 Verwijder het **achterdeel** door de 2 schroeven (1A) te verwijderen.
- 2 Het **deksel van de planeetmenger** kan eraf worden gehaald als het achterdeel (1) is verwijderd. Druk het deksel wat naar achteren en til het op.
- 3 Haal het **bedieningspaneel** eraf door de rubberen pakking (3A) en de handschroef (4A) van de hulpstukaandrijving te verwijderen. Verwijder de moer (3B) en maak de 2 schroeven (3C) los. De schroeven moeten nog wel de twee bevestigingen (3D) vasthouden die samen met de schroeven moeten worden opgetild.
- 4 Haal de **hulpstukaandrijving** eruit door de handschroef (4A), de rubberen pakking (3A) en het bedieningspaneel (3) te verwijderen. Tenslotte maakt u de puntschroef (4B) los.
- 5 Haal de **displayprintplaat** eraf door de schroef (5A) los te maken en de plastic kap (5B) eraf te halen. Vervolgens maakt u de vier schroeven (5C) los.
- 6 Vervang op de volgende wijze de **Poly-V-riem**:
 - a) Verwijder het achterdeel van de planeetmenger (1) en het deksel (2).
 - b) Maak de vier schroeven (6A) los waarmee de motorplaat (6B) vastzit. Door de plaat richting de voorkant van de planeetmenger te duwen, laat u de riem los hangen en kan deze van de motorpoelie (6C) en de planeetkoppoelie (6D) worden getild.
 - c) Monteer de nieuwe Poly V-riem door deze over de twee poelies omlaag te drukken.
 - d) U kunt de Poly-V-riem aanhalen door de motorplaat richting de achterkant van de planeetmenger te duwen. Gebruik een grote schroevendraaier o.i.d. om de plaat vast te houden terwijl de schroeven worden aangehaald

- 6C De **motorpoelie** kan eraf worden gehaald door de borgring (6E) te verwijderen en vervolgens een trekgereedschap te gebruiken.

- 6D Haal de **planeetkoppoelie** er als volgt af:

- a) Haal het achterdeel (1), het deksel van de planeetmenger (2) en de Poly V-riem (6) eraf.
- b) Schroef de puntschroeven (6F) uit de poelie. De poelie kan nu van de klemring af worden getild.
- c) Om de klemring los te kunnen maken van de as, schroeft u één van de puntschroeven ca. één slag omlaag in het middelste gat (6G). De klemring kan worden verwijderd.



- 7 Haal de **motor** er als volgt uit:

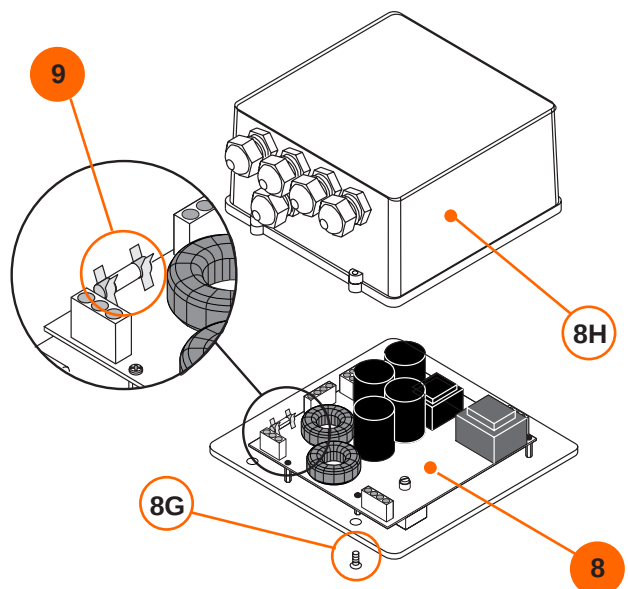
- a) Schakel de stroomtoevoer naar de planeetmenger uit of haal de stroomkabel uit het aansluitpunt.
- b) Haal het achterdeel (1), het deksel van de planeetmenger (2), de Poly V-riem (6), de afdekplaat (8A) en de frequentieomvormer (8) eraf.
- c) Ontkoppel de motorkabel.
- d) Verwijder de vier schroeven (6A). De motorplaat (6B) met de motor (7) kan nu van de planeetmenger worden getild

