

metos

YLEISKONE

AR30-40-60 VL-1S

Asennus- ja käyttöohjeet



Voimassa alkaen laitteen numerosta:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092

FI

4143104, 4143105, 4143106, 4143116, 4143117,
4143118, 4143119, 4143124, 4143125, 4143126,
4143127, 4143132, 4143133, 4143134

DRN: 20030-1430

2022 05 30

Alkuperäisten käyttöohjeiden käännös

SISÄLLYS

Yleistä.....	2
Pakkauksen purkaminen.....	2
Turvallisuus.....	3
Sekoittimen asennus.....	3
Puhdistus.....	4
Kuumien ainesosien käsittely.....	5
Sekoittimen enimmäiskapasiteetti.....	5
Sekoittimen käyttö.....	6
Suosittelavat enimmäisnopeudet.....	7
Sekoittimen rakenne.....	8
Huolto ja voitelu.....	8
Erikoiskiilahihnan säätö.....	9
Nopeuden säätö.....	9
Kulhon kiinnityksen säätö.....	10
Kulhon keskityksen säätö.....	10
Kulhon korkeuden säätö.....	10
Nopeuden säätö (matalan ja korkean nopeuden nokkakiekot).....	11
Viat ja mahdolliset ratkaisut.....	13
Virhekoodit.....	13
Moottorin suojareleen manuaalinen nollaus.....	14
Sähkökaavion periaate.....	16
Puhdistusopas.....	20
Koneita koskevan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen sisältö.....	22

YLEISTÄ

Tämä ohjekirja on olennainen osa sähkösekoitinta. Sitä on säilytettävä laitteen lähellä koko sen käyttöajan ajan.

Ohjeet ja erityisesti käyttöturvallisuutta koskevat kohdat on tärkeää lukea huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Laitevalmistaja voi päivittää laitteen käyttöohjetta päivittämättä kuitenkin tätä käyttöohjeen kopiota.

Valmistaja ei ole vastuussa vioista, jotka johtuvat seuraavista:

- Laitteen huolimaton, epäasianmukainen tai virheellinen käyttö
- Epätavallinen käyttö (muuhun kuin käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen)
- Virheellinen asennus
- Väärä virransyöttö laitteeseen
- Huolto-ohjeiden noudattamatta jättäminen
- Laitteeseen tehdyt muutokset
- Varaosat ja lisävarusteet, jotka eivät ole alkuperäisiä tai tähän malliin määriteltyjä
- Tämän käsikirjan ohjeiden noudattamatta jättäminen

Jos laitteessa esiintyy vikoja, ota yhteys laitteen toimittajaan.

Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai ylikuormituksesta tai huolto-ohjeiden laiminlyönnistä.

PAKKAUKSESTA PURKU

Laite on purettava pakkauksesta ja pakkausmateriaalit hävitettävä käyttömaan määräysten mukaisesti.

Tarkista ennen laitteen poistamista kuormalavalta, että laitteessa on tallella kaikki osat:

- Turvasuoja, täyttösuppilo, kulho.
- Rasvapistooli ja kumijalat, välikkeet korkeuden säätöä varten
- Kulhovaunu, vispilä, vatkain, taikinakoukku ja kaavin terällä, lisälaite, jos ne on valittu tilauksen yhteydessä.

Laite on kiinnitetty kuormalavalle neljällä ruuvilla; irrottaaksesi laitteen kuormalavasta, ruuvaa 4 mutteria irti mukana toimitetulla työkalulla ja vasaroi ruuvit irti.



TURVALLISUUS

Konetta saa käyttää, puhdistaa ja huoltaa vain koulutettu, yli 14-vuotias henkilökunta. Noudata aina paikallisia lakeja ja määräyksiä ja kiinnitä erityistä huomiota käyttäjän ikään, fyysiseen ja henkiseen kuntoon.

Käyttäjän työpisteen jatkuva melutaso on alle 70 dB (A)

Sähkösekoitin on suunniteltu kaupalliseen käyttöön keittiöissä, pitopalveluissa ja leipomossa.

Laitetta ei saa käyttää räjähdysvaarallisissa tiloissa.

Sekoitinta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvulla tavalla.



Sekoitin on suunniteltu sellaisten tuotteiden valmistukseen, jotka eivät käsittelyn aikana aiheuta reaktioita tai eritä aineita, jotka voivat olla haitallisia käyttäjälle.



Sormien laittaminen kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä voi aiheuttaa vammoja.

Sähköasennuksen saa vain tehdä vain valtuutettu sähköasentaja



Laitetta siirrettäessä on aina käytettävä nostolaitetta.

Siirrettäessä laite on aina pidettävä pystyasennossa.

Laitetta ei saa vetää tai nostaa kulhon nostokahvasta ja nopeudenvaihtokahvasta

Jauhemaaiset ainesosat:

Älä kaada kulhoon suurelta korkeudelta.

Esimerkiksi jauhopussit on avattava pohjasta kulhon sisällä.

Laitetta ei saa käyttää huippunopeudella liian nopeasti.

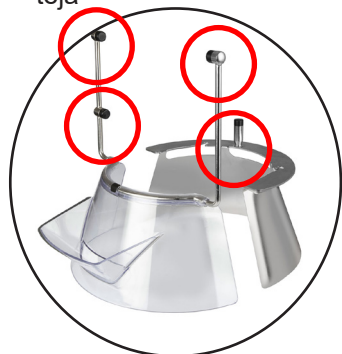


Varoitus käyttäjille, joilla on implantteja (esim. sydämentahdistimet, defibrillaattorit).

Sekoitin ja suojuus on varustettu vahvoilla magneeteilla

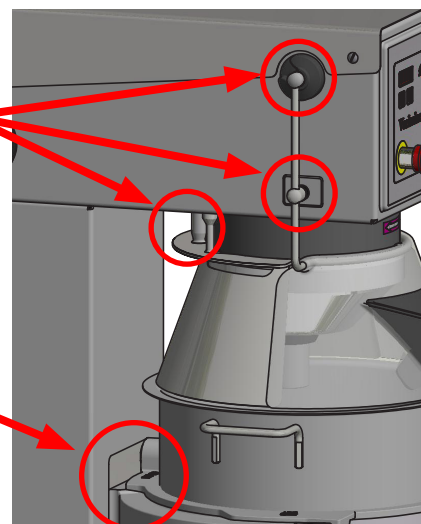
Suojuus:

Alueet, joissa on magneetteja



Sekoittimen alueet, joissa on magneetteja - suojusta varten

Sekoittimen ja kulhon alueet, joissa on magneetteja - kulhon havaitsemista varten



SEKOITTIMEN ASENNUS:

Laite on sijoitettava siten, että tilaa on riittävästi tavallista käyttöä ja huoltojen suorittamista varten.

Koneen ja työtilan lattian on oltava luja, tasainen ja suora.

Laitteen ympäristön lämpötila ei saa ylittää 45 °C

Sekoitin on asennettava kumijaloille, jotka estävät sekä tärinän että ruostumisen. Jos lattia ei ole täysin tasainen, sekoittimen jalkojen alle voidaan asettaa välikkeet.

Sekoitin asetetaan suoraan lattialle. Lattiassa olevat kiinnitysruuvit ovat tarpeen vain erityisolosuhteissa, esimerkiksi laivoissa.

Kytkeä sähköverkkoon:

Sekoitin kytketään sähköverkkoon pistotulppala. Pistotulppa on mitoitetava vähintään 16 A, 230/400V~, IP44

Kytettäessä:

1 vaihe, 0 + maadoitus, käytä 3-napaista pistotulppaa

2 vaihetta + maadoitus, käytä 3-napaista pistotulppaa

3 vaihetta + maadoitus, käytä 4-napaista pistotulppaa

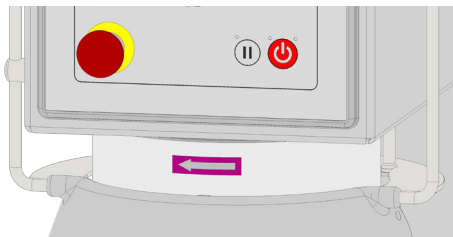
3 vaihetta, 0 + maadoitus, käytä 5-napaista pistotulppaa

Ennen kuin sekoitin kytketään verkkovirtaan on tarkistettava, että laitteen tyyppikilpeen painettu jännite ja taajuus ovat vastaavat asennuspaikan arvoja. Laitteen tyyppikilpi on sijoitettu ylös sekoittimen oikealle puolelle.

SEKOITUSPÄÄN PYÖRIMISSUUNNAN TARKASTUS:



Irrota mahdollinen työväline, nosta kulhovarret kulhon kanssa normaaliin työasentoon ja käynnistä sekoitin. Tarkista sekoituspään pyörimissuunta: sekoituspään on pyörittävä sekoituspään yläpuolella olevan nuolen osoittamaan suuntaan. Jos pyörimissuunta on väärä, liitäntäkaapelin 2 vaihejohtinta on vaihdettava.



KONEEN NETTOPAINO:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

LISÄLAITE LIITTIMELLÄ:



Koneissa, joissa on lihamylyn tai vihannesleikkurin kiinnittämiseen tarkoitetut ulostuloaukot, on noudatettava seuraavia ohjeita.

