

AR

Bruksanvisning



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

Gyldig fra maskinnummer:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092



Varimixer

NO

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1316
2022 05 12
Oversettelse av den opprinnelige bruksanvisningen

INNHALDSFORTEGNELSE:

Generelt.....	2
Utpakking.....	2
Sikkerhet.....	3
Installering av ny maskin	3
Rengjøring	4
Arbeid med varme ingredienser	5
Maksimum kapasitet for maskinen	5
Betjening av mikseren	6
Anbefalt maksimum hastighet	7
Maskinens oppbygning.....	8
Vedlikehold og smøring	8
Justering av bred kilerem	9
Justering av hastighet.....	9
Justering av bollefastspenning	10
Justering av bollesentrering.....	10
Justering av bollehøyde.....	10
Feilliste og løsningsmuligheter	11
Feilkoder.....	11
Manuell tilbakestilling av motorbeskyttelsesrelé.....	12
Prinsipp elektrisk diagram	14
Rengjøringsveiledning	16
Innhold i samsvarserklæringen for maskiner	18

GENERELT:

Denne håndboken skal anses som en integrert del av maskinen og skal oppbevares ved maskinen gjennom hele maskinens levetid.

Før maskinen tas i bruk, er det viktig å lese disse instruksjonene grundig, spesielt avsnittet om brukersikkerhet.

Produsenten kan oppdatere produkthåndboken uten å oppdatere denne kopien av håndboken.

Produsenten er ikke ansvarlig for feil forårsaket av:

- Uforsiktig, uegnet eller feil bruk av maskinen
- Ikke-tiltenkt bruk (ikke i tråd med formålene beskrevet i håndboken)
- Feil installasjon
- Feil strømforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse av vedlikeholdsanvisninger
- Modifikasjoner på maskinen
- Reservedeler og tilbehør som ikke er originale eller spesifisert for denne modellen
- Manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken

Kontakt leverandøren ved feil på maskinen.

Garantien dekker ikke skader forårsaket av misbruk, overbelastning eller brukerens manglende overholdelse av vedlikeholdsinstruksjonene.

UTPAKKING:

Maskinen skal pakkes ut og emballasjen kasseres i samsvar med gjeldende regler i det aktuelle landet.

Før maskinen fjernes fra pallen, må det kontrolleres at alle deler følger med maskinen:

Sikkerhetsdeksel og påfyllingstrakt

- Smørepistol og gummiføtter, avstandsstykker for høydejustering
- Bolletransportør, ballongvisp, flatvisp, eltekrok og skrape med blad, tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr, dersom disse ble valgt ved bestillingen.

Maskinen festes til pallen med fire bolter, for å frigjøre maskinen fra pallen, skru ut de 4 mutrene med det medfølgende verktøyet og hamre ut boltene.



SIKKERHET:

Maskinen må kun brukes, rengjøres og vedlikeholdes av opplært personell over 14 år. Følg alltid lokale lover og forskrifter med spesiell oppmerksomhet mot operatørens alder, fysiske og mentale tilstand.

Det konstante støynivået på arbeidsplassen til operatøren er lavere enn 70 dB (A)

Mikseren er laget for kommersiell bruk på kjøkken, serveringssteder og i bakerier.

Maskinen må ikke brukes i eksplosjonsfarlig atmosfære.

Mikseren må bare brukes som spesifisert i denne håndboken.



Mikseren er laget for produksjon av produkter som under bearbeiding ikke forårsaker reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være skadelige for brukeren.



Hvis du stikker fingrene i bollen mens mikseren går, kan det føre til skader.



Elektrisk tilkobling må kun utføres av en sertifisert elektriker

Bruk alltid løfteutstyr til å flytte maskinen.

Når maskinen flyttes, skal den til enhver tid være i loddrett stilling.

Maskinen må ikke trekkes eller løftes etter løftehåndtaket på bollen eller hastighetshåndtaket.

Pulveraktige ingredienser:

Ikke hell i bollen fra stor høyde.

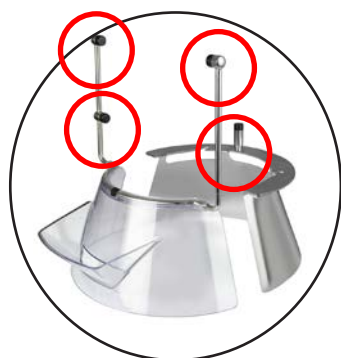
Poser med f.eks. mel skal åpnes i bunnen og nede i bollen.

Ikke øk til maksimal hastighet for raskt.



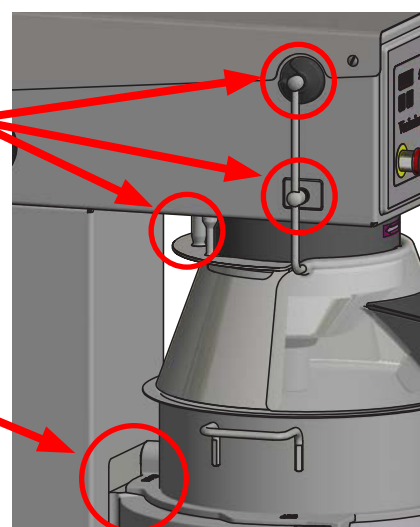
Advarsel for brukere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer). Maskin og sikkerhetsvern er utstyrt med sterke magneter

Sikkerhetsvern:
Område med magneter



Område på maskinen med magneter – for sikkerhetsvernbytter

Områder på maskin og bolle med magneter – for registrering av bolle



INSTALLERING AV NY MASKIN:

Maskinen bør plasseres slik at det er plass til vanlig bruk og vedlikehold.

Omgivelsestemperaturen rundt maskinen må ikke overstige 45 °C.

Maskinen skal monteres på gummiføtter, som både motvirker vibrasjon og rustdannelse. Hvis gulvet ikke er helt horisontal, 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:

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

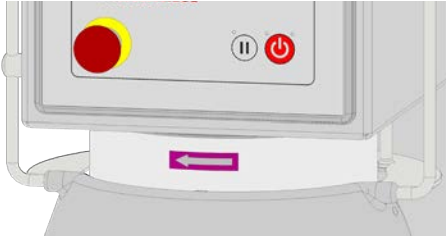
3 fase med 0 + jord bruker 5-polet plugg

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 NETTOVEKT:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

KRAFTUTTAK:



Legg merke til følgende for maskiner med kraftuttak ved montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter.

