

AR

Bruksanvisning



Gyldig fra maskinnummer:

AR80 : 80002012

AR100 :100002125

AR80 VL-1, VL-1S
AR100 VL-1L, VL-1S



Varimixer

NO

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20080-1316
Oversettelse av den originale bruksanvisning
2023 06 28

INNHold:

Generelt.....	2
Utpakking.....	2
Sikkerhet.....	3
Installering av mikseren.....	3
Rengjøring.....	4
Fylleenhet.....	4
Mikserens maksimale kapasitet.....	5
Anbefalte maksimumshastigheter.....	5
Bruk av mikseren.....	6
Betjening av frontpanelet.....	7
Mikserens oppbygging.....	8
Vedlikehold og smøring.....	8
Justering av spesial-kilerem.....	9
Justering av hastighet.....	9
Justeringer av hastighet (lav- og høyhastighets kamskiver).....	10
Justering av bollefeste.....	12
Justering av bollesentrering.....	12
Justering av bollehøyde.....	13
Liste over feil og mulige løsninger.....	14
Feilkoder.....	14
Manuell tilbakestilling av motorbeskyttelsesrelé.....	15
Prinsippskisse for kretsskjema.....	16
Rengjøringsguide.....	20
Innholdet i samsvarserklæringen for maskiner.....	22

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

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



SIKKERHET:

Mikseren kan bare brukes, rengjøres og vedlikeholdes av opplært personell over 14 år. Følg alltid lokale lover og regler med særlig vekt på 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.

Mikseren 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 mikseren.

Når mikseren flyttes, skal den være i oppreist posisjon hele tiden.

(VL-1, VL-1L) Mikseren må ikke trekkes eller løftes etter løftehåndtaket på bollen eller hastighetsvelgeren.



Ingredienser i pulverform:

Ikke hell pulveringredienser i bollen fra stor høyde.

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

Ikke øk til maksimal hastighet for fort.

INSTALLERING AV MIKSEREN:

Installer maskinen slik at det er plass for normal bruk og vedlikehold.

Gulvet på arbeidsområdet der maskinen er installert, må være fast, flatt og jevnt.

Mikseren må monteres med gummiføtter som eliminerer både risting og rusting. Hvis gulvet ikke er helt jevnt, kan avstandsstykker settes inn under mikserens føtter for å sikre at maskinen er i vater.

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

Omgivelsestemperaturen rundt maskinen må ikke overstige 45 °C

Tilkobling til strøm:



Mikseren skal kobles til strøm via et støpsel. Støpselet må være dimensjonert for min. 16 A, 230/400V~, IP44

Når du kobler til

3 faser + jord, bruk et 4-polet støpsel.

3 faser med 0 + jord, bruk et 5-polet støpsel.

Før mikseren kobles til strøm, må du kontrollere at spenningen og frekvensen som er trykt på maskinetiketten, er riktig i forhold til installasjonsstedet. Maskinetiketten er plassert øverst til høyre på mikseren.

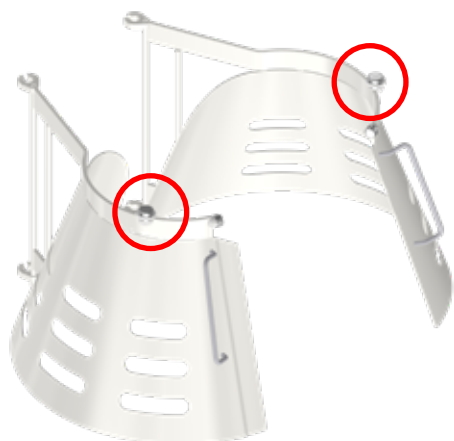
IGANGSETTING:

Maskin, bolle, verktøy og påfyllingstrakt må rengjøres før bruk – se avsnittet om Rengjøring, side 4.



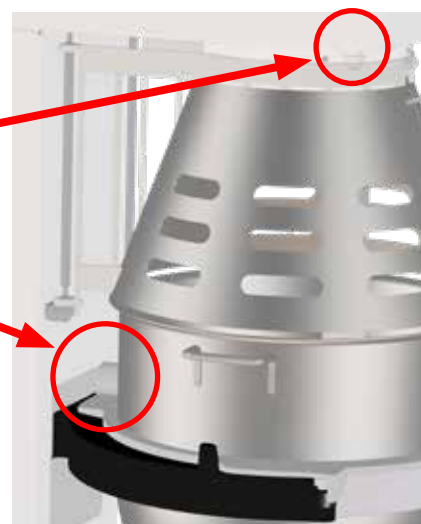
Advarsel for brukere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer osv.) Mikser og sikkerhetsvern er utstyrt med sterke magneter.

Område med magneter
Sikkerhetsvern.



Område med magneter
Sikkerhetsvern.

Område med magneter
Bolleregistrering.



