

RN

Betjeningsvejledning



RN20 VL-2



Varimixer

DK

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

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

Ordrenummer: 00009
Original betjeningsvejledning
sept 2019

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT	2
UDPAKNING:	2
TRANSPORT:	3
OPSTILLING OG FASTGØRING:	3
EKSEMPLER PÅ STRØMTILSLUTNINGER:	3
IDRIFTSÆTTELSE:	4
ANBEFALET BRUG AF MASKINEN:	4
TEKNISKE DATA:	4
MÅLSKITSER:	4
MASKINENS MAX. KAPACITET:	4
MASKINENS OPBYGNING:	5
SIKKERHED:	6
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:	6
RENGØRING:	6
SMØRING OG FEDTTYPER:	6
HJÆLPETRÆK:	6
VL2-BETJENINGSPANEL - OVERSIGT OVER FORSKELLIGE DRIFTSSITUATIONER:	7
BETJENING AF MASKINEN:	8
REMIX FUNKTIONEN:	9
ÆNDRING AF DE FASTE HASTIGHEDER:	9
NULSTILLING AF TIMER:	9
OVERBELASTNING:	9
PROCEDURE VED OVERBELASTNING:	9
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:	9
ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:	9
VL-2 STYRING, FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:	10
TESTPROGRAMMER:	11
SERVICEVEJLEDNING:	12
KABLINGS DIAGRAM:	16
ELEKTRISK DIAGRAM:	17

GENERELT:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdslev.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed. Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedel og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

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

UDPAKNING:

Maskinen udpakkes, emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Strømkabel
- Sikkerhedsskærm
- Kedel, ris, spartel og krog

TRANSPORT:

Der bør altid bruges en løfteanordning når maskinen skal flyttes. Da maskinen er "toptung", bør der tages forbehold for dette.

Maskinen må ikke trækkes/løftes i håndtaget til kedelløft

Det er vigtigt, at maskinen hele tiden er i lodret position, når den flyttes

OPSTILLING OG FASTGØRING:

Maskinens omgivelsestemperatur må maksimalt være 45° C.

Placeres maskinen på et bord, skal den **altid** skrues fast.

De bolte, som holder maskinen fast på pallen, kan benyttes til dette formål, der behøves ikke møtrik, da der er gevind i maskinens bundplade (**se side 5**).

Er maskinen udstyret med gulvstativ kan den placeres direkte på gulvet, **det anbefales at der anvendes fundamentsbolte**. Hvis gulvet ikke er helt plant, kan de medfølgende justerplader benyttes.

Strømtilslutning:

Brugeren må gerne selv strømtilslutte maskinen, der rettes opmærksomhed på afsnittet "**Strømtilslutning**" som skal overholdes.

Af hensyn til service personale, bør det tydeligt kunne ses, når forsyningsstikket til maskinen er fjernet fra stikkontakten i væggen.



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.

Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! Se endvidere "**Eksempler på strømtilslutninger**" herunder.

Maskinen skal jordforbindes ! Undlades dette kan det medføre personskade. Manglende jordforbindelse medfører manglende funktion af EMC-filter samt risiko for beskadigelse af frekvensomformer.

Når maskinen tilsluttes bruges **fase + neutral + jord** eller **fase + fase + jord**. I begge tilfælde er det vigtigt at spændingen mellem de to strømførende ben er i overensstemmelse med maskinskiltet. (**Se eksempler herunder**)

Maskinen må kun tilkobles en strømforsyning med jord.

Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben og jord. Alternativt kan bruges to ledere og jord fra en trefaset forsyning.

Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder.

Maskinen er sikret med en 10A sikring. Sikringen er indbygget i frekvensomformeren, som er placeret i bunden af maskinen.

EKSEMPLER PÅ STRØMTILSLUTNINGER:

Størmforsyning på stedet 50/60 Hz.			Maskinens maskinskilt				Bemærkninger
Forsyning: faser x spænding	Med neutral	Jord	Spænding	Faser	Brug neutral	Brug jord	
1 x 220-240V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	 Af funktions- og sikkerhedsmæssige grunde skal maskinen være forbundet til jord!!
2 ell. 3 x 220-240V	-	ja	230V	2	-	ja	
2 ell. 3 x 380-415V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	
2 ell. 3 x 380-480V	-	ja	380-480V	2	-	ja	
2 ell. 3 x 110-220V	Neutral	ja	100-110V	1	ja	ja	
1 x 100-120V	Neutral	ja	100-110V	1	ja	ja	
3 x 100-120V	-	ja	100-110V	2	-	ja	

IDRIFTSÆTTELSE:

Kedel, værktøjer og sikkerhedsskærm rengøres inden brug – se afsnittet ”rengøring” side 6.

ANBEFALET BRUG AF MASKINEN:

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

Maskinen må ikke anvendes i eksplosiv atmosfære

Maskinen må kun betjenes af personale, som er trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning. Brugeren skal være over 14 år

Maskinen er beregnet til kommerciel brug i køkkener, catering og bagerier.

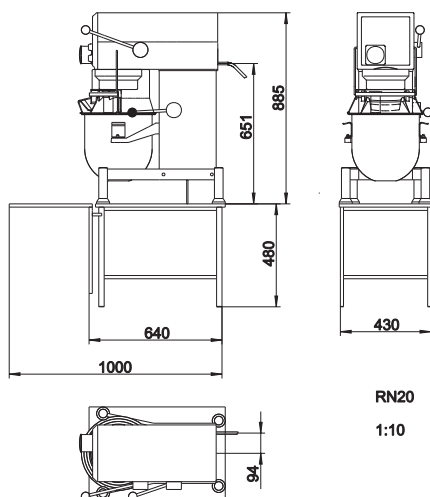
Maskinen må kun bruges jævnfør manualens forskrifter

Det er ikke tilladt at ændre på maskinen, med mindre ændringen er anbefalet af producenten

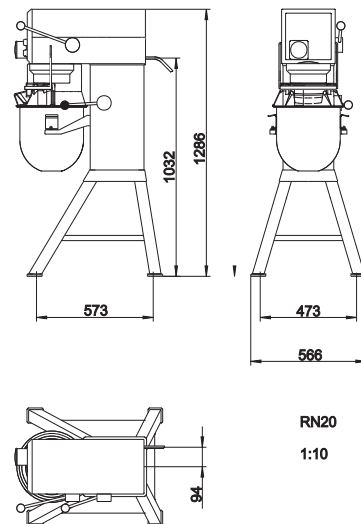
Er maskinen forsynet med hjælpetræk, må der kun tilsluttes tilbehør, der er fremstillet eller anbefalet af Varimixer A/S.

TEKNISKE DATA:

Bruttovægt		Nettovægt		kW	Volt	Amp	Variabel hastighed, værktøj
Bord model	Gulv model	Bord model	Gulv model				
108 kg	123 kg	82 kg	87 kg	1,2 kW	230V	8A	98 - 368 opm

MÅLSKITSER:

Målskitse for RN20 på bord.



Målskitse for RN20 på gulvstativ.