Bruk kun tilbehør beregnet på maskinen, da originaltilbehør fra Varimixer er en garanti for optimal drift og sikkerhet.

Les og følg alltid bruksanvisningen for verktøyet.

Maskinen er justert til laveste hastighet.

Når du setter inn / tar ut verktøy, må du koble maskinen fra strømmettet ved å koble strømkabelen fra strømuttaket.

Før du starter:

Fjern alt blandevertøy fra maskinen.

En tom bolle er satt til arbeidsstilling.

Lukk sikkerhetsvernet.

RENGJØRING:



Rengjøring må kun utføres av instruert personale over 14 år.

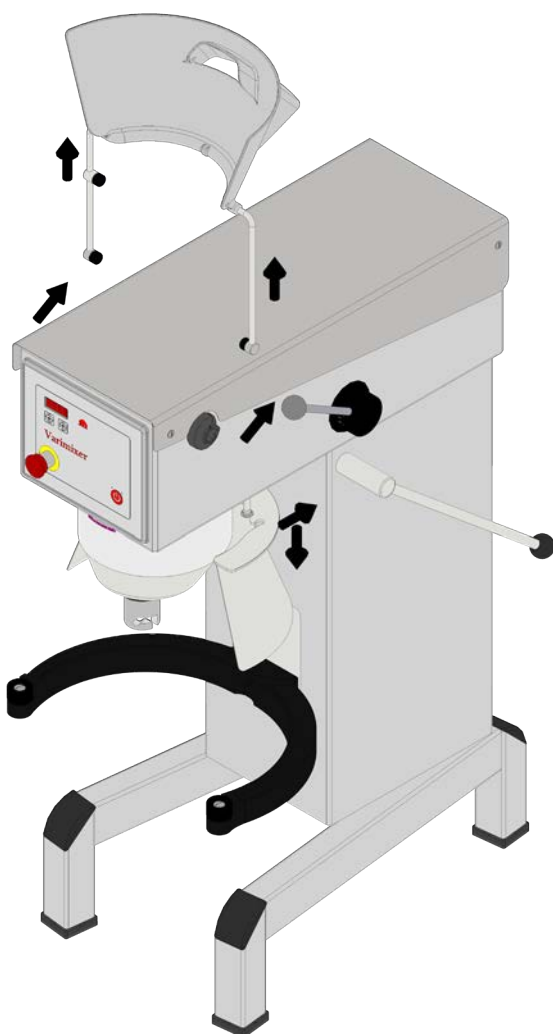
Før enhver rengjøring, koble fra strømforsyningen til maskinen ved å koble fra tilkoblingskabelen fra tilkoblingspunktet

Maskinen må aldri skylles med vannslange.

Sikkerhetsskjermen i plast kan bli skadet hvis den utsettes for høye temperaturer over lengre tid. (Generell maksimal temperatur 60 °C, skyll maks 90 °C, i maksimalt 30 sekunder).

For å bistå ved utarbeidelse av kundespesifikke rengjøringsplaner har Varimixer A/S, basert på gjeldende lovverk, utarbeidet detaljerte rengjøringsanvisninger, inkludert på slutten av denne manualen og siste versjon kan finnes på varimixer.com

FJERNING AV SIKKERHETSVERN



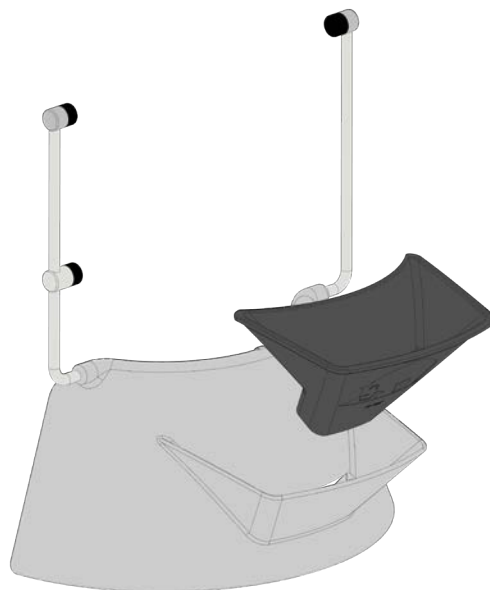
BRUK AV VARME INGREDIENSER:



Når en arbeider med varme ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, er det nødvendig å bruke påfyllingstrakten.

Påfyllingstrakten er laget av matgodkjent silikon og tåler ingredienser med en temperatur på opptil 200 °C.

Dersom påfyllingstrakten ikke brukes, må ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, ikke være varmere enn 60 °C.



MAKSIMUM 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

AR = Absorption Ratio
(væske i % av tørrstoff)

Beregning AR

1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

Beregning tørrstoff og væske

22 kg Gjærdeig, 60% AR
(tabell, maksimum kapasitet for maskinen AR30)

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{Maks. kapasitet} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

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

BETJENING AV MASKINEN:

Overbelastning:



Ikke overskrid maskinens kapasitet – se tabell side 5.

Ikke bruk for høy hastighet, se siden for anbefalte hastigheter side 7.

Bruk riktig verktøy.

Større klumper fettstoffer eller nedkjølte ingredienser skal findeles før de legges i bollen.



Hvis maskinen overbelastes over lengre tid, vil driften avbrytes. **OL** vises i maskinens display. Etter en kort stund bytter displayet tilbake til normaltilstand, og maskinen kan startes igjen.

Hastighetsvalg:



Med produkt i bollen skal maskinen alltid startes på laveste hastighet.

Du kan bare endre hastigheten mens maskinen går.

Før du stopper maskinen, må du sette håndtaket for hastighetsregulering tilbake til laveste hastighet (fig. 4).