KONTROLLERER ROTASJONSRETNINGEN TIL PLANETHODET:



Fjern verktøyet hvis det er montert, løft opp bollearmene med bollen til normal arbeidsstilling, og start mikseren. Kontroller rotasjonsretningen til planethodet: Planethodet må rotere i retningen som angitt av pilen over planethodet. Hvis rotasjonsretningen er feil, må 2 av fasetrådene til tilkoblingskabelen inverteres.



MASKINENS NETTOVEKT:

AR80	340 kg
AR100	395 kg

RENGJØRING:



Rengjøring kan bare utføres av opplært personell som er over 14 år.

Før rengjøring kobler du strømforsyningen fra maskinen ved å koble tilkoblingskabelen fra tilkoblingspunktet

Maskinen skal aldri skylles med slange.

For å bistå i utarbeidelsen av kundespesifikke rengjøringsplaner har Varimixer, basert på gjeldende lovgivning, utarbeidet detaljerte rengjøringsinstruksjoner som er inkludert på slutten av denne håndboken, og den nyeste versjonen finner du på varimixer.com

FJERNING AV SIKKERHETSVERN:



FYLLEENHET:



Når ingredienser skal tilsettes mens maskinen arbeider, må den medfølgende fylleenheten i rustfritt stål brukes.



MIKSERENS MAKSIMALE KAPASITET:

Kapasitet per blanding	Redskap		AR80	AR100
Eggehviter	Ballongvisp	L	4	5
Pisket krem	Ballongvisp	L	16	25
Smørkremglasur	Ballongvisp *	Kg	32	45
Potetstappe	Flatvisp *	Kg	43	54
Kaker (amerikansk fruktkake)	Flatvisp	Kg	40	55
Glasur, fondant	Flatvisp *	Kg	32	40
Urtesmør	Flatvisp	Kg	24	35
Kjøttbolle- / vegansk blanding	Flatvisp	Kg	48	60
Pasta, nudler (50 % AR)	Deigkrok **	Kg	32	45
Deig, hvete 50 % AR	Deigkrok	Kg	40	50
Deig, hvete 55 % AR	Deigkrok	Kg	47	58
Deig, hvete 60 % AR	Deigkrok	Kg	53	65
Deig, fullkorn 70% AR	Deigkrok	Kg	48	65
Deig, rugbrød	Deigkrok	Kg	54	80
Deig, surdeigsbrød	Deigkrok	Kg	48	65
Deig, glutenfri	Deigkrok	Kg	37	47

* Skrape anbefales

** Drift med lav hastighet anbefales

Lokale variasjoner i egenskapene til ingrediensene kan påvirke vannabsorpsjon, volum og bakeegenskaper, etc.

AR = absorpsjonsforhold

(væske i % av tørrstoffer)

Beregning AR

1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

Beregning tørrstoff og væske

65 kg deig, 60 % AR

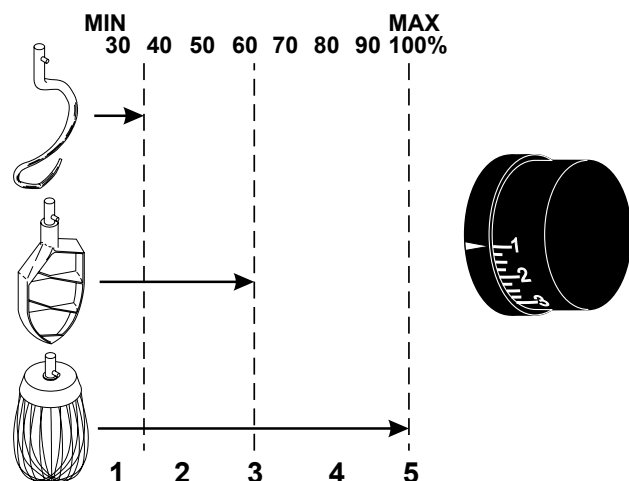
(benk, maksimal kapasitet for mikser AR100)

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

$$= \frac{65\ kg \times 100}{60 + 100} = 40,6\ kg$$

$$Væske = 65\ kg - 40,6\ kg = 24,4\ kg$$

ANBEFALTE MAKSIMUMSHASTIGHETER:



Overbelastning:



ikke overskrid maskinens kapasitet – se tabell ovenfor.

Ikke bruk for høy hastighet, se anbefalte maksimale hastigheter til venstre.

Bruk riktige verktøy.

Store klumper av fett eller kalde ingredienser må kuttes i mindre deler før de legges i bollen.



Overbelastning over en lengre periode vil avbryte mikseren. **OL** vises på mikserens display. Se avsnittet «Feilkoder vist på displayet» på side 14.

Anbefalte bruksområder for verktøy:

Ballongvisp	Flatvisp	Deigkrok
Krem, Eggehviter, Majones, og lignende	Kakedeig, Smørkrem, Vaffelrøre, Kjøttdeig og lignende	Brøddeig, Mørkt brød, og lignende

Riktig bruk av redskaper:



For produksjon av potetmos bør den spesielle vingevispen eller vispen med tykkere strenger brukes, alternativt flatvisp og ballongvisp.

