



ERGO

Bedieningsinstructies



ERGO60, ERGO100,
ERGO140, AR200
VL-5



Varimixer

NL

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 21060-1806
Vertaling van de originele bedieningshandleiding
2023 06 29

CONTENTS

Algemeen	2
Uitpakken.....	2
Veiligheid	3
Installatie van de menger	3
Constructie van de menger	4
Bediening van de menger.....	5
Vulbak.....	6
Reiniging.....	6
De maximale capaciteit van de menger	7
Aanbevolen maximumsnelheden	7
Aanraakpaneel	8
Een recept uitvoeren	9
Menu-overzicht.....	10
Foutcodes machine	15
Foutcodes frequentieomvormer.....	16
Varimixer Recipe Manager (VRM).....	18
Afstellen en centreren van het bekken	20
Vervangen van de hefaandrijving	20
Vervangen van contacten van de hefaandrijving.....	20
Vervangen van de aandrijfriem.....	22
Lijst van mechanische fouten en oplossingen	22
Smeeroverzicht.....	23
Reinigingsinstructies.....	24
Verklaring van overeenstemming	26

ALGEMEEN

Deze handleiding maakt integraal onderdeel uit van de machine en dient tijdens de gehele levensduur bij de machine te worden bewaard.

Het is belangrijk dat deze instructies voorafgaand aan inbedrijfstelling zorgvuldig worden doorgelezen, met name het hoofdstuk over de veiligheid van de gebruiker.

De fabrikant kan de producthandleiding bijwerken zonder dit exemplaar van de handleiding bij te werken.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

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

Neem bij storingen contact op met de leverancier.

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

UITPAKKEN

De machine dient te worden uitgepakt en de verpakking dient te worden verwijderd volgens de in het betreffende land geldende voorschriften.

Controleer voordat de machine van de pallet wordt gehaald of alle onderdelen bij de machine aanwezig zijn:

- Beschermkap, vulbak, bekken.
- Rubberen pootjes en afstandsstukken voor hoogteafstelling.
- Bekkentrolley, garde, mengarm, haak, schraper met blad en hulpstukaandrijving, indien besteld.

De machine is met vier bouten op de pallet vastgezet. Om de machine los te halen van de pallet, draai de 4 moeren los met het meegeleverde gereedschap en sla de bouten eruit.



VEILIGHEID

De menger mag uitsluitend worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door daartoe getraind personeel ouder dan 14 jaar. De lokale wet- en regelgeving dient te allen tijde te worden nageleefd, waarbij er met name dient te worden gelet op de leeftijd en de fysieke en mentale gesteldheid van de operator.

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

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

De menger mag niet worden gebruikt in een explosieve omgeving.

De menger mag uitsluitend worden gebruikt volgens de instructies in deze handleiding.



De menger is ontworpen voor het vervaardigen van producten die tijdens de bereiding geen reacties veroorzaken of stoffen uitstoten die nadelig kunnen zijn voor de gebruiker.



Steek nooit vingers in het bekken terwijl de menger draait, omdat dit letsel kan veroorzaken.



De elektrische aansluiting mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gecertificeerde elektricien.

Maak bij het verplaatsen van de menger altijd gebruik van hefapparatuur.

Bij het verplaatsen moet de menger te allen tijde in rechtopstaande positie blijven.



Poedervormige ingrediënten:

Giet geen poedervormige ingrediënten vanaf een afstand in het bekken.

Zakken met bijvoorbeeld bloem moeten in het bekken aan de onderkant worden geopend.

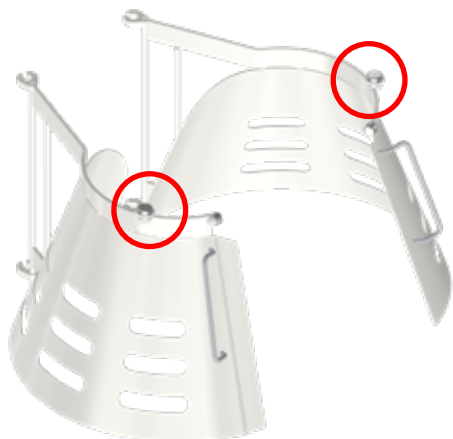
Voer de snelheid niet te snel tot het maximum op.



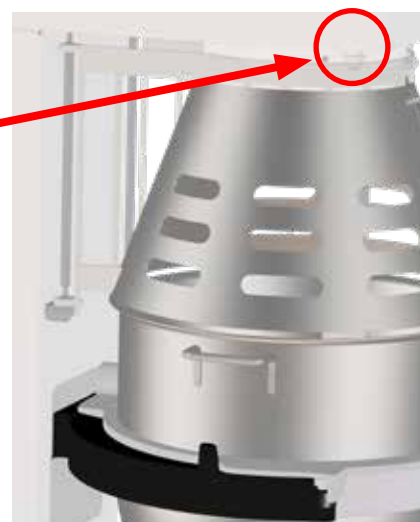
Waarschuwing voor gebruikers met implantaten (bijv. pacemakers, defibrilators enz.)

De menger en de beschermkap zijn voorzien van sterke magneten.

Gebied op beschermkap met magneten.



Gebied op machine met magneten



INSTALLATIE VAN DE MENDER

Installeer de machine dusdanig dat er voldoende werkruimte is voor normaal gebruik en onderhoud.

De werkvloer waarop de machine wordt geïnstalleerd moet stevig, vlak en waterpas zijn.

De menger moet worden gemonteerd met rubberen pootjes om zowel schudden als roesten te voorkomen. Als de vloer niet helemaal vlak is, kunnen er afstandsstukken onder de pootjes van de menger worden geplaatst om te zorgen dat de machine waterpas staat.

De machine wordt rechtstreeks op de vloer geplaatst.

DE MACHINE MOET MET BOUTEN AAN DE VLOER WORDEN VASTGEZET.

De belasting per poot mag niet hoger zijn dan

ERGO60	2500 N
ERGO100	3200 N
ERGO140	4000 N
AR200	4500 N

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

Aansluiting op netstroom

Controleer voordat de menger wordt aangesloten op de netstroom of de spanning vermeld op het machinelabel overeenkomt met de spanning op de plaats van installatie. Het machinelabel bevindt zich rechtsboven op de menger.

De menger wordt geleverd met een 3 m lange voedingskabel.

Inbedrijfstelling

De machine, het bekken, de hulpstukken, de beschermkap en de vulbak moeten vóór gebruik worden gereinigd – zie het hoofdstuk over Reiniging, pagina 6.

Nettogewicht van de machine

ERGO60	330 kg
ERGO100	450 kg
ERGO140	500 kg
AR200	510 kg

CONSTRUCTIE VAN DE MENDER

Werkschakelaar

Veilige uitschakeling van de machine tijdens reiniging, onderhoud en indien niet in gebruik.

USB-servicepoort

Voor snelle en veilige software-upgrades, het downloaden van recepten en de geschiedenis van de werklust.

VL-5 Aanraakpaneel

Zie pagina 8 voor een uitleg van het aanraakpaneel.

Noodstop

Hefknoppen

Druk de knoppen op de linker- en rechterkant gelijktijdig in.

Verwijderbare beschermkap

Om het hulpstuk te laten draaien, moet de beschermkap dicht zijn.

Het bekken kan omhoog worden gebracht terwijl de beschermkap open is, maar de hulpstukken draaien (joggen) alleen als de beschermkap dicht is en de machine met twee handen wordt bediend.

Bekkenlift en "JOG"-functie

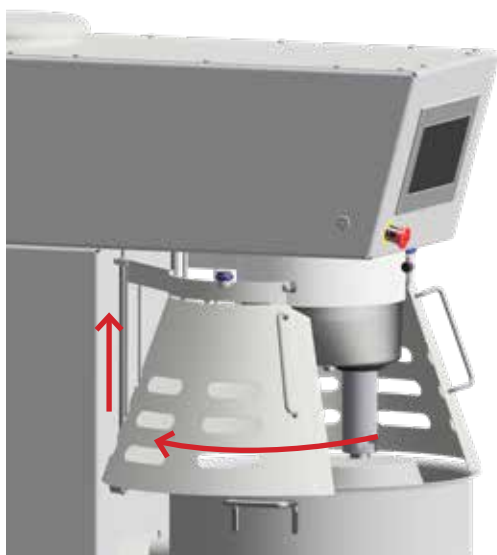
De mender is uitgerust met een "JOG"-functie.

Voordat het bekken zijn hoogste positie bereikt, begint het hulpstuk te draaien in de ingrediënten.

Om veiligheidsredenen moet de bekkenlift met twee handen worden bediend.

Bekkendetectie met contactloze sensor

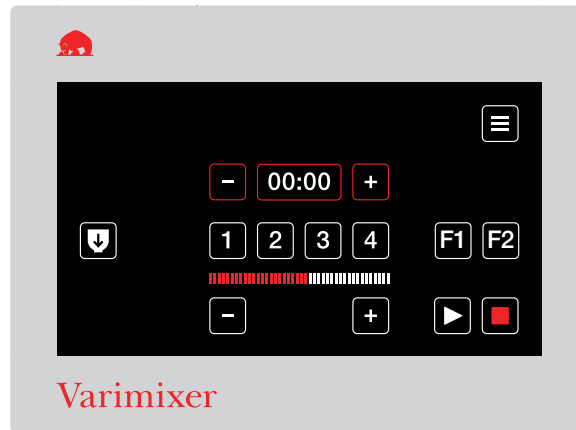
De contactloze sensor voor de bekkendetectie bevindt zich aan de achterkant van de bekkenarmen.