Fremgangsmåte for innstilling av håndtaket for hastighetsregulering til laveste hastighet hvis maskinen stoppes i høy hastighet:

(Oppstår når mikseren stopper mens den bruker , miksetiden løper ut, nødstoppen aktiveres eller sikkerhetsvernet åpnes)

Hvis det er produkt i bollen, fjern verktøyet fra bajonetten.

Plasser bollen i armene.

Lukk sikkerhetsvernet.

Løft bollen til arbeidsstilling.

Start mikseren:

Flytt hastighetsvelgeren til laveste hastighet (fig.4).

Slå av mikseren.

Fig. 2

Maskin med åpent sikkerhetsdeksel, senket bolle og montert redskap..

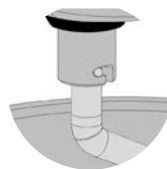
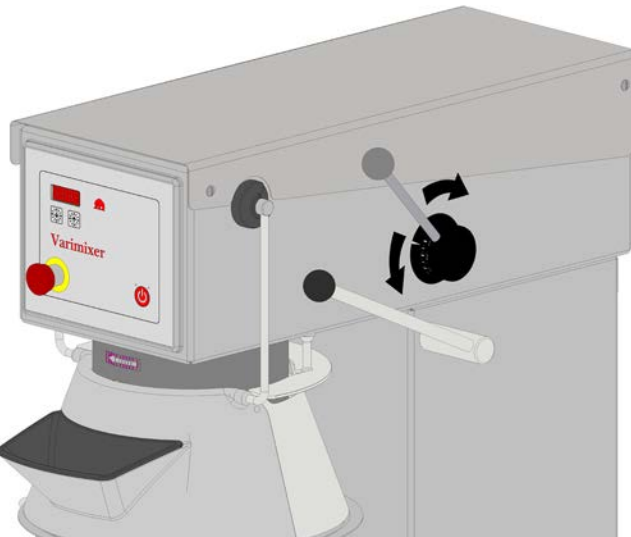


Fig. 4 Hastighetsvelger



Riktig bruk av verktøy:



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.

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	

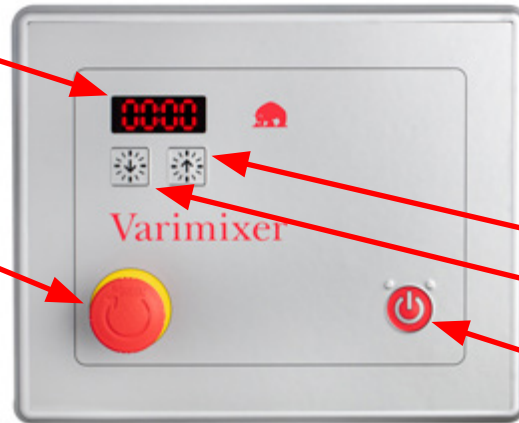
Slå av mikseren – Trykk på nødstoppen Slå på mikseren – Vri nødstoppen med klokken

Timer [mmss]

Tilbakestill timeren ved å trykke på de to timerknappene samtidig. Tiden vises i minutter og sekunder.

Nødstop

Bare for bruk i nødsituasjoner og for å slå av mikseren



Tiden opp

Tid ned

Start/stopp (pause)

Skal brukes når du sjekker innholdet i bollen eller på annen måte setter mikseren på pause

Før du starter mikseren:

Ingredienser kan fylles i bollen når som helst før mikseren startes.

1. Plasser verktøyet i bollen.
 2. Plasser bollen i armene.
 3. Monter den bakre delen av sikkerhetsvernet.
 4. Ta verktøyet og lås det i bajonettfestet.
 5. Løft bollen til arbeidsstilling.
 6. Monter den fremre delen av sikkerhetsvernet
- Still inn en driftstid om ønskelig.

Mikseren er nå klar til å startes.

Starte mikseren:

Trykk på  for å starte mikseren.

Vri hastighetsvelgeren (fig. 4) bakover til ønsket hastighet er oppnådd (legg merke til de anbefalte maksimumshastighetene på side 6).

Mikseren vil gå til tiden som er stilt inn på timeren løper ut, eller til brukeren stopper mikseren.

Bruke nødstop til å stoppe mikseren:



Nødstop skal bare brukes i nødsituasjoner og for å slå av mikseren Ikke brukt ved normal drift.

Hvis nødstoppen er aktivert eller hovedstrømforsyning til mikseren slås av, slutter verktøyet å rotere, og timeren tilbakestilles til null.

Timer gjentar automatisk forrige innstilling:

Når driftstiden løper ut, slutter verktøyet å rotere, timeren viser kort [0000] og vil deretter vise forrige valgte driftstid.

Mer om timeren:

Timerinnstillinger på opptil 90 minutter

Hvis driftstid ikke er valgt, vil displayet vise tiden som har gått siden mikseren ble startet.



Flytt hastighetsvelgeren tilbake til laveste hastighet (fig. 4) før mikseren stoppes.

Stopp mikseren uten å nullstille timeren (pause)

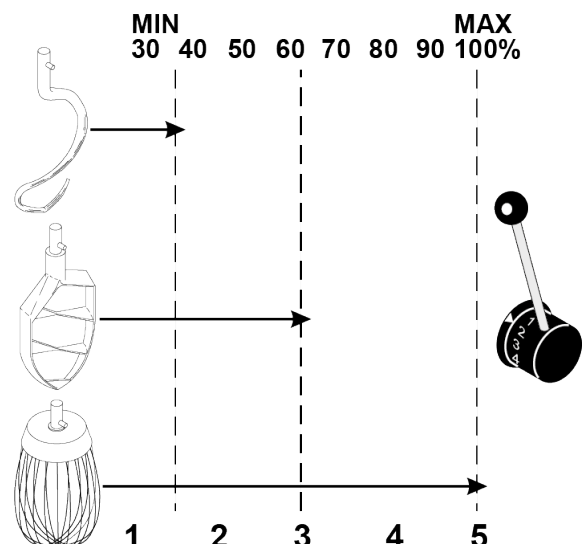
Hvis det er nødvendig å helle i ingredienser eller sjekke innholdet i bollen, kan mikseren settes på pause uten å tilbakestille timeren.