Käytä vain koneelle tarkoitettuja lisävarusteita, sillä Varimixerin alkuperäiset lisävarusteet takaavat optimaalisen toiminnan ja turvallisuuden.

Lue aina työkalun käyttöohjeet ja noudata niitä.

Kone on säädetty pienimmälle nopeudelle.

Kun asetat/poistat työkaluja, irrota kone sähköverkosta irrottamalla virtajohto pistorasiasta.

Ennen aloittamista:

Poista mahdolliset sekoitustyökalut koneesta.

Aseta tyhjä kulho työasentoon.

Sulje turvasuojus.

PUHDISTUS:



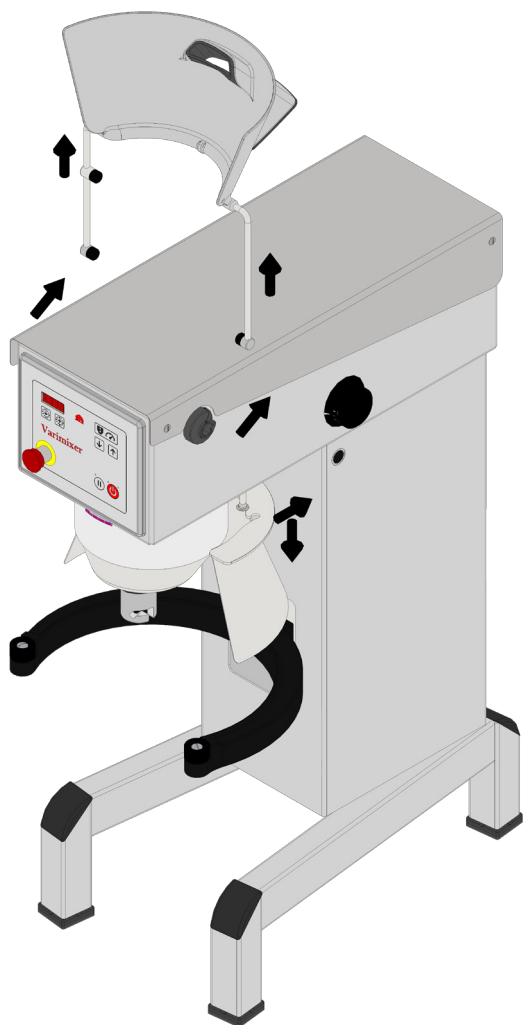
Puhdistuksen saa suorittaa vain koulutettu henkilökunta, ja sen tulee olla yli 14-vuotias.

Ennen puhdistusta irrota koneen virransyöttö irrottamalla liitäntäkaapeli liitäntäkohdasta

Laitetta ei saa milloinkaan huuhdella letkua käyttämällä.

Muovisuojus voi vaurioitua, jos se altistuu korkeille lämpötiloille pitkiä aikoja. (Yleinen maksimilämpötila 60 °C, huuhtelu enintään 90 °C, enintään 30 sekuntia).

Asiakaskohtaisten siivoussuunnitelmien laadinnan avuksi Varimixer A/S on laatinut voimassa olevan lainsäädännön perusteella tarkat puhdistusohjeet, on tämän oppaan lopussa, ja uusien versio löytyy osoitteesta varimixer.com

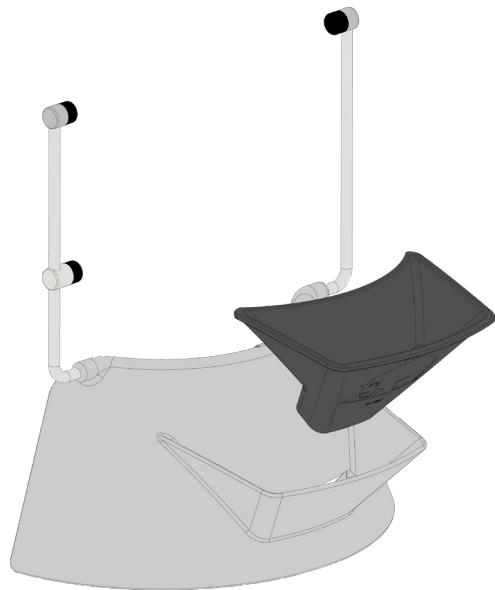
SUOJUKSEN IRROTTAMINEN:**KUUMIEN AINESOSIEN KÄYTTÖ:**

Jos sekoittimeen lisätään kuumia ainesosia turvasuojuksen täyttöaukon kautta, on käytettävä täyttösuppiloa.



Täyttösuppilo on valmistettu elintarvikekelpoisesta silikonista, ja se kestää jopa 200 °C:n kuumia ainesosia.

Jos täyttösuppiloa ei käytetä, ainesosat, jotka lisätään suojuksessa olevan täyttöaukon kautta, eivät saa olla yli 60 °C:n lämpötilassa.

**SEKOITTIMEN ENIMMÄISKAPASITEETTI:**

Seoskohtaiset kapasiteetit	Työväline	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Munanvalkuainen	Vispilä	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Kermavaahto	Vispilä	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Majoneesi *	Vispilä	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Yrttivoi	Vatkain	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Perunamuusi *	Vatkain / vispilä	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Leipätaikina (50 % KI) **	Taikinakoukku	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Leipätaikina (60 % KI)	Taikinakoukku	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabatta-taikina * (70 % KI)	Taikinakoukku	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffinit *	Vatkain	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Täytekakun pohja	Vispilä	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Lihapullataikina *	Vatkain	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Kuorrutus	Vatkain	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Munkit (50 % KI)	Taikinakoukku	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Kaavin suositellaan

** Suositellaan matalan nopeuden käyttöä

Ainesten ominaisuuksien paikalliset vaihtelut voivat vaikuttaa esimerkiksi veden imeytymiseen, tilavuuteen ja paisto-ominaisuuksiin.

KI = kosteus/imeytymisaste (%)
(Nesteet %:eina kiintoaineista)

Laskenta KI

1 kg kiintoainesta ja 0,6 kg nesteitä:

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

Laskenta Kiintoaineet ja nesteet

22 kg taikina, 60 % KI
(taulukko, enimmäiskapasiteetti sekoittimelle KI30)

Kiintoaines

$$= \frac{\text{Enimmäiskapasiteetti} \times 100}{KI + 100}$$

$$= \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$

$$\text{Neste} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ:

Ylikuormitus:

Älä ylitä laitteen kapasiteettia - katso taulukko sivulla 5.

Älä käytä liian suurta nopeutta, katso suositellut nopeudet sivulla 7.

Käytä oikeita työvälineitä.

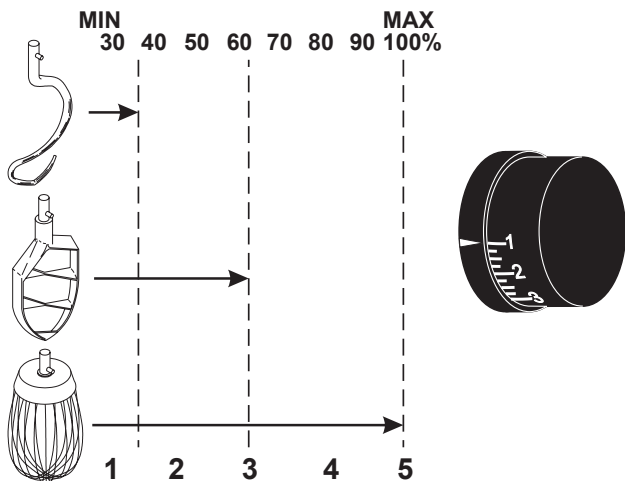
Suuret rasvakappaleet tai jäähtyneet ainekset on leikattava pieniksi paloiksi ennen kulhoon laittamista.



Pidempiaikainen ylikuormitus pysäyttää sekoittimen. **OL** näkyy sekoittimen näytössä. Lyhyen ajan kuluttua näyttö vaihtuu takaisin normaalitilaan ja voit käynnistää sekoittimen uudelleen.



SUOSITELTAVAT ENIMMÄISNOPEUDET:



Suosittelvat käyttökohteet työvälineille:

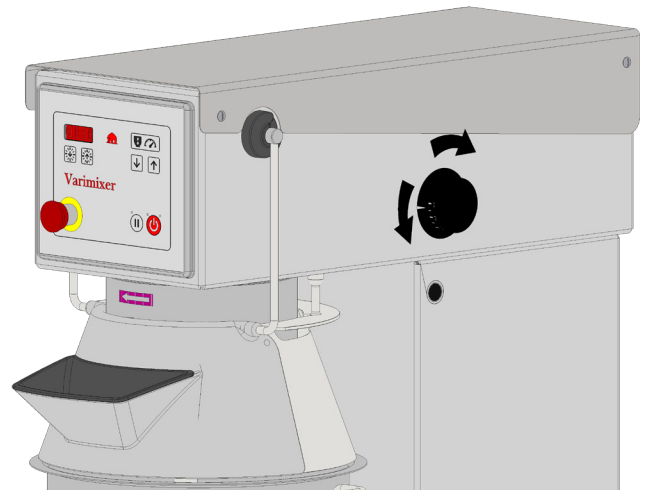
Vispilä	Vatkain	Taikinakoukku
Kerma	Kakkutaikina	Leipätaikina
Munanvalkuainen	Voikreemi	Tumma leipä
Majoneesi	Vohvelitaikina	ja vastaavat
ja vastaavat	Jauheliha	
	ja vastaavat	

Kuva 2

Sekoitin, jossa on avoin suojus, alaslaskettu kulho ja asennettu työväline.