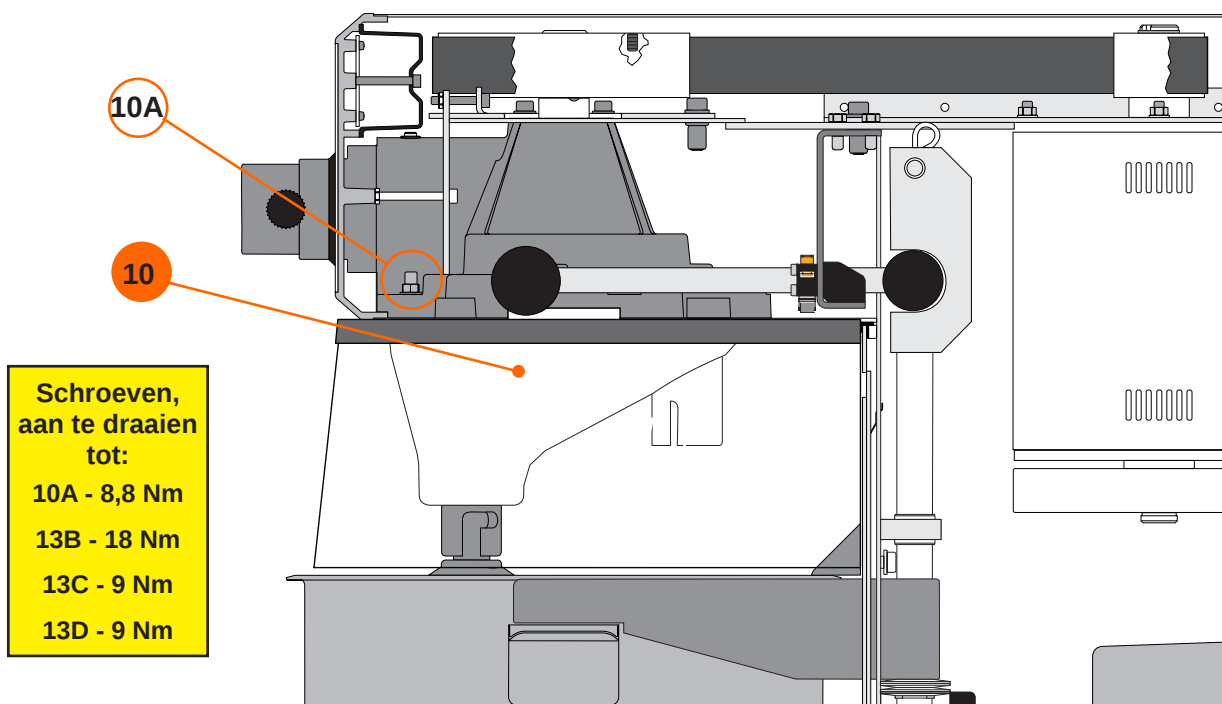
De schroeven (6F) moet worden vastgedraaid met 30 NM

- 8 Haal de **frequentieomvormer** er als volgt uit:

- a) Verwijder de afdekplaat (8A) door de schroeven los te maken (8B).
- b) Verwijder de schroeven (8C) in de onderkant van de planeetmenger
- c) De frequentieomvormer kan nu, inclusief bevestigingen (8D) en transformator (8E) achterwaarts uit de planeetmenger worden geheven.
- d) De transformator kan worden losgemaakt van de frequentieomvormer door de schroef (8F) te verwijderen.

- 9 Vervang de **zekering van 10 A** door de **frequentieomvormer** (8) eruit te halen en de schroeven (8G) los te maken, waarna u de afdekkap (8H) kunt verwijderen.