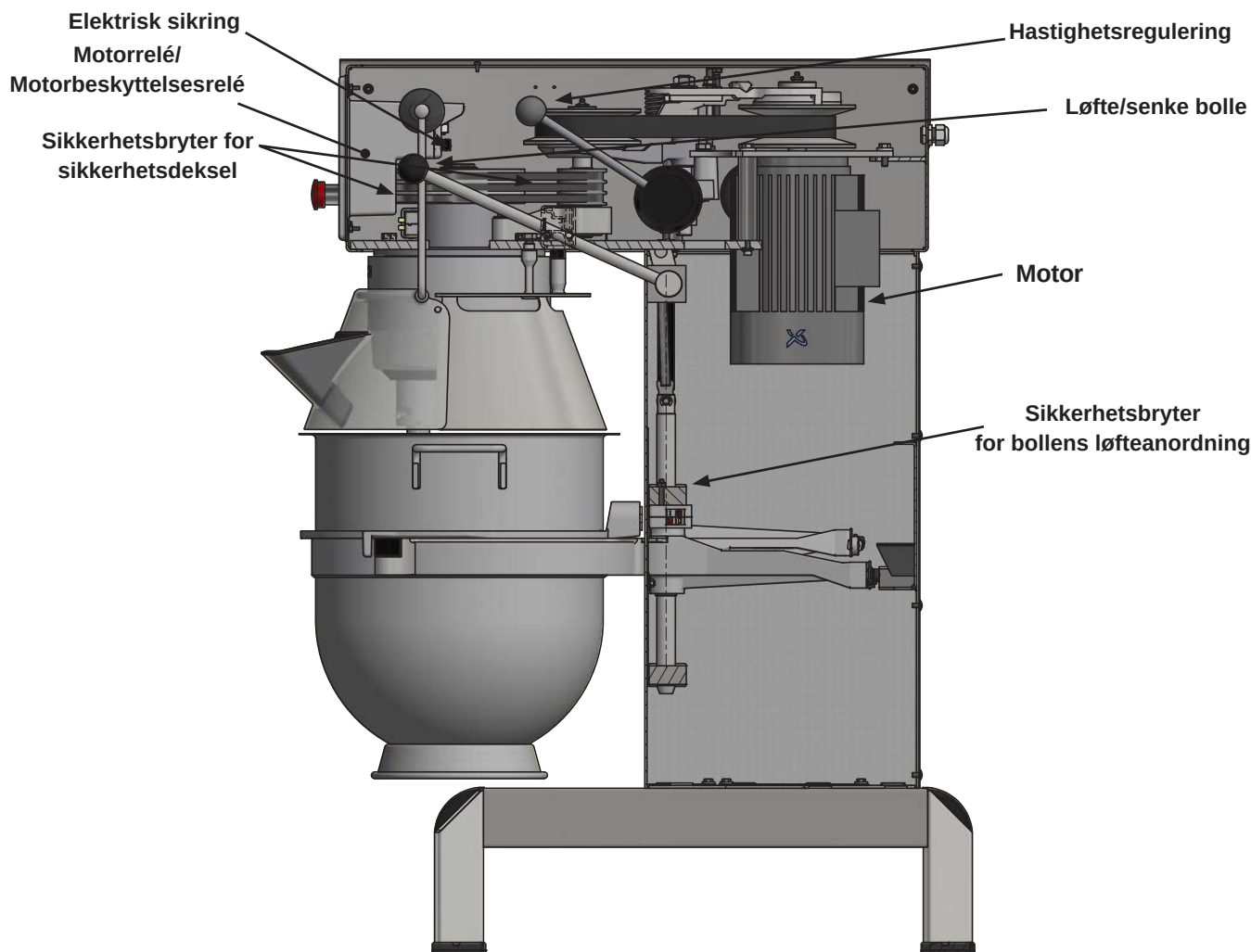
- Trykk på , mikseren stopper
- Sikkerhetsvernet kan nå åpnes og bollen kan senkes. Lukk sikkerhetsvernet og/eller løft bollen for å starte mikseren igjen. Mikseren kan nå startes ved å trykke på , timeren fortsetter å telle ned.

Tilbakestill timeren:

Tilbakestill timeren ved å trykke på de to timerknappene samtidig.

ANBEFALTE MAKSIMUMSHASTIGHETER:





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

VEDLIKEHOLD OG SMØRING:

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

Fig 5, Smøring av trinnløst gir og andre bevegelige deler:

OBS! Spesialfett!

(Bruk fettsprøyten som følger med maskinen.) Start maskinen og øk hastigheten til ca. 50 %. Stopp maskinen (bruk nødstoppet), og åpne lokket på toppen av maskinen. Øverst på hver av de to akslene til remskivesettet er det en smørenippel (fig. 5, pkt. 1). Press fett gjennom smøreniplene inntil motstanden i fettsprøyten øker, eller til det kommer fett ut mellom akslen og remskivene.



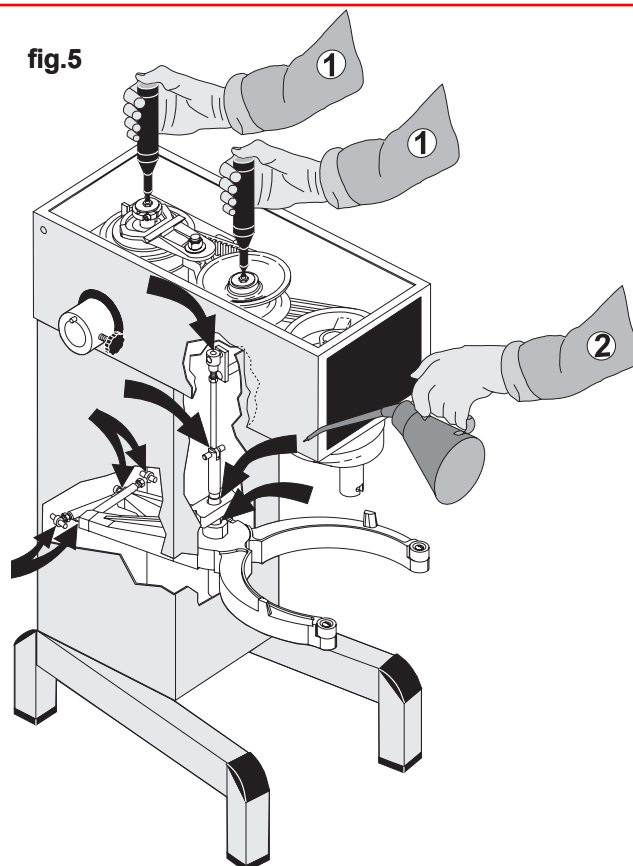
Start ikke maskinen før skruene som holder fast lokket, er satt i.