Kuva 4 Nopeudenilmaisim



Työvälineiden oikea käyttö:

Perunamuusin valmistukseen tulisi käyttää erityistä siipivispilää tai paksummilla langoilla varustettua vispilää tai vaihtoehtoisesti vatkainta ja vispilää.



Vispilää ei saa lyödä kovia esineitä, kuten kulhon reunaa, vasten. Tämä lyhentää työvälineen käyttöikää lisääntyvän muodonmuutoksen vuoksi.

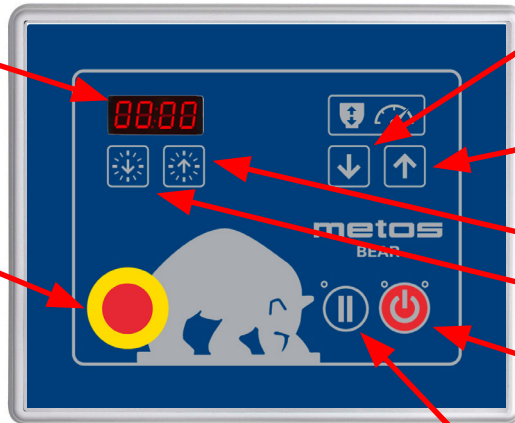
Sekoittimen pysäyttäminen - Paina hätäpysäytintä Sekoittimen käynnistäminen - Kierrä hätäpysäytintä myötäpäivään

Ajastin [mmss]

Nollaa ajastin painamalla kahta ajastinpainiketta samanaikaisesti. Aika näytetään minuutteina ja sekunteina.

Hätäpysäytin

Käytetään vain hätätilanteissa ja sekoittimen pysäyttämiseen



Kulho alas/
Nopeus alas

Kulho ylös/
Nopeus ylös

Lisää aikaa

Pienennä aikaa

Käynnistys/pysäytys

Tauko

Käytetään kulhon sisällön tarkistamiseen tai sekoittimen muuhun pysäyttämiseen

Ennen sekoittimen käynnistämistä:


Ainekset voidaan täyttää kulhoon milloin tahansa ennen sekoittimen käynnistämistä.



1. Aseta työväline kulhoon.
2. Aseta kulho kulhovarsiin.
3. Asenna suojuksen takaosa paikalleen.
4. Tartu työvälineeseen ja lukitse se pikaliitintään.
5. Nosta kulho työskentelyasentoon.
6. Asenna suojuksen etuosa paikalleen

Aseta halutessasi toiminta-aika.

Sekoittimen voi nyt käynnistää.

Sekoittimen käynnistys:



Käynnistä sekoitin painamalla .

Aseta nopeus, paina  tai  nopeusilmiasinta sekoittimen oikealla puolella (huomaa suositellut enimmäisnopeudet sivulla 6).

Sekoitin toimii, kunnes ajastimeen asetettu aika loppuu tai käyttäjä pysäyttää sekoittimen.

Sekoittimen pysäytys ajastinta nollaamatta

Jos on tarpeen lisätä ainesosia tai tarkistaa kulhon sisältö, sekoitin voidaan pysäyttää ilman ajastimen nollausta.



- Paina , sekoitin pysähtyy
Turvasuojus voidaan nyt avata ja kulho laskea alas.
Voit käynnistää sekoittimen uudelleen sulkemalla suojuksen ja/tai nostamalla kulhon. Sekoitin voidaan nyt käynnistää painamalla , ajastin jatkaa laskemista.


Ajastimen nollaus:

Nollaa ajastin painamalla kahta ajastinpainiketta samanaikaisesti.

Kulhon automaattinen lasku:

Jos ajastin on käytössä, kulho voidaan laskea automaattisesti alas, kun aika on kulunut ja sekoitin pysähtyy.

Sekoittimen käydessä tuplaklikkaus . Vihreä LED  :n vieressä vilkkuu, kunnes sekoitin pysähtyy.

Kun kulhon automaattinen lasku on valittu, on tärkeää, että käytät  sekoittimen pysäyttämiseen ja käynnistämiseen, muuten valinta nollautuu.

Hätäpysäyttimen käyttö sekoittimen pysäyttämiseen:



Hätäpysäytintä saa käyttää vain hätätilanteissa ja sekoittimen pysäyttämiseen. Ei käytetä normaalissa toiminnassa.

Jos hätäpysäytys aktivoidaan tai sekoittimen sähkönsyöttö katkaistaan, työväline pysähtyy ja ajastin nollautuu.

Ajastin toistaa automaattisesti edellisen asetuksen:

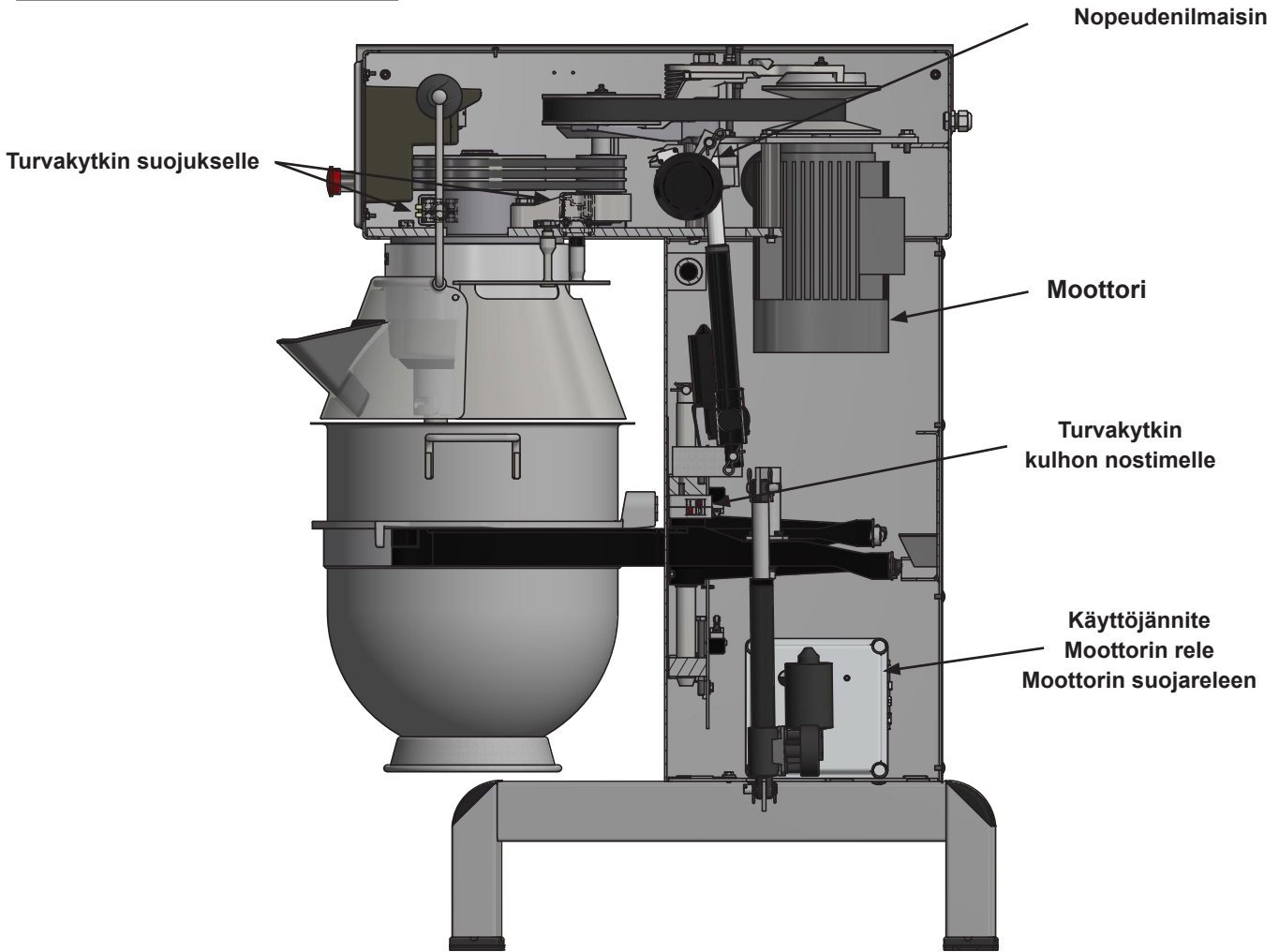
Kun toiminta-aika loppuu, työväline pysähtyy, ajastin näyttää lyhyesti [0000] ja näyttää sitten edellisen valitun toiminta-ajan.

Lisää ajastimesta:

Ajastinasetukset jopa 90 minuuttia

Jos toiminta-aikaa ei aseteta, näytössä näkyy sähkösekoittimen käynnistyksestä kulunut aika.

SEKOITTIMEN RAKENNE:



Ennen korjausta tai säätöä kytke sekoitin pois päältä irrottamalla virtajohto.

HUOLTO JA VOITELU:

Portaattomasti säädettävä vaihte on voideltava säännöllisesti, eli voiteluväli on n. **60 käyttötuntia**.