De beschermkap demonteren

De beschermkap kan worden gedemonteerd door deze te openen en vervolgens uit de scharnieren te tillen. De beschermkap kan vervolgens machinaal worden gewassen.

BEDIENING VAN DE MENDER



Voorafgaand aan het starten van de mender:

Monteer het vereiste hulpstuk in de bajonetbus. Plaats het bekken in de bekkenarmen en sluit de beschermkap.

Om het bekken te heffen, druk tegelijkertijd op de twee hefknoppen aan beide zijden van het bovendee van de machine totdat het bekken zijn bovenste positie heeft bereikt.

Als geprobeerd wordt het bekken te heffen terwijl het verkeerde geplaatst is, wordt EE03 op het display weergegeven. Corrigeer de plaatsing van het bekken als EE03 wordt weergegeven

"JOG"-functie: Als het bekken zich op ongeveer 20 cm van de bovenste positie bevindt, gaat het hulpstuk op lage snelheid draaien. Het draaien van het hulpstuk en het heffen van het bekken stopt zodra het bekken zich in zijn bovenste positie bevindt.

Start mender:

Druk op om de mender te starten. Druk op om de snelheid te verhogen. Druk op om de snelheid te verlagen.

Vier vaste snelheden:

- Laagste snelheid
- 30% snelheid
- 60% snelheid
- Maximale snelheid

Aflesen van de bedrijfstijd:

Zodra de machine wordt gestart, begint de klok op te lopen.

Na 5 seconden worden de cijfers vergroot.

Zodra het display wordt geactiveerd, verdwijnen de vergrote cijfers.

Indicatie van de bedrijfstijd:

Zodra de tijd is ingesteld en de machine wordt gestart, begint de timer af te tellen.

Na 5 seconden worden de cijfers vergroot.

De bedrijfstijd kan omhoog of omlaag worden aangepast met behulp van de knoppen en .

De gewenste bedrijfstijd kan vooraf worden ingesteld door op de cijfers voor minuten en seconden te drukken.

Voer de gewenste bedrijfstijd in via het toetsenbord dat verschijnt.

Automatisch omlaag brengen van het bekken:

Het bekken kan automatisch omlaag worden gebracht zodra de tijd op de timer is verstreken.

Druk twee keer op de bekkenknop om de functie in te schakelen (en druk nogmaals twee keer om deze weer uit te schakelen).

Zodra de functie is ingeschakeld, begint de bekkenknop te knipperen.

Inspectie van de ingrediënten tijdens bedrijf:

Als de machine moet worden gestopt zonder dat de bedrijfstijd wordt gewijzigd, druk op . De machine vertraagt en stopt en de bedrijfstijd staat stil. De beschermkap kan worden geopend/gesloten en het bekken kan omlaag/omhoog worden gebracht zonder dat de tijd op 0 wordt gezet. Indien gewenst kan de tijd op 0 worden gezet door twee keer op de stopknop te drukken.

Omlaag brengen van het bekken:

Zodra de ingrediënten in het bekken zijn gemengd, stopt de machine als wordt ingedrukt. Het bekken wordt omlaag gebracht door te drukken op . Zodra het bekken zijn onderste positie heeft bereikt, kan de beschermkap worden geopend.

BEDIENING VAN DE MENGERS

Plaatsing van het bekken

Zodra het bekken in de menger wordt geplaatst, moeten de bekkenarmen in de laagste positie worden gebracht en moet het bekken helemaal in de armen worden geduwd. Als het bekken correct is geplaatst, wordt er een korte piep afgegeven.

OPMERKING. Het bekken voor ERGO60 en ERGO100 moet op de juiste manier worden geroteerd.

Als er geen signaal wordt afgegeven voor correcte plaatsing, kan het bekken niet worden geheven en verschijnt EE03 op het display.

Overbelasting:



De menger mag niet overbelast raken. Kleverige en zware degen kunnen de menger overbelasten. De overbelasting neemt nog verder toe als de snelheid van het roerhulpstuk wordt opgevoerd tot boven de aanbevolen snelheid of als het verkeerde roerhulpstuk wordt gebruikt. Grotere hompen vette of ingevroren ingrediënten moeten kleiner worden gemaakt voordat ze in het bekken worden geplaatst.

Bij langdurige overbelasting wordt de werking van de machine onderbroken.

Er verschijnt dan een foutcode op het display.

Procedure in geval van overbelasting:

- Druk op de noodstop
- Open de beschermkap
- Verminder de hoeveelheid in het bekken
- Sluit de beschermkap en geef de noodstop vrij

Als de noodstop wordt geactiveerd terwijl het bekken vol is, kan het nodig zijn het bekken omlaag te brengen en te legen:

- Geef de noodstop vrij om de voeding naar de machine te herstellen.
- Breng het bekken omlaag en leeg het
- De menger kan nu weer normaal worden gebruikt.

Instructies voor het stoppen van de machine:

Als de menger wordt gestopt door de beschermkap te openen, kan de foutmelding worden geannuleerd door twee keer op  te drukken.



De menger mag alleen via de noodstop worden gestopt als er zich een noodsituatie voordoet.

VULBAK



Gebruik de meegeleverde vulbak van roestvrij staal als er ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl de machine werkt.



REINIGING



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

Zet voorafgaand aan reiniging van de machine eerst de werkschakelaar aan de achterkant van de machine om.

Als hulpmiddel voor het instellen van klantspecifieke reinigingsprocedures heeft Varimixer A/S op basis van de huidige wetgeving gedetailleerde reinigingsinstructies opgesteld die aan het einde van deze handleiding worden opgesomd en waarvan de nieuwste versie te vinden is op varimixer.com.

DE MAXIMALE CAPACITEIT VAN DE MENGER

Capaciteit per mix	Hulpstuk		60	100	140	200
Eiwit	Garde	L	3	5	7	10
Slagroom		L	12	25	35	50
Botercrème frosting + □		L	24	45	63	90
Laagjes sponscake		Kg	16	26	37	-
Mayonaise		L	24	40	56	-
Aardappelpuree	Meng-arm	Kg	32	54	76	107
Cake		Kg	30	55	77	110
Glazuur, fondant		Kg	24	40	56	80
Kruidenboter + □		Kg	18	35	49	70
Gehaktballenmix/veganmix +		Kg	36	60	84	120
Pasta, noedels (50%AR) ●	Haak	Kg	24	45	63	
Deeg, tarwe 50%AR ●		Kg	34	50	70	
Deeg, tarwe 55%AR ●		Kg	35	58	81	
Deeg, tarwe 60%AR ●		Kg	40	65	91	
Deeg, volkoren 70%AR		Kg	36	65	85	
Deeg, roggebrood ●		Kg	42	80	112	
Deeg, zuurdesembrood		Kg	36	65	85	
Deeg, glutenvrij		Kg	28	47	66	

+ = Gebruik een schraper voor het beste en meest efficiënte resultaat.

□ = Zorg er altijd voor dat de ingrediënten op kamertemperatuur/zacht zijn. Zo niet, dan kunnen de hulpstukken beschadigd raken.

● = Bediening op lage snelheid aanbevolen

○ = Bediening op medium snelheid aanbevolen

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

AR = Absorptieverhouding

(Vloeistof in % vaste stof)

Berekening AR

1 kg vaste stof en 0,6 kg vloeistof:

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

Berekening vaste stoffen en vloeistoffen

91 kg deeg, 60% AR

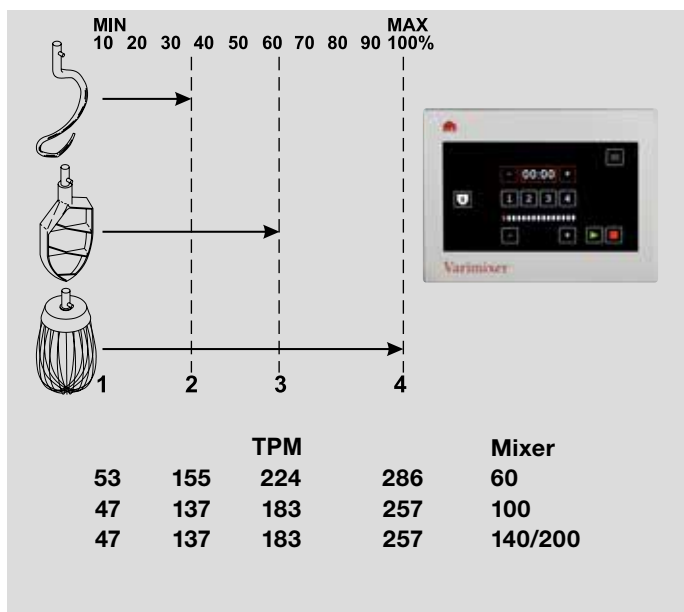
(tabel, maximale capaciteit voor menger ERGO140)

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

$$= \frac{91 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 57 \text{ kg}$$

$$\text{Vloeistof} = 91 \text{ kg} - 57 \text{ kg} = 34 \text{ kg}$$

AANBEVOLEN MAXIMUMSNELHEDEN



Correct gebruik van hulpstukken



Voor het maken van aardappelpuree moet de speciale vleugelgarde, de garde met dikkere draden of de mengarm en de garde worden gebruikt.

Garden mogen niet in contact komen met harde oppervlakken, zoals de rand van het bekken. Hierdoor wordt de levensduur van het hulpstuk verkort als gevolg van het risico op vervorming.