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. 5 pkt. 2) med oljekanne.

fig.5



Fettyper:

Til akslene i remskivesettene: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Ved reparasjon av mikserhode: Smør tannhjul og tannkrans med: **CASTROL Molub- Alloy OG 936 SF Heavy.**

Ved reparasjon av hjelpetrekk: Hjelpetrekket fylles med 0,35 liter: **TOTAL CERAN CA.**

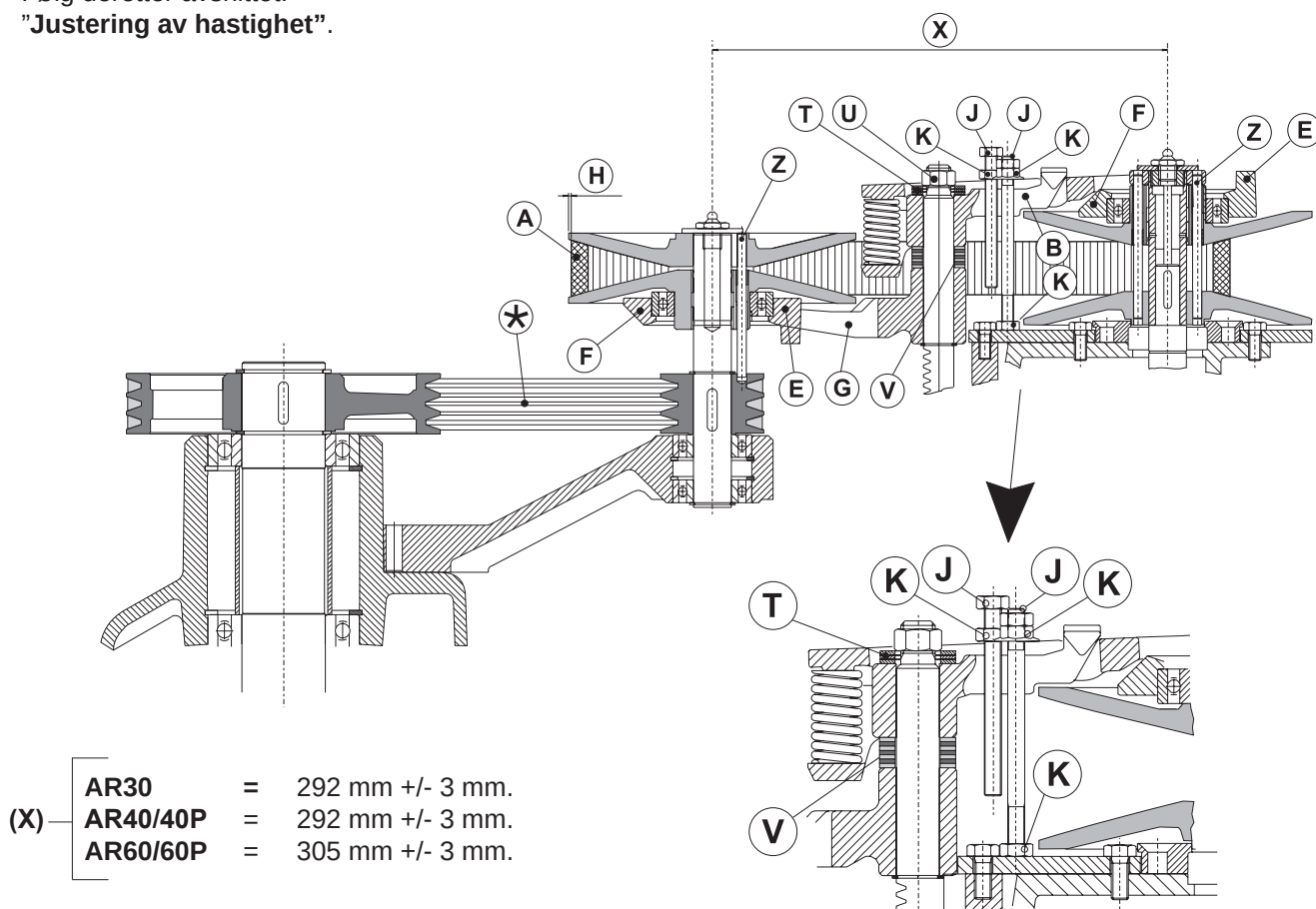
JUSTERING AV BRED KILEREM:

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

1. Start med å stramme kileremmene (*).
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 girskiftegauffen (G), og på det bakre remskivesettet plasseres utenfor gauffen for remstrammer (B), (begge skal vende bakover).
5. Toleransen i transmisjonen kan forårsake at den brede kileremmen (A) treffer remskivesettens stifter (Z) når hastigheten er økt. I tilfelle må avstanden (X) reduseres.
6. Følg deretter avsnittet: "Justering av hastighet".

JUSTERING AV HASTIGHET:

1. Juster reguleringsarmens stoppskruer (J) slik at målet (H) er 1–2 mm på fremre og bakre remskive ved henholdsvis lav og høy hastighet. Stram kontramutrene (K) når hastigheten er korrekt.
2. Toleransen i transmisjonen kan forårsake at den brede kileremmen (A) treffer remskivesettens stifter (Z) når hastigheten er justert. I tilfelle må avstanden (X) reduseres, se "Justering av bred kilerem", og hastigheten justeres på nytt.



JUSTERING AV BOLLEFASTSPENNING:

Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon. Løsne kontramutrene (1) (fig. 6). 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 bolten ½ omdreining.