Kuva 5, Portaattomasti säädettävän vaihteen ja muiden liikkuvien osien voitelu:

HUOM. Erikoisrasva!! (Käytä sekoittimen mukana toimitettua rasvapuristinta). Käynnistä sekoitin ja nosta nopeus noin 50 prosenttiin. Pysäytä sekoitin (käytä hätäpysäytintä) ja avaa sekoittimen päällä oleva kansi. Kummankin hihnapyöräsarjan akselin yläosassa on rasvanippa (**kuva 5 kohta 1**). Purista rasvaa rasvanippon läpi, kunnes rasvapistooli tuntuu kovalta painaa tai kunnes rasvaa tulee ulos akselin ja hihnapyörän välistä.



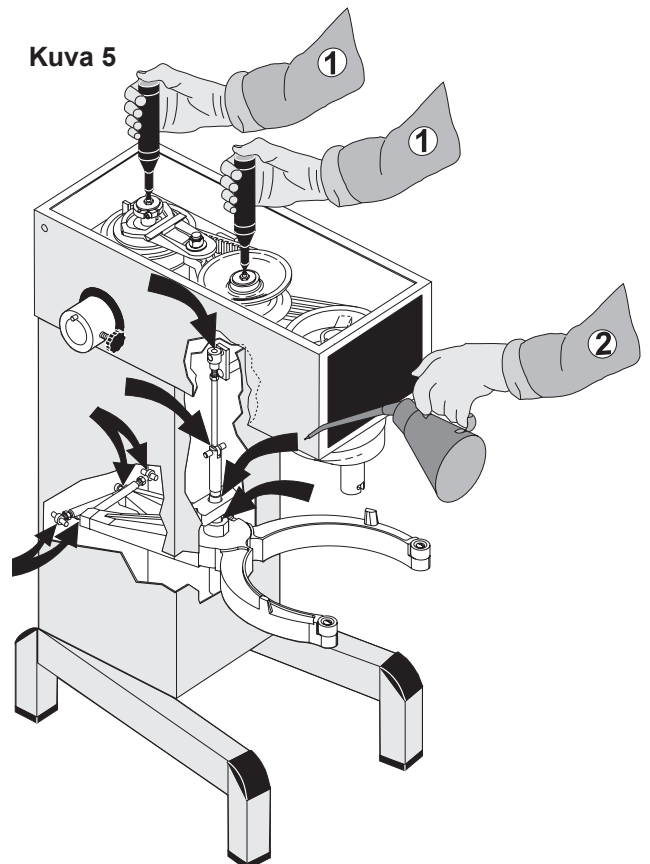
Sekoitinta ei saa käynnistää ennen kuin kantta pitävät ruuvit on asetettu paikoilleen.

Käynnistä sekoitin ja nosta nopeus pienelle nopeudelle. Pysäytä sekoitin ja täytä rasvapistooli uudella rasvalla, jotta se on valmis seuraavaa kertaa varten.

Muiden liikkuvien osien voitelu:

Kulhon varsien liikkuvat osat, akseli ja nostotanko on myös voideltava öljyllä. Irrota takakotelo ja voitele merkityt kohdat öljykannulla. (**kuva 5 kohta 2**)

Kuva 5



Rasvatyypit:

Rasva hihnapyöräakseleita varten: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Sekoituspään korjauksen jälkeen: Rasvaa hammaspyörä ja hammaskehä ainoastaan **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy -rasvalla.**

Lisäkäytön korjauksen jälkeen: Täytä lisäkäyttö 0,35 l:lla **TOTAL CERAN CA -rasvaa.**

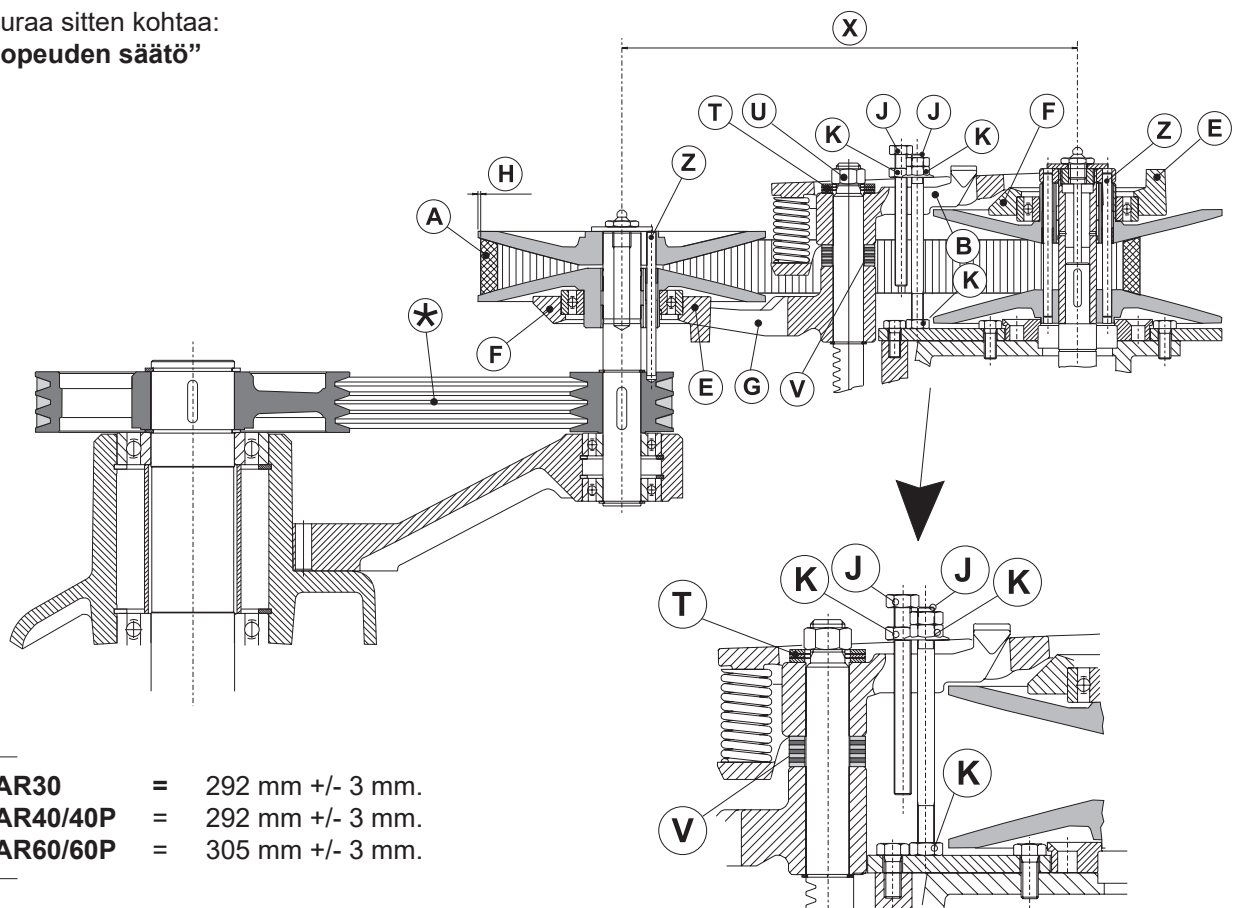
ERIKOISKIILAHIHAN SÄÄTÖ:

Etäisyys (X) on vain suuntaa-antava, koska se riippuu erikoiskiilahihnan toleranssista.

1. Aloita kiristämällä kiilahihnat (*).
2. Kiristä erikoiskiilahihna (A) siirtämällä yksi tai kaksi aluslevyä kohdasta (V) kohtaan (T).
3. Käynnistä sekoitin ja jätä se käyntiin, kun mutteri (U) kiristetään. Älä tiukkaa mutteria liikaa.
4. Etuhihnapyöräsarjassa varispeed-kauluksen (F) nastat (E) on asetettava alemman haarukan sisäpuolelle (G) ja takahihnapyöräsarjassa hihnan kiristimen (B) haarukan ulkopuolelle (molempien on osoitettava taaksepäin).
5. Voimansiirron toleranssit saattavat aiheuttaa sen, että erikoiskiilahihna (A) osuu hihnapyöräsarjojen tappeihin, kun nopeutta on säädetty. Tällaisissa tapauksissa etäisyyttä (X) on pienennettävä.
6. Seuraa sitten kohtaa: **"Nopeuden säätö"**

NOPEUDEN SÄÄTÖ

1. Nopeusvivun pysäytysruuvit (J) on säädettävä siten, että etäisyys (H) on **1-2 mm** etu- ja takahihnapyörän kohdalla, pienellä ja suurella nopeudella. Kiristä vastamutterit (K), kun nopeus on säädetty oikein.
2. Voimansiirron toleranssit saattavat aiheuttaa sen, että erikoiskiilahihna (A) osuu hihnapyöräsarjojen tappeihin (Z), kun nopeutta on säädetty. Tällöin etäisyyttä (X) on pienennettävä, katso **"Erikoiskiilahihnan säätö"**, ja nopeus on säädettävä uudelleen.



NOPEUSSÄÄDÖT (PIENEN JA SUUREN NOPEUDEN NOKKAPYÖRÄT)

Ennen säätöjen tekemistä kulhon on oltava yläasennossa ja suojuksen suljettuna.

Katkaise sekoittimen virta hätäpysäytyspainikkeella. Poista sekoittimen kansi.