AANRAAKPANEEL

Druk op de cijfers voor minuten en seconden om de tijd in te stellen. De tijd wordt na 5 seconden gebruik weergegeven in een groot kader



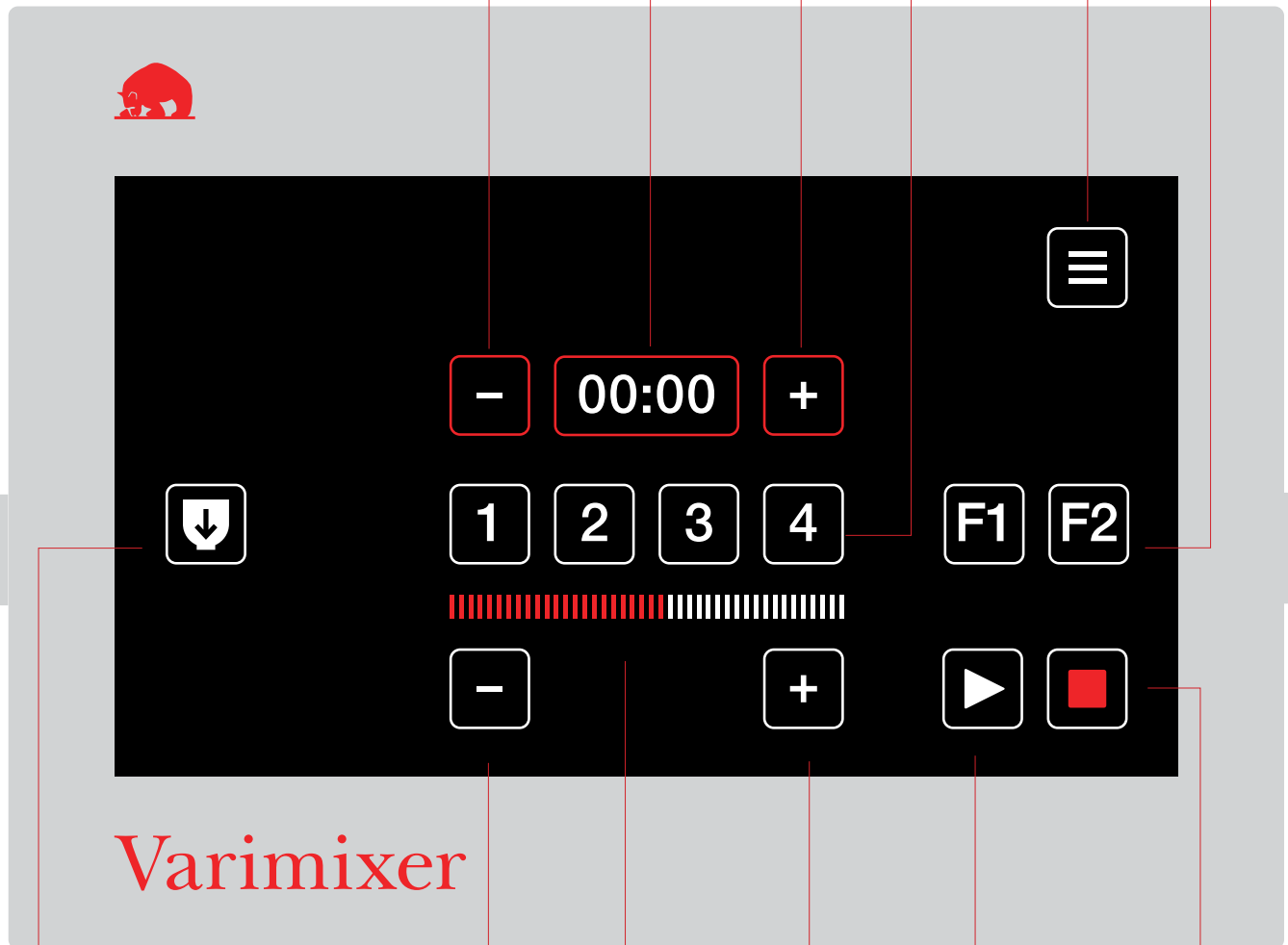
Knoppen voor de selectie van een favoriet recept.
Alleen zichtbaar bij het selecteren van een favoriet recept

Snelkiestoets voor vaste snelheidsinstellingen

Tijd omlaag

Tijd omhoog

Menu



Bekken omlaag
Twee keer tikken voor automatisch omlaag brengen van het bekken

Snelheid omlaag

Snelheid omhoog

Snelheidsindicator

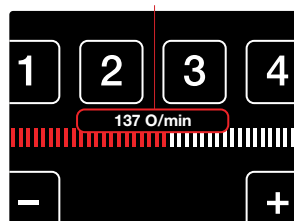
Start

Stop
Twee keer tikken om de tijd te resetten

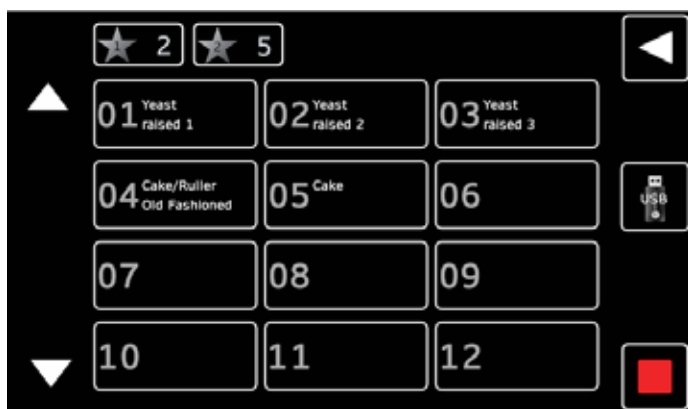
Bekken omhoog
De knoppen op de linker- en rechterkant gelijktijdig indrukken

Bij het wijzigen van het TPM wordt de waarde weergegeven

Bekken omhoog
De knoppen op de linker- en rechterkant gelijktijdig indrukken



EEN RECEPT UITVOEREN



START VAN RECEPT

Druk op .

Druk op Recept.

Indrukken voor het gewenste voorgeprogrammeerde recept.

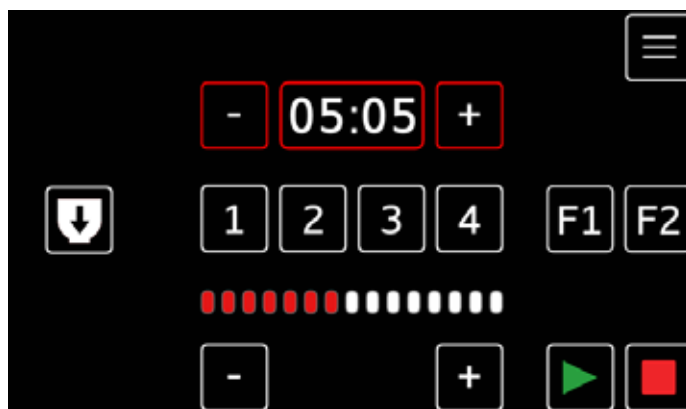
Druk op  om het recept uit te voeren.

Druk op  om het recept te stoppen.

- Als het geselecteerde recept opnieuw wordt gestart, wordt het proces hervat op de regel waar het recept eerder werd gestopt.
- Als de beschermkap wordt geopend tijdens het uitvoeren van een recept, stopt de machine en verschijnt de melding EE02 op het scherm. Sluit de beschermkap
- De foutmelding kan worden gereset door twee keer te drukken op .

RECEPT BEWERKEN

- Als de pincode geactiveerd is, druk dan op  en gebruik voor toegang de pincode **2345**
- Druk op .
- Druk op .
- Druk op de knop voor het gewenste receptnummer.
- Tik op de titelbalk om de naam van het recept in te voeren. Er zijn twee regels beschikbaar
- Druk op  om het proces van het bereiden van het recept te pauzeren. Tekst voor de pauze kan worden ingevoerd in het pauzeveld
- Druk op het cijfer voor TPM om het gewenste TPM voor elke receptregel in te voeren
- Druk op de cijfers voor minuten en seconden om de gewenste tijd voor elke receptregel in te voeren
- Tik op de tekstregel naast elke receptregel om de gewenste tekst in te voeren
-  wordt ingevoegd in de laatste receptregel voor het automatisch omlaag brengen van het bekken na afloop van het recept