Vispen skal ikke slås mot harde gjenstander, som kanten av bollen. Dette vil gjøre verktøyet levetid kortere fordi det gradvis blir deformert.

BRUK AV MIKSEREN:

VL-1 = Enkel mikser.

VL-1L = Automatisk senking av bolle

VL-1S = Automatisk hastighetsregulering og senking av bolle.

Fig. 1 Bruk

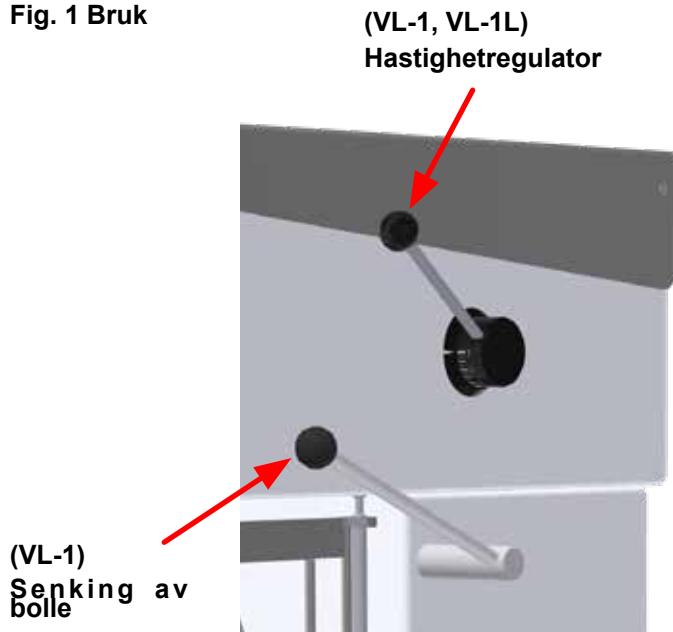


Fig. 2 Hastighetsindikator (VL-1S)

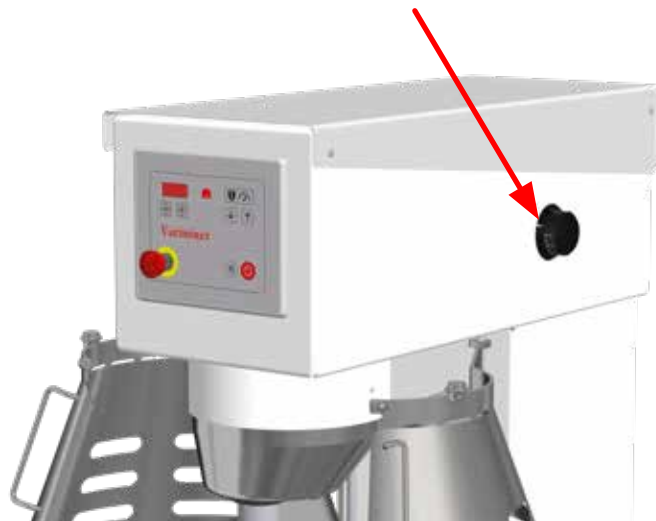


Fig. 3 Mikser med åpent sikkerhetsvern, senket bolle og montert verktøy.



TILKOBLINGSPUNKT TIL TILLEGGSUTSTYR (KUN AR80):



Legg merke til følgende for maskiner med uttak for montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter:

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

Les og følg alltid bruksanvisningen for verktøyet.

Juster maskinen til laveste hastighet.

Når du fester/fjerner verktøy, kobler du strømkabelen fra tilkoblingspunktet.

Før start:

Fjern alt blandevertøy fra maskinen.

Den tomme bollen settes i arbeidsstilling.

Lukk sikkerhetsvernet.

BETJENING AV FRONTPANELET:

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.

Tid ned

Tid opp

Nødstop

Bare for bruk i nødsituasjoner og for å slå av mikseren



(VL-1L, VL-1S) Bolle ned /
(VL-1S + Hastighet ned)

(VL-1L, VL-1S) Bolle opp /
(VL-1S + Hastighet opp)

Start/stopp -
(VL-1 - Pause)

Pausefunksjon

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

(VL-1L, VL-1S)
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. Ta verktøyet og lås det i bajonettfestet.
4. Løft bollen til arbeidsstilling.
5. Lukk sikkerhetsvernet, (fig. 3).

Still inn en driftstid om ønskelig.

Mikseren er nå klar til å startes.

Starte mikseren:

Trykk på  for å starte mikseren.

Stille inn hastigheten.

(VL-1, VL-1L) Vri hastighetsvelgeren (fig. 1) bakover til ønsket hastighet er oppnådd.



Vri hastighetsvelgeren tilbake til laveste hastighet før mikseren stoppes.