Irrota akseli nopeussäätöä varten: Varsi (**B**) irrotetaan servomoottorin akselistä irrottamalla sokka (**C**) ja tappi (**D**). Vartta (**B**) ei saa irrottaa akselistä (**E**).

Löysää ruuvia (**F**) ja irrota nopeussäädin(**G**).

Löysää nopeussäätimen kiinnikkeen ruuvia (**H**) ja irrota levy, jossa on nuoli (**I**)

Manuaalisen nopeusvalitsimen kahva (**J**) on sijoitettu akseliin (**E**) siten, että osoittaa ylös- ja alaspäin.

Vapauta hätäpysäytys ja käynnistä sekoitin.

Käännä manuaalisen nopeussäätimen kahva vähimmäisnopeuteen, kunnes etäisyys kiilahihnasta sekoituspään hihnapyörän reunaan on noin 1 mm. Katso **kuva 7a**.

Pysäytä sekoitin painamalla hätäpysäytyspainiketta.

Löysää kahdessa nokkapyörässä olevaa kahta ruuvia (**K**) ja (**L**).

Käännä nokkapyörää vähimmäisnopeuteen (**K**), kunnes se aktivoi mikrokytkimen. Kiristä ruuvi.

Vapauta hätäpysäytys ja käynnistä sekoitin.

Käännä manuaalisen nopeussäädön kahva enimmäisnopeuteen, kunnes etäisyys kiilahihnasta moottorin hihnapyörän reunaan on noin 3 mm. Katso **kuva 7ab**.

Pysäytä sekoitin painamalla hätäpysäytyspainiketta.

Käännä nokkapyörää enimmäisnopeuteen (**L**), kunnes se aktivoi mikrokytkimen. Kiristä ruuvi.

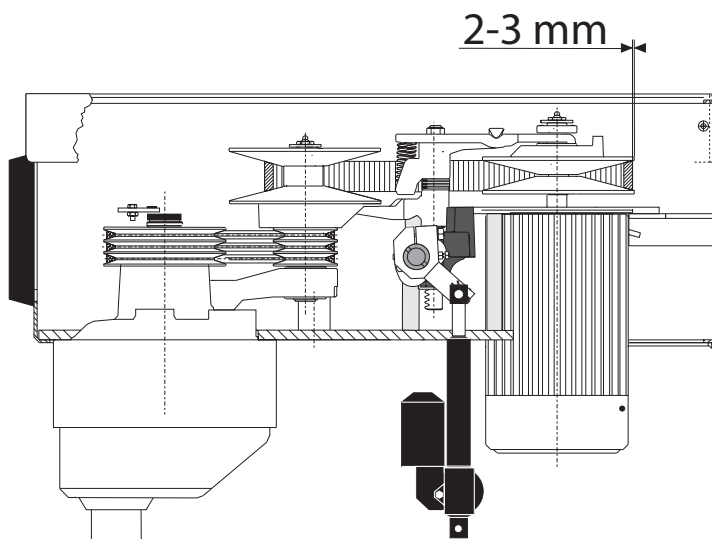
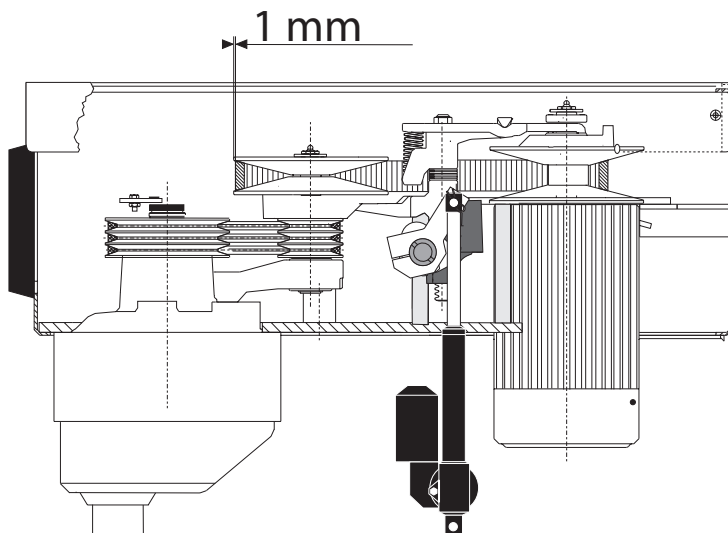
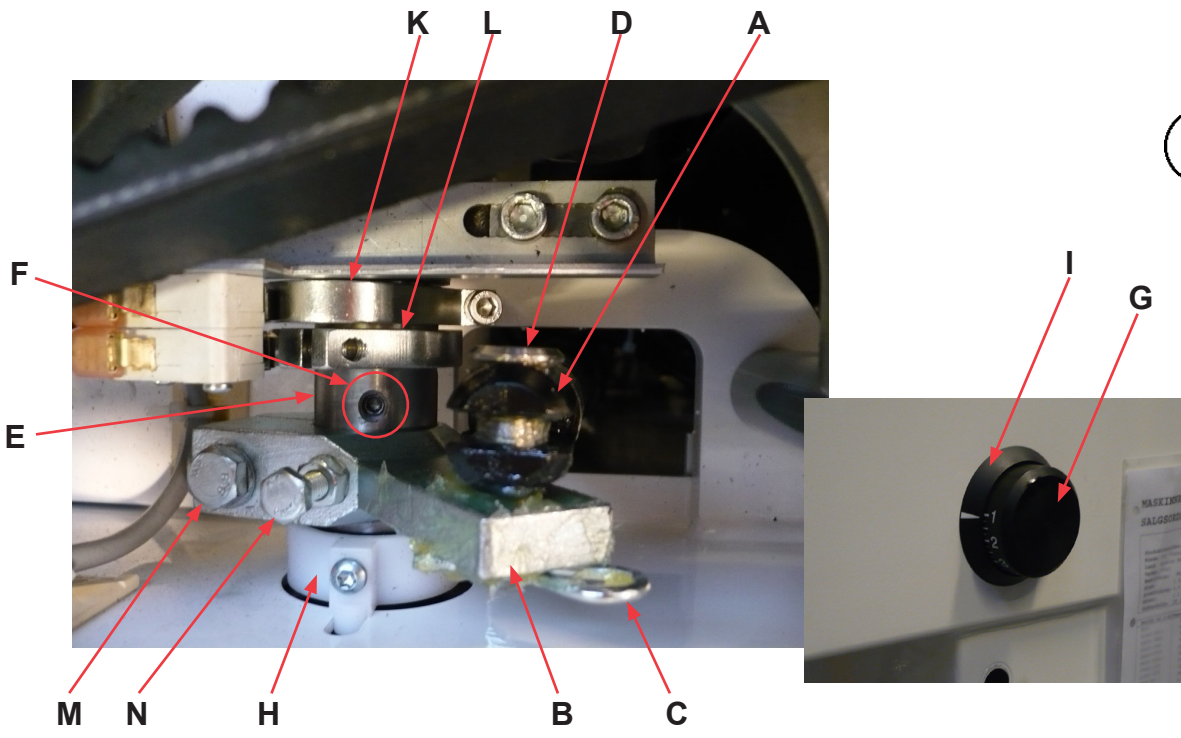
Irrota manuaalisen nopeusvalitsimen kahva.

Asenna servomoottorin akseli takaisin varteen (**B**). On ehdottomasti varmistettava, että servomoottori ei puristu laitteen pilaria, akselia (**E**) tai muita sekoittimen osia vasten, ja että moottorin "huono asento" vältetään (**kuva 8**) .

Jos servomoottoria ei kohdisteta oikein (yllä olevan kuvauksen mukaan), vartta akseliin kiinnittävät kaksi ruuvia (**M**) ja (**N**) löystyvät ja varren säätö muuttuu. Tällöin manuaalisen nopeussäädön kahva on asennettava uudelleen ja nokkapyörät on säädettävä uudelleen.

Kun vähimmäis- ja enimmäisnopeus on säädetty oikein, nopeussäätimen kiinnike, nuolella merkitty levy ja nopeussäädin asennetaan takaisin.

Vähimmäis- ja enimmäisnopeuden nokkapyörät on nyt säädetty.



KULHON KIINNITYKSEN SÄÄTÖ:

Kulhon varret on nostettava normaaliin työasentoon. Löysää vastamutterit (1) (kuva 6) ja irrota sokat (2). Käännä ruuveja (3), kunnes kulho on kiinnitetty oikein. Kiinnitystä lisätään kiertämällä ruuveja **ulos** jatkoputkesta. Aloita kääntämällä yhtä ruuveista puoli kierrosta.

Säätöhalkaisija mitataan kulhon varsien välistä sisäpuolelta:

Säätöhalkaisija:

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

KULHON KESKITYKSEN SÄÄTÖ:

Löysää vastamutterit (1) (kuva 6) ja irrota sokat (2). Kierrä ruuveja (3), kunnes kulho on sekoittimen keskellä. Jotta kulhon kiinnitys ei muuttuisi, yhtä ruuveista on käännettävä **ulos** jatkoputkesta ja toista jatkoputkeen. Ennen kuin kytket jännitteen päälle, tarkista kulhon keskitys litteän sekoittimen avulla ja kääntämällä sekoituspäätä kädellä.

KULHON KORKEUDEN SÄÄTÖ:

Kulhon ylä- ja ala-asento määritetään mikrokytkimillä (1) ja (2) (kuva 6a).