MASKINENS MAX. KAPACITET:

Kapacitet pr. mix	Værktøj	RN20
Æggehvide	Ris	2,4 L
Flødeskum	Ris	5 L
Mayonnaise *	Ris	16 L
Kryddersmør	Spartel	10 kg
Kartoffelmos *	Spartel/Ris	12 kg
Gærdej (50%AR) **	Krog	10 kg
Gærdej (60%AR)	Krog	11 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krog	12 kg
Muffins *	Spartel	14 kg
Lagkagebund	Ris	5 kg
Frikadellefars *	Spartel	15 kg
Glasur	Spartel	14 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	12,5 kg

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

Eks.: en grundopskrift indeholder 1 kg tørstof og 0,5 kg væske:

$$\text{dette giver } AR = \frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$$

Hvis man nu f.eks. ønsker at udnytte maskinens max. kapacitet, bruges den beregnede AR = 50% til at bestemme mængden af tørstof og væske i dejen:

Der bruges en maskine på 20L, og der skal æltes en dej med AR = 50%, dette giver en max. kapacitet = 10 kg. Nu beregnes vægten af tørstof i denne dej:

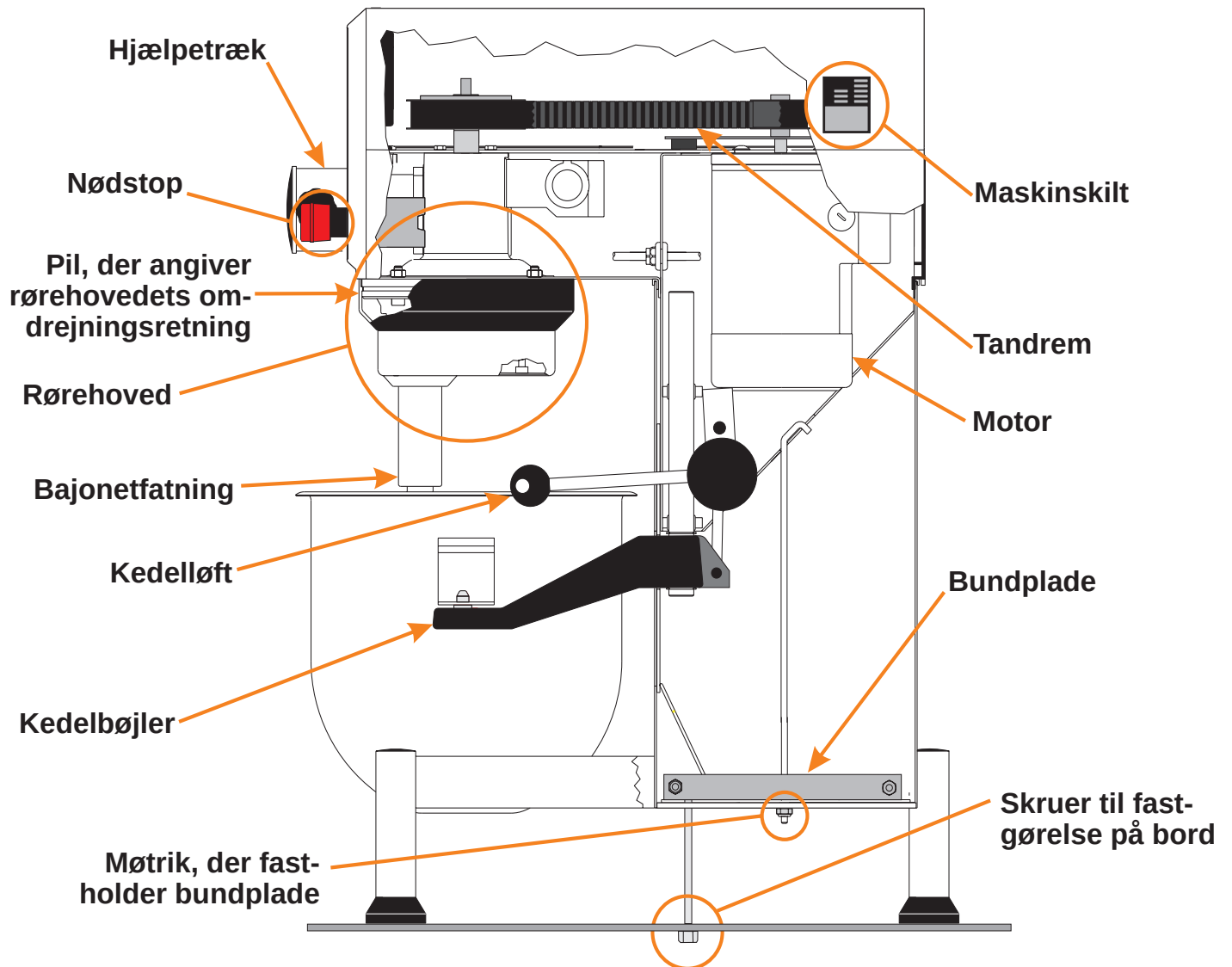
$$\text{Tørstof} = \frac{\text{Max. kapacitet} \times 100}{AR + 100} = \frac{10 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 6,7 \text{ kg}$$

$$\text{Vægten af væske} = 10 \text{ kg} - 6,7 \text{ kg} = 3,3 \text{ kg}$$

* Skraber anbefales

** Kørsel i lav hastighed anbefales

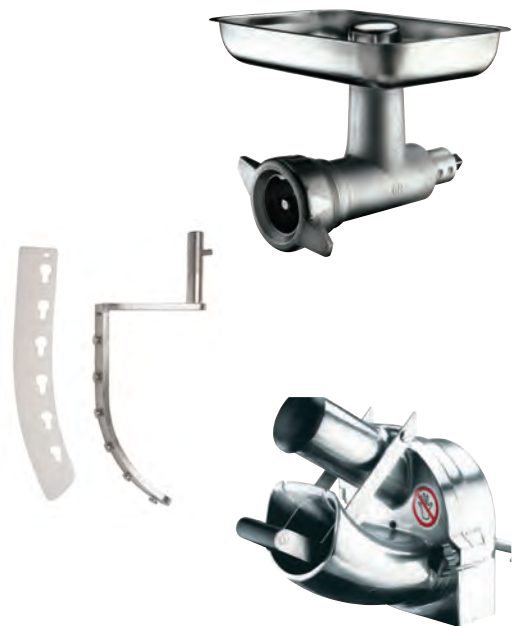
Lokale variationer i råvarernes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber m.m.

MASKINENS OPBYGNING:**Standard udstyr, som medfølger:**

- Kedel –20L
- Krog i rustfri stål
- Spartel i rustfri stål
- Ris i rustfri stål
- Sikkerhedsskærm i plast

**Udstyr, som kan tilkøbes:**

- Skraber i rustfri stål med blad.
- Ophæng til værktøj
- Bord i rustfri stål
- Grønsagssnitter
- Kødhakker



SIKKERHED:



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

Brugere af maskinen skal være over 14 år og trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning.

Brugerens sikkerhed er sikret ved følgende:

- Værktøj kan kun rotere, hvis sikkerhedsskærmen er monteret og kedlen løftet
- Sikkerhedsskærmen er i plastik. Det er ikke muligt at montere skærmen forkert
- Ingen adgang til roterende værktøj.
- Spredning af melstøv hæmmes.
- Udstyret med nødstop - Værktøjet stopper med at rotere på mindre end 4 sek. (gælder også for alm. stop og stop via sikkerhedsskærm)
- Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er min. 50 mm
- Lydniveau er under 70 dB
- Maskinen står stabilt på en hældning indtil 10°.

Maskinen er beskyttet mod overstrøm.

Maskinen bør placeres således at der er plads til alm. brug og vedligehold.

Ikke-ioniserende stråling frembringes ikke forsætligt, men afgives kun teknisk betinget af de elektriske driftsmidler (f.eks. elmotorer, stærkstrømsledninger eller magnetpoler). Desuden er maskinen ikke udstyret med stærke permanentmagneter. Ved overholdelse af en sikkerhedsafstand (afstand fra feltkilde til implantat) på 30 cm kan påvirkningen af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) med stor sandsynlighed udelukkes.

Følgende anbefalinger eksisterer for arbejde med støvende ingredienser:

- Støvende ingredienser bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.
- Posen med f.eks. mel åbnes i bunden og nede i kedlen.
- Ikke køre til højeste hastighed for hurtigt.



Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! Se endvidere ”**strømtilslutning**”

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

KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

Piskeris	Spartel	Krog
Fløde	Kagedej	Brøddøj
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Vaffeldejs	El.lign.
El. lign.	Fars	
	El. lign.	



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid grundet tiltagende deformation. Til fremstilling af kartoffelmos bruges spartel og derefter det almindelige ris.

RENGØRING:



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

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.



Maskinen må aldrig skylles med vandslange. 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 mellem 5,0 og 8,0**). Bemærk venligst, at plastik sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (**Max. temperatur 60°C**).

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

SMØRING OG FEDTTYPER:



Smøring og anden servicering må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Maskinens låg må kun fjernes når kablet til forsyningspænding er demonteret.

Hvis der udføres reparation af rørehoved, smøres tandhjul og tandkrans med **Molub Alloy 936SF Heavy** eller **Castrol Grippa 355**, nålelejerne i rørehovedet må ikke smøres med denne fedttype.