(VL-1S) Trykk på hastighetsindikator  eller  på høyre side av mikserpanelet.

(Legg merke til anbefalte maksimumshastigheter på side 5).

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

Stoppe mikseren uten å nullstille timeren (pause)

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

- (VL-1) Trykk på , og mikseren stopper.
 - (VL-1L, VL-1S) Trykk på , mikseren stopper.
- Sikkerhetsvernet kan nå åpnes og bollen kan senkes.

Lukk sikkerhetsvernet løft bollen for å starte mikseren igjen. Mikseren kan nå startes ved å trykke på (VL-1)  / (VL-1L, VL-1S) , og timeren fortsetter å telle ned.

Tilbakestille timeren:

Tilbakestill timeren ved å trykke på de to timerknappene samtidig.

Automatisk senking av bollen (VL-1L, VL-1S):

Hvis timeren er i bruk, kan bollen automatisk senkes når tiden løper ut og mikseren stopper.

Dobbeltklikk på  mens mikseren kjører. Den grønne LED-lampen ved  blinker til mikseren stopper.

Når automatisk senking av bollen er valgt, er det viktig at du bruker  til å stoppe og starte mikseren, ellers vil valget bli tilbakestilt.



Nødstop skal bare brukes i nødssituasjoner og for å slå av mikseren. Ikke bruk nødstop i normal drift.

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

Timer gjentar automatisk forrige innstilling:

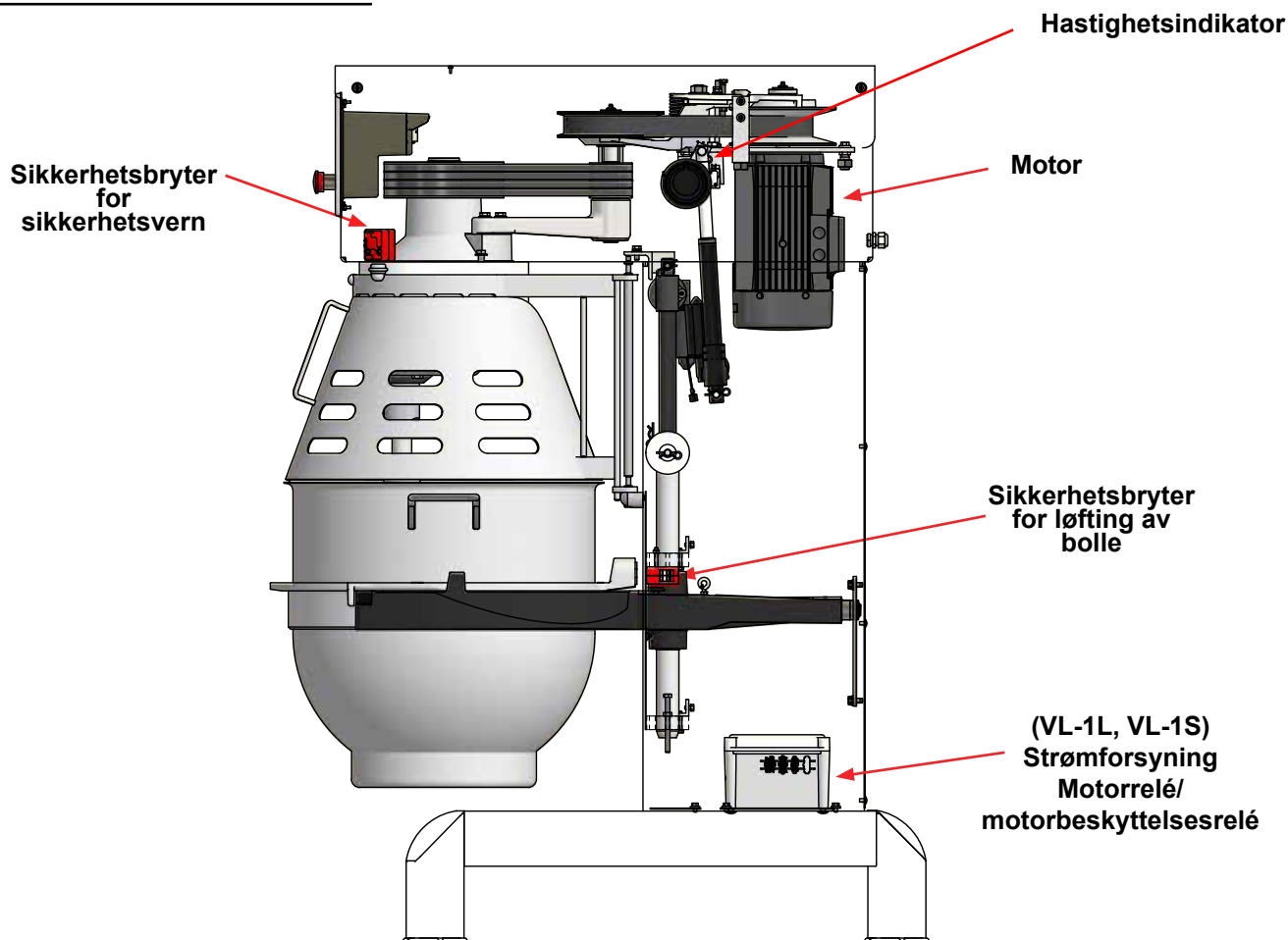
Når den innstilte tiden løper ut, slutter verktøyet å rotere, timeren viser kort [0000] og vil deretter vise forrige valgte driftstid.