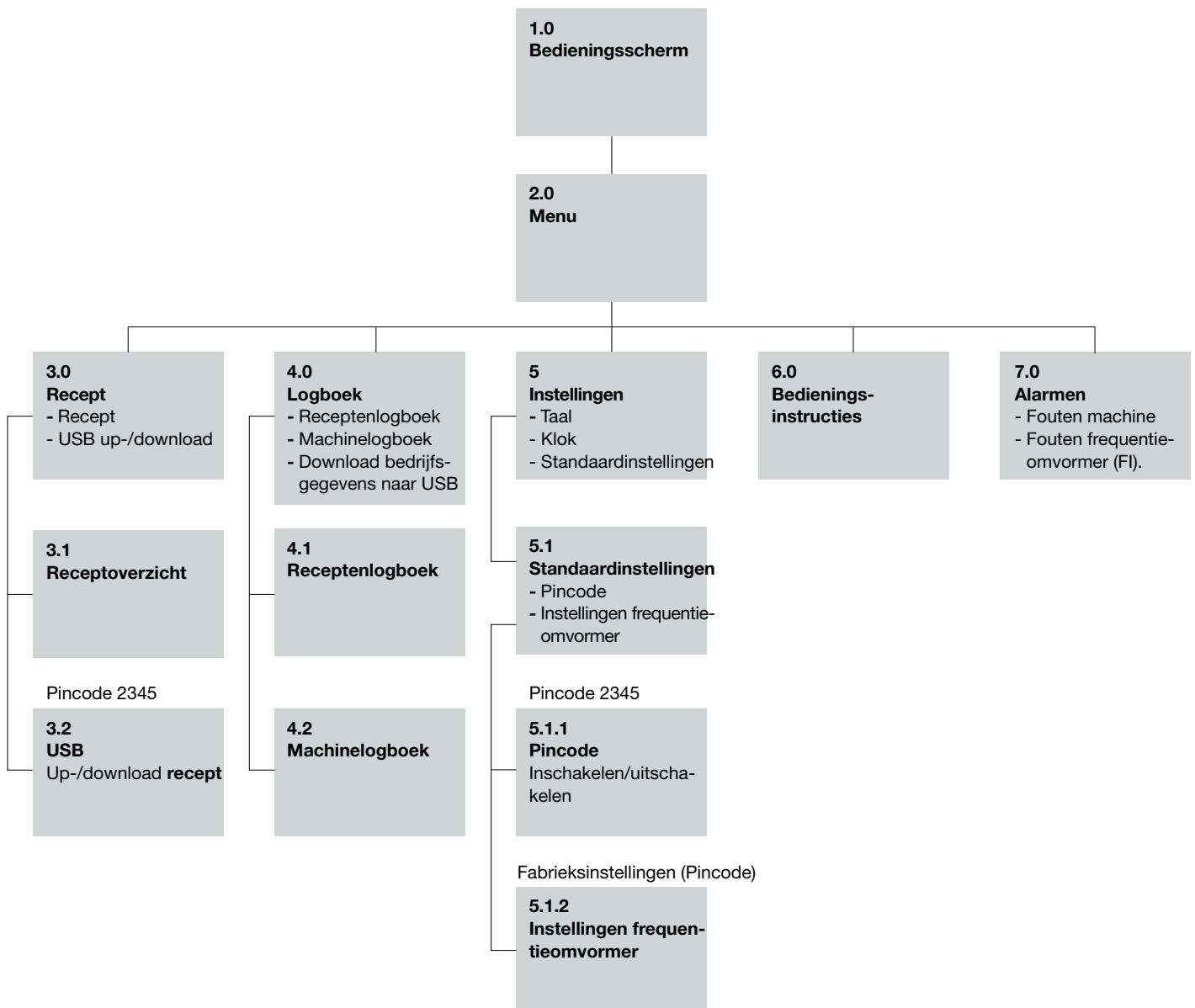


START VAN RECEPT ALS EEN KNOP FAVORIET IS GEPROGRAMMEERD

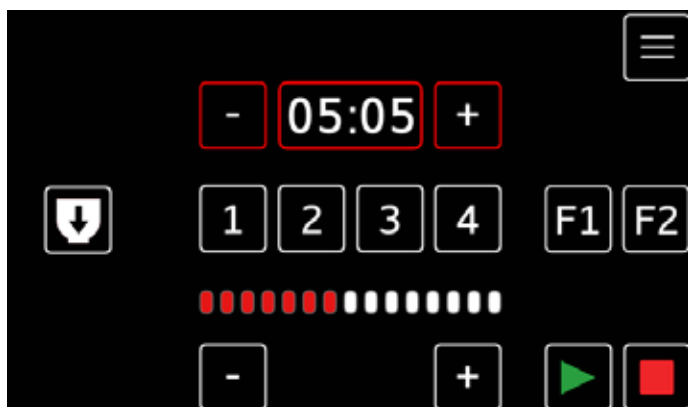
Druk op **F1** of **F2** voor het gewenste favoriete programma.

Het geselecteerde recept verschijnt op het scherm.

Het recept kan nu worden gestart door te drukken op .

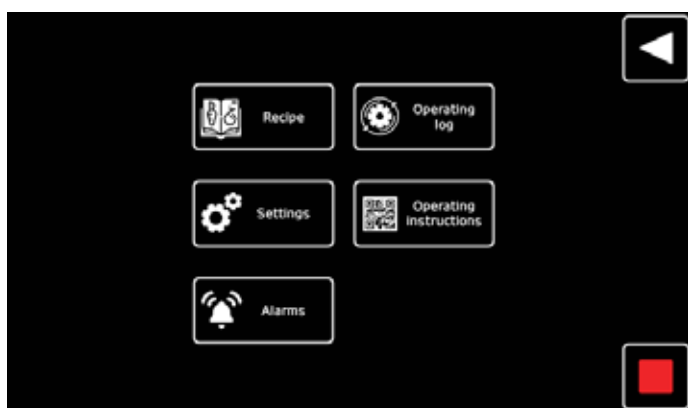
MENU-OVERZICHT

MENU-OVERZICHT



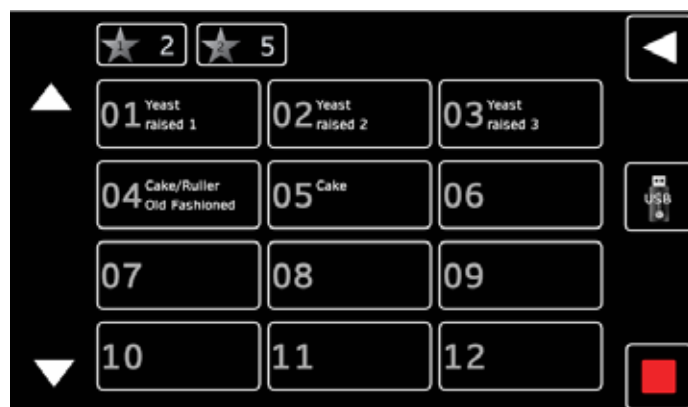
1.0 BEDIENINGSSCHERM

- Start en stop, druk op /
- Bij herstart telt de timer door
- Druk tweemaal op om de timer te resetten
- Druk op om het bekken omlaag te brengen
- Twee keer t en voor automatisch omlaag brengen van het bekken
- Druk op voor het menu-overzicht
- Druk op **F1 F2** (knop Favoriet) om een recept te selecteren (Favoriet moet geactiveerd zijn)



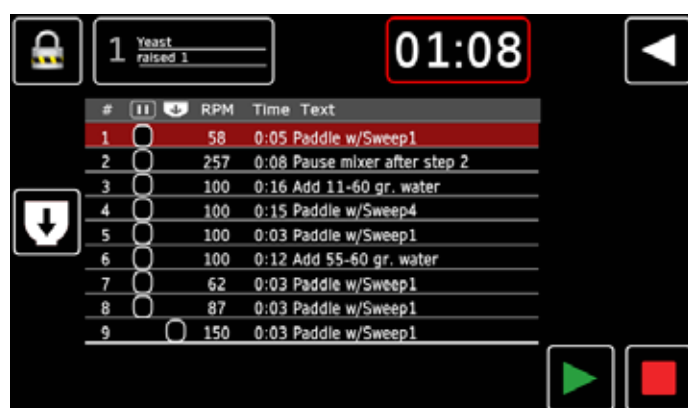
2.0 MENU

- Druk op voor de gewenste actie
 - Recept
 - Logboek
 - Instellingen
 - Bedieningsinstructies
 - Alarmen
- Druk op om terug te gaan naar het bedieningsscherm



3.0 RECEPTOVERZICHT

- Druk op het gewenste recept om het proces te starten
- Druk op een lege toets om een recept in te voeren
- Selecteer de knop Favoriet gevolgd door het gewenste recept voor het programmeren van de knoppen Favoriet
- Druk op om terug te gaan naar het menu



3.1 RECEPT

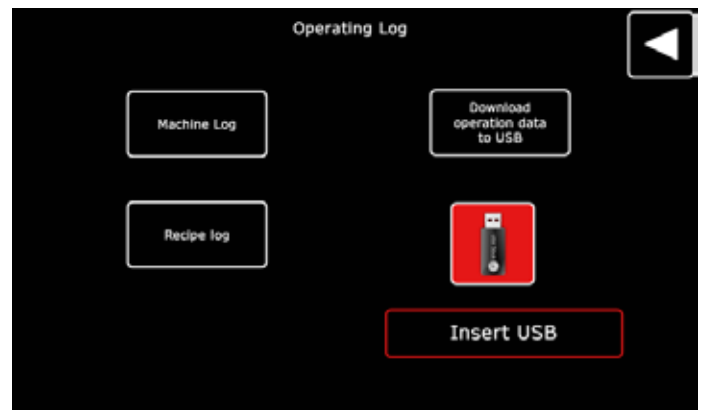
- Druk op om het geselecteerde recept te starten
- Druk op om het geselecteerde recept te stoppen
- Druk op om het bekken omlaag te brengen
- Druk op om terug te gaan naar het receptenmenu
- Druk op voor toegang tot het programmeren van recepten, pincode 2345
- Druk op de waarde of tekst die je wilt wijzigen of invoeren of druk op om een recept te verwijderen
- Druk op om wijzigingen op te slaan
- Druk op een lege knop om een nieuw recept in te voeren
- Druk op om terug te gaan naar het overzicht.
- Zie pagina 18 Instructies in de Varimixer Recipe Manager voor uitgebreide instructies voor het aanpassen van recepten op de computer

MENU-OVERZICHT



3.2 USB DOWNLOAD/RECEPT OPSLAAN

- Plaats een lege USB-stick (FAT32) in de USB-poort aan de achterkant van de machine om recepten te downloaden of op te slaan
- Druk op [Recept -> USB] om recepten van de menger naar de USB-stick te kopiëren
- Druk op [USB -> Recept] om recepten van de USB-stick naar de menger te kopiëren