Justeringsdiametere måles innvendig mellom bollestøttene:

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

JUSTERING AV BOLLESENTRERING:

Løsne kontramutrene (1) (fig. 6). 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 bolten skru **ut** av utvidelsesrøret og den andre **inn** i utvidelsesrøret. Kontroller med grinden og dreimikserhodet for hånd før spenningen kobles til.

JUSTERING AV BOLLEHØYDE:

Avstanden (X) måles fra undersiden av bajonett huller til flaten på bollestøtten som bollen hviler på (fig. 7a). Bollestøtten skal være hevet til normal arbeidsposisjon.

Bollehøyde (X)	AR30	=	162mm
	AR40	=	162mm
	AR60	=	178mm

Senk bollestøttene ned på en trekloss så vekten av dem ikke belaster løftesystemet. Løsne kontramutteren (1) (fig. 7). Ta ut låsesplinten (2). Ta ut løftepinne (3). Løftebolten (4) er nå fri, og kan skrues ut eller inn i løftemuttern (5) inntil rett høyde for bollestøttene er nådd.

fig. 7a Måling av bollehøyde

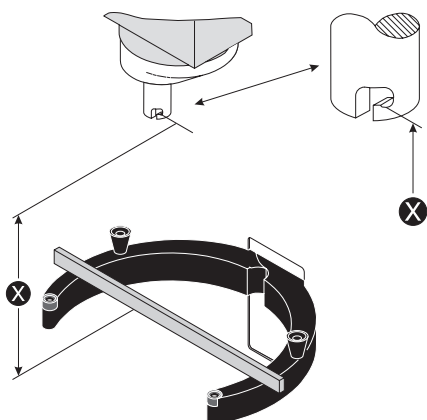


fig. 6 Justering av bollefastspenning og bollesentrering

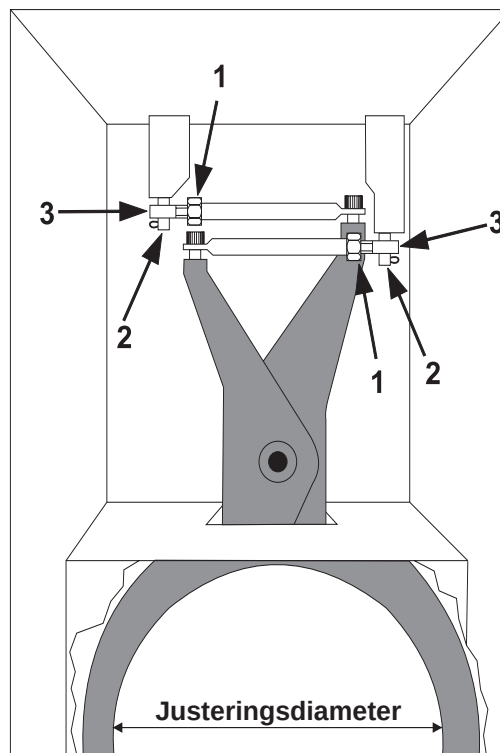
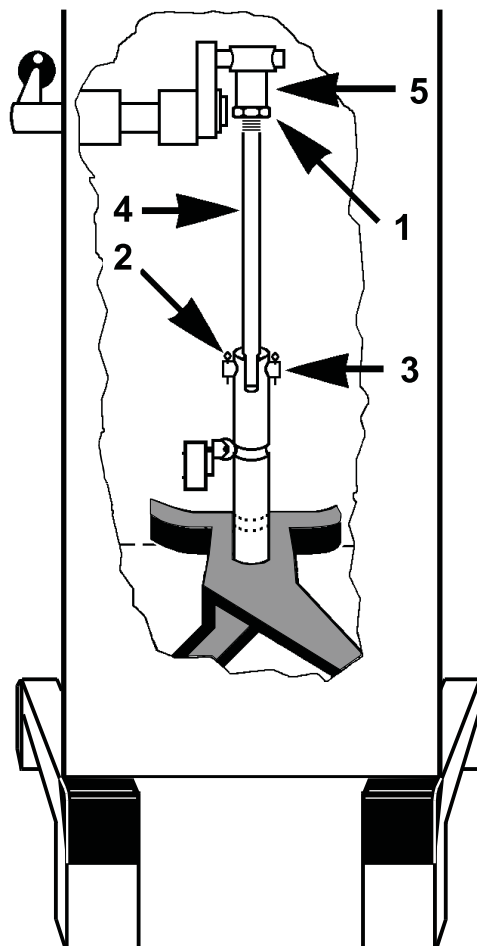


fig. 7b Justering av bollehøyde



FEILLISTE: Ved andre feil, kontakt leverandøren.

Det kommer en klaprende lyd fra maskinens lukkede del.

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

Maskinen skifter hastighet av seg selv.

Minimums- og maksimumshastigheten endrer seg.

Bollen sitter for stramt eller for løst.

Redskapet slår mot siden av bollen.

Redskapet slår mot bunnen av bollen.

LØSNINGMULIGHETER:

Justering av bred kilerem

Justering av bred kilerem

Justering av bred kilerem

Justering av hastighet

Justering av bollefastspenning

Justering av bollesentrering

Justering av bollehøyde

FEILKODER VIST PÅ SKJERMEN:

OL:

Hvis maskinen er overbelastet, stopper motoren og det står **OL** for "overbelastning" i displayet.

- La maskinen avkjøles.
- Hvis maskinen ikke går over til normal modus, må reléet tilbakestilles manuelt.
- Se avsnittet "Manuell tilbakestilling og avbrytning av start" eller "Åpne start" etter stopp i høy hastighet" på side 6.

EE1:

Hvis maskinens kjel ikke er i arbeidsstilling etter trykk på start, står det **EE1** på displayet.

- Plasser kjelen i kjelebøylene, og løft bøyle og kjel til arbeidsstilling

EE2:

Hvis maskinens kjel ikke er i arbeidsstilling etter trykk på start, står det **EE2** på displayet.

- Monter baksiden og fronten av sikkerhetsskjermen riktig

EE6:

Hvis maskinen viser **EE6** etter trykk på start, er maskinens startrelé ikke aktivert riktig.

- Kontakt en tekniker for kontroll av maskinens startrelé

ELEKTRISK SIKRING:

Maskinen er beskyttet av en sikring. Sikringen er innebygd på baksiden av kontrollpanelet.