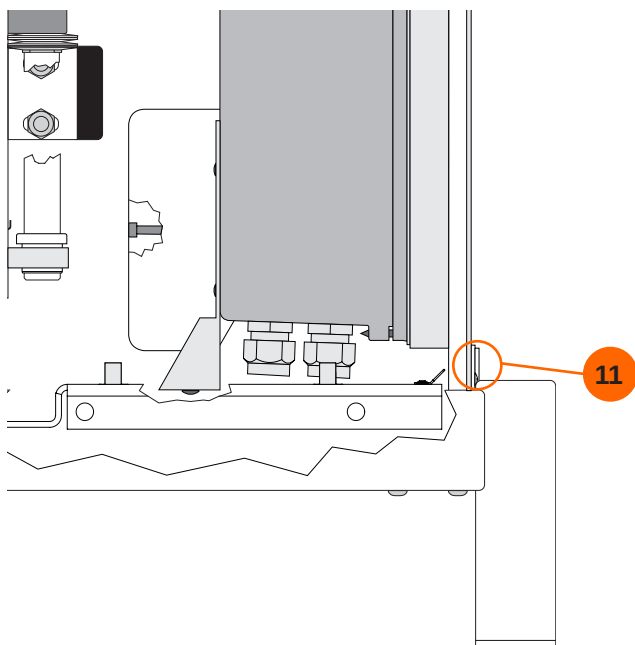




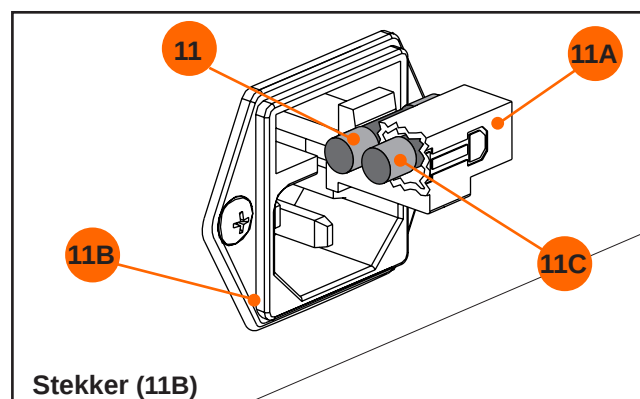
10 Haal de planeetkop er als volgt uit:

- Haal het deksel van de planeetmenger (2), het bedieningspaneel (3), de hulpstukaandrijving (4), de Poly-V-riem (6) en de planeetkoppolie (6D) eraf.
- Bovenplaat (13A) verwijderen.
- Schroeven (10A) verwijderen. De mengkop kan er nu uit worden getild.
- Monteer de mengkop door de bovenstaande instructies te volgen in omgekeerde volgorde.

let op de aangegeven momenten

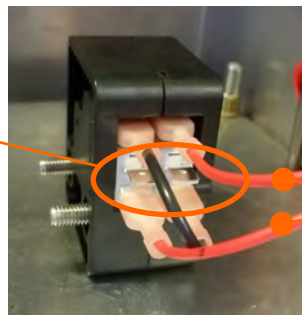
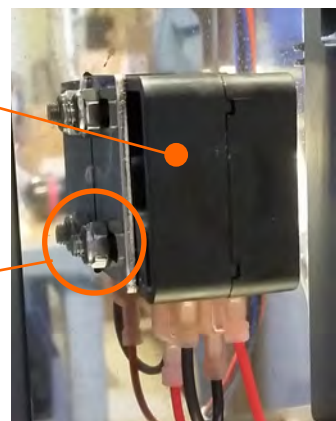


- 11** Zekering van 5 A kan worden vervangen door het kleine "laatje" (11A) aan de bovenkant van de stekker (11B) eruit te trekken. Als de zekering is doorgebrand, kan deze worden vervangen door de reservezekering (11C).



12 De schakeling voor keteldetectie kunt u op de volgende manier vervangen:

- Haal de afdekplaat (8A) aan de achterkant van de planeetmenger eraf.
- Haal de frequentieomvormer (8) met bevestigingen (8D) eruit.
- De keteldetectorschakeling (12) kunt u eruit halen door de twee moeren (12A) los te maken en de twee rode draden (12B) te verwijderen. De stand van de jumper mag niet worden veranderd. De schakeling kan nu worden vervangen.
- Schroef de nieuwe schakeling vast op de houder.
- Monteer de draden zo dat de twee middelste pinnen leeg zijn.