Kaksi ruuveista (3) ja (4) koostuvaa mekaanista pysäytintä on säädetty siten, että ne osuvat noin 1 mm mikrokytkimen jälkeen, jos mikrokytkin ei toimi. Kulhovarsien yläasentoa säädetään taivuttamalla mikrokytkimen (1) jousivartta eteen- tai taaksepäin,

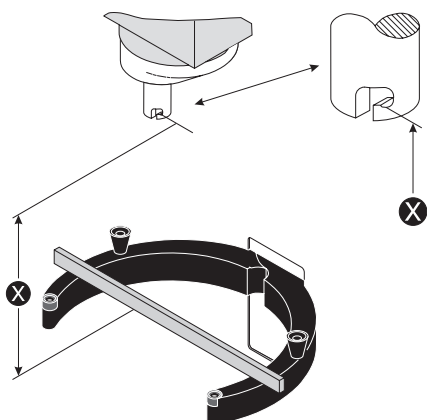
On erittäin tärkeää, että pysäytysruuvi (3) säädetään sen jälkeen uudelleen. Samalla tavalla ala-asentoa säädetään muuttamalla mikrokytkintä (2). On tärkeää, että mikrokytkintä ei muuteta niin paljon, etteivät kulhon varret pääse osumaan siihen.

Tämän jälkeen mekaaninen pysäytin (4) säädetään.

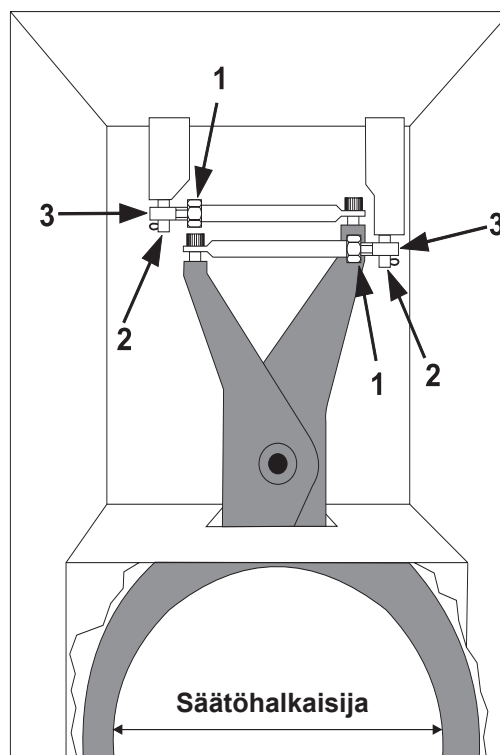
Kulhon korkeus (X):

AR30	=	162mm
AR40	=	162mm
AR60	=	178mm

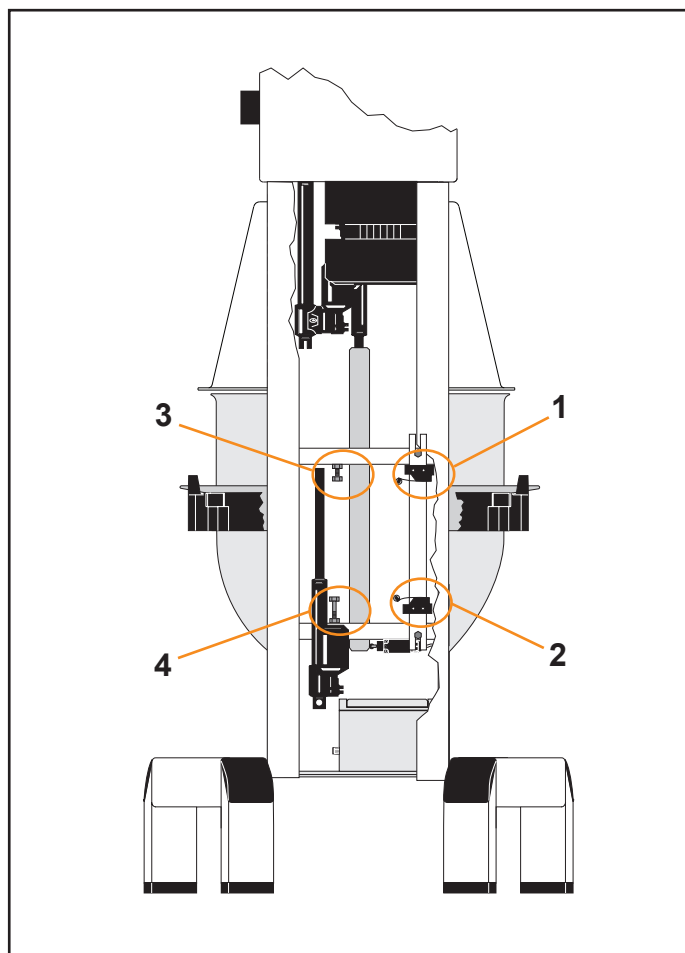
Kuva 7a Kulhon korkeuden mittaus:



kuva 6 Kulhon kiinnityksen ja kulhon keskityksen säätö



kuva 7b Kulhon korkeuden säätö:



VIRHELUETTELO: Muiden virheiden ilmetessä ota yhteyttä toimittajaan. **MAHDOLLINEN RATKAISU:**

Koliseva ääni sekoittimen umpinaisesta osasta.

"Sekoitin pysähtelee vaivattaessa taikinaa, joka ei yleensä aiheuta ongelmia."

Sekoitin vaihtaa itsestään nopeutta.

Vähimmäis- ja enimmäisnopeudet muuttuvat.

Kulho on liian tiukalla tai liian löysällä.

Työväline osuu kulhon reunoihin.

Työväline osuu kulhon pohjaan.

Erikoiskiilahihnan säätö

Erikoiskiilahihnan säätö

Erikoiskiilahihnan säätö

Nopeuden säätö

Kulhon kiinnityksen säätö

Kulhon keskityksen säätö

Kulhon korkeuden säätö

NÄYTÖSSÄ NÄKYVÄT VIRHEKOODIT:**OL:**

Jos laite ylikuormittuu, moottori pysähtyy ja näytössä näkyy **OL** "overload".

- Anna laitteen jäähtyä.
- Jos kone ei vaihda normaalitilaan, rele on nollattava manuaalisesti.
- Katso kohta "Moottorin suojarelleen manuaalinen nollaus", sivulla 14.

EE1:

Jos laitteen kulho ei ole oikeassa asennossa, kun käynnistyspainiketta painetaan, näyttöön ilmestyy **EE1**.

- Aseta kulho varsiin. Nosta varret ja kulho oikeaan asentoon.

EE2:

Jos laitteen turvasuojusta ei ole asennettu oikein tai se on auki, kun käynnistyspainiketta painetaan, näyttöön ilmestyy **EE2**.

- Asenna suojuksen etu- ja takaosat oikein.

EE6:

Jos näytössä näkyy **EE6**, kun käynnistyspainiketta painetaan, käynnistysrele ei ole aktivoitunut oikein.

- Kutsu huolto laitteen käynnistysreleen tarkistusta varten.

MOOTTORIN SUOJARELEEN MANUAALINEN NOLLAUS:

Moottorin suojarele sijaitsee koneen alaosassa kotelon sisällä.

Pääset käsiksi moottorin suojareleeseen seuraavasti:

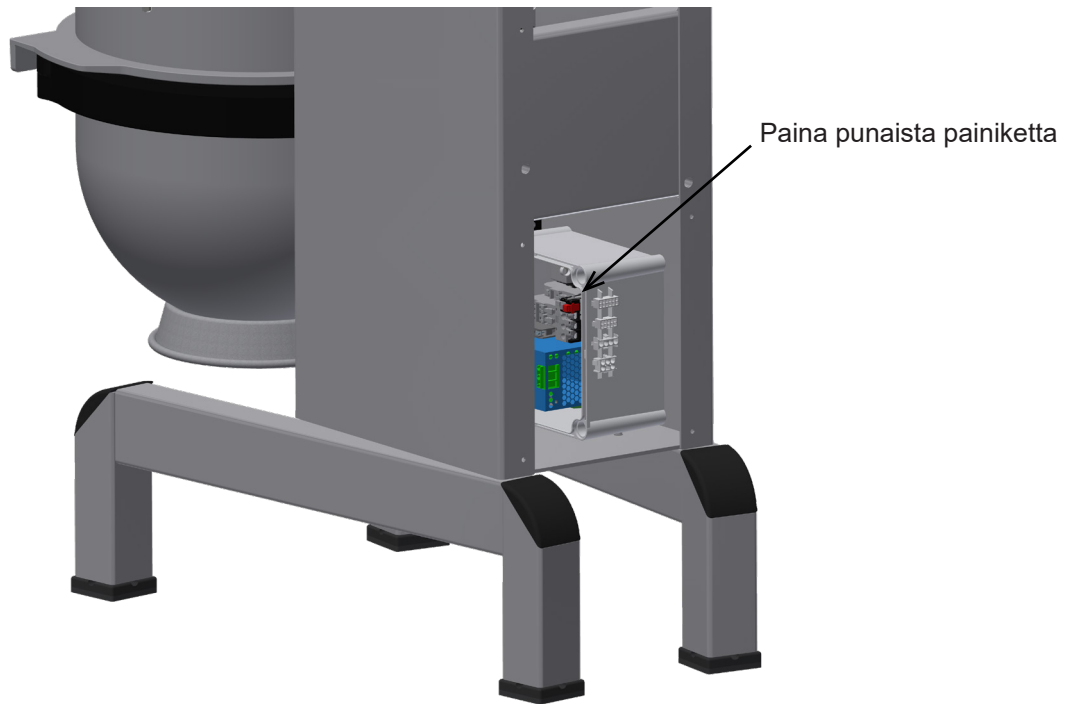
Irrota kone sähköverkosta.