Er maskinen leveret med hjælpeetræk, skal gear for hjælpeetræk smøres med **TOTAL Ceran CA**.

Der må ikke anvendes andre fedttyper end de her angivne.

HJÆLPETRÆK:

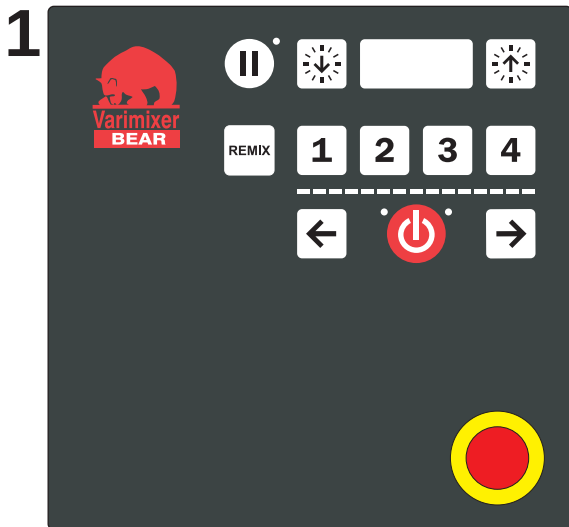
Maskinen kan være udstyret med et hjælpeetræk, hvori der kan monteres ekstra tilbehør f.eks. kødhakker eller grønsagsskærer. For yderligere informationer vedrørende montage og brug af ekstra tilbehør, henvises til den manual, som følger med tilbehøret.



Maskinen skal være slukket når tilbehøret monteres i hjælpeetrækket!

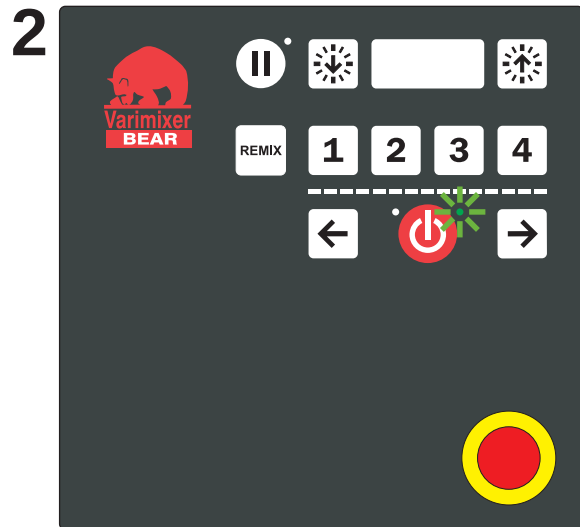
VL2-BETJENINGSPANEL - OVERSIGT OVER FORSKELLIGE DRIFTSSITUATIONER:

På de følgende billeder vises forskellige driftssituationer med tilhørende forklaring:



Nødstop er aktiveret - der er intet lys i displayet.

Hvis den røde diode ved blinker, er maskinen stoppet fordi sikkerhedskredsen er blevet brudt, enten ved at kedelbøjlerne er sænket eller sikkerhedsskærmen er åbnet.



Der er strøm på maskinen og den er klar til start -

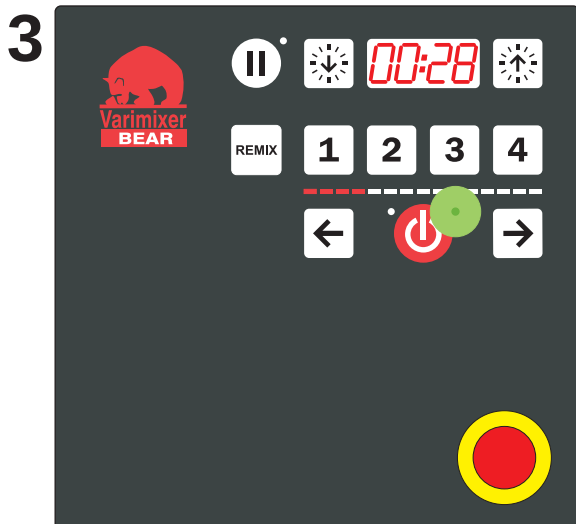
dette ses ved at den grønne diode ved blinker!

Det er muligt at sætte en starthastighed ved at trykke på en af de faste hastigheder eller , inden der trykkes på .

Ved tryk på startes maskinen i minimum hastighed.

Der kan angives en drifttid ved at trykke på eller .

Der kan afvikles et program ved først at trykke på og derefter det ønskede nummer, f.eks. for program nr. 1.

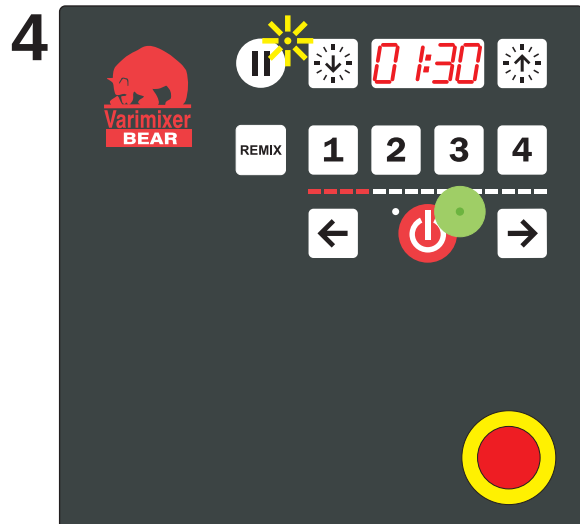


Maskinen kører og der er valgt en hastighed - fire dioder på hastighedsindikatoren lyser.

Hastigheden kan ændres ved at trykke på en af knapperne for de fire faste hastigheder eller eller .

Maskinen kan stoppes, uden at timeren nulstilles, ved at trykke på eller ved at åbne sikkerhedsskærmen.

Maskine startes igen ved tryk på .

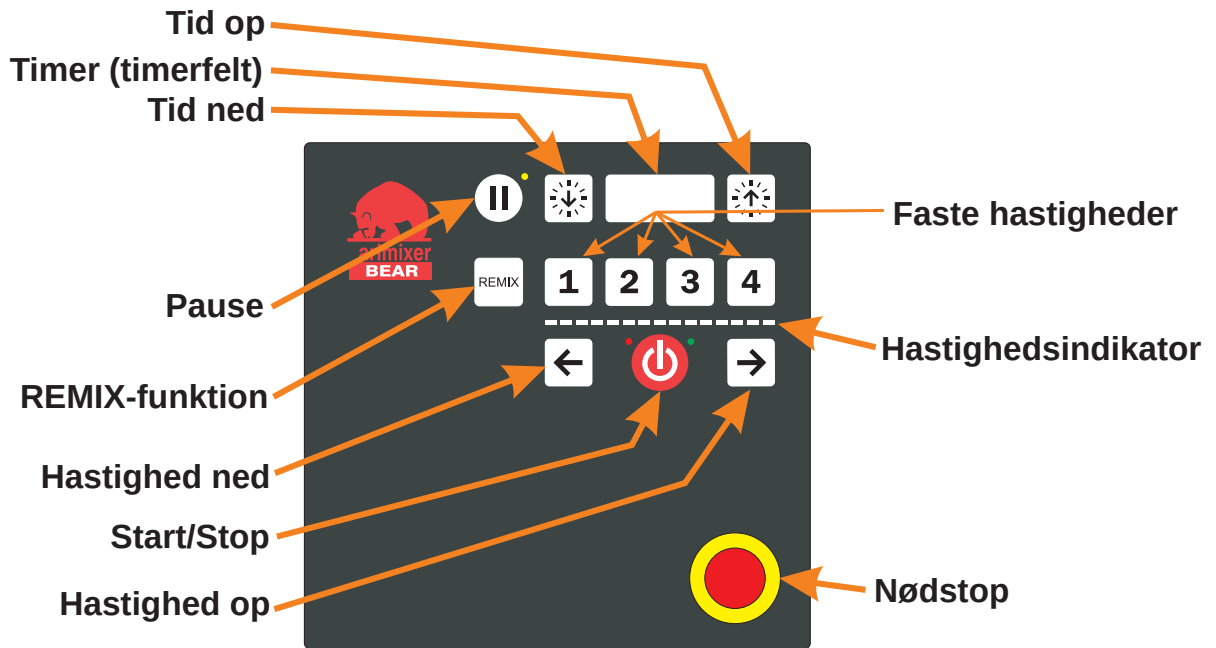


Der er trykket på - gul diode ved blinker.