MANUELL TILBAKESTILLING AV MOTORBESKYTTELSESRELÉ:

Motorbeskyttelsesreléet er plassert bak kontrollpanelet.

Slik får du tilgang til motorbeskyttelsesreléet:

Koble maskinen fra strømmettet.

Fjern toppdekselet.

Koble kabler til kontrollpanelet.

Fjern de fire mutrene som holder kontrollpanelet på plass (nøkkelbredde 8 mm).

Fjern kontrollpanelet.

Skru av de fire mutrene (nøkkelbredde 8 mm) for den svarte dekselboksen.

Løft forsiktig dekselboksen, da motorbeskyttelsesreléet er plassert inne i dekselboksen.

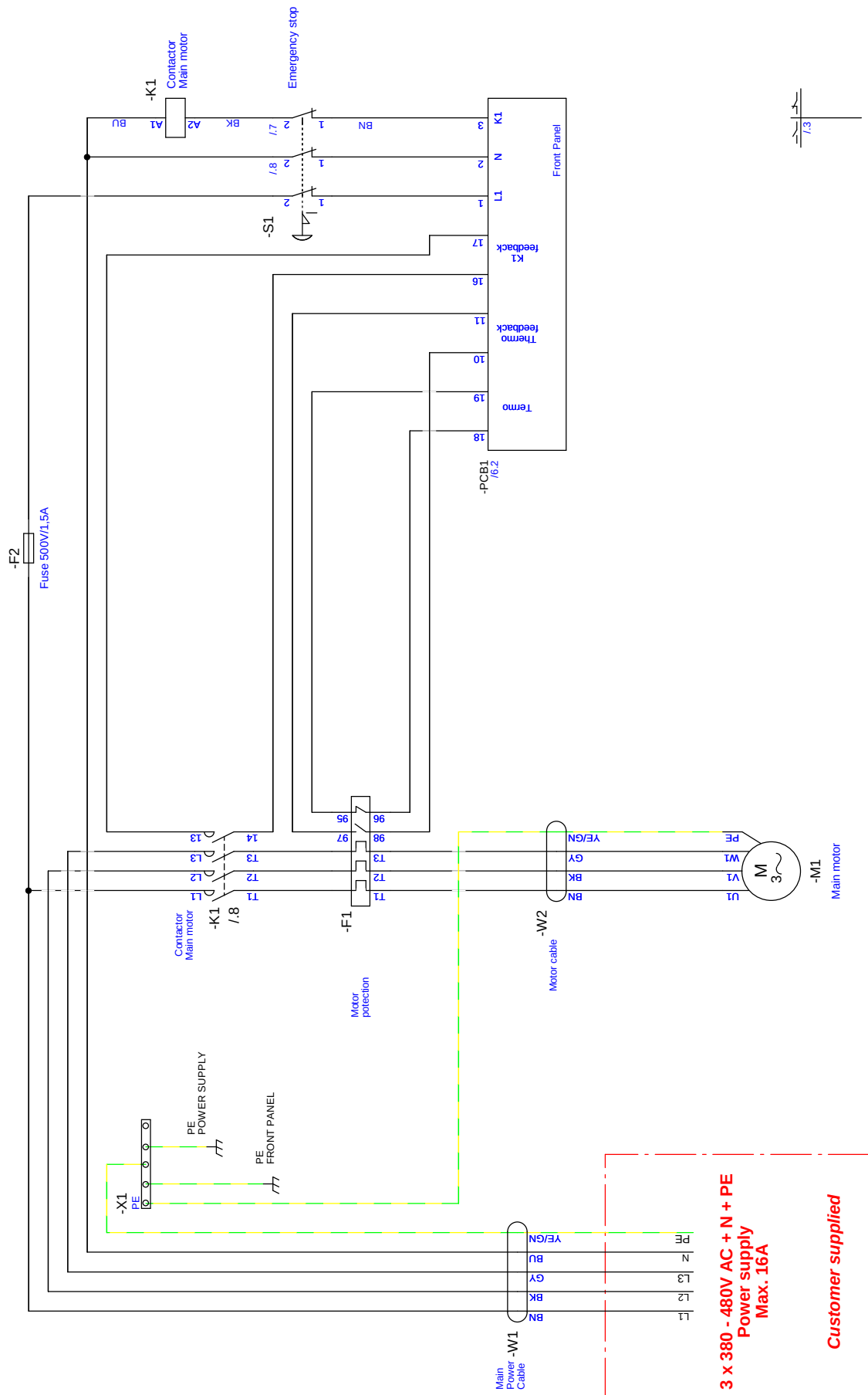
Tilbakestill reléet ved å trykke på den røde knappen på toppen av reléet.

Montering skjer i omvendt rekkefølge.

