

AR

Bruksanvisning



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



Varimixer

NO

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

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

Ordrenummer: 00261
Norsk oversettelse av bruksanvisning
April 2018

INNHOLDSFORTEGNELSE

GENERELT:	2
SIKKERHET:	2
INSTALLERING AV NY MASKIN:	2
MASKINENS OPPBYGNING:	3
MASKINENS BETJENINGSPANEL:	3
MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:	4
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:	4
BETJENING AV MASKINEN	5
BOLLELØFT OG HASTIGHETSREGULERING:	5
TIMERFUNKSJON:	6
AUTOMATISK BOLLENEDESENKING:	6
PAUSEFUNKSJON:	6
MASKINENS STARHASTIGHET ETTER STOPP:	6
OPPSTART ETTER STOPP I HØY HASTIGHET:	6
OVERBELASTNING:	6
KONTROLLPANELETS PROGRAMVAREVERSJON:	6
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:	7
RENGJØRING:	7
VEDLIKEHOLD OG SMØRING:	7
FETTYPER:	7
FEILLISTE: OG LØSNINGMULIGHETER:	8
JUSTERING AV BRED KILEREM:	8
JUSTERING AV HASTIGHET:	8
JUSTERING AV BOLLEFASTSPENNING:	9
JUSTERING AV BOLLESENTRERING:	9
MÅLING AV BOLLEHØYDE	9
JUSTERING AV BOLLEHØYDE:	9
JUSTERING AV HASTIGHET (KAMSKIVER FOR LAV OG HØY HASTIGHET):	11
ELEKTRISK DIAGRAM:	12

OBS:

Maskinen skal kobles til elektrisk via et støpsel. Støpselet skal være dimensjonert for minst 16 A, 230/400 V~, IP44.

Ved tilkobling:

- 1 fase med 0 + jord bruker 3-polet plugg
- 2 faser med 0 + jord bruker 3-polet plugg
- 3 faser med 0 + jord bruker 4-polet plugg
- 3 fase med 0 + jord bruker 5-polet plugg

GENERELT:

Ved feil på maskinen skal henvendelser rettes til leverandøren.

Garantien dekker ikke feil som har oppstått ved feil betjening, overbelastning samt manglende overholdelse av vedlikeholdsforskrifter

Kontroller at alle løse deler følger med maskinen, f.eks. bolle, redskaper og justeringsplate.

Hvis maskinen har hjelpetrekk, må det kun kobles til tilbehør som er produsert av Varimixer A/S.

SIKKERHET:

Maskinens kontinuerlige lydnivå er for brukeren maksimalt 70 dB (A)



Maskinen er beregnet til å fremstille produkter som under bearbeiding ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være til skade for brukeren.



Hvis hendene stikkes ned i bollen mens maskinen kjører, kan det oppstå personskader.

INSTALLERING AV NY MASKIN:

Plassering og montering:

Maskinen skal monteres på gummiføtter, som både motvirker vibrasjon og rustdannelse. Hvis gulvet ikke er helt plant, kan det legges inn mellomstykker under maskinens føtter.

Maskinen settes rett på gulvet. Fundamentbolter i gulvet er kun nødvendig under spesielle forhold, f.eks. på skip.

Strømtilkobling:

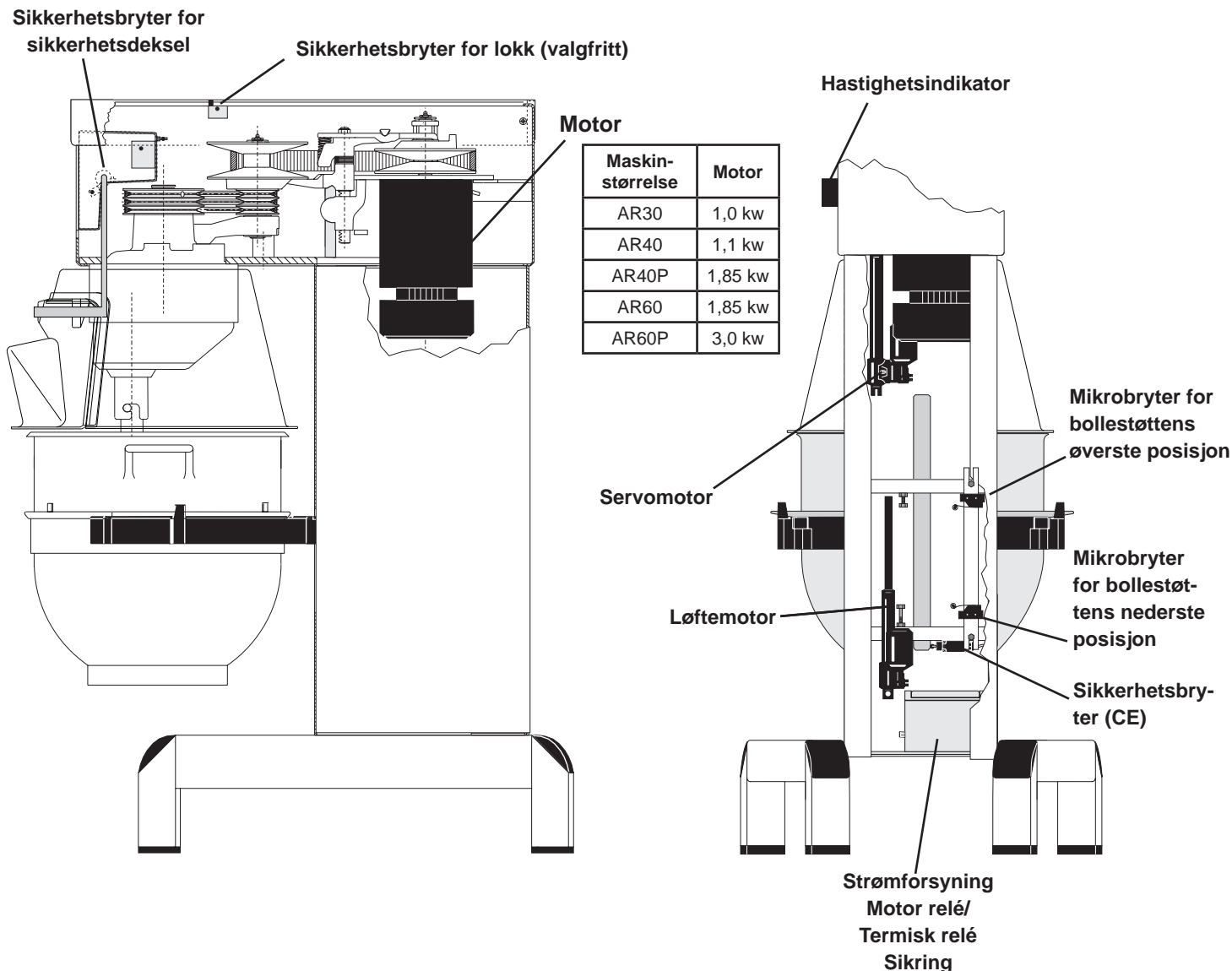
Før maskinen kobles til strøm, må spenning og frekvens angitt på maskinskiltet kontrolleres for å sikre at dette er riktig i forhold til installasjonsstedet. Maskinskiltet er plassert øverst på maskinens høyre side.