Maskinen startes ved at trykke på . Timeren starter igen og hastigheden kører op til den valgte hastighed.

Trykkes der på , nulstilles timeren og maskinen starter ikke, men er klar til start - grøn diode ved blinker (se billede 2).

BETJENING AF MASKINEN:



Inden maskinen startes:

- Det ønskede værktøj lægges i kedlen.
- Kedlen anbringes i kedelbøjlerne.
- Værktøjet drejes på plads i bajonetfatningen.
- Sikkerhedsskærmen påsættes.
- Kedlen løftes til arbejdsposition ved hjælp af håndtaget for kedelløft.
- Maskinen er nu klar til start.

Start maskinen:

Tryk på for at starte maskinen.

Tryk på for at øge hastigheden.

Tryk på for at reducere hastigheden.

Eller tryk på **1**, **2**, **3** eller **4** for valg af en af de faste hastigheder.

Hastighedsindikatoren under felterne **1** til **4** viser værktøjets omrøringshastighed.

Fire faste hastigheder:

For hurtigt valg af hastighed bruges felterne **1** til **4**.

Felt **1** svarer til laveste hastighed, ca. 98 omdr./min.

Felt **2** svarer til ca. 172 omdr./min.

Felt **3** svarer til ca. 267 omdr./min.

Felt **4** svarer til maksimal hastighed, ca. 365 omdr./min.

Det er muligt at ændre de faste hastigheder - se afsnittet „Ændring af faste hastigheder“.

Angivelse af driftstid:

Før man starter maskinen, kan man vælge en driftstid for maskinen ved at trykke på eller . Driftstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellem og .

Der kan vælges en driftstid på maksimalt 60 min.

Inspektion af ingredienserne under drift:

Ønsker man midlertidigt at stoppe maskinen uden at ændre på driftstid og hastighed, kan man trykke på . Maskinen går ned i hastighed for derefter at stoppe, driftstiden stopper ligeledes.

Man kan nu åbne sikkerhedsskærmen for at kontrollere ingredienserne.

Luk sikkerhedsskærmen og tryk på , og maskinen starter og øger hastigheden til den hastighed, der var valgt inden man trykkede . Driftstiden kører også videre.

Hvis kedlen sænkes mens maskinen er stoppet, nulstilles driftstiden, og der skal trykkes på for at starte maskinen igen.

Stop maskinen:

Maskinen stoppes ved:

- Tryk på . Driftstid nulstilles.
- Tryk på . Driftstid nulstilles ikke.
- Tryk på nødstop, driftstiden nulstilles.
- Fjerne sikkerhedsskærmen, driftstiden nulstilles.
- At sænke kedlen, driftstiden nulstilles.

I alle tilfælde kan maskinen atter startes ved tryk på .

Der startes i laveste hastighed.

REMIX FUNKTIONEN:

Den specielle Remix funktion er en genvej til at programmere opskrifter. Mens man betjener maskinen huskes alle kommandoer, og når en opskrift er færdigkørt, og der trykkes på , kan hele opskriften gemmes under et programnummer.

- Der er fire programnumre.
- Et program kan ikke slettes, men overskrives.
- Programmerne slettes ikke når maskinen er uden strøm.

Sådan gemmes et program:

- Start med at trykke på .
- Kør hele opskriften inklusiv pauser og hastighedsskift.
- Tryk på .
- Gem programmet som program nr. 1 ved først at trykke på **REMIX** og derefter også på **1** indtil programmets samlede længde vises i timerfeltet. Timerfeltet blinker derefter „P1“ tre gange.

Sådan køres et program:

- Tryk først kort på **REMIX** og derefter på **1**. Der står nu „P1“ i timerfeltet og straks derefter vises programmets samlede længde. Programmet kan afvikles ved at trykke på .
- Hvis der ændres på hastigheden eller tiden eller trykkes på  under afvikling af et program, forlades programmet og maskinen skal køres manuelt.
- Det er muligt at åbne sikkerhedsskærmen under afvikling af et program. Når sikkerhedsskærmen lukkes igen, kan programmet genoptages ved tryk på .
- Hvis programmet indeholder en pause, stopper maskinen og giver samtidig et lydsignal. Når brugeren ønsker at starte maskinen igen, trykkes på  og programmet genoptages.

ÆNDRING AF DE FASTE HASTIGHEDER:

For felterne **2** og **3** er det muligt at ændre hastigheden for fremtidige arbejdsopgaver. Tryk på  eller  for at justere hastigheden op eller ned.

Ønsker man at gemme den justerede hastighed trykkes på **2** eller **3** indtil der høres to bib, og dioderne i hastighedsindikatoren blinker. Den justerede hastighed er nu gemt i hukommelsen.

For at komme tilbage til fabriksindstillingerne for knap **2** og **3** trykkes på **1** og **4** samtidig, indtil et bib høres.

NULSTILLING AF TIMER:

Timeren kan nulstilles ved samtidig at trykke på  og . Hvis timeren nulstilles mens maskinen kører, stopper maskinen.

OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes.

Mulige overbelastningssituationer:

- Arbejde med for seje og tunge deje
- Røreværktøjets hastighed er over anbefaling
- Der benyttes forkert røreværktøj.

Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Længere tids overbelastning vil få frekvensomformereren til at afbryde maskinen.

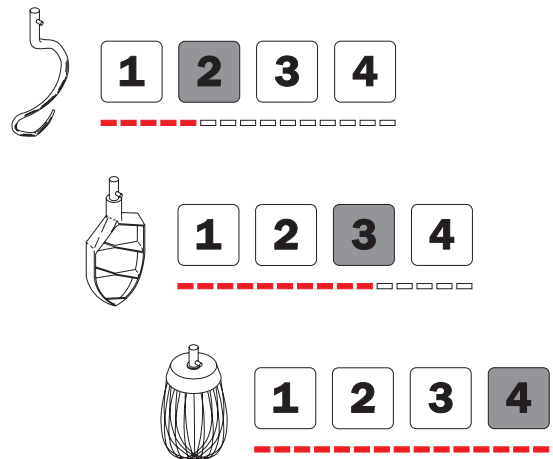
Der skrives **OL:1**, **OL:2** eller **OL:3** i timerfeltet, hastigheden sænkes ikke, men maskinen stopper, visningen skifter til **ERR3**. Følg beskrivelsen under „procedure ved overbelastning“.

PROCEDURE VED OVERBELASTNING:

Årsagen til overbelastningen fjernes, evt. tømmes kedlen.

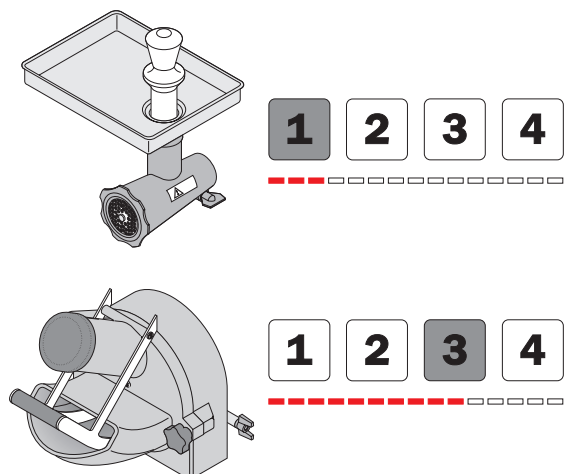
- Tryk på nødstop.
- Frigør nødstop.
- Start maskinen ved tryk på .

ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER:



Anbefalede max. hastigheder (fabriksindstilling)

ANBEFALEDE MAX. HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:



Anbefalede max. hastigheder for hjælpetræk (fabriksindstilling).