4.0 LOGBOEK

- Druk op de toets Machine-logboek om het logboek van de machine weer te geven
- Druk op Receptenlogboek om het receptenlogboek van de machine weer te geven
- De bedrijfsgegevens worden gedownload naar een USB-stick door de stick in de achterkant van de machine te plaatsen en vervolgens op de knop Download te drukken
- De groene USB-knop geeft aan dat de USB-stick is geplaatst
- Het pictogram voor gestarte en voltooide downloads wordt weergegeven

Recipe	Quantity [Mon-Sun]	Total	Max. current [A%]
1	0	0	0
2	0	0	0
3	0	0	0
4	0	0	0
5	0	0	0
6	0	0	0
7	0	0	0
8	0	0	0
9	0	0	0
10	0	0	0
11	0	0	0
12	0	0	0
13	0	0	0

08/07/2022 13:53:04

4.1 RECEPTENLOGBOEK

Naast elk receptnummer is af te lezen:

- Aantal gestarte recepten in de periode Ma-Zo
- Totaal aantal starts van recepten in machinetijd
- Max. belasting voor receptnr. gemeten in A[%]. Maximale waarde is 180%

MENU-OVERZICHT



Machine Log

	0:00 - 23:59	Mon-Sun	Month	Total
Number of starts	1	1	1	1
Operating time [hours]	0	0	0	0
Number of alarms	2	2	2	4
Number of max. motor load	1	1	1	1
Number of max. temp. inverter	1	1	1	1
Max. motor current [A%]	0	0	0	0
Max. motor temp. [°C]	0	0	0	0

08/07/2022 13:50:46

4.2 MACHINELOGBOEK

Horizontaal -

- Af te lezen bedrijfsgegevens in het geselecteerde tijdsinterval
- Loggegevens worden gelezen in intervallen:
 - 0:00-23:59 toont gegevens voor de huidige dag
 - Ma-Zo toont de gegevens voor de huidige week
 - Maand toont gegevens voor de huidige maand
 - Totaal toont gegevens vanaf de eerste keer starten van de machine

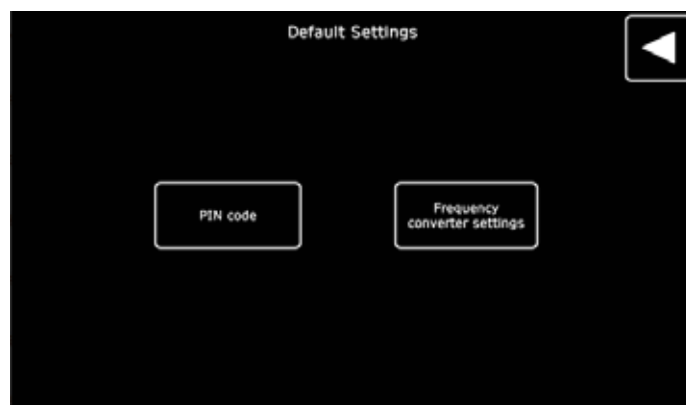
Verticaal -

- Aantal starts toont het aantal keren dat de machine is gestart
- Bedrijfsuren toont het aantal uren dat de machine in bedrijf is geweest
- Aantal alarmen toont het aantal keren dat een alarm is geactiveerd
- Aantal maximale motorbelastingen toont het aantal gevallen waarin de motor maximaal werd belast of werd overbelast
- Aantal voorvallen van maximale temperatuur frequentieomvormer toont het aantal gevallen waarin de temperatuur van de frequentieomvormer te hoog is geweest
- Max. motorstroom toont de maximale belasting van de frequentieomvormer in %. De maximale waarde is 180%
- Max. motortemperatuur toont de maximumtemperatuur die de motor heeft bereikt, gemeten in °C



5.0 TAAL

- Druk op de betreffende vlag om de gewenste taal te selecteren
- Druk op Standaardinstellingen voor toegang tot de pincode, configuratie en basisinstellingen van de menger.



5.1 STANDAARDINSTELLINGEN

- Druk op Pincode voor het uit-/inschakelen van de beveiliging via pincode bij het wijzigen van recepten
 - gebruik voor het wijzigen van de pincode de code: 2345
- Voor toegang tot de basisinstellingen is de in de fabriek ingestelde pincode vereist.

In de basisinstellingen worden bijv. parameters van de frequentieomvormer en de scherminstellingen ingesteld.

- Instellen van tijd en datum. Druk op Tijd/datum om het paneel te openen voor het wijzigen van de tijd en datum.



- [illegible]

- Foutcodes machine:
- Bedrijfsfouten waardoor de machine niet kan worden gestart worden met codebeschrijving en tijd geregistreerd in de tabel.
- Foutcodes frequentieomvormer:
 - Foutcodes die door de frequentieomvormer worden gemeld worden met codebeschrijving en tijd opgenomen in de tabel.
 - Beschrijvingen van foutcodes gebaseerd op het codenummer elders in de handleiding.

FOUTCODES MACHINE

	Beschrijving fout	Maatregel
EE01	Start is ingedrukt zonder dat het bekken op werkhoogte is gebracht	Breng het bekken op werkhoogte
EE02	Start is ingedrukt zonder dat de beschermkap is aangebracht	Monteer en sluit de beschermkap. Druk twee keer op  om het alarm te resetten
EE03	Bekken niet gedetecteerd	Controleer of het bekken correct is geplaatst - (Het is mogelijk het bekken omlaag te brengen, zelfs als de foutcode wordt weergegeven.) Als het bekken correct is geplaatst, druk het dan helemaal terug in de bekkenarmen zodat de sensor wordt geactiveerd. Het bekken kan dan omhoog worden gebracht. Mocht het contact tussen de sensor en het bekken weer worden verbroken, dan wordt de foutcode weergegeven. Gedurende de eerste 5 seconden dat de foutcode wordt weergegeven, is het mogelijk door te gaan met het omhoog brengen van het bekken. Daarna stopt de hefbeweging. Druk het bekken helemaal terug in de bekkenarmen zodat het contact tussen het bekken en de sensor wordt hersteld. De foutcode verdwijnt en het bekken kan weer omhoog worden gebracht.
EE04	Thermische sensor motor	Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout. Wacht tot de temperatuur van de motor is gedaald tot een niveau waarop de machine opnieuw kan worden gestart. Controleer of de externe ventilatie van de hoofdmotor goed werkt. Verlaag de belasting en/of de omgevingstemperatuur van de machine.
EE05	Overbelastingsschakelaar voor hefmotor	Controleer of de hefaandrijving voorbij de schakelaar is bewogen en de vaste eindaanslag raakt. Haal de hefaandrijving los van de bekkenarmen. Controleer of de wrijving tussen de bekkenarmen en de as in orde is. Controleer de hefaandrijving zonder dat deze op de bekkenarmen is gemonteerd.
EE06	Er is geen verbinding tussen bedieningspaneel en frequentieomvormer	Bel een monteur. De oorzaak kan een fout zijn in de bedrading, het bedieningspaneel of de frequentieomvormer.
EE07	Fout in de interne snelheidsaandrijving	Bel een monteur. Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout.
EE08	Thermische sensor in interne snelheidsaandrijving	Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout. De fout verdwijnt zodra de temperatuur is gedaald. Verlaag de belasting en/of de omgevingstemperatuur van de machine.
EE09	Te lage spanning	De spanning moet worden gecontroleerd door een monteur. Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout.
EE10	Er wordt af en toe een hoge voedingsspanning gedetecteerd	Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout. Bel een monteur. Controleer de voeding
EE15	2-hand synchronisatiefout	Zie de bedieningsinstructies voor een nadere uitleg. Bel een monteur. Fout bij de knoppen voor het omhoog brengen van het bekken
OL01	Doorlopende overbelasting	Lees de foutcodes voor FI af voor een gedetailleerde beschrijving van de fout. Procedure in geval van overbelasting • Druk op de noodstop • Open het beveiligingsscherm • Verminder de hoeveelheid in het bekken • Sluit de beschermkap en geef de noodstop vrij. Na korte tijd schakelt het display terug naar de normale stand en kan de machine weer worden gestart.
OL02	Periodieke overbelasting	
OL03	Geblokkeerd Minder dan 100 tpm en volledig koppel	

ELEKTRISCHE DOCUMENTATIE

Neem contact op met de dealer als er elektrische documentatie vereist is.