Kontroll av mikserhodets rotasjonsretning

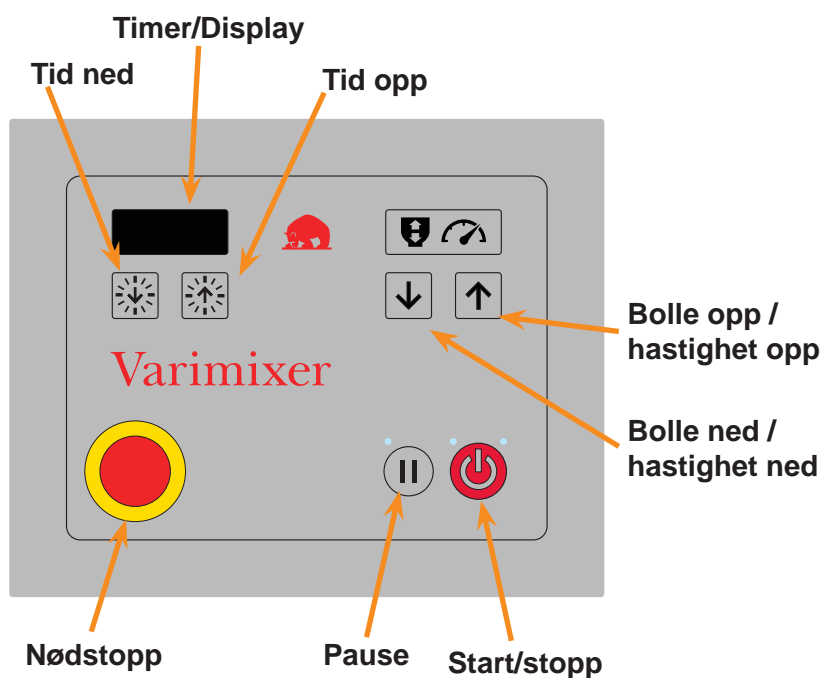


Løft bollestøttene til normal arbeidsposisjon og start maskinen uten bolle og redskaper. Kontroller mikserhodets rotasjonsretning: Mikserhodet skal rotere i samme retning som pilen over mikserhodet. Hvis rotasjonsretningen er feil, må du bytte om på to av tilkoblingsledningens faseledninger.

MASKINENS OPPBYGNING:



MASKINENS BETJENINGSPANEL:



VL-1S-betjeningspanelets funksjoner:

- Timer
- Nødstop
- Pause
- Start/stopp
- Knapper med skiftende funksjon:
 - Bolle opp / hastighet opp
 - Bolle ned / hastighet ned
- Hastigheten reduseres til minimum når maskinen stoppes.
- Automatisk bollenedsenking: Når time-
ren er stilt inn og maskinen kjører, må du
trykke kort på . Grønn lampe ved
vil blinke. Bollen vil nå senkes automatisk
når maskinen stopper. Se også "Automa-
tisk bollenedsenking" på side 6.

MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:

Kapasitet per miks	Redskap	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eggehvite	Visp	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Kremfløte	Visp	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Majones *	Visp	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Kryddersmør	Grind	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Potetmos *	Grind/visp	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Gjærdeig (50 % AR)	Krok	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Gjærdeig (60 % AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadeig * (70 % AR)	Krok	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Grind	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Sukkerbrød	Visp	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Kjøttfarse *	Grind	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasure	Grind	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Smultring (50 % AR)	Krok	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Skraper anbefales

** Kjøring i lav hastighet anbefales

Lokale variasjoner i råvarenes beskaffenhet kan virke inn på vannopptak, volum, bakeegenskaper m.m.

AR = Absorption Ratio (% AR)
(væske i % av tørrstoff)

Eks.: en oppskrift inneholder 1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

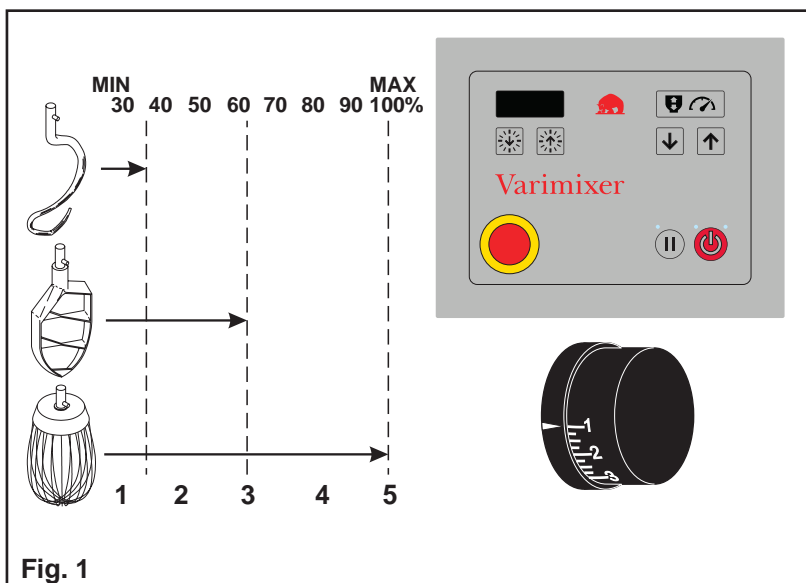
Hvis man f.eks. ønsker å utnytte maskinens maksimale kapasitet, brukes beregnet AR = 60 % til å bestemme mengden av tørrstoff og væske i deigen:

Hvis det brukes en maskin med kapasitet på 30 l, og det skal eltes en deig med AR = 60 %, gir dette en maks. kapasitet på 22 kg.












Slik beregnes vekten av tørrstoff i denne deigen:

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{maks. kapasitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$



$$\text{Vekten av væske} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$



ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:

BETJENING AV MASKINEN

- A** Redskaper legges i bollen. Sikkerhetsdekselet åpnes.
- B** **OBS:** bollestøttene skal stå i laveste posisjon. Bollen settes inn i støttene. Pass på at bollen er skjovet helt tilbake i støttene og at bollens midterste "øre" er vendt inn mot maskinen (**fig. 2**). Rørredskapet festes i bajonettlåsen. Tappen på redskapet skal dreies helt inn i bajonetthullet. Sikkerhetsdekselet lukkes
- C** Løft bollen ved å trykke på  (**fig. 3**) Bollen stopper automatisk i øverste posisjon.
- D** Røretiden kan stilles inn på timeren ved hjelp av knappene  og , eller maskinen kan startes uten å angi tid. Hvis det ikke angis en tid, fungerer displayet som en klokke som teller opp. Se også "Timerfunksjon" på side 6
- E** Trykk på  for å starte maskinen (**fig. 3**).
- F** Trykk på  og  til du får ønsket hastighet. Hastigheten avleses på indikatoren på maskinens side (**fig. 2**). Se også "Anbefalt maksimumshastighet" (**fig. 1**).
- G** Sett maskinen på pause under miksingen ved å trykke på . Bollen kan nå senkes eller sikkerhetsdekselet åpnes. Hvis maskinen startes igjen på , vil alle innstillinger være uendret. Hvis maskinen startes på , vil alle innstillinger bli nullstilt. Se også "Pausefunksjon" på side 6.
- H** Når arbeidsprosessen er fullført, stoppes maskinen ved å trykke på , eller ved at timeren går i stopposisjon. I begge tilfeller senkes redskapets hastighet automatisk til laveste hastighet for deretter å stoppe helt.
- I** Når redskapet står stille, kan bollen senkes ned ved å trykke på 

BOLLELØFT OG HASTIGHETSREGULERING:

Maskinen har to knapper på betjeningspanelet,  og , som begge har to funksjoner (**fig. 3**):

-  Bolle opp / hastighet opp
-  Bolle ned / hastighet ned

Knappefunksjonen bestemmes av om maskinen kjører eller ikke:

- Hvis maskinen ikke kjører, brukes knappene til "bolle opp" og "bolle ned".
- Hvis maskinen kjører, brukes knappene til "hastighet opp" og "hastighet ned".
- Når maskinen stopper ved endt arbeidsprosess og redskapet står stille, brukes knappene til "bolle opp" og "bolle ned".