Mer om timeren:

Timerinnstillinger på opptil 90 minutter.

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

MIKSERENS OPPBYGGING:



Før du reparerer eller justerer, må du slå av mikseren ved å koble fra strømkabelen.

VEDLIKEHOLD OG SMØRING:

Fig. 4, Smøring av uendelig variabelt gir og andre bevegelige deler:

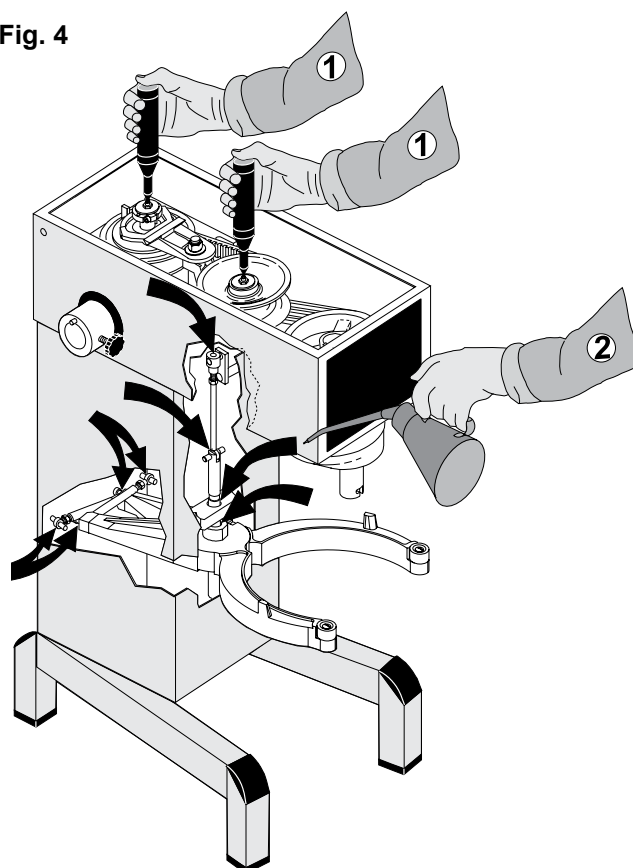
OBS. Spesialfett! (Bruk fettpistolen som følger med mikseren). Start mikseren og øk hastigheten til ca. 50 %. Stopp mikseren (bruk nødstop) og åpne lokket på toppen av mikseren. På toppen av hver av de to remskivesettakslene er en fettnippel (**fig. 4 punkt 1**). Trykk fett gjennom fettniplene til fettpistolen føles vanskelig å presse, eller til fett kommer ut mellom akselen og remskivene.



Mikseren må ikke startes før topplokket er på og skruene er strammet.

Start mikseren, og sett hastigheten tilbake til lav hastighet. Stopp mikseren og fyll fettpistolen med nytt fett slik at den er klar til neste gang smøring er nødvendig.

Fig. 4



SMØREOVERSIKT

Type smøremiddel	Område	Mängd	Frekvens	Forklaring
A	Drivremskive / aksler	Som kreves	60 timer	Fjern bakdekselet. Smør bollearmakselen
B	Planetarisk hode	250 gr.	Smurt for livet	Kun ved reparasjon, utført av en autorisert tekniker.
	Bollearmakselen Løfteguide Løfestang (AR80 VL-1)	Som kreves	3 år	Fjern bakdekselet. Smør bollearmakselen, føring-srull og vevstangskjøt
C	Tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr, hvis montert	300 gr.	Smurt for livet	Kun ved reparasjon, utført av en autorisert tekniker.