FOUTCODES FREQUENTIEOMVORMER

Voor gedetailleerde informatie, zie ook de handleiding NORDAC FLEX "bu 0200 - en".			
HMI-code	Beschrijving fout	Oorzaak	Maatregel
E0010	Overtemperatuur omvormer	Heatsink frequentieomvormer is te heet	Controleer de koelventilator/verlaag de belasting van de menger
E0011	Interne overtemperatuur frequentieomvormer	Frequentieomvormer is intern te heet	
E0020	Overtemperatuur motor thermistor	Motor is te heet	
E0021	Overtemperatuur motor I ² t		
E0022	Overtemperatuur van externe remweerstand		
E0030	I ² t overstroomlimiet	Stroom frequentieomvormer hoger dan toegestaan	Verlaag de belasting van de menger
E0031	Overtemperatuur chopper I ² t	Stroomniveau gemeten in remweerstand te hoog	Bel een monteur
E0032	IGBT overstroom - 125% monitoring	Stroom frequentieomvormer hoger dan toegestaan	Verlaag de belasting van de menger
E0033	IGBT overstroom snel - 150% monitoring	Stroom frequentieomvormer hoger dan toegestaan	
E0040	Overstroommodule	Frequentieomvormer meet het stroomniveau intern	Bel een monteur
E0041	Overstroommeting		
E0050	Overspanning UZW	De remweerstand is mogelijk defect	
E0051	Netoverspanning	Voedingsspanning is te hoog	
E0060	Fout bij laden	Voedingsspanning is te hoog	
E0061	Netonderspanning		
E0070	Fout netfase	Een fase in de voeding is defect	
E0080	Parameterverlies - maximale EEPROM-waarde overschreden	Frequentieomvormer is de parameters kwijt	
E0081	Type omvormer onjuist	Fout in EEPROM	
E0083	EEPROM KSE fout		
E0084	Interne EEPROM fout		
E0087	EEPR kopie niet gelijk		
E0100	Bus time-out	BUS communicatiefout	
E0102	Bus time-out optie		
E0104	Init fout optie		
E0101	Systeemfout optie - Zie handleiding		
E0103	Systeemfout optie - Zie handleiding		
E0105	Systeemfout optie - Zie handleiding	I/O fout	
E0106	Systeemfout optie - Zie handleiding		
E0107	Systeemfout optie - Zie handleiding		
E0109	Module ontbreekt / P120	Fout in parameter	
E0110	Fout in analoog-digitaalomzetter	EMC fout	
E0120	Externe watchdog	Monitoring heeft een fout gedetecteerd	
E0121	Uitschakellimiet EDrive	Frequentieomvormer overbelast	Verlaag de belasting van de menger
E0122	Uitschakellimiet generator		
E0123	Koppellimiet	De koppel-/stroomlimiet is overschreden	Bel een monteur
E0124	Stroomlimiet		
E0125	Belastingsmonitor	Frequentieomvormer overbelast	Verlaag de belasting van de menger
E0128	Analoog In minimum	Signaalfout	Bel een monteur
E0129	Analoog In maximum		
E0130	Fout encoder		
E0131	Fout slip snelheid	Motor kan de verwachte snelheid niet bereiken	
E0132	Monitoring uitschakeling		
E0160	Fout motorfase	De motor mist een fase	
E0161	Monitoring magnetisatiestroom	Fout in voedingsspanning	
E0180	Fout in veilig pulsblok	Pulsfout	
E0190	Identificatie van parameters	Motorregeling	
E0191	Ster-driehoekschakeling onjuist		

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) GEBRUIKERSHANDLEIDING

VRM is een hulpmiddel waarmee het mogelijk is nieuwe recepten te schrijven of bestaande recepten te bewerken op een computer.

Het voltooide recept wordt opgeslagen op een USB-stick die vervolgens kan worden aangesloten op de machine voor het overzetten van recepten met behulp van het bedieningspaneel op de menger.

Het VRM-programma kan worden gedownload van varimixer.com.

1. Overzetten van menger naar USB-stick

Als er een nieuw recept voor de menger wordt geschreven of een bestaand recept moet worden aangepast, begin dan met het overzetten van het receptbestand van de menger naar een USB-stick.

- 1.1 Sluit de USB-stick aan op de aansluiting aan de achterkant van de machine.
- 1.2 Selecteer op het bedieningspaneel van de machine:
 - 1.2.1 Menu
 - 1.2.2 Recept
 - 1.2.3 USB (pincode 2345) USB-knop op bedieningspaneel gaat groen branden
 - 1.2.4 Recept -> USB

zie ook 3.2.

De beveiliging via pincode kan worden in- of uitgeschakeld, zie menu 5.1.



2. Werken met receptbestanden in Varimixer Recipe Manager (VRM)

- 2.1 Open het receptbestand op de USB-stick in VRM
 - 2.1.1 Open de Varimixer Recipe Manager in Excel, zie 3 Macro's inschakelen
 - 2.1.2 Druk op Bestand importeren om het receptbestand over te zetten van de USB-stick naar de VRM. De bestandsnaam is 00003_Recipelist
 - 2.1.3 Vink het type menger aan in het selectievakje. 60 of 100/140
 - 2.1.4 Om het overgezette receptbestand te wijzigen, druk op Recept bewerken. De gebruikersinterface voor het wijzigen van de stappen voor het recept wordt geopend.
 - 2.1.5 Na het wijzigen van het recept kan het recept worden overgezet naar de USB-stick door op Bestand exporteren te drukken
- 2.2 Het overgezette receptbestand bewerken.
 - 2.2.1 Het bewerken van een receptregel kan worden gestart door te dubbelklikken op de receptregel, of de regel te markeren en op Bewerken te drukken.

2.2.2 Zie figuur 1 voor andere bewerkingsopties

2.2.3 Druk na het bewerken op Opslaan en vervolgens op Sluiten

2.2.4 Het bewerkte receptbestand is nu klaar om te worden overgezet naar de USB-stick

2.3 Recept overzetten van USB-stick naar menger

2.3.1 Zodra het bewerken is voltooid, moet het recept worden overgezet naar de USB-stick en daarna naar de machine

2.3.2 Plaats de USB-stick in de USB-poort van de pc.

2.3.3 Druk op Bestand exporteren in VRM. Geef toestemming voor het overschrijven van het bestaande bestand. Het bewerkte receptbestand wordt nu opgeslagen op de USB-stick

2.3.4 Plaats de USB-stick in de poort op de achterkant van de menger.

2.3.5 Selecteer op het bedieningspaneel van de menger:

2.3.5.1 Menu

2.3.5.2 Recept

2.3.5.3 USB (pincode 2345)

USB-knop op bedieningspaneel gaat groen branden

2.3.5.5 Druk op recept -> USB voor overzetten

2.3.5.6 Door ontvangst wordt bevestigd dat het receptbestand is overgezet.

De nieuwe recepten kunnen nu worden gecontroleerd in het receptenoverzicht op de machine. Zie Menu-overzicht 3.0 in de bedieningsinstructies.

3. Macro's inschakelen in Excel

Voor Varimixer Recipe Manager moeten de macro's in Excel worden ingeschakeld.

1. Bestand
2. Opties
3. Vertrouwenscentrum
4. Instellingen voor het vertrouwenscentrum
5. Instellingen voor macro's
6. Toegang tot het objectmodel van het VBA-project vertrouwen aanvinken

4. Meer dan één receptbestand verwerken

De Varimixer Recipe Manager kan één receptbestand verwerken.

Dit bestand heeft altijd de naam 00003_Recipelist.

Als er meer receptbestanden nodig zijn, worden er verschillende receptbestanden met dezelfde naam (00003_Recipelist) in verschillende mappen opgeslagen, waarbij de verschillende mappen verschillende namen hebben.

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) GEBRUIKERSINTERFACE

- A Receptnr.**
Er kunnen 24 afzonderlijke receptprogramma's worden geselecteerd
- B Stapnr.**
Elk recept kan maximaal 9 receptregels bevatten
- C Actief**
Actief beschrijft of de huidige receptregel is opgenomen in het recept (groen vinkje) of is gedeselecteerd (rood kruis).
- D Pauze**
Door het veld Pauze aan te vinken, wordt een pauze geactiveerd nadat de receptregel is uitgevoerd. In het tekstveld Pauze kan een toelichting worden ingevoerd
- E Auto bekken omlaag**
Als Auto bekken omlaag wordt aangevinkt, wordt het bekken automatisch omlaag gebracht zodra de receptregel is uitgevoerd
- F Snelheid hulpstuk**
De snelheid van het hulpstuk wordt hier ingevoerd.
60l: 58-288 tpm. 100/140l: 47-257 tpm
- G Min/Sec**
De looptijd voor de specifieke receptregel wordt ingevoerd in minuten en seconden
- H Tekst receptstap**
Tekst om de stap te beschrijven
- I Tekst receptpauze**
Tekst om de pauze te beschrijven
- J Receptkop**
De kop voor het recept in 1 of 2 regels
- K Gegevens invoeren**
Gegevens voor elke receptregel worden in het werkveld ingevoerd
- L Aantal stappen**
Aantal regels in het recept wordt ingevoerd
- M** Invoer is **Bewerken/Opslaan/Verwijderen**.
De Recipe Manager wordt afgesloten door te drukken op **Sluiten**.

Varimixer - Recipe Manager [Selected Recipe 1 | Step: of 4]

Recipe

Recipe No.	Step no	Active	Pause	Auto bowl down	Tool Speed	Min	Sec	Step text	Pause text
1	1	✓	✓	✓	60	1	0	Wire beater w/scraper	""
	2	✓	✓	✓	120	3	0	Wire beater w/scraper	add syrup
	3	✓	✓	✓	95	6	0	Wire beater w/scraper	""
	4	✗			58	0	0	""	""
	5	✗			58	0	0	""	""
	6	✗			58	0	0	""	""
	7	✗			58	0	0	""	""
	8	✗			58	0	0	""	""
2	1	✗			58	0	0	""	""
	2	✗			58	0	0	""	""
	3	✗			58	0	0	""	""
	4	✗			58	0	0	""	""
	5	✗			58	0	0	""	""
	6	✗			58	0	0	""	""
	7	✗			58	0	0	""	""
	8	✗			58	0	0	""	""

Recipe Head Line 1: Program #6
Recipe Head Line 2: Glaze
Num steps: 3

Recipe No: 1 Step no: 1
Pause: Active Auto bowl down: Active Speed [RPM]: 60 Min: 1 Sec: 0
Step text: Wire beater w/scraper Pause text: ""

About Cancel Edit Save Delete Close

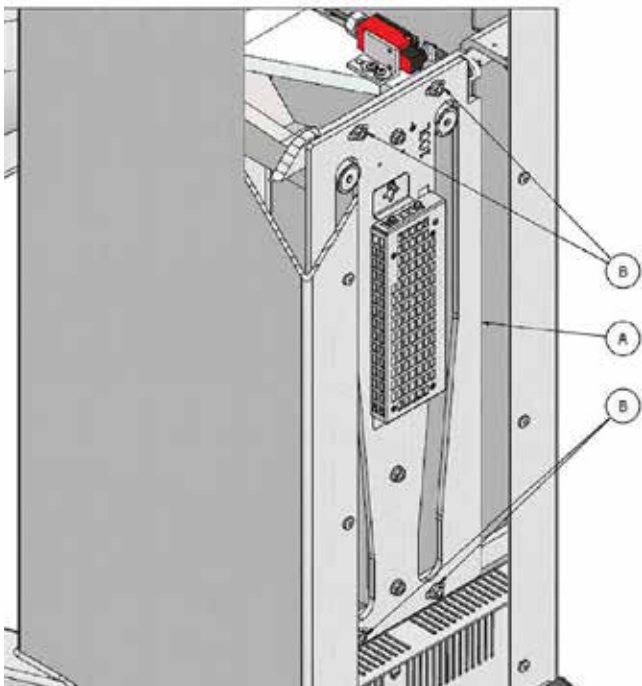
AFSTELLEN EN CENTREREN VAN HET BEKKEN

Centreer het bekken eerst in de huidige instellingen:

1. Monteer de mengarm en het bekken en breng de bekkenarmen omhoog tot de normale werkpositie.
2. Onderbreek de stroom naar de machine via de schakelaar aan de achterkant van de machine.
3. Open de beschermkap, draai de mengarm met de hand en meet de afstand tussen de mengarm en het bekken.