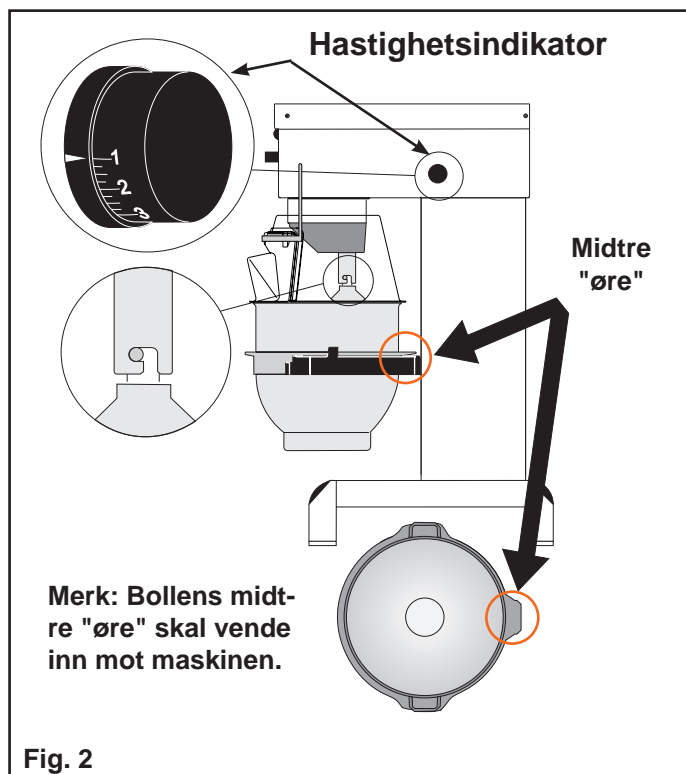


Fig. 2

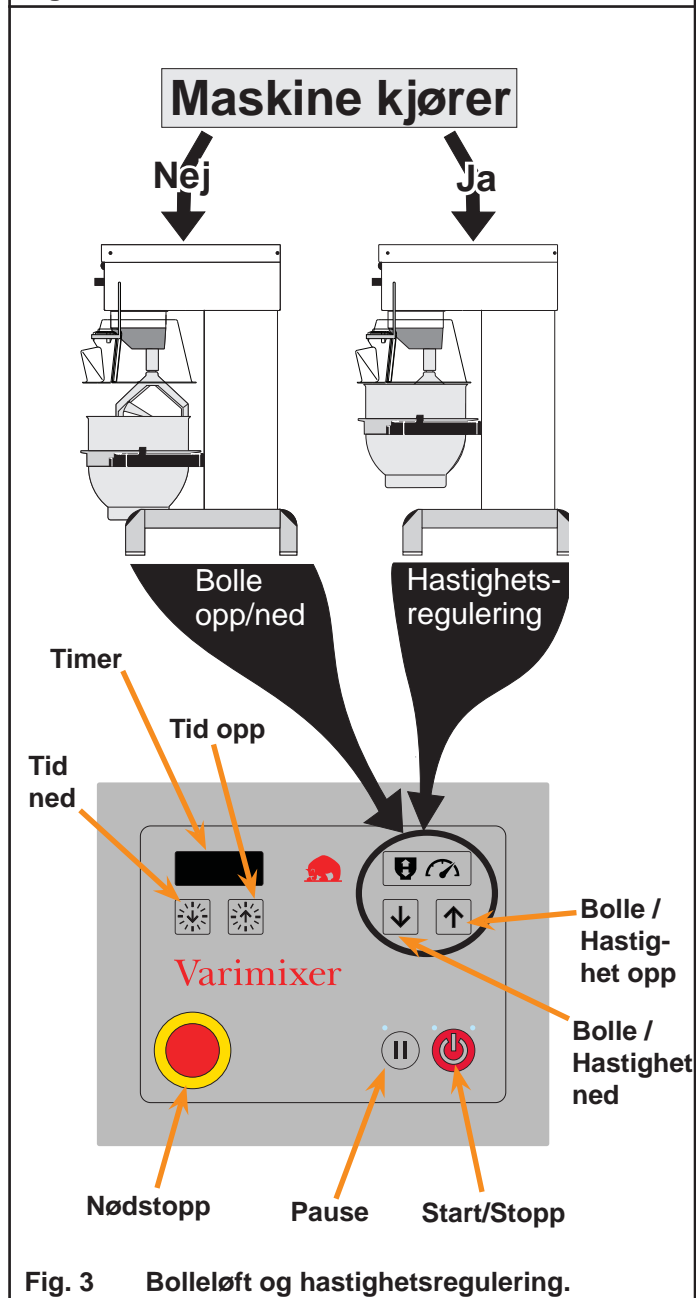






Fig. 3 Bolleløft og hastighetsregulering.




TIMERFUNKSJON:

Maskinen har valgfri timerfunksjon. Hvis ikke det er angitt en tid på timeren, viser displayet i stedet den tiden maskinen har kjørt.


- Timeren kan maksimalt settes til 60 minutter.
- Knappene  og  brukes til å stille inn tiden før maskinen startes eller mens den kjører. Det er mulig å endre tiden etter at den er angitt.
- Når timeren er i bruk, er det viktig å bruke  til å stoppe og starte maskinen hvis timeren ikke skal nullstilles.
- Når tiden utløper, senkes hastigheten til minimum, og maskinen stopper.
- Automatisk nedsenking av bollen kan velges når timeren er i bruk. Trykk kort på .





AUTOMATISK BOLLENESENKING:

Hvis timeren i bruk, kan man bollen senkes ned automatisk når tiden utløper og maskinen stopper.


- Mens maskinen kjører, kan du trykke kort på . Den grønne lampen ved  blinker til maskinen stopper.
- Når automatisk bollenedsenking er valgt, er det viktig å bruke  til å stoppe og starte maskinen, ellers blir valget nullstilt.


PAUSEFUNKSJON:

Maskinen har en pauseknapp  som skal brukes til å stoppe og starte maskinen i en prosess der timeren er i bruk.

- Stopp maskinen på . Timeren fortsetter med å telle ned når maskinen igjen startes på .
- Når maskinen har stoppet på , kan bollen senkes og sikkerhetsdekselet åpnes. Ved ny oppstart på  fortsetter timeren med å telle ned.

MASKINENS STARTHASTIGHET ETTER STOPP:

Stoppet på : Maskinen kjører på laveste hastighet og starter på laveste hastighet.

Stoppet på : Maskinen kjører på laveste hastighet og starter på laveste hastighet.

Stoppet ved timerstopp: Maskinen kjører på laveste hastighet og starter på laveste hastighet.



Stoppet på nødstop: Maskinen starter i den hastigheten den ble stoppet i.

Nødstop må kun brukes i nødstilfelle



Stoppet ved å åpne sikkerhetsdeksel: Maskinen starter i den hastigheten den ble stoppet i. **Sikkerhetsdekselet må ikke brukes til å stoppe maskinen.**

OPPSTART ETTER STOPP I HØY HASTIGHET:




Hvis nødstop er aktivert, eller hvis sikkerhetsdekselet ble åpnet under løfting eller senking av bolle ...

- Utløs nødstop (fig. 3) ved å vri det mot klokken eller ved å lukke sikkerhetsdekselet.
- Løfting/senking av bollen kan aktiveres på nytt.

Hvis nødstop er aktivert, eller hvis sikkerhetsdekselet ble åpnet mens maskinen kjører og man ikke ønsker å starte opp i samme hastighet ...

- Bollen skal først senkes ned. Dette skjer ved å frigjøre nødstoppet eller lukke sikkerhetsdekselet, ta lokket av maskinen og trykke på en liten rød knapp som er plassert på betjeningspanelets overside, samtidig som  skal trykkes ned.
- Ta redskapet ut av bajonetten.
- Sett på sikkerhetsdekselet, kjør bollestøttene til øverste posisjon (tomme eller med bollen). Start maskinen og kjør tilbake til laveste hastighet ved å trykke på .
- Stopp maskinen og fest maskinens lokk på nytt. Maskinen kan nå betjenes som normalt.


Hvis nødstop er aktivert, eller hvis sikkerhetsdekselet ble åpnet mens maskinen kjørte i lav hastighet og man ikke ønsker å starte opp i samme hastighet ...

- Utløs nødstop (fig. 3) ved å vri det mot klokken eller ved å lukke sikkerhetsdekselet.
- Trykk på , så starter maskinen i den hastigheten den ble stoppet i. Hastigheten kan nå reguleres på  og .

OVERBELASTNING:




Maskinen må ikke overbelastes. Seig og tung deig kan overbelaste maskinen. Maskinen blir ytterligere overbelastet dersom røredskapet settes opp over det som er anbefalt, eller ved bruk av feil røredskap. Større klumper fettstoffer eller nedkjølte ingredienser skal findeles før de legges i bollen.