Type smøremiddel	Varimixer No.	Smøremiddel	Farge	Mat-kvalitet
A	R15-142 (fylt fettpistol) SM711 (400gr)	Total Multis XHV 2	Lysebrun	Nei
B	SM716 (400gr) Produsert før 04 2023	CASTROL Molub- Alloy OG 936 SF Heavy	Svart	Nei
	SM713 (400gr) Produsert etter 04 2023	Molykote G-1502 FM Anbefalt, ikke bland med andre smøremidler	Hvit	Ja
C	SM715 (400gr)	TOTAL CERAN CA	Lysebrun	Nei

JUSTERING AV SPESIAL-KILEREM:

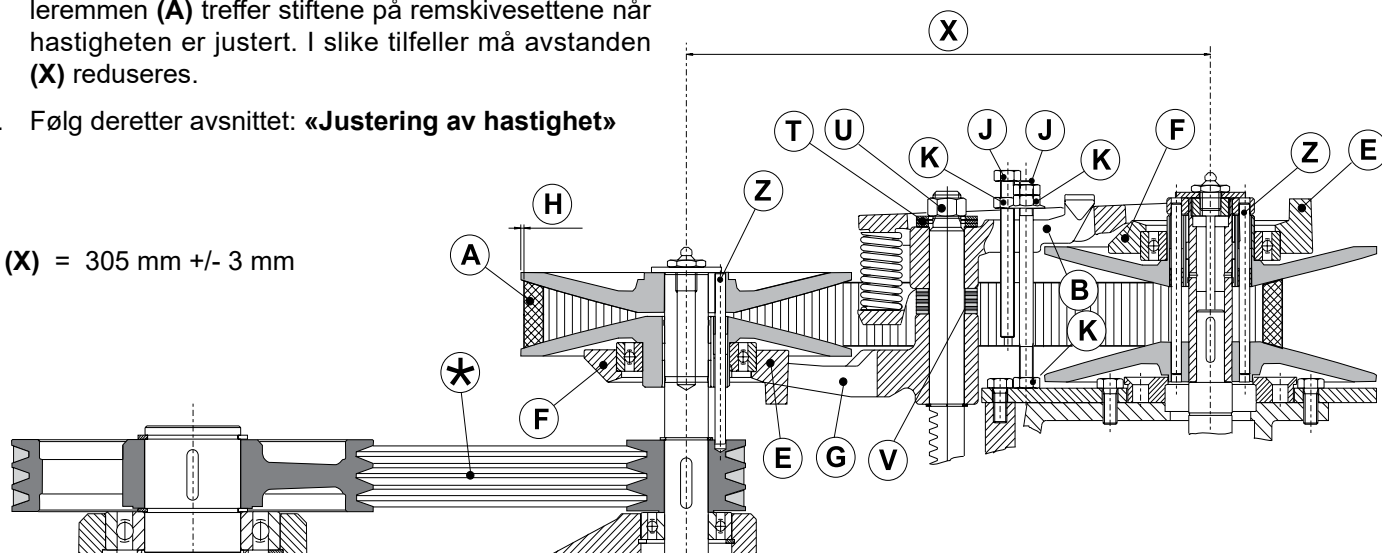
Avstanden (X) er bare veiledende, siden det avhenger av toleransen til spesial-kileremmen.

1. Start med å stramme kileremmene (*).
2. Stram spesial-kileremmen (A) ved å flytte en eller to skiver fra (V) til (T).
3. Start mikseren og la den gå mens mutteren (U) strammes. Ikke stram den for mye.
4. På det fremre remskivesettet må bolten (E) på vari-speed-kragen (F) plasseres inne i den nedre gaffelen (G) og på det bakre remskivesettet utenfor gaffelen for beltestrammer (B) (begge må peke bakover).
5. Toleranser i kraftoverføringen kan føre til at spesial-kileremmen (A) treffer stiftene på remskivesettene når hastigheten er justert. I slike tilfeller må avstanden (X) reduseres.
6. Følg deretter avsnittet: «Justering av hastighet»

(X) = 305 mm +/- 3 mm

JUSTERING AV HASTIGHET:

1. Stoppskruene (J) på hastighetsvelgeren bør justeres slik at målet (H) er **1–2 mm** på fremre og bakre remskive, henholdsvis ved lav og høy hastighet. Stram kontramutrene (K) når hastigheten er riktig justert.
2. Toleranser i kraftoverføringen kan føre til at spesial-kileremmen (A) treffer stiftene på remskivesettene (Z) når hastigheten er justert. I slike tilfeller må avstanden (X) reduseres, se «Justering av spesial-kilerem», og hastigheten må justeres på nytt.



JUSTERINGER AV HASTIGHET (LAV- OG HØYHASTIGHETS KAMSKIVER) VL-1S:

Før eventuell justering må bollen være i topposisjon og sikkerhetsvernet må være lukket.

Slå av strømmen til mikseren, dette må gjøres via nødstoppet. Fjern topplokket på mikseren.

Demonter akselen for hastighetsregulering: Armen (**fig. 5**) (**B**) frigjøres fra servomotorakselen ved å fjerne låsekilen (**C**) og stiften (**D**). Armen (**B**) må ikke løsnes fra akselen (**E**).

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

Løsne skruen i hastighetsindikatororklemmen (**H**), og fjern disken med pil (**I**)

Den manuelle hastighetsvelgeren (**J**) er plassert i akselen (**E**) slik at den peker oppover og fremover.

Slipp nødstoppen og start mikseren.

Drei håndtaket for manuell justering av hastighet til minimumshastighet til avstanden fra kileremmen til kanten av planetheremskiven er ca. 1 mm. se **fig. 5a**.