13 De microschakeling (met houder) voor het veiligheidsscherm vervangt u op de volgende manier:

- Verwijder het achterdeel (1), het deksel van de planeetmenger (2) en het bedieningspaneel (3).
- Haal de planeetkoppolie (6D) eraf.
- Verwijder de bovenplaat (13A) door eerst de vier schroeven (13B) te verwijderen en vervolgens de schroeven (13C).
- Haal de planeetkop (10) eraf
- De strips die kabels vasthouden op de bovenkant van de machine knipt u door, zodat de kabels kunnen worden verplaatst.
- De stekker op de kabel naar de microschakeling (13E) haalt u uit de vrouwelijke connector.
- Verwijder de houder met de microschakeling door de schroeven (13D) los te draaien.
- Doorloop de instructies van achter naar voren. **Let op de aangegeven momenten.**

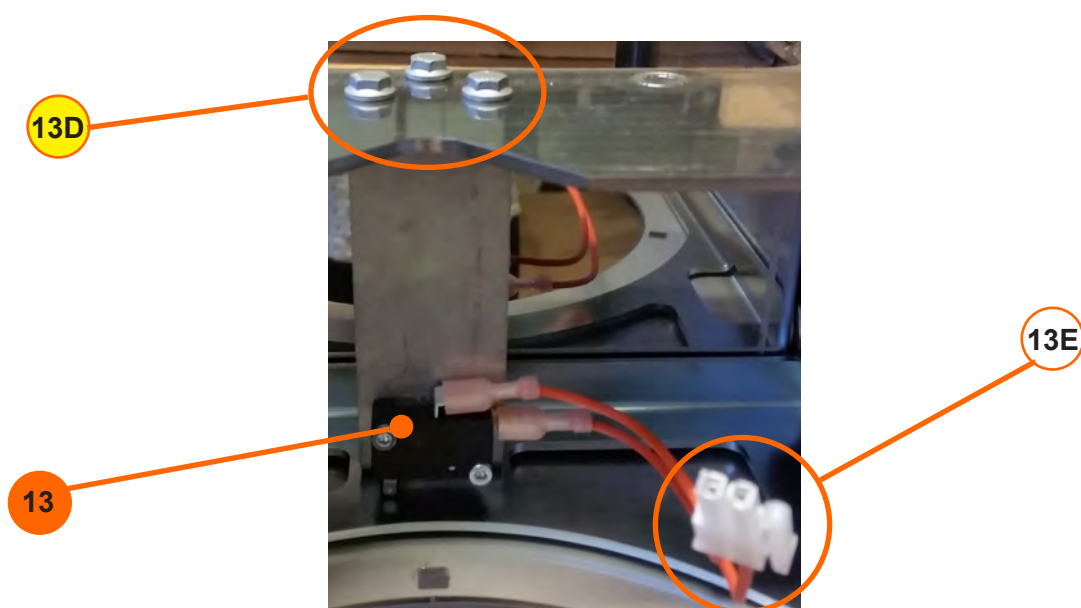
**Schroeven,
aan te draaien
tot:**

10A - 8,8 Nm

13B - 18 Nm

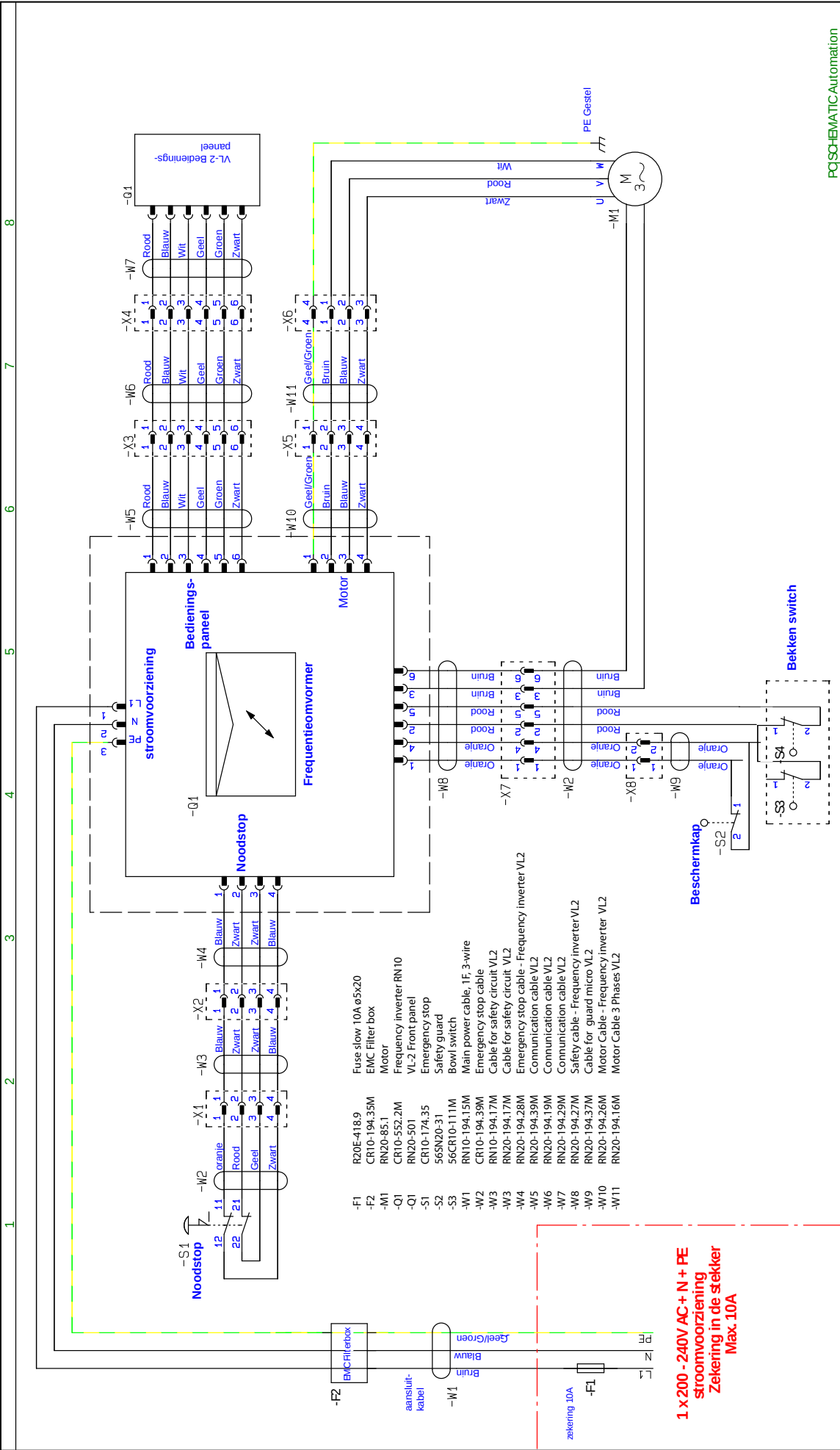
13C - 9 Nm

13D - 9 Nm





STROOMSCHEMA'S:



A/S WODSCHOW & Co. Kirkbjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby www.bearvarimixer.dk				Projekttitel: RN10, 10L, VL2 styring		Projektskema Automation	
Kunde: Kirkbjerg Søpark 6		Sagsgnr.: DCC		Projektskema Automation		Side 5	
Sagstittel: Diagram		Tegningsnr.: 01		Projektskema Automation		Målestok: 1:1	
Filnavn: 30.010-08.02.01		Konstr. (projekt/side): CE / CE		Projektskema Automation		Følgende side: 4	
Sideret: 22		Godk. (dato/init):		Projektskema Automation		Næste side: 6	
				Projektskema Automation		Antal sider ialt: 22	

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

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 Deklaracja zgodności dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

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

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

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

- 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
- 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

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

- 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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Telefon: 43 44 22 88
info@varimixer.com
www.varimixer.com