Hvis maskinen overbelastes over lengre tid, vil driften avbrytes.  vises i maskinens display. Etter en kort stund bytter displayet tilbake til normalttilstand og maskinen kan startes som beskrevet under "Oppstart etter stopp i høy hastighet".



KONTROLLPANELET'S PROGRAMVERVERSJON:

Når maskinen slås på (strøm kobles til maskinen eller nødstop utløses), kan kontrollpanelets programversjon avleses på maskinens display:

- Først avleses antall ganger strøm er blitt koblet til maskinen.
- Deretter angis .
- Deretter blir programversjonen avlest.

RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:



Kjøttkvernen må ikke brukes til rasp, fordi dette kan føre til unødvendig slitasje på enkelte deler av maskinen.

Vispen bør ikke slå mot harde gjenstander som f.eks. bollekanten. Dette vil forkorte redskapets levetid pga. tiltakende deformering.

Anbefalte bruksområder for redskaper:

Visp	Grind	Krok
Fløte	Kakedeig	Brøddeig
Eggehviter	Smørkrem	Rugbrød
Majones	Pannekakerøre	eller lignende
eller lignende	Kjøttdeig	
	eller lignende	



Hvis du skal lage potetmos, anbefaler vi den spesielle vispen eller en visp med tykkere tråd. Alternativt kan du bruke grind til å lage potetmos, og deretter vanlig visp.

RENGJØRING:

Maskinen bør rengjøres daglig eller etter bruk. Tørk av maskinen med en myk børste og rent vann. Vær forsiktig ved bruk av sulfonerte såper, fordi de ødelegger maskinens smøremidler.



Bruk **aldri** høytrykksspyler ved rengjøring av maskinen.

Deler fremstilt i aluminium bør ikke brukes til sterkt syreholdige, sterkt basiske eller sterkt saltholdige matvarer som kan angripe aluminium uten belegg.

Rørerredskaper av aluminium må ikke vaskes med sterkt alkaliske midler (pH mellom 5 og 8).

Såpeleverandørene kan være behjelpelige med å anbefale riktig type såpe.



Vær oppmerksom på at sikkerhetsdekselet i plast kan ta skade hvis den utsettes for høye temperaturer over en lengre periode. (Maks. temperatur 65 °C)

Rengjøring av hjelpetrek: Tørk av hjelpetrek innvendig med en klut etter bruk.

VEDLIKEHOLD OG SMØRING:

Smør det trinnløse giret regelmessig i intervaller som tilsvarer ca. 60 timers bruk av maskinen.

Smøring av trinnløst gir:

OBS! Spesialfett!

(Bruk fettsprøyten som følger med maskinen.) Start maskinen og øk hastigheten til ca. 50 %. Stopp maskinen (bruk nødstopet), og åpne lokket på toppen av maskinen. Øverst på hver av de to akslene til remskivesettet

er det en smørenippel (fig. 4, pkt. 1). Press fett gjennom smøreniplene inntil motstanden i fettsprøyten øker, eller til det kommer fett ut mellom akslen og remskivene.



Start ikke maskinen før skruene som holder fast lokket, er satt i.

Start maskinen og kjør ned til lav hastighet.

Stopp maskinen og fyll fettsprøyten med nytt fett slik at den er klar til neste smøring.

Smøring av andre bevegelige deler:

Bevegelige deler på bollestøtten, akslen og løftestangen smøres med olje. Ta av bakplaten på apparatet og smør de markerte stedene (fig. 4 pkt. 2) med oljekanne.

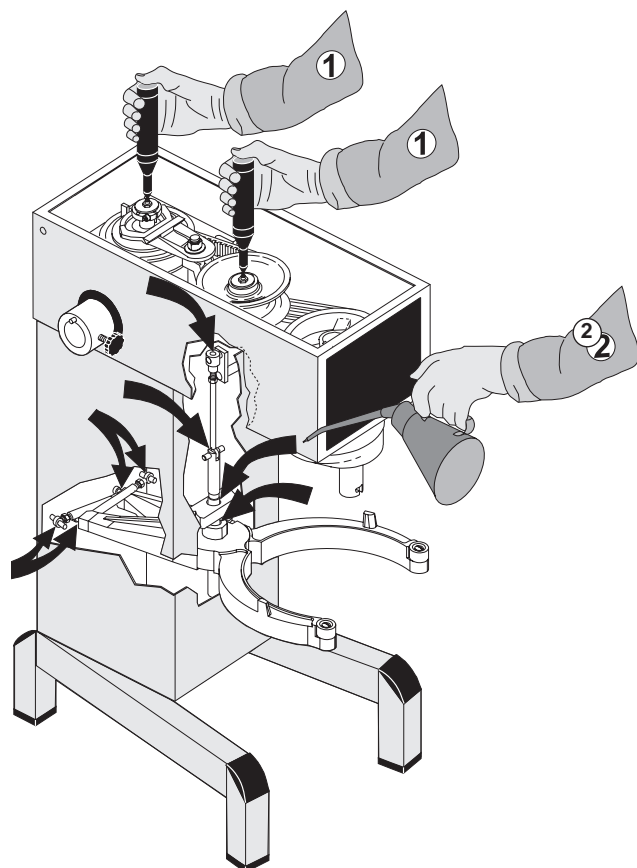
FETTYPER:

Til akslene i remskivesettene: **Castrol LMX**.

Ved reparasjon av mikserhode: Smør tannhjul og tannkrans med **Molub Alloy 936SF Heavy** eller **Castrol Grippa 355**, nålelagrene i mikserhodet skal ikke smøres med denne fettypen. Bruk ikke andre fettyper enn det som er angitt her.

Ved reparasjon av hjelpetrek: Hjelpetrekket fylles med 0,35 liter **ESSO Fibrax EP 370**.

fig.4 Smøring av trinnløst gir og andre bevegelige deler



FEILLISTE: Ta kontakt med forhandleren dersom det oppstår andre feil. **LØSNINGMULIGHETER:**

Det kommer en klaprende lyd fra maskinens lukkede del.

Justering av bred kilerem

Maskinen begynner å "streike" ved elting av deig som normalt ikke skulle by på problemer.

Justering av bred kilerem

Maskinen skifter hastighet av seg selv.

Justering av bred kilerem

Minimums- og maksimumshastigheten endrer seg.

Justering av hastighet

Bollen sitter for stramt eller for løst.

Justering av bollefastspenning

Redskapet slår mot siden av bollen.

Justering av bollesentrering

Redskapet slår mot bunnen av bollen.