Stopp mikseren ved å trykke på nødstopp.

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

Vri kamskiven for minimumshastighet (**K**) til den aktiverer mikrobryteren. Stram skruen.

Slipp nødstoppen og start mikseren.

Drei håndtaket for manuell justering av hastighet til maksimumshastighet til avstanden fra kileremmen til kanten av motorremskiven er ca. 3 mm. **se fig. 5b**.

Stopp mikseren ved å trykke på nødstopp.

Vri kamskiven for maksimumshastighet (**L**) til den aktiverer mikrobryteren. Stram skruen.

Fjern den manuelle hastighetsvelgeren.

Monter servomotorakselen på armen (**B**) igjen. Det er viktig å sørge for at servomotoren ikke klemmes mot maskinsøylen, akselen (**E**) eller andre deler av mikseren.

Hvis servomotoren ikke er plassert riktig (i henhold til beskrivelsen ovenfor), løsnes de to skruene (**M**) og (**N**) som fester armen på akselen, og armen justeres. Nå må håndtaket for manuell hastighetsjustering monteres igjen, og kamskivene må justeres igjen.

Når min. og maks. hastighet er riktig justert, monteres hastighetsindikatororklemmen, disken med pilen og hastighetsindikatoren på nytt.

Kamskiver for minimum og maksimal hastighet er nå justert.

fig.5

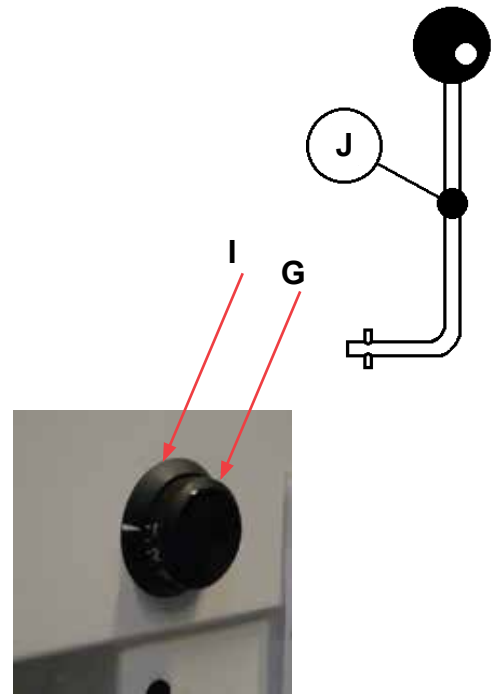
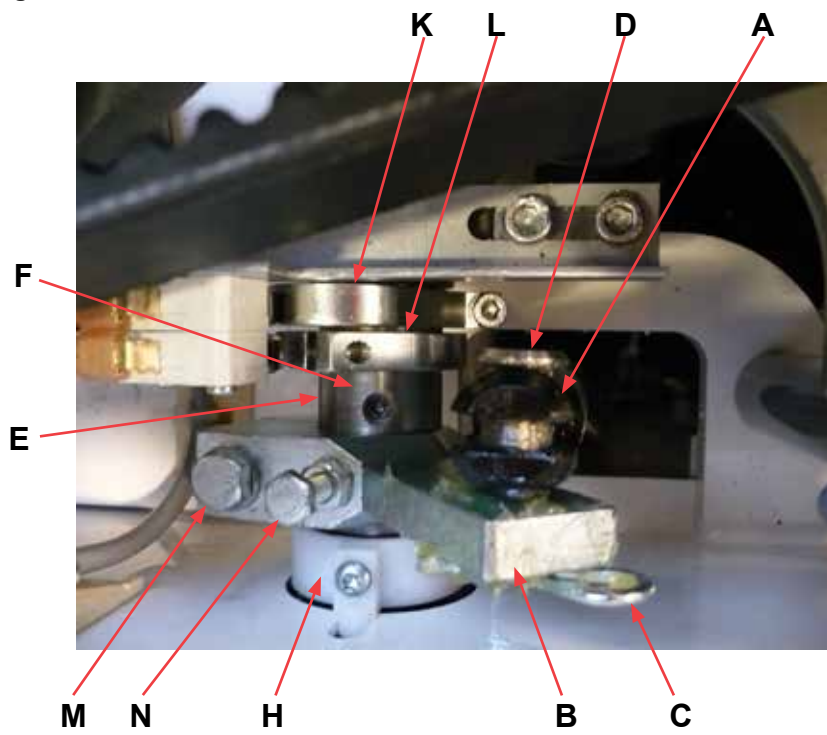