Irrota pussin peitelevy.

Ruuvaa kotelon kansi irti.

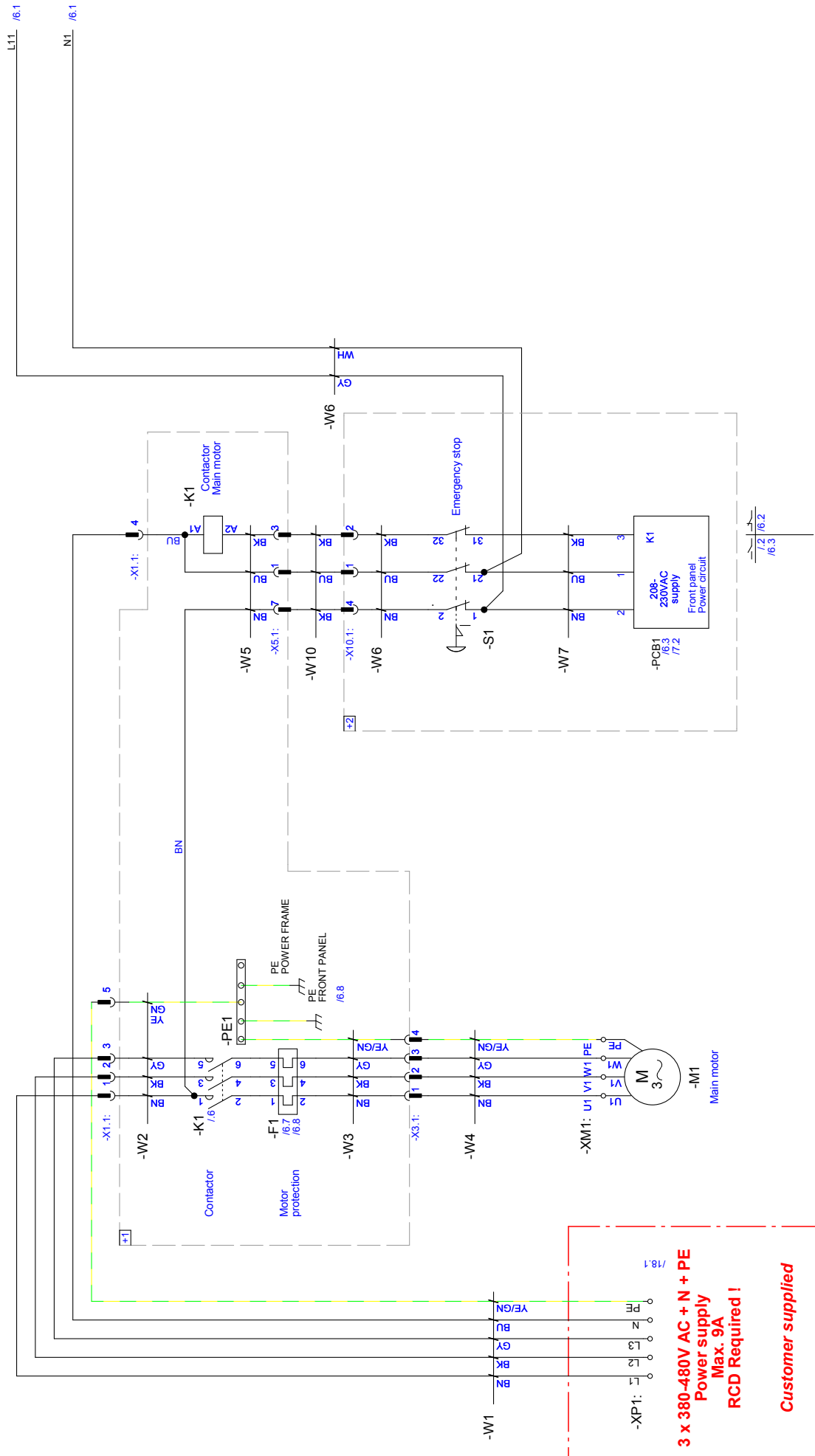
Nollaa rele painamalla releen päällä olevaa punaista painiketta.

Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä.



Tämä sivu on tarkoituksella tyhjä

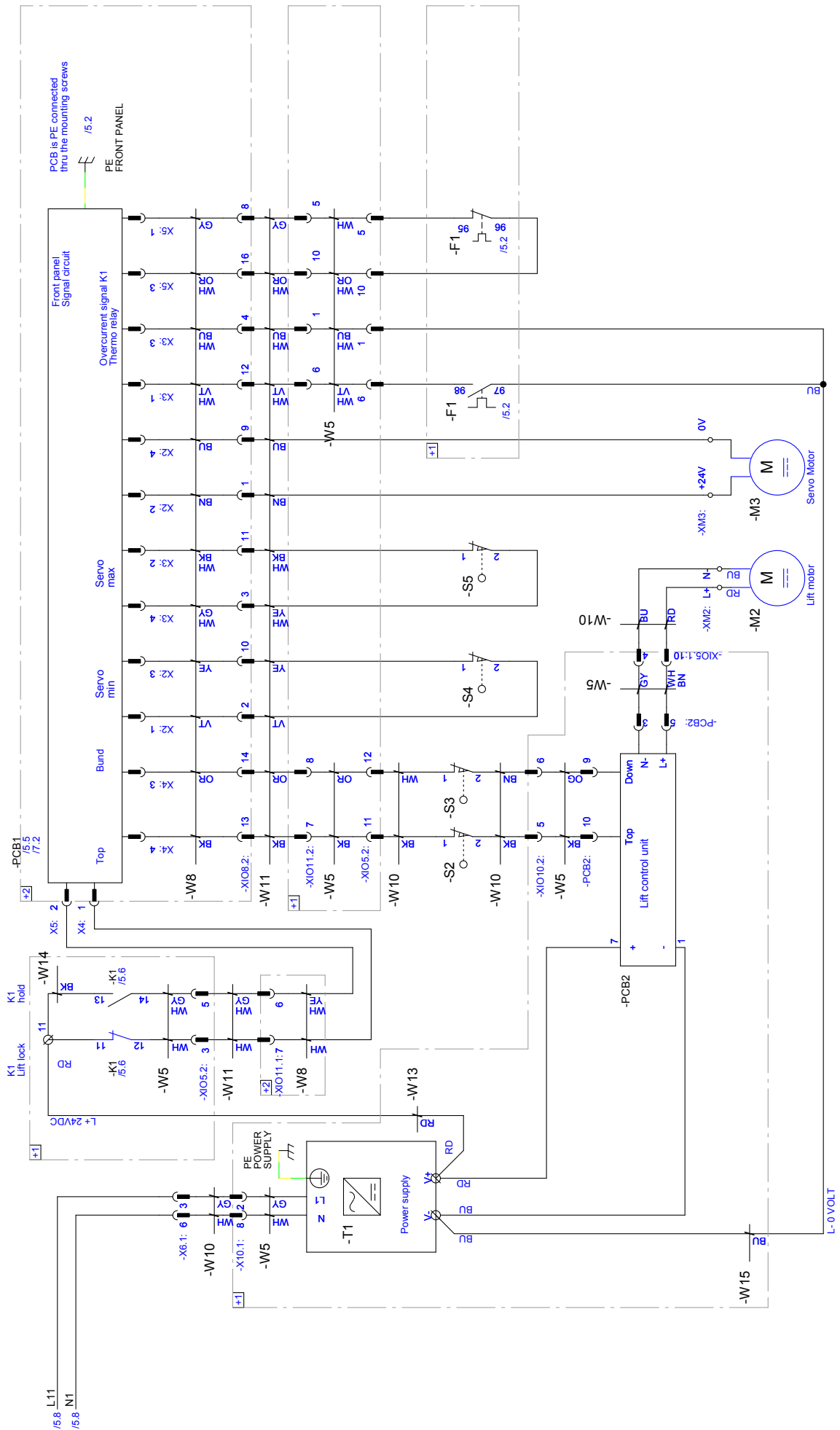
SÄHKÖKAAVION PERIAATE:



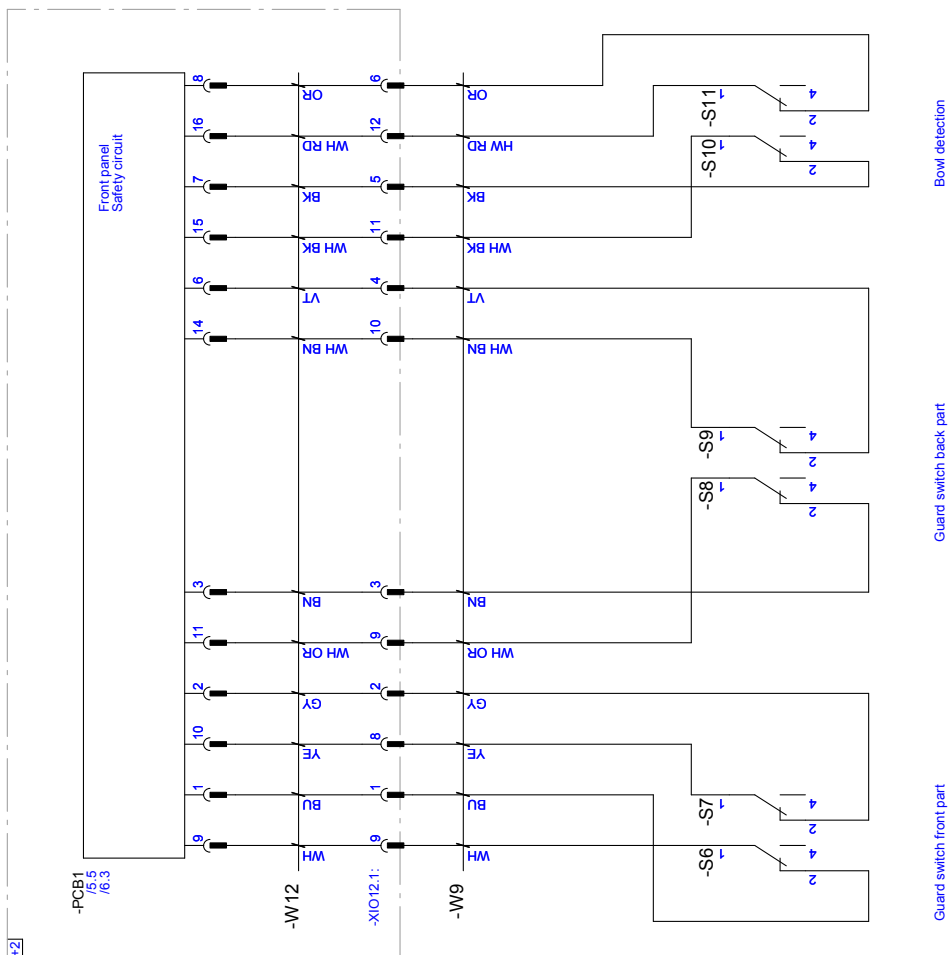
**3 x 380-480V AC + N + PE
Power supply
Max. 9A
RCD Required !**

Customer supplied

SÄHKÖKAAVION PERIAATE:



SÄHKÖKAAVION PERIAATE:



Tämä sivu on tarkoituksella tyhjä

Puhdistusohje Varimixer AR30, AR40, AR60 -sekoittimille.

Kaikissa elintarviketuotantoon liittyvissä puhdistusprosesseissa on aina suoritettava riskiarviointi.

Varimixer A/S¹ on laatinut nykyisen lainsäädännön perusteella alla olevan taulukon, joka auttaa asiakaskohtaisten puhdistussuunnitelmien laatimisessa. Puhdistuksen tärkeys sekoittimen yksittäisillä alueilla havainnollistetaan väreillä. *

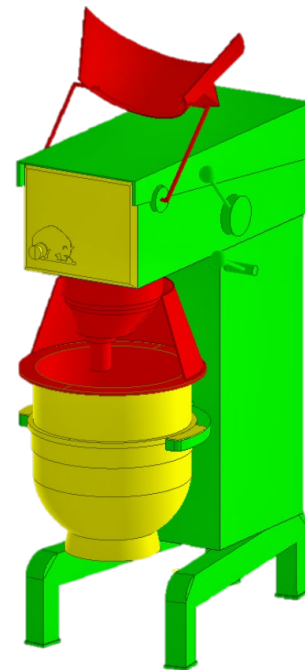
Sekoittimen osat koostuvat pääasiassa ruostumattomasta teräksestä EN1.4301 (AISI 304). Teräksen syöpymisen välttämiseksi on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Kloridipitoisuus (Cl) alle 50 ppm enintään 80 °C:n lämpötilassa.
- Älä koskaan käytä kovaa teräsvillaa/sientä tai muita kovia esineitä, jotka voivat naarmuttaa teräspintaa.
- Kemikaalien käytön jälkeen sekoitin on aina pestävä puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä.


Kulhon rengas ja tietyt työvälineet on valmistettu alumiinista:


- Alumiinia pestessä pH-arvon on aina oltava 5,0-8,0.

Ennen puhdistamisen aloittamista poista kaikki sekoittimen suojukset ja työvälineet.



*  **Ei elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuva vyöhyke.**
= Pieni riski.

 **Roiske-vyöhyke.**
= Kohtalainen riski.

 **Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuva vyöhyke.**
= Korkea riski.

Puhdistus vaihe vaiheelta

Kulho.	Tyhjennä kulho ja huuhtele vedellä. Laita kulho astianpesukoneeseen tai pese käsin pehmeällä sienellä tai harjalla. HUOM: Kulhon rengas on alumiinia.
Työvälineet.	Poista mahdolliset ruokajäämät työvälineistä ja huuhtele ne vedellä. HUOM: Älä koskaan napauta vispilää kulhon reunaa tai muita esineitä vasten. Pese työtyövälineet käsin tai astianpesukoneessa. Irrota kaavintaterän ruostumattomasta teräksestä valmistettu osa aina ennen puhdistusta. HUOM: Jotkut työvälineet voivat olla alumiinisia.
Suojukset.	Pese suojukset käsin tai astianpesukoneessa.
Pikaliitântä.	Tarkista aina, ettei pikaliitännässä, johon työvälineet kiinnitetään, ole ruokajäämiä. Pikaliitântään voidaan työntää kostea kangas tai sieni ruokajäämien irrottamiseksi.
Etupaneeli.	Pyyhi etupaneeli nihkeällä liinalla. Muista hätäpysäytys.

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

Sekoitin/jalusta.	<p>Pese sekoitin aina siten, että kulhon kiinnitysjärjestelmä on auki ja kiinni. Sekoittimen kotelointiluokka on IP32. Siksi sen saa pyyhkiä vain nihkeällä liinalla.</p> <p>HUOM: Älä koskaan suihkuta vettä koneen päälle.</p> <p>Koneet, joissa on kotelointiluokka on IP44, voidaan pestä vaahdolla. Huuhtelu on suoritettava ohuella vesisuihkulla, joka vastaa normaalia sadetta. Veden on oltava puhdasta ja juomavesilaatua.</p>
Kulhon kiinnitysjärjestelmä.	<p>Pese kulhon kiinnitysjärjestelmä aina avoimessa ja suljetussa asennossa. Pese kulhon kiinnitysjärjestelmä nihkeällä liinalla kuten jalusta. Kuivaa kulhon kiinnitysruulat veden ja puhdistuskemikaalien poistamiseksi.</p>
Nostovarsi ja nopeuden säätö.	<p>Pyyhi nostovarsi ja nopeudensäädin nihkeällä liinalla.</p>
Varastointi.	<p>Kulho voidaan asentaa sekoittimeen puhdistuksen jälkeen. Jos kulhoa säilytetään sekoittimessa, suosittelemme sen peittämistä.</p> <p>HUOM: Teräksen korroosion välttämiseksi älä koskaan säilytä kulhossa elintarvikkeita, joiden happo- tai suolapitoisuus on korkea.</p>

Desinfiointi

Desinfiointi vaatii voimakkaita kemikaaleja. Arvioi aina, vaikuttaako sekoittimen desinfiointi lopputuotteen elintarviketurvallisuuteen.

HUOM: Hanki aina puhdistus-/desinfiointituotteiden toimittajan/valmistajan suositukset ennen käyttöä.

Jos puhdistus- ja desinfiointivettä jää haihtumaan sekoittimen pinnalle, kloridien ja muiden kemikaalien pitoisuus on suurempi kuin puhdistusprosessin aikana.

Huuhtele ja pyyhi sekoitin puhtaalla juomavesilaatuisella vedellä aina kemikaalien käytön jälkeen.

Kaikki hapettavat kemialliset desinfiointiaineet on huuhdeltava puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä. Jos puhdasta juomavettä ei ole saatavilla, desinfiointi voidaan tehdä kuumalla vedellä, höyryllä, IPA-etanolilla ja etanolilla.

HUOM: Hanki aina desinfiointiaineen toimittajalta/valmistajalta kirjallinen vakuutus siitä, että desinfiointiaine on turvallista ja että sitä voidaan käyttää ilman huuhtelua puhtaalla juomavedellä.

Desinfiointiaineiden väärä käyttö voi vahingoittaa sekoitinta.

Haponkestävä ruostumaton teräs

Kun valmistetaan erittäin happamia ja/tai runsaasti suolaa sisältäviä tuotteita ja kun puhdistuksessa käytetään voimakkaita kemikaaleja, suosittelemme ostamaan haponkestävästä ruostumattomasta teräksestä EN 1.4401 (AISI 316) valmistetun sekoituskulhon ja työvälineet.

Haponkestävä ruostumaton teräs on korroosionkestävämpi ja sietää vertailun vuoksi alle 50 ppm:n kloridipitoisuuksia (Cl) jopa 100 °C:n lämpötilassa.

Lisätietoja Varimixer A/S:n sekoittimien puhdistamisesta on verkkosivuillamme <https://varimixer.com/>

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

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

Tillverkare; Fabbicante; 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, pooblašcene 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; Miejsceowość, 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 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

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)

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

metos
kitchen intelligence®