Justering av bollehøyde



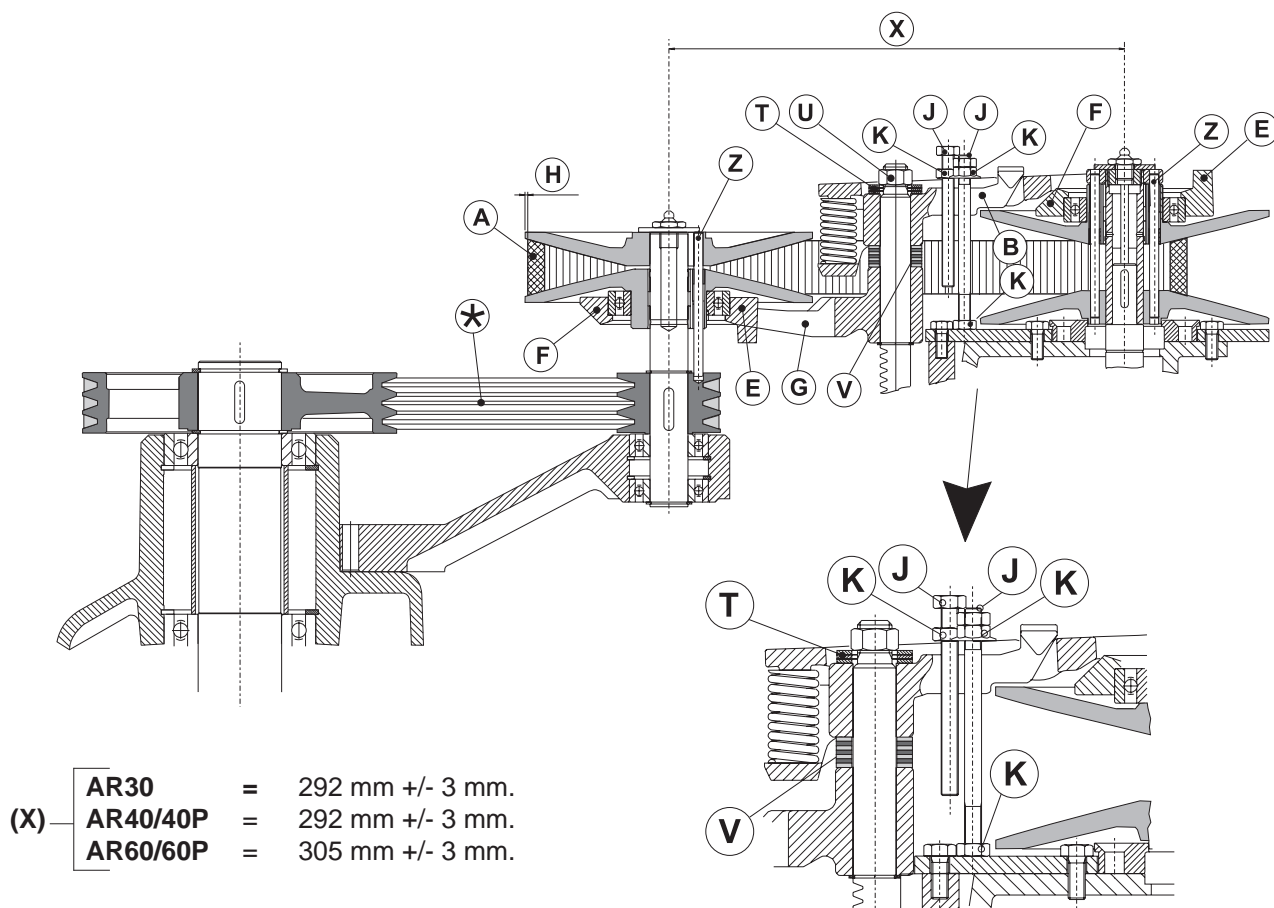
Før en eventuell reparasjon eller justering må spenningen til maskinen kobles fra ved å trekke tilførselsledningen ut av kontakten.

JUSTERING AV BRED KILEREM:

Avstanden (X) er kun veiledende, fordi den avhenger av den brede kileremmens toleranse.

1. Start med å stramme kileremmen (*).
2. Brede kileremmer (A) strammes ved å flytte 1 eller 2 skiver fra (V) til (T).
3. Start maskinen og la den gå mens mutteren (U) strammes. Ikke stram den for hardt.

4. Tappen (E) på girskifteringen (F) skal på det fremre remskivesettet plasseres i girskiftegauffelen (G), og på det bakre remskivesettet plasseres utenfor gauffelen for remstrammer (B), (begge skal vende bakover).
5. Toleransen i transmisjonen kan forårsake at den brede kileremmen (A) treffer remskivesettene stifter (Z) når hastigheten er økt. I tilfelle må avstanden (X) reduseres.
6. Følg deretter avsnittet: "Justering av hastighet" side 11.



JUSTERING AV BOLLEFASTSPENNING:

Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon. Løsne kontramutrene (1) (fig. 5). Ta ut låsesplintene (2). Drei boltene (3) inntil bollen er riktig fastspent. Ved å dreie boltene **ut** av utvidelsesrøret økes fastspenningen. Start med å dreie den ene boltene ½ omdreining.

Justeringsdiametere måles innvendig mellom bollestøttene:

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

JUSTERING AV BOLLESENTRERING:

Løsne kontramutrene (1) (fig. 5). Ta ut låsesplintene (2). Drei boltene (3) inntil bollen sitter midt på maskinen. For at ikke bollestøtten skal endres ved denne justeringen, må den ene boltene dreies **ut** av utvidelsesrøret og den andre **inn** i utvidelsesrøret. Kontroller med grinden og drei mikserhodet for hånd før spenningen kobles til.

MÅLING AV BOLLEHØYDE

Avstanden (X) måles fra undersiden av bajonettullet til flaten på bollestøtten som bollen hviler på (fig. 6). Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon.

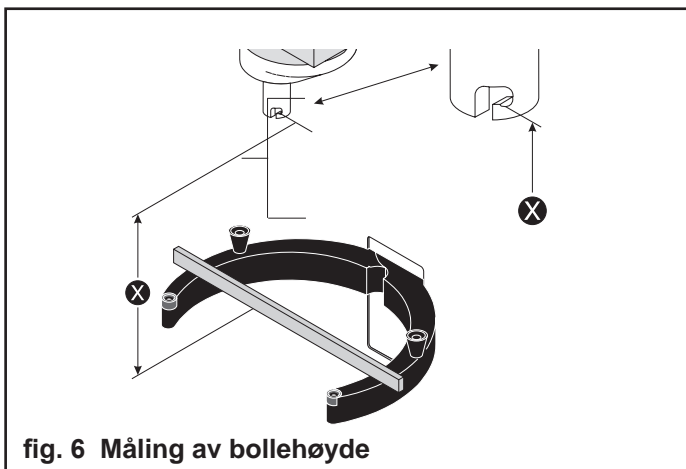


fig. 6 Måling av bolleheight

JUSTERING AV BOLLEHØYDE:

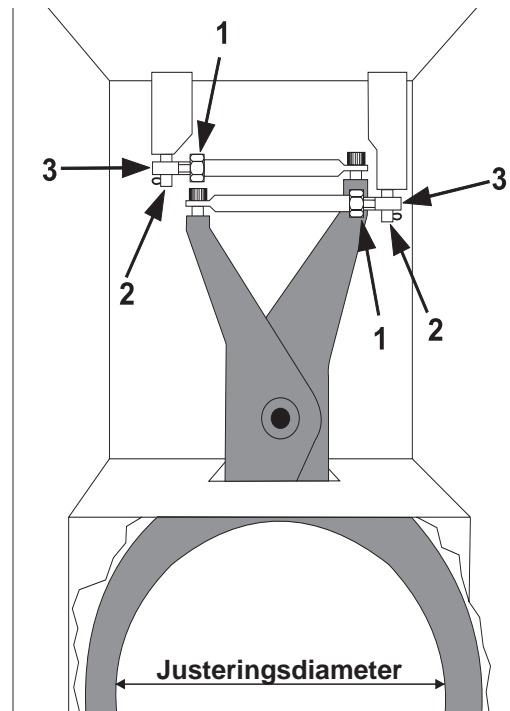
Bollens øverste og nederste posisjon bestemmes av mikrobryter (1) og (2), (fig. 6a).

De to mekaniske stoppene som består av bolt (3) og (4), er stilt inn slik at de rammes ca. 1 mm etter mikrobryteren, hvis denne skulle svikte. Bollestøttens øverste posisjon justeres ved å bøye fjærarmen på mikrobryter (1) enten fremover eller bakover.

Det er svært viktig at stoppskruen (3) stilles inn igjen på nytt etterpå. På samme måte stilles den nederste posisjonen inn ved å bøye fjærarmen på mikrobryteren (2).

OBS: Fjærarmen må ikke bøyes så langt bakover at bollestøttene ikke treffer den. Etterpå er det innstilling av det mekaniske stoppet (4).

fig.5 Justering av bollefastspenning og bollesentrering



Bolleheight (X):	AR30	=	162 mm.
	AR40	=	162 mm.
	AR60	=	178 mm.