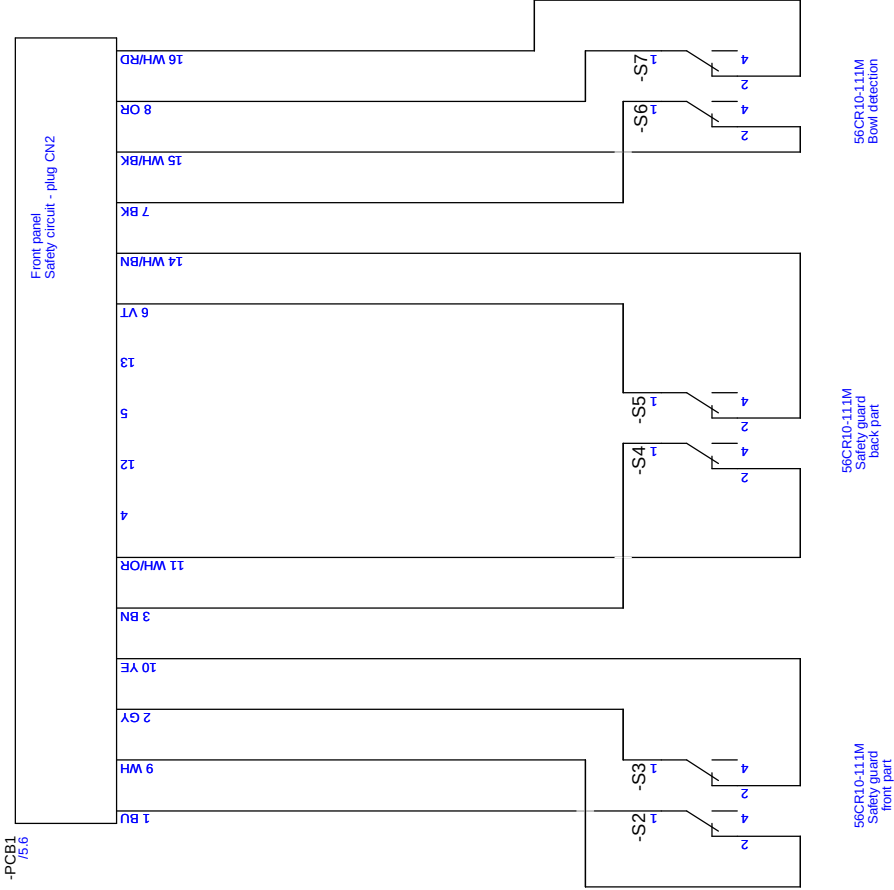


Denne siden er tom med hensikt

PRINSIPP ELEKTRISK DIAGRAM:



PRINSIPP ELEKTRISK DIAGRAM:



Rengjøringsveiledning for Varimixer AR30, AR40, AR60.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S¹ satt sammen tabellen nedenfor som hjelp til å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner. Viktigheten av rengjøring i de ulike sonene av mikseren er illustrert med farger.*

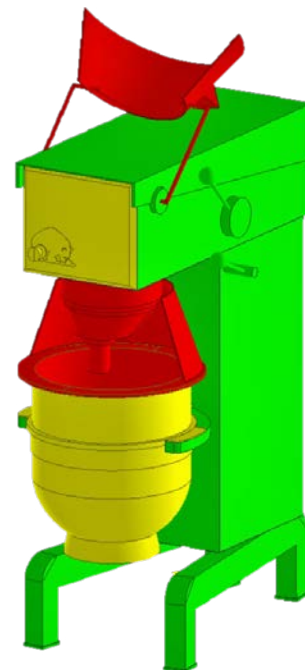
Mikseren deler består hovedsakelig av rustfritt stål EN1.4301 (AISI 304). For å unngå at stålet korroderer, må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C.
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe opp ståloverflaten.
- Etter bruk av kjemikalier skal mikseren alltid vaskes med rent vann av drikkevannskvalitet.

Bolleringen og noen redskaper er laget av aluminium:

- Ved vask av aluminium skal pH-verdien alltid ligge mellom 5,0 og 8,0.

Før du begynner rengjøringen, fjernes alle mikserens sikkerhetsanordninger og redskaper.



*  **Ikke matkontaktsone.**
= Lav risiko.

 **Sprut sone.**
= Moderat risiko.

 **Direkte kontaktsone for mat.**
= Høy risiko.

Rengjøring, trinn for trinn

Bolle.	Tøm bollen og skyll den med vann. Sett bollen i oppvaskmaskinen, eller vask for hånd med en myk svamp eller børste. NB! Bolleringen er laget i aluminium.
Redskap.	Fjern eventuelle matrester fra redskapene, og skyll med vann. NB! Dunk aldri vispen mot den øvre bolleringen eller andre gjenstander. Vask redskapene for hånd eller i oppvaskmaskin. Fjern alltid delen av rustfritt stål fra skrapebladet før rengjøring. NB! Noen redskaper kan være av aluminium.
Sikkerhetsanordninger.	Vask sikkerhetsanordninger for hånd eller i oppvaskmaskin.
Bajonetthus.	Sjekk alltid bajonetten der redskapene er festet med tanke på matrester. En fuktig klut eller svamp kan settes inn i bajonetten for å løsne matrester.
Frontpanel.	Tørk av frontpanelet med en lett oppvridd klut. Husk nødstoppet.
Mikser/stativ.	Vask alltid mikseren med bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling.

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

	Mikseren er klassifisert som IP32. Den må derfor kun tørkes av med en godt oppvridd, fuktig klut. NB! Sprut aldri vann på maskinen. Maskiner med oppgradert versjon IP-44 kan vaskes med skum. Avskylling må begrenses til tynne vannstrømmer, tilsvarende normalt regn. Vannet skal være rent og holde drikkevannskvalitet.
Bolleklemmesystem.	Vask alltid bolleklemmesystemet i åpen og lukket stilling. Vask bolleklemmesystemet med en godt oppvridd fuktig klut, som ved vask av stativet. Tørk rullene for bollelåsen for å fjerne vann og rengjøringskjemikalier.
Løftearm og hastighetskontroll.	Tørk av løftearmen og hastighetskontrollen med en godt oppvridd, fuktig klut.
Oppbevaring.	Bollen kan monteres på mikseren etter rengjøring. Hvis bollen oppbevares på mikseren, anbefaler vi å dekke den til. NB! For å unngå korrosjon av stålet, skal matvarer aldri oppbevares med høye konsentrasjoner av syre eller salt i bollen.

Desinfeksjon

Desinfeksjon krever sterke kjemikalier. Utfør alltid en vurdering av hvorvidt desinfeksjon av mikseren vil utgjøre noen forskjell for matsikkerheten for sluttproduktet.

NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på mikserens overflate, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen. Skyll og tørk alltid av mikseren med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet. Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Feil bruk av desinfeksjonsmidler kan skade mikseren.

Syrefast rustfritt stål

Ved produksjon av svært syreholdige produkter og/eller produkter med høyt saltinnhold, og ved rengjøring med sterke kjemikalier, anbefaler vi å anskaffe mikserbolle og redskaper i syrefast rustfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfritt stål er mer korrosjonsbestandig og tåler til sammenligning klor (Cl-) -konsentrasjoner under 50 ppm ved temperaturer opp til 100 °C.

For mer informasjon om rengjøring av mikserer fra Varimixer A/S, se vår nettside: <https://varimixer.com/>

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, 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; Miejsce, 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



Varimixer

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