VL-2 STYRING, FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:

Fejlkode og løsningsmuligheder:

VL2-styringen vil ved visse fejl vise en fejlkode i displayet:

ER:R1 For høj temperatur i frekvensomformer.

Løsning: Sluk maskinen og lad den køle af.

ER:R2 Forkert forsyningsspænding.

Løsning: Sammenhold spændingen på maskinskiltet og forsyningsspændingen.

ER:R3 Motoren har været konstant overbelastet i længere tid. Belastningen har ligget mellem 100 – 150% af maksimal belastning. Overbelastningen forekommer typisk ved røre- /piskeopgaver med konstant belastning.

Løsning: Sluk maskinen og reducer mængden af ingredienser i kedlen. Når der startes op igen vælges en lavere hastighed.

ER:R4 Der er periodisk konstateret for lav spænding i spændingsforsyningen.

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand.

ER:R5 For høj temperatur i motor.

Løsning: Sluk maskinen og lad den køle af. Reducer mængden af ingredienser i kedlen. Når der startes op igen vælges en lavere hastighed.

ER:R6 kommunikationsbrud. Ledningsforbindelse mellem betjeningspanel og frekvensomformer er defekt.

Løsning: Kontroller at kablet sidder i stikkene, udskift kablet, hvis det er defekt.

OL:1, **OL:2** og **OL:3** Maskinen er overbelastet på grund af for tung dej el.lign.

Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed.

Fejl, der ikke udløser en fejlkode i displayet:

Maskinen starter ikke når der trykkes  men timeren tæller som normalt. Der står **ikke** en fejlkode i displayet.

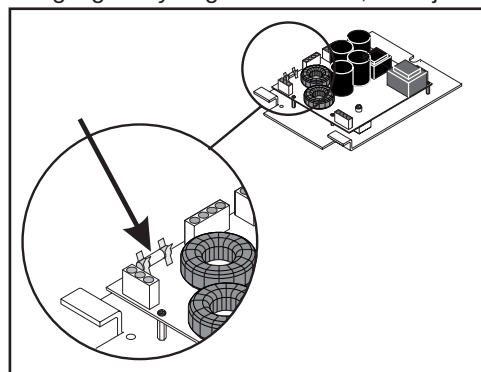
Løsning: Frekvensomformeren er defekt og skal udskiftes. Se „Servicevejledning“ side 12 for adgang til frekvensomformeren.

Maskinen starter ikke når der trykkes . Der står **ikke** en fejlkode i displayet.

Løsning: Aktiver nødstop og frigør det igen. Der skal nu vises to forskellige koder i displayet. Den første kode er en lille firkant øverst i første ciffer i displayet efterfulgt af versionskode, dette er betjeningspanelets softwareversion. Den næste kode er en lille firkant nederst i første ciffer i displayet efterfulgt af versionskode, dette er frekvensomformerens softwareversion. Hvis der ikke vises nogen koder eller, hvis kun den første kode vises, kan fejlen stamme fra enten et defekt kommunikationskabel mellem betjeningspanel og frekvensomformer eller en defekt frekvensomformer.

Maskinen er helt „død“, der er intet lys i betjeningspanelet.

Løsning: Kontroller maskinens tilslutning til forsyningsspændingen, hvis tilslutning og forsyningssted er OK, er fejlen enten et defekt kommunikationskabel mellem betjeningspanel og frekvensomformer eller en defekt sikring i frekvensomformeren. Se „Servicevejledning“ side 12 for adgang til frekvensomformeren.



TESTPROGRAMMER:

For at komme ind i maskinens testmode gøres følgende:

Hæv kedlen og luk sikkerhedsskærmen, tryk nødstop ind.

Hold  og  inde samtidig med at nødstoppet udløses. Der skal nu gennemløbes fire testprogrammer:

Testprogram 1: Test af felter.

Tryk på **1** for at aktivere testprogram 1:

OBS.: Felterne **skal** påvirkes i nævnte rækkefølge!

Tryk kortvarigt på følgende felter:  –  –  – **4** – **3** – **2** – **1** – REMIX –  –  – .

Maskinen vil nu automatisk køre de næste tre testprogrammer:

Testprogram 2: Test af lysdioder.

Tryk på **2** for at aktivere testprogram 2:

De første 20 sek. blinker et 2-tal i displayet - remix-hukommelsen slettes. Dernæst tændes lysdioderne i speed-indikatoren en efter en mens de øvrige lysdioder på betjeningspanelet er tændt.

Testprogram 3: Test af strøm-målingskredsen i frekvensomformereren.

Tryk på **3** for at aktivere testprogram 3:

Motoren starter og kører i ca. 20 sek. Efter de 20 sek. skrives en tekst i displayet, denne tekst vil variere og kan kun bruges for at teste funktionen.

Testprogram 4: Test af mikroswitche i sikkerhedskreds.

Tryk på **4** for at aktivere testprogram 4:

OBS. Det er vigtigt rækkefølgen overholdes.

Der skrives 1 i displayet indtil sikkerhedsskærmen åbnes.

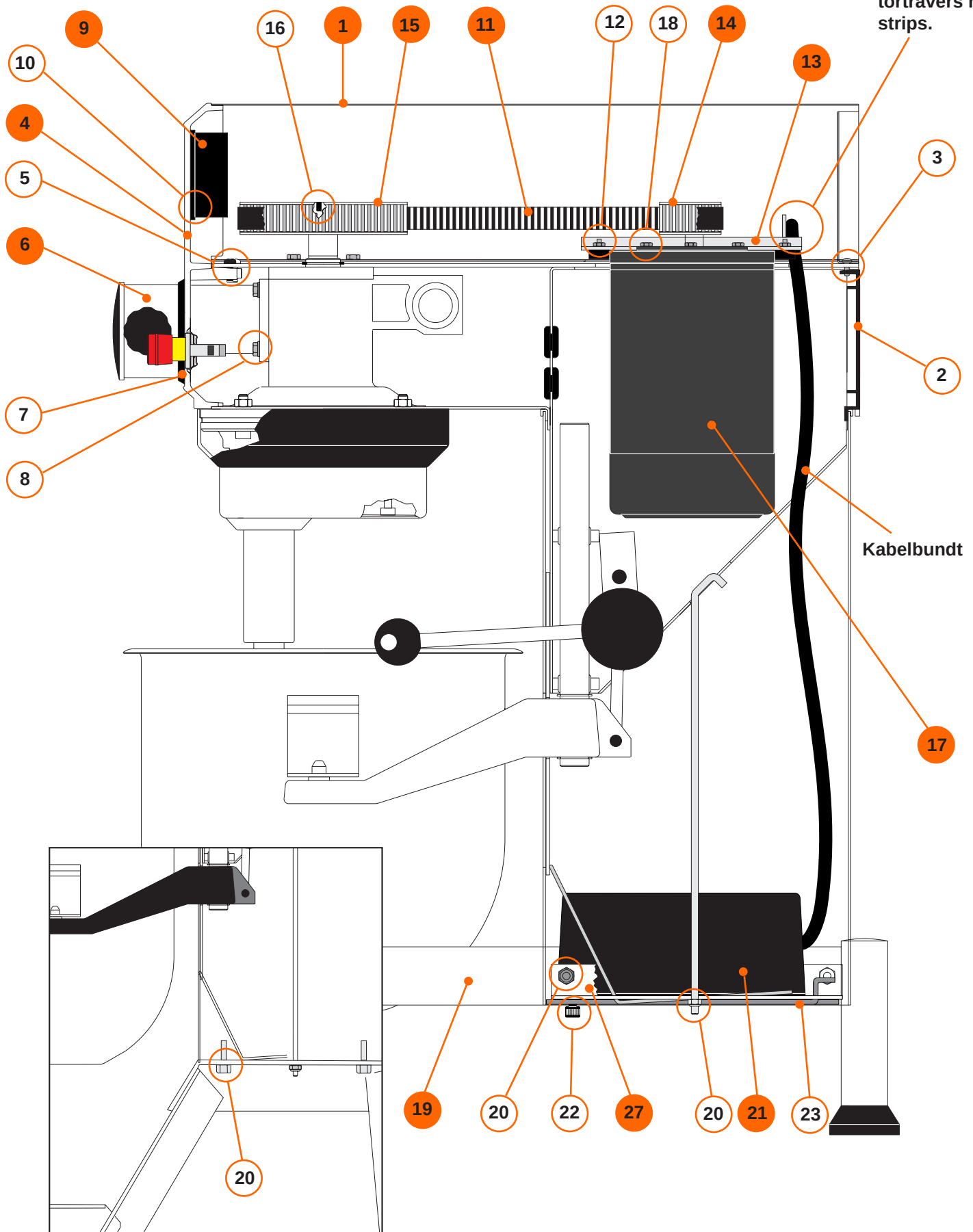
- Sikkerhedsskærmen åbnes og lukkes. Visningen i displayet skal nu skifte til 2.
Hvis displayet ikke skifter til 2, så er mikroswitchen ved sikkerhedsskærmen defekt.
- Kedlen sænkes og hæves igen. Visningen i displayet skal nu skifte til 3.
Hvis displayet ikke skifter til 3, så er mikroswitchen ved kedelløftet defekt
- Testen afsluttes ved at trykke nødstop ind og frigøre det igen. Visningen i displayet skal nu være versionskoder for henholdsvis betjeningspanel og frekvensomformer, som tidligere nævnt under „VL-2 styring, fejlkoder og løsningsmuligheder“, fejl **ER:RS**.