Aanpassen:

4. Verwijder de afdekking aan de achterkant voor toegang tot de geleideplaat van de bekkenarmen (A).
5. Draai de schroeven (B) los en beweeg de geleideplaat van de bekkenarmen in de gewenste richting. Draai de mengarm opnieuw en meet de afstand tussen de mengarm en het bekken.
6. Zodra het bekken is gecentreerd, bevestig de geleideplaat van de bekkenarmen in de nieuwe positie en schroef de afdekking aan de achterkant vast.



VERVANGEN VAN DE HEFAANDRIJVING

Niet-belaste bekkenarmen worden naar de bovenste positie bewogen.

Bekkenarmen worden omlaag bewogen tot op een ongeveer halverwege aangebrachte steun.



LET OP: ZWAAR! De bekkenarmen moeten veilig worden ontlast voordat de hefaandrijving wordt gedemonteerd.

- Onderbreek de stroom naar de machine via de schakelaar op de achterkant van de machine
- Demonteer de drie connectoren voor de schakelaars op de hefaandrijving
- Demonteer de kabel voor de hefaandrijving
- De hefaandrijving moet van de bekkenarmen worden gedemonteerd door de penbouten te verwijderen
- Hef de aandrijving uit de machine

- Plaats de nieuwe aandrijving. Als de onderste steun moet worden vervangen, gebruik dan Loctite 638 om de steun vast te zetten
- Schakel de machine in
- Volg het hoofdstuk "Fijnafstelling schakelaars aandrijving".

VERVANGEN VAN SCHAKELAARS AAN-DRIJVING

Er zitten 3 schakelaars op de hefaandrijving waarmee de positie van het bekken kan worden geregeld. Markeer in geval van een defecte schakelaar de positie van de schakelaar en vervang deze door een nieuwe op dezelfde plek en let daarbij op de aansluiting en bedrading, zie fig. 3.

Volg de onderstaande instructies om zeker te zijn van de juiste positie van de schakelaar.

Fijnafstelling schakelaars aandrijving

- Controleer of de locatie van de contacten overeenkomt met de maten in fig. 3.
- Sluit de contacten aan met de bijbehorende kabels
- De drie contacten moeten in de volgende volgorde worden afgesteld:
 - 1 Afstelling van het bovenste contact (bovenste positie van het bekken)
 - De schakelaar moet worden geplaatst in overeenstemming met fig. 5
 - Breng het bekken omhoog naar een locatie overeenkomend met X in fig. 5
 - Stel de bovenste schakelaar omhoog af totdat de LED op de schakelaar gaat branden
 - 2 Afstelling van de hefschakelaar
 - Zie fig. 4 op de pagina hiernaast.
 - 3 Afstelling van de schakelaar voor de JOG-beweging
 - Deze schakelaar, B in fig. 3, is bepalend voor het moment waarop de JOG-beweging van de machine start, zie ook het hoofdstuk "Bekkenlift en JOG-functie", pagina 4.
 - De schakelaar moet worden geplaatst volgens fig. 3 en hoeft niet verder te worden afgesteld.
 - 4 Afstelling van de onderste schakelaar
 - Dit contact, C in fig. 3, bepaalt de onderste positie van het bekken
 - De schakelaar moet worden geplaatst in overeenstemming met de afmetingen in fig. 3
 - Breng het bekken omlaag tot een positie die overeenkomt met Y in fig. 5
 - Stel de onderste schakelaar omlaag af totdat de LED op de schakelaar gaat branden

Fig. 3 Locatie van schakelaars aandrijving

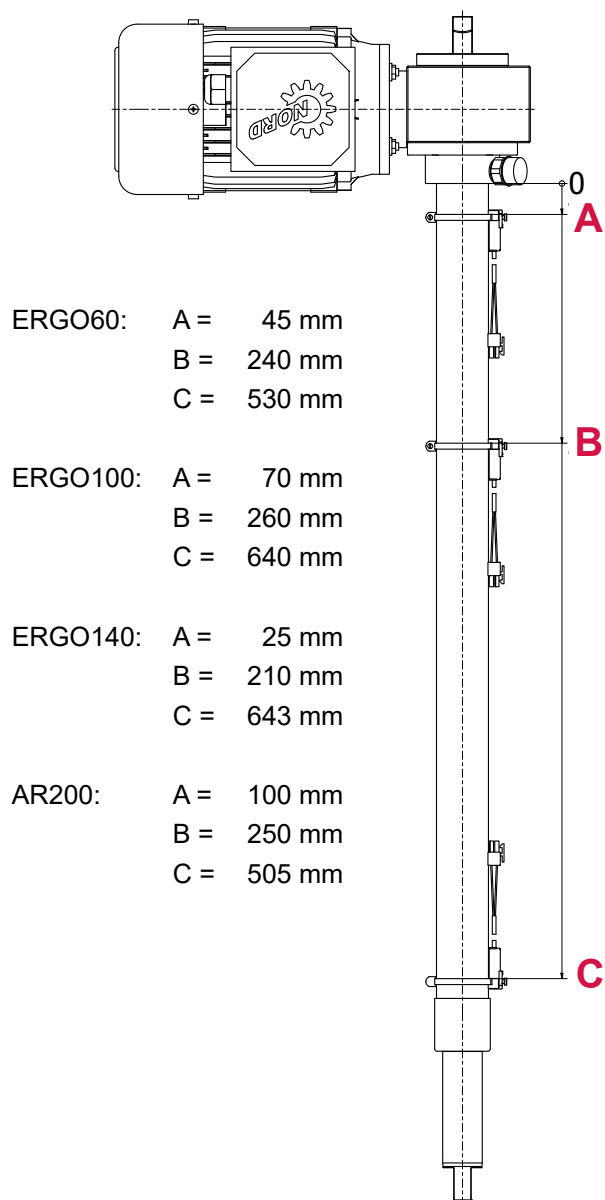
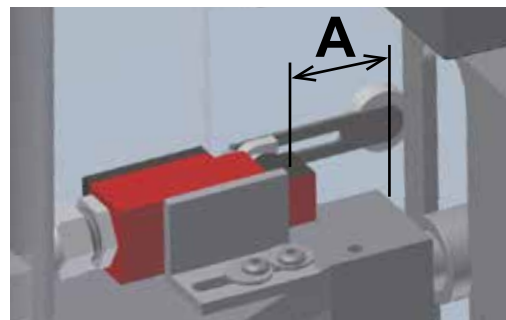


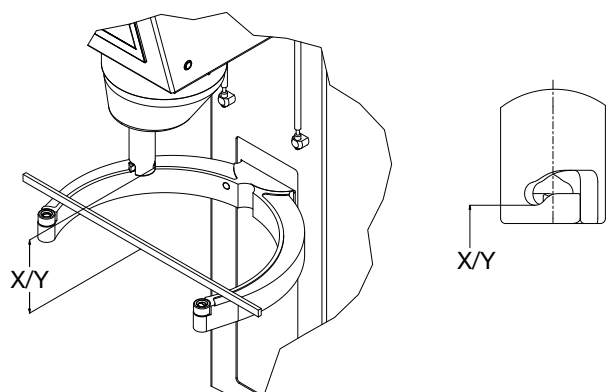
Fig. 4 Afstelling van hefschakelaar



ERGO60, ERGO100: A = 38 mm

ERGO140, AR200: A = 28 mm

Fig. 5 Afmeten van de bekkenhoogte



X = bovenste positie

Y = onderste positie

De afstand (X/Y) moet worden gemeten vanaf de onderkant van de bajonetopening tot het oppervlak op de bekkenarmen waarop het bekken rust (Fig. 5).

ERGO60	X = 178 mm	Y = 663 mm
ERGO100	X = 244 mm	Y = 807 mm
ERGO140	X = 303 mm	Y = 919 mm
AR200	X = 378 mm	Y = 780 mm

EEN RIEM VERVANGEN

Verwijder de riem door de riemspanner los te halen.

Een nieuwe riem installeren:

1. Plaats de riem in de groef.
2. Haal de riem aan met de riemspanner.
3. Haal de riem aan totdat de riem ongeveer 9 mm (**dL**) kan worden gebogen met een druk van ongeveer 9 kg (**F**), zie **Fig. 2**.
4. Laat de machine ongeveer 10 minuten draaien met normale belasting.
5. Controleer de riemspanning door de elasticiteit te meten. Als de elasticiteit is veranderd, haal de riem opnieuw aan zoals beschreven in stap 3.