Fig. 5a

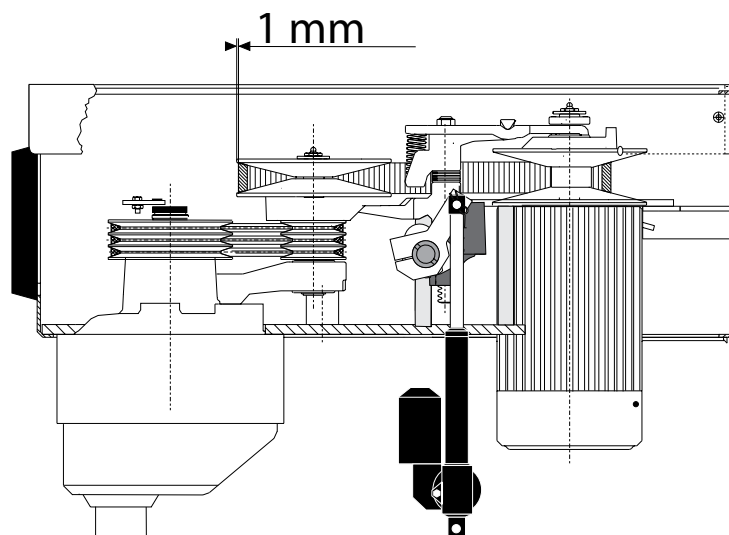
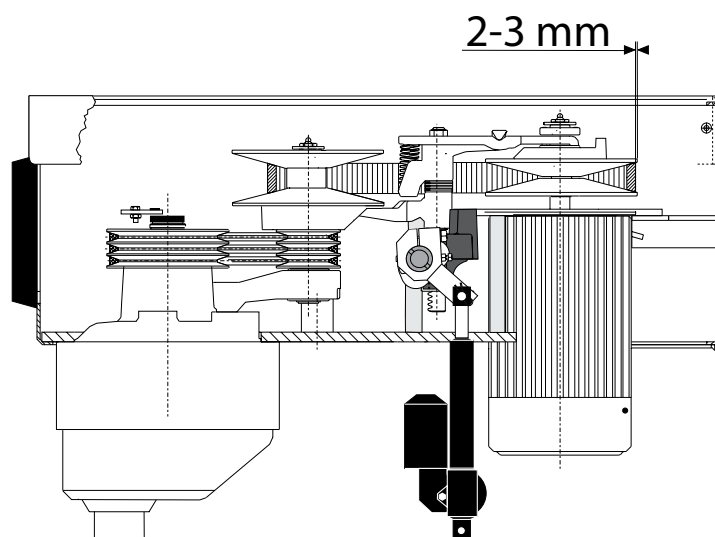


Fig. 5b



JUSTERING AV BOLLESENTRERING:

Finn først den nåværende bollesentreringen: monter flatvispen og bollen, og løft deretter bollearmene opp til normal arbeidsstilling. Med hånden snur du flatvispen og måler deretter avstanden mellom flatvisp og bollekant. Ved å fjerne bakdekselet er bollearmens styreplate nå tilgjengelig (E). Løsne skruene (D) (fig. 6b), og flytt bollearmens styreplate i ønsket retning. Snu flatvispen igjen og mål avstanden mellom flatvispen og bollen. Når bollen er sentrert, fester du bollearmens styreplate i den nye posisjonen, og skrur på bakdekselet.

JUSTERING AV BOLLEFESTE:

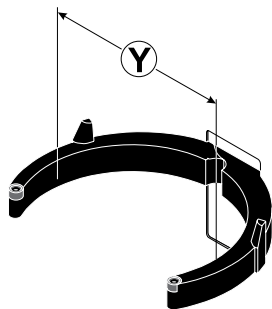
Bollearmene må heves til normal arbeidsstilling. Justeringsdiametere (Y) skal måles innvendig mellom bollearmene (fig. 6a):

Justering av
diameter (Y):

AR80	=	516 mm
AR100	=	554 mm

Hvis bollefestet er for løst, fjerner du låseringen (B) og trekker lageret (A) fra akselen (C). Lageret skal dreies 180° og monteres på akselen igjen. Det kan være nødvendig å snu begge lagrene. Til slutt må du kontrollere bollens sentrering og justere om nødvendig.

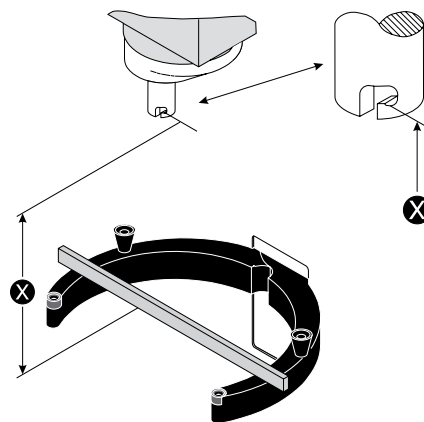
Fig. 6a Justering av diameter



MÅLING AV BOLLEHØYDE:

Avstanden (X) måles fra undersiden av bajonettullet til overflaten på bollearmene som bollen hviler på (fig. 7a). Bollearmene må heves til normal arbeidsstilling.