De fire forskellige testprogrammer kan køres i vilkårlig rækkefølge og kan også køres individuelt.

SERVICEVEJLEDNING:

Før en eventuel reparation eller justering, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

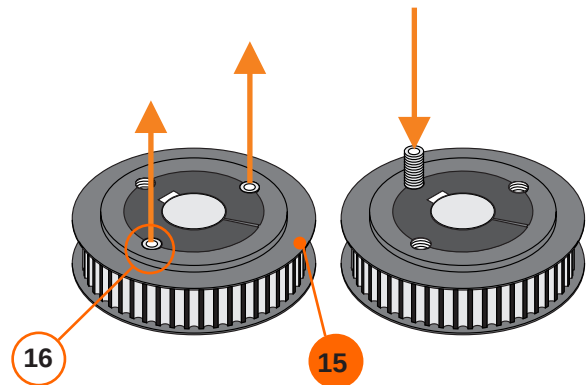
Kabelbundet fastholdt til motortravers med strips.



- 1** Maskinens låg **(1)** aftages og plastdækslet **(2)** løsnes ved at fjerne de 2 stk. skruer **(3)**.
- 4** Betjeningspanelet aftages ved først at fjerne plastringen **(7)** samt fingerskruen på hjælpetrækket og dernæst løsne de 2 stk. skruer **(5)**.
- 6** Hjælpetrækket udtages ved at fjerne fingerskruen og aftage plastringen **(7)**, betjeningspanelet **(4)** samt de 4 stk. bolte **(8)**.
- 9** Displayprintet aftages ved at fjerne de 2 stk. skruer **(10)**.
- 11** Tandremmen udskiftes på følgende måde:
 - a) Aftag maskinens låg **(1)** samt plastdækslet **(2)**.
 - b) Løsn de fire møtrikker **(12)**, der holder motortraversen **(13)** på plads. Ved at skubbe traversen mod maskinens forside, slappes remmen og kan løftes af motorremskiven **(14)** og rørehovedremskive **(15)**.
 - c) Den nye tandrem monteres ved at skubbe den ned over de to remskiver.
 - d) Tandremmen strammes ved at skubbe motortraversen mod maskinens bagside. Brug en stor skruetrækker el. lign. til at holde traversen på plads med, mens møtrikkerne monteres og strammes.

14 + 15 Remskiverne aftages på følgende måde:

- a) Aftag mixerens låg **(1)**, plastdækslet **(2)** samt tandremmen **(11)**.
- b) Skru pinolskruerne **(16)** ud af remskiven. Remskiven kan nu løftes af klemringen.
- c) For at løsne klemringene fra akslerne skrues den ene pinolskrue ca. en omgang ned i det midterste pinolhul. Klemringen kan fjernes.



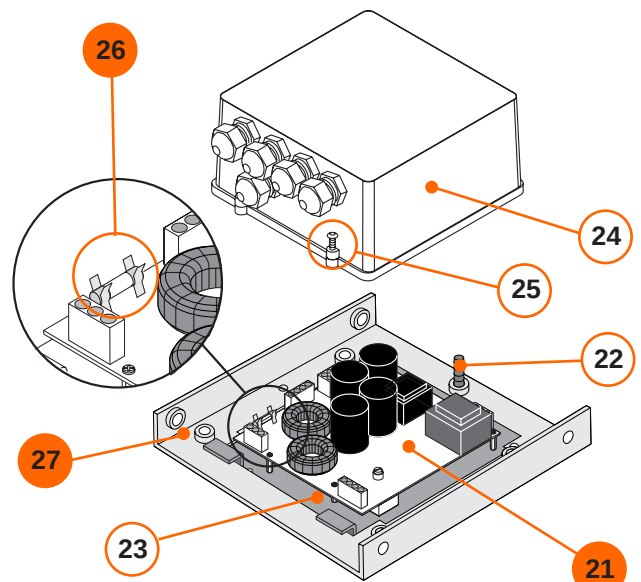
17 Motoren udtages på følgende måde:

- a) Spændingen til maskinen skal afbrydes, eller tilslutningskablet demonteres fra tilslutningsstedet.
- b) Aftag maskinens låg **(1)**, plastdækslet **(2)**, tandremmen **(11)** og motorremskiven **(14)**.
- c) Motorkablet demonteres i stikket.
- d) De fire møtrikker **(12)** fjernes og strippen, der holder ledningsbundtet på bagsiden af motortraversen klippes over. Motortravers **(13)** med motor **(17)** kan nu løftes ovenud af maskinen.
- e) Motortravers og motor kan adskilles ved at fjerne de fire skruer **(18)**.

19 Maskinens ben aftages ved at fjerne skruerne **(20)**.

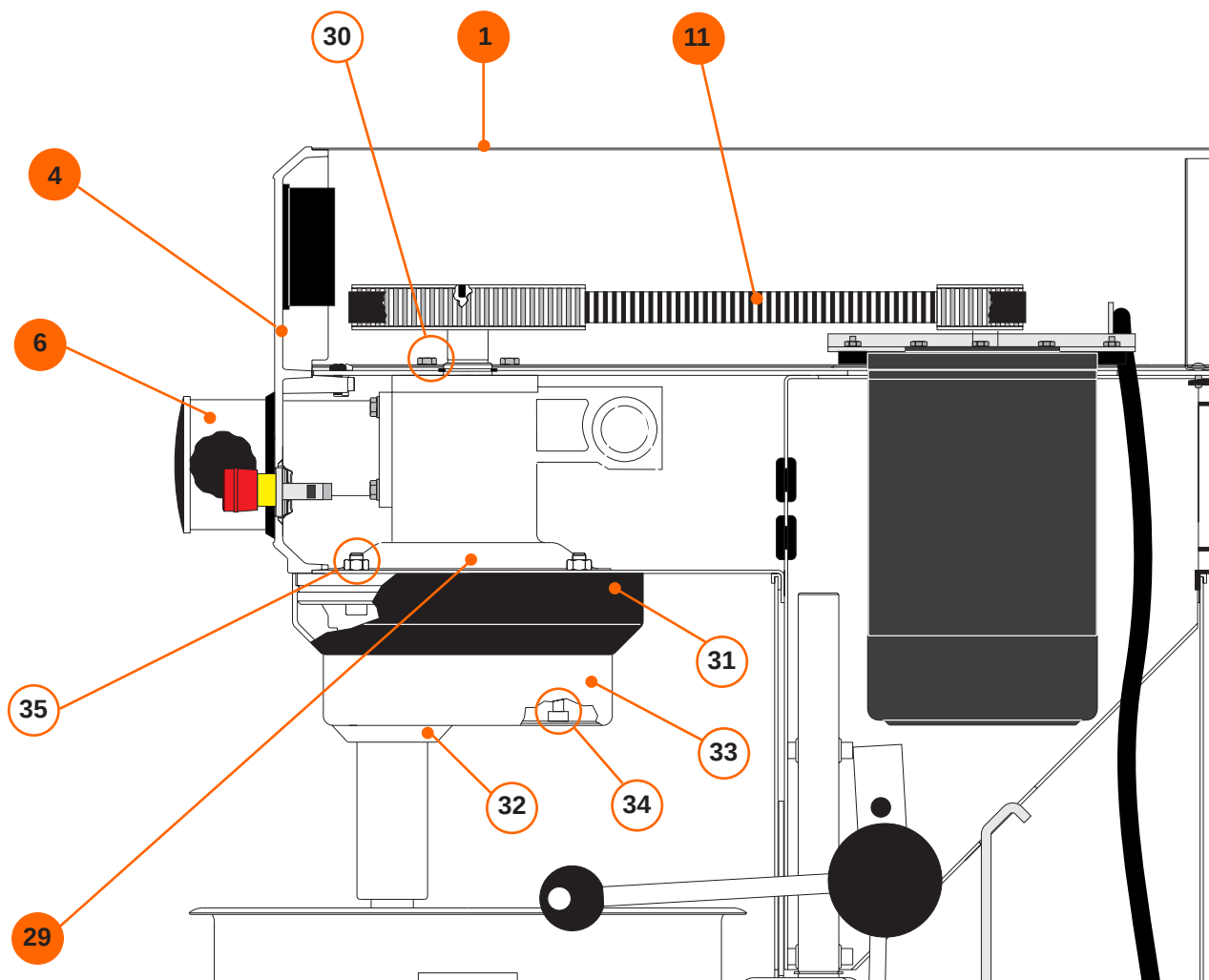
21 Frekvensomformereren udtages på følgende måde:

- a) Aftag maskinens låg **(1)**.
- b) Klip de strips, der holder kabelbundtet fast til motortraversen **(13)** over.
- c) Fjern skruen **(22)** i bunden af maskinen.
- d) Frekvensomformereren incl. monteringsplade **(23)** kan nu vippes/løftes ud af maskinens bund.
- e) Demonter alle stik til frekvensomformereren.
- f) Dækkassen **(24)** over frekvensomformereren **(21)** kan fjernes ved at løsne skruerne **(25)**.



26 Sikringen skiftes ved at udtage frekvensomformereren incl. monteringsplade **(23)** og fjerne dækkassen **(24)**.

27 Bundpladen aftages ved at fjerne maskinens ben. **(19)**, og de 2 stk. møtrikker **(28)**.



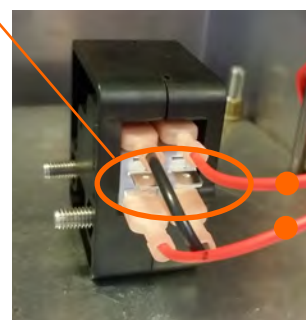
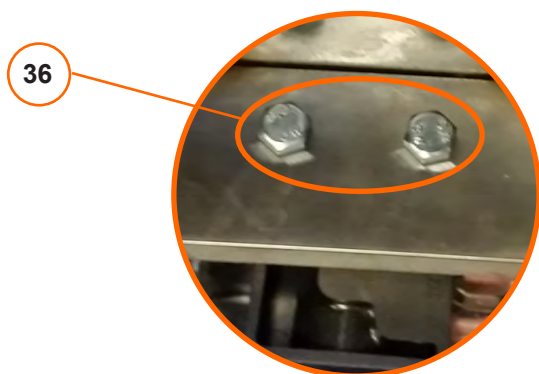
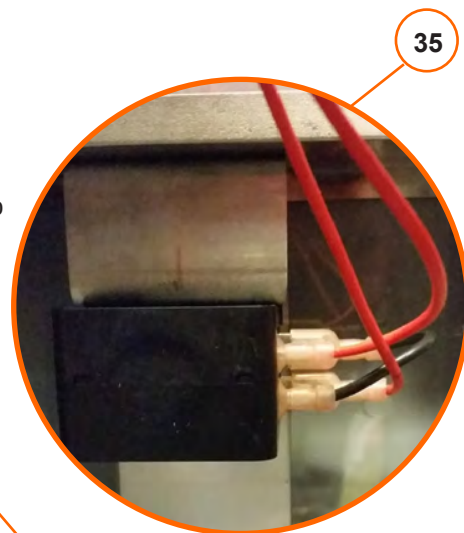
29 Rørehovedet aftages på følgende måde:

- a) Maskinens låg **(1)**, betjeningspanel **(4)**, hjælpepænk **(6)** og tandrem **(11)** aftages.
- b) Udtag skruerne **(30)**
- c) Plastringen **(31)** kan aftages ved at slå den let ned på forkanten og derefter presse en skruetrækker ind mellem plastringen og metalpladen foroven på plastringen.
- d) Aftag gummipakningen **(32)**.
- e) Den rustfri hovedskærm **(33)** kan nu aftages ved at slå let på forkanten med en plasthammer, drej rørehovedet 180°, og slå igen let på forkanten.
- f) Hvis kun rørehovedets underpart skal repareres, følges vejledningen fra **c)** til **e)**. Herefter kan rørehovedet adskilles ved at udtage de 3 stk. bolte **(34)**.
- g) Ved at løsne og udtage de 4 stk. bolte **(35)**, kan rørehovedet sænkes ned.

Montering af rørehovedet skal ske i modsat rækkefølge.

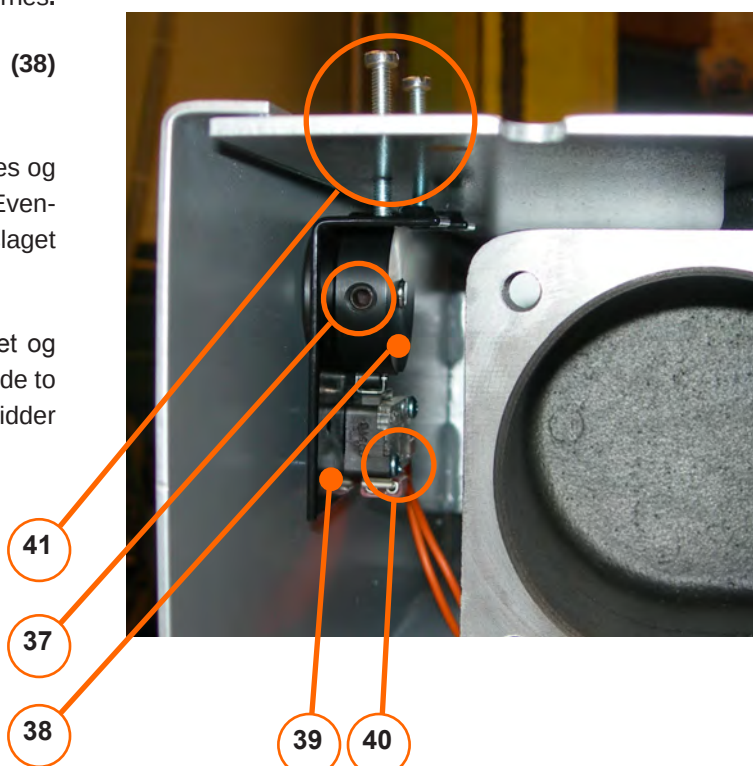
35 Switch til kedeldetektering med beslag skiftes på følgende måde:

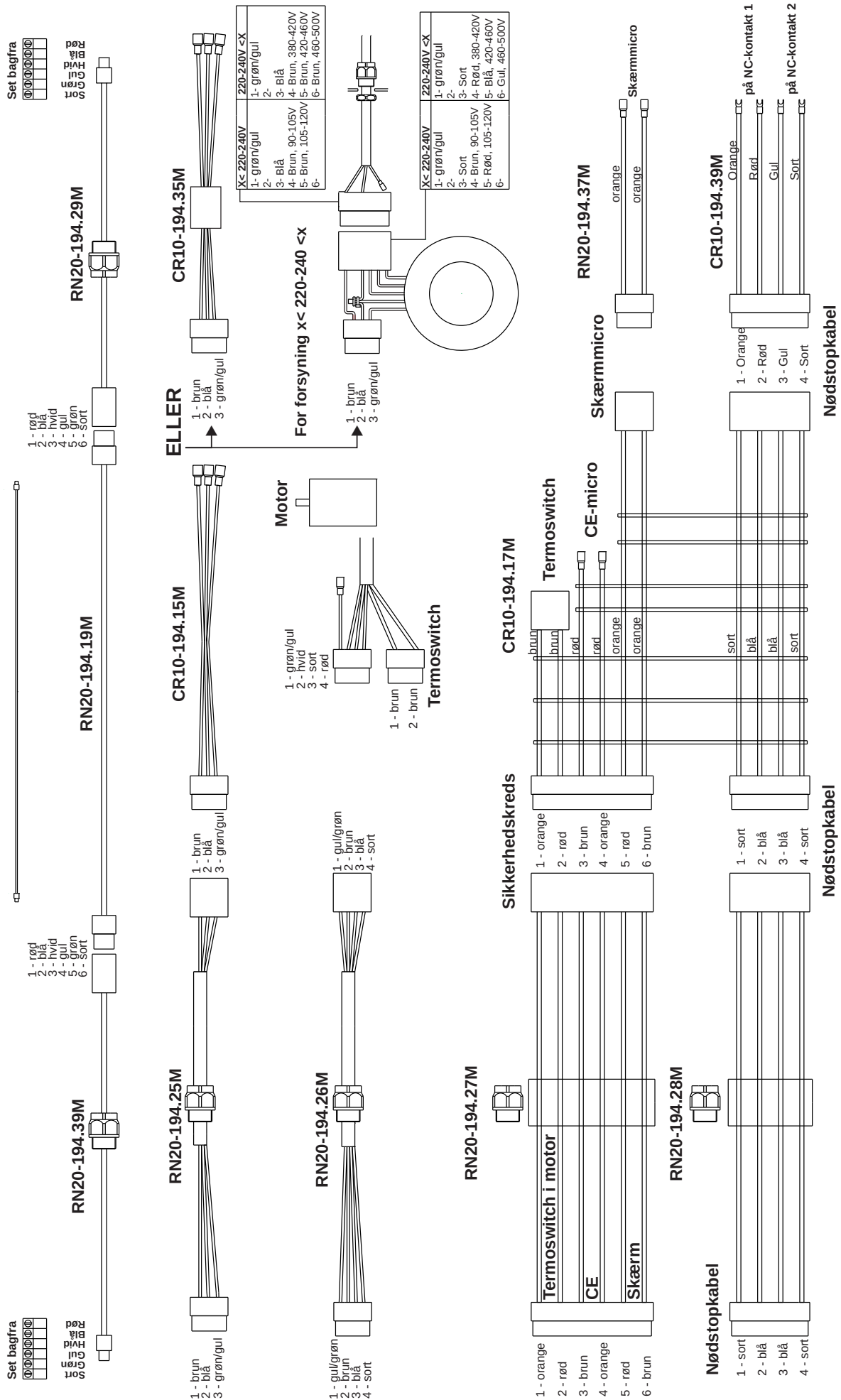
- Maskinens låg (1) og plastdækslet (2) aftages.
- Motortravers (13) med motoren (17) tages ud.
- Beslaget med kedeldetektorswitchen (35) kan udtages ved at løsne de to skruer (36) og fjerne de to røde ledninger. Lusens placering må ikke ændres
- Det nye beslag med ny switch skrues fast i maskinen.
- Ledningerne monteres således at de to midterste ben er tomme



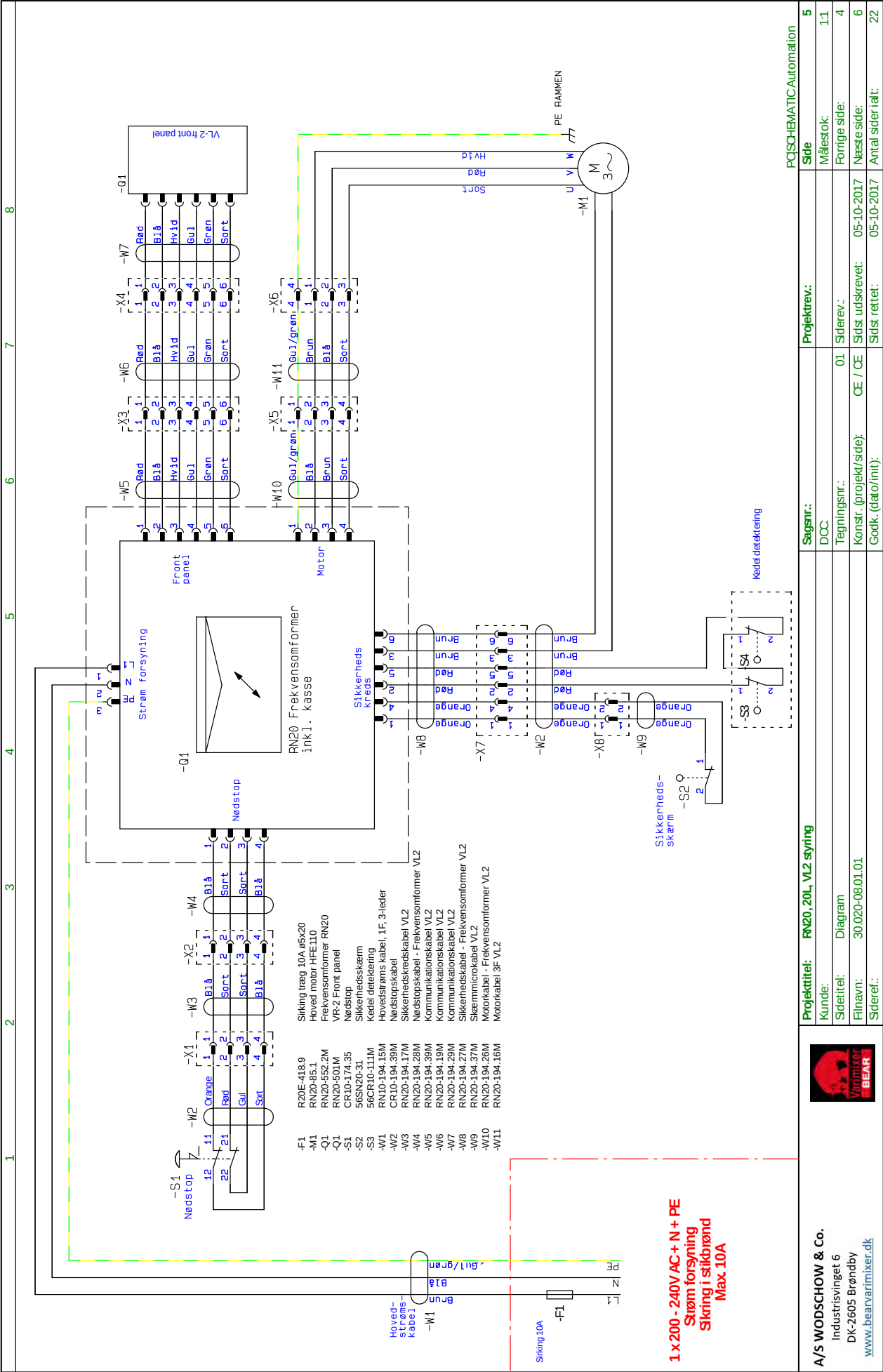
39 Mikroswitch til sikkerhedsskærmen skiftes på følgende måde:

- Maskinens låg (1) og betjeningspanelet (7) fjernes.
- Pinolskruen (37) skrues ud og kurveskruen (38) kan tages af.
- Beslag med mikroswitch (39) kan nu udtages og mikroen skiftes ved at fjerne skruerne (40). Eventuelt skal skruerne (41) løsnes førend beslaget kan udtages.
- Den nye mikroswitch skrues fast på beslaget og beslaget sættes i maskinen. Det er vigtigt, at de to skruer (41) justeres, således at beslaget sidder vandret.





ELEKTRISK DIAGRAM:



<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

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 Deklaracja 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; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Address; 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

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite; Naslov:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