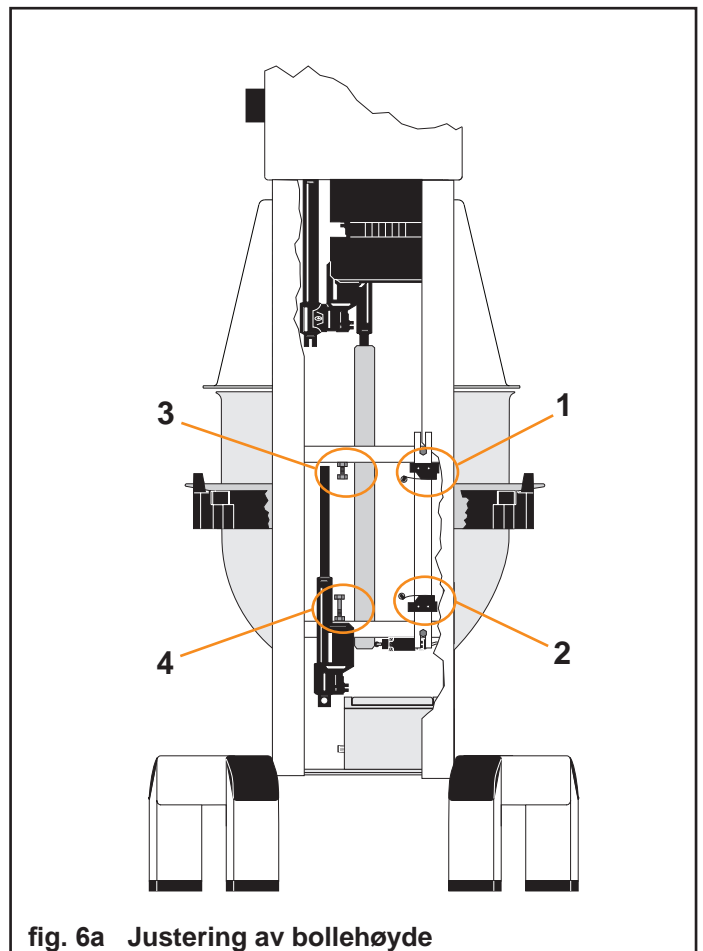


fig. 6a Justering av bolleheight

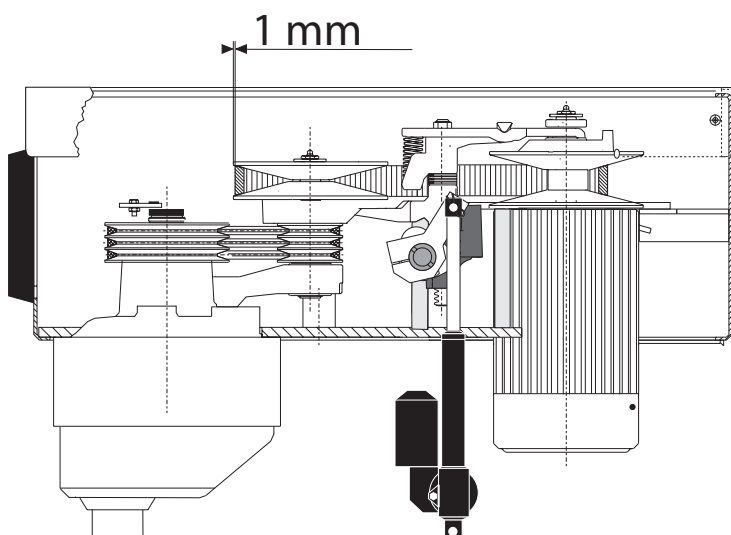
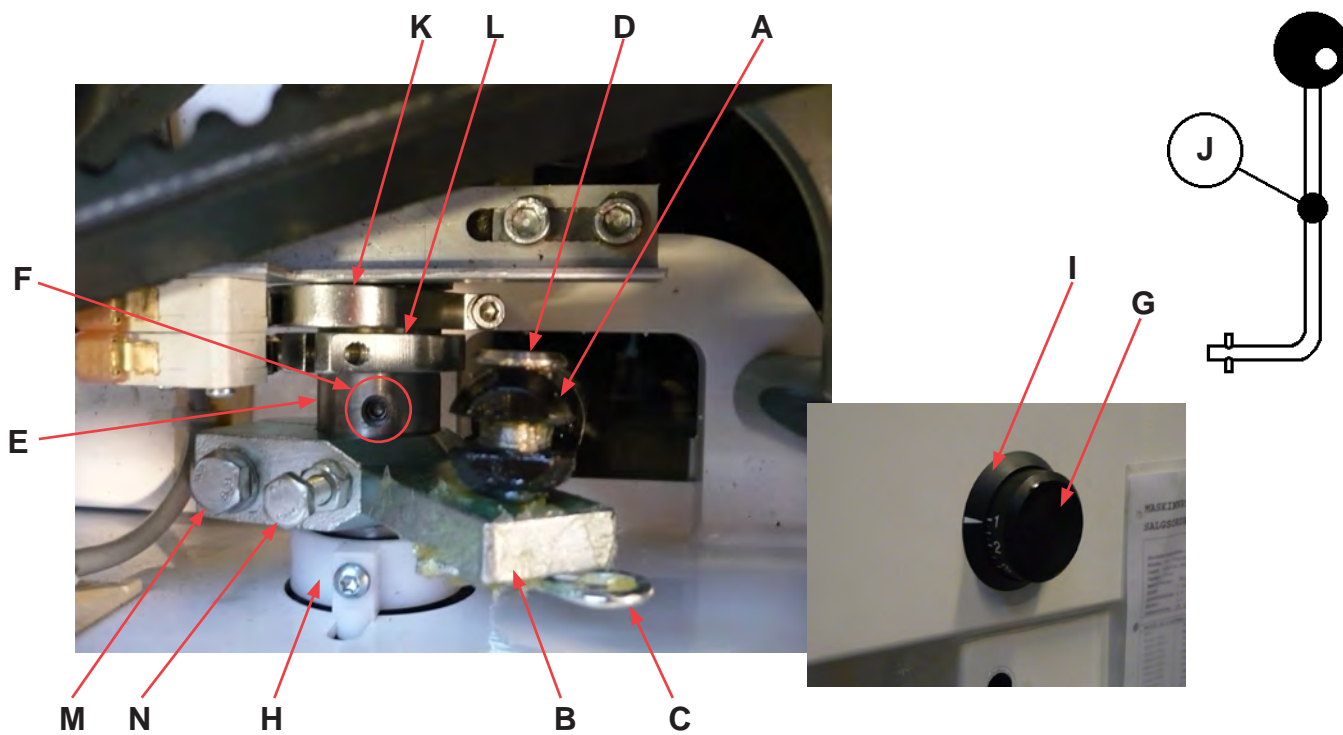


fig. 7a Remmens plassering ved laveste hastighet.

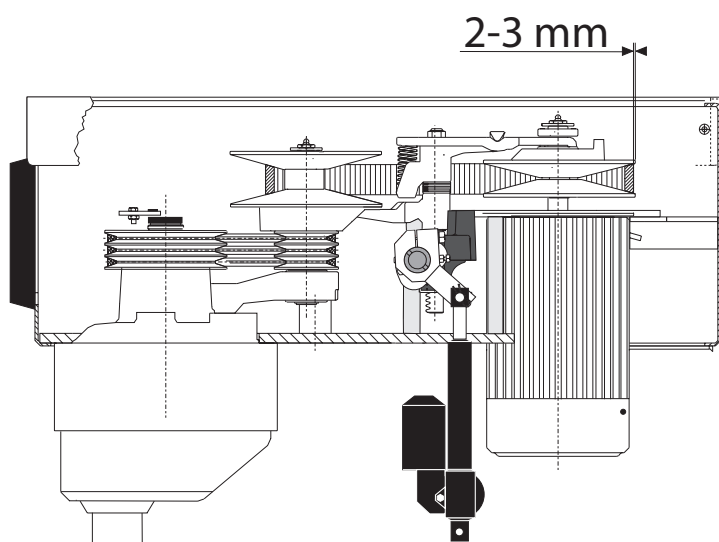


fig. 7b Remmens plassering ved høyeste hastighet.

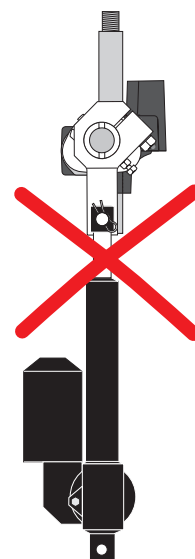


fig. 8 Servomotorens "dårlige" posisjon

JUSTERING AV HASTIGHET (KAMSKIVER FOR LAV OG HØY HASTIGHET):

Før det blir foretatt noen justeringer må det sikres at maskinen ikke kjører, at bollen står i øverste posisjon og at sikkerhetsdekselet er lukket.