De riemspanning moet elke 6 maanden worden gecontroleerd.

Te weinig riemspanning = de riem slijt snel

Te hoge riemspanning = zware slijtage van de lagers

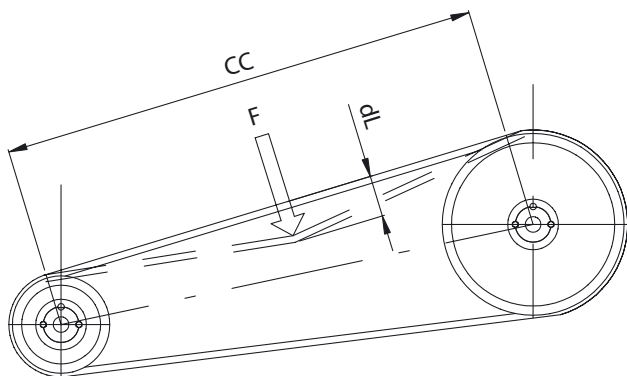


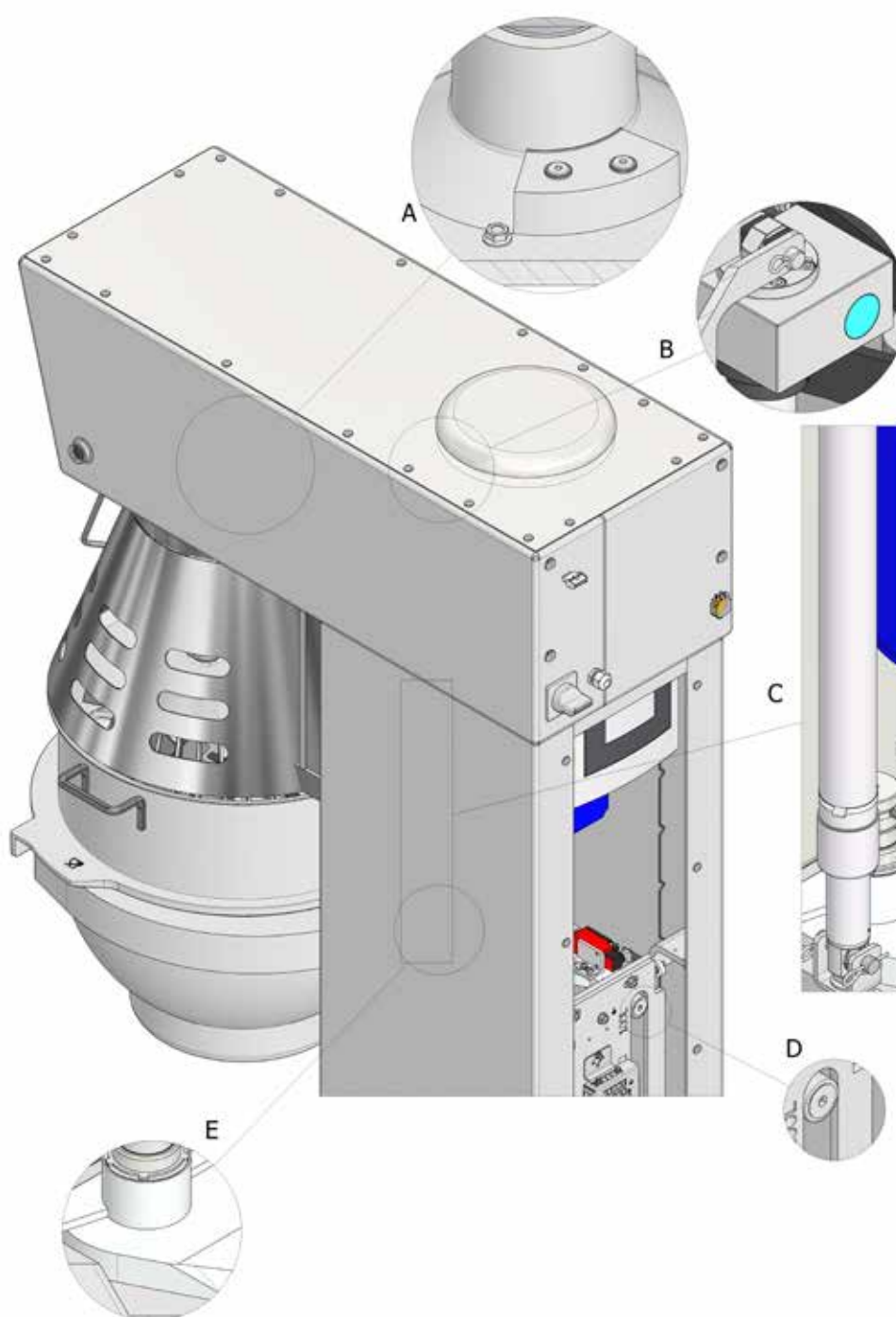
Fig. 2 Riemspanning

LIJST MET MECHANISCHE FOUTEN EN OPLOSSINGEN

Fout mechanische component	Oplossing
Het hulpstuk raakt de zijkanten van het bekken	Controleer de afstelling en centrering van het bekken Controleer het hulpstuk
Het hulpstuk raakt de bodem van het bekken	Controleer de afstelling van de bekkenhoogte
Afwijkend geluid van de hefaandrijving	Bel een monteur

SMEEROVERZICHT

Onderdeel	Locatie	Varimixernr.	Smeermiddel	Toelichting	Frequentie
As bekkenarmen	E	SM713	Molykote G-1502 FM	Verwijder de afdekking aan de achterkant. Smeer de as van de bekkenarmen	30.000 start of 3 jaar
Hefgeleider	D				
Mengkop	A			Alleen bij reparatie van de mengkop, uit te voeren door een bevoegd monteur	Gedurende de hele levenscyclus gesmeerd
Hefaandrijving	C				



Reinigingsgids voor Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

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

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

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

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

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

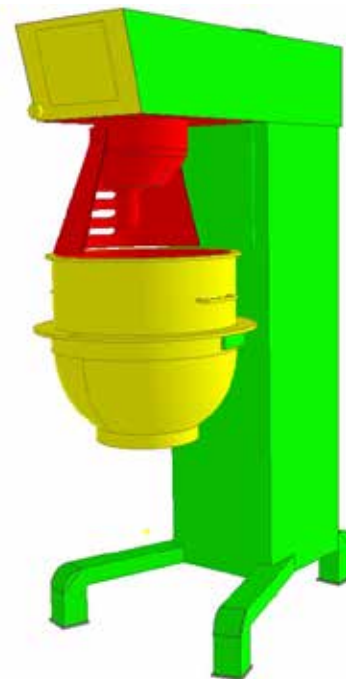
- Bij het reinigen van aluminium moet de pH-waarde altijd tussen 5,0 en 8,0 liggen.

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

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

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

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



Reinigen stap-voor-stap

Bekken.

Leeg het bekken en spoel het af met water.
Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel.

NB: De ring van het bekken is van aluminium.

Hulpstukken.

Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water.

NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen.

Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser. Verwijder altijd het roestvrijstaal deel van het schraperblad voordat u het reinigt.

NB: Sommige hulpstukken kunnen van aluminium zijn.

Beschermkappen.

Was de beschermkappen met de hand af of doe ze in de vaatwasser.

Bajonetbehuizing.

Controleer de bajonet waar de hulpstukken zijn bevestigd altijd op etensresten. U kunt een vochtige doek of spons in de bajonet steken om etensresten los te maken.

Voorpaneel.

Het voorpaneel kan met schuim worden gereinigd als u de menger/standaard reinigt. Als alternatief kunt u het met een licht uitgewrongen doek afvegen. Denk aan de noodstop.

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

Menger/standaard.	Reinig de menger altijd met het bekkenklemsysteem in open en gesloten positie. De menger is IP53 geclassificeerd. De menger kan met schuim worden gereinigd. NB: Laat nooit schuim op de stalen oppervlakken van de menger achter, afgezien van de aanbevolen werktijd voor het reinigingsmiddel. Spoel de menger af met schoon water van drinkwaterkwaliteit <u>zonder druk</u>, onder een hoek van minder dan 60°, zoals een matige regenbui. NB: Nooit afspoelen met water onder druk.
Bekkenklemsysteem.	Reinig het bekkenklemsysteem altijd in open en gesloten positie. Reinig het bekkenklemsysteem op dezelfde manier als de menger/standaard. Droog de rollen voor de bekkenvanger om water en reinigingschemicaliën te verwijderen.
Opslag.	U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als u het bekken op de menger bewaart, adviseren wij om dit af te dekken. NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.

Desinfectie

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

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

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

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

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

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

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

Zuurbestendig roestvrij staal

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

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

IP-54

Wij adviseren om een menger met IP-klasse 54 aan te schaffen als afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit vanuit alle hoeken vereist is. Dit geldt ook voor frequent reinigen met water uit een slang, douchekop of stoom.

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

DK
 EN
 DE
 FR
 NL
 ES

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

Varimixer A/S

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

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

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

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

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

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

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Erklærer hermed at denne røremaskine

Herewith we declare that this planetary mixer

Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine

Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous

Verklaart hiermede dat Menger

Declaramos que el producto batidora

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

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Endvidere erklæres det

And furthermore, we declare that

Und dass

Et déclare par ailleurs que

En dat

Además declaramos que

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

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)
Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)
Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)
Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)
Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja: Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
vastab järgmistele EÜ direktiivide nõuetele
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen
in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
zastosowano następujące części/klausule zharmonizowanych norm europejskich
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu
veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

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