Aktiver nødstoppet for å sikre at det ikke er strøm på maskinen. Demonter maskinens lokk.

Servomotoren **(A)** kobles fra servoarmen **(B)**: Fjern splitten **(C)** og stiften **(D)**. Servoarmen **(B)** må ikke løsnes fra akselen **(E)**.

Løsne pinolskruen **(F)** og ta ut hastighetsindikatoren **(G)**.

Løsne skruen i spennstykket **(H)**, og fjern skiven med pil **(I)**.

Sett håndtaket for manuell hastighetsregulering **(J)** inn i akslen **(E)** (der hastighetsindikatoren satt), slik at det peker oppover og fremover.

Start maskinen.

Vri håndtaket mot min. hastighet (mot maskinens front) til det er ca. 1 mm fra remmen ut til kanten av mikserhodets remskive. Se **fig. 7a**.

Stopp maskinen med nødstoppet.

Løsne skruene på de to kamskivene **(K)** og **(L)**.

Drei kamskiven for min. hastighet **(K)** til den aktiverer mikrobryteren. Stram skruen.

Løs ut nødstoppet, og start maskinen.

Vri håndtaket mot maks. hastighet (bort fra maskinens front) til det er ca. 2–3 mm fra remmen ut til kanten av motorremskiven. Se **fig. 7b**.

Stopp maskinen med nødstoppet.

Drei kamskiven for maks. hastighet **(L)** til den aktiverer mikrobryteren. Stram skruen.

Fjern håndtaket.

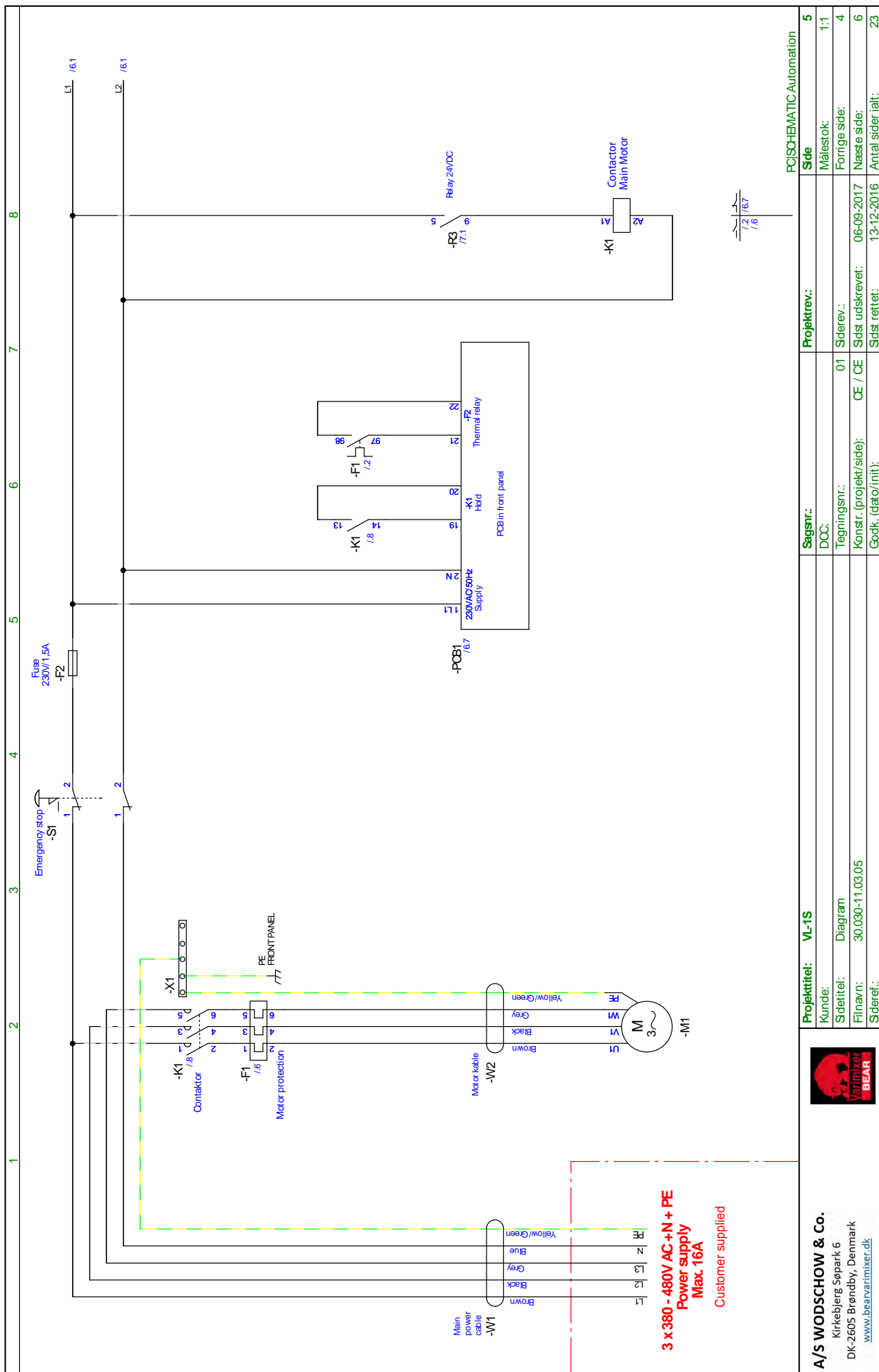
Monter servomotoren på servoarmen på nytt, og kontroller at motoren ikke klemmes mot stativet, akselen eller andre deler, og pass på at motoren ikke inntar den "dårlige" posisjonen **(fig. 8)** ved maks. hastighet.

Hvis servomotorens posisjoner ikke er optimale, løsnes skruene **(M)** og **(N)** som fester servoarmen til akslen, og servoarmen justeres. Deretter skal håndtaket monteres på nytt og kamskivene justeres.

Når justering av minimums- og maksimumshastigheten er ferdig, monteres spennstykket og skiven med pil før hastighetsindikatoren.

Kamskiver for høy og lav hastighet er nå justert.

ELEKTRISK SKJEMA:



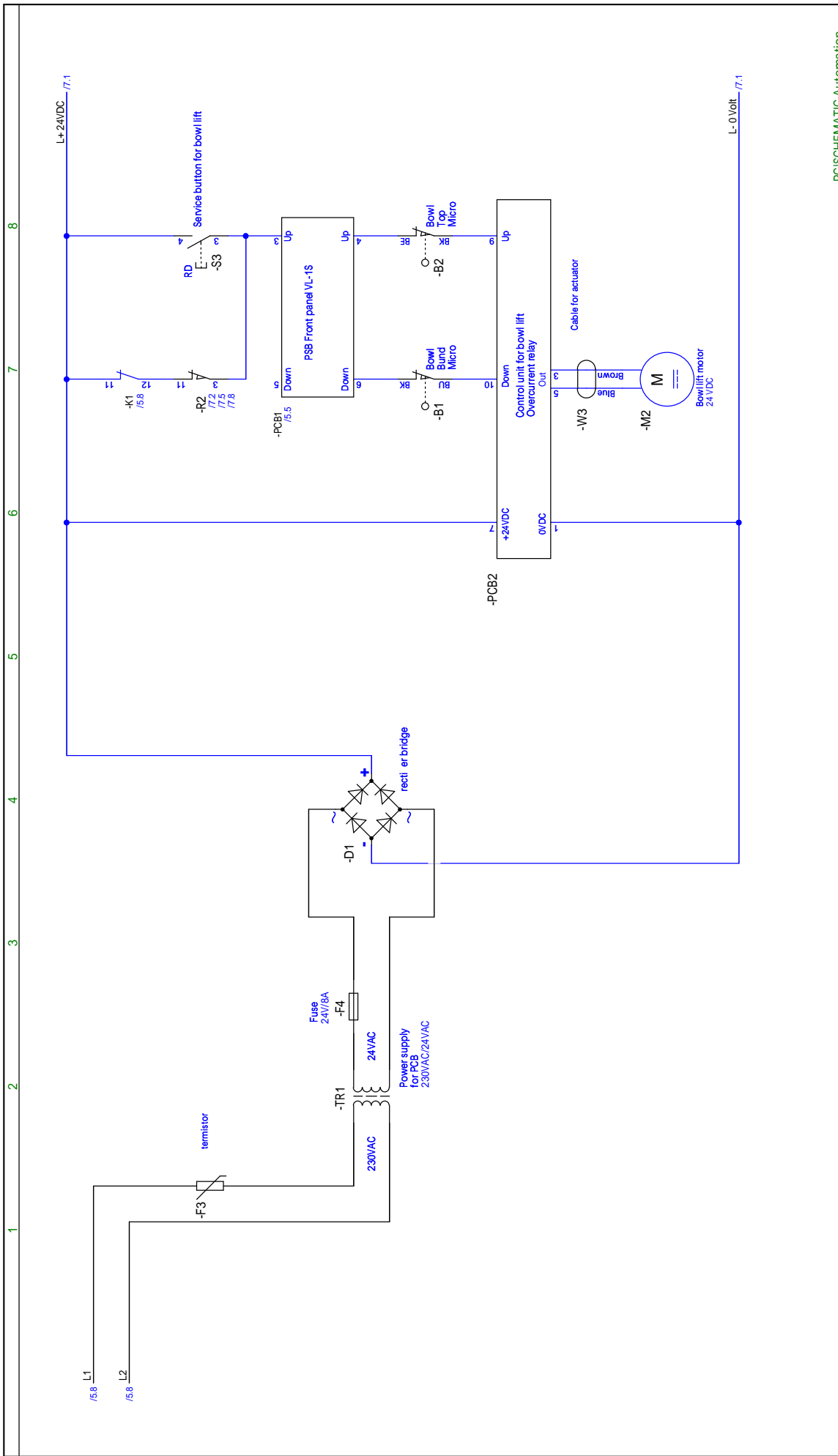
3 x 380 - 480V AC + N + PE
Power supply
Max. 16A
 Customer supplied



A/S WODSCHOW & Co.
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby, Denmark
www.beatramixer.dk

Projekttitel: VL-1S
 Kunde:
 Sædeltel: Diagram
 Filnavn: 30.030-11.03.05
 Sderef:
Sagsnr.:
 DOC:
 Tegningsnr.: 01
 Konstr. (projekt/side): OE / OE
 Godk. (dato/init):
Projektrev.:
 Side **5**
 Målestok: 1:1
 Forrige side: 4
 Næste side: 6
 Antal sider ialt: 23

PCSHEMATIC/Automation

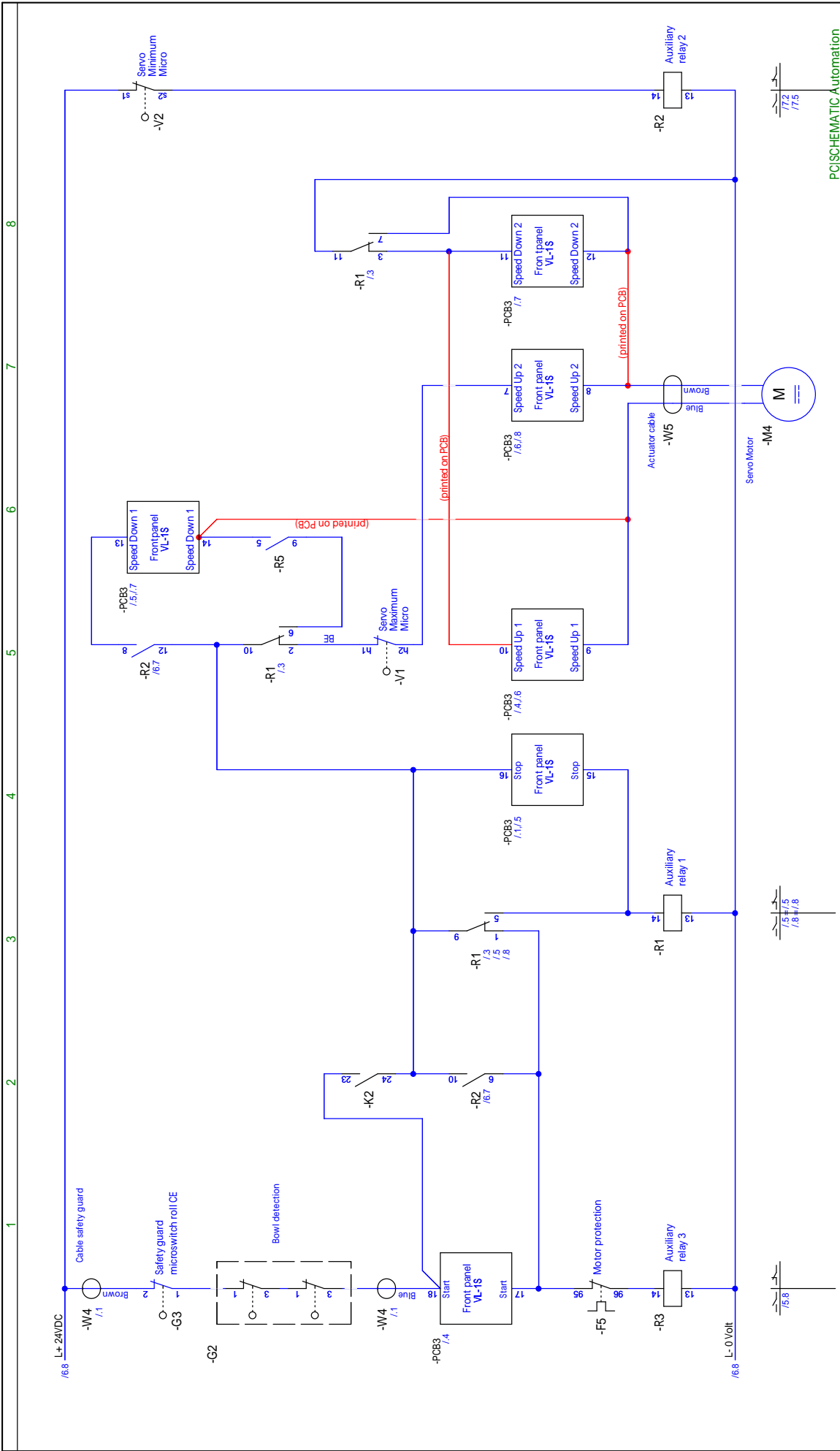



PCISHEMATIC Automation

Projekttitel: VL-1S	Sagsnr.:	Projektrev.:	Side
Kunde:	DCC:		Målestok: 1:1
Sidstitel: Diagram	Tegningsnr.: 02	Siderev.:	Forrige side: 5
Filnavn: 30.030-11.03.05	Konstr. (projekt/side): CE / CE	Sidst udskrevet: 06-09-2017	Næste side: 7
Sideref.:	Godk. (dato/initi):	Sidst rettet: 06-09-2017	Antal sider ialt: 23



A/S WODSCHOW & Co.
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby, Denmark
www.bearvarimixer.dk



A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Danmark www.beanvarimixer.dk			Projekttitel: VL-1S	Sagsnr.:	Projektrev.:	PCISCHEMATIC Automation
Kunde:	Sidetitel: Diagram	Tegningsnr.: 03	Siderrev.: 02	Målestok: 1:1	Side	7
Filmavn: 30.030-11.03.05	Siderref.:	Konstr. (projekt/side): CE / CE	Sidst udkrevet: 06-09-2017	Forrige side:	Målestok:	1:1
		Sidst rettet: 06-09-2017	Sidst rettet: 06-09-2017	Næste side:	Forrige side:	6
				Næste side:	Næste side:	8
				Antal sider ialt:	Antal sider ialt:	23

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 14-03-2018

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

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

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

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

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

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011
 EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007
 DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG) is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE) vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE) on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid) zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich seuraavia euroopalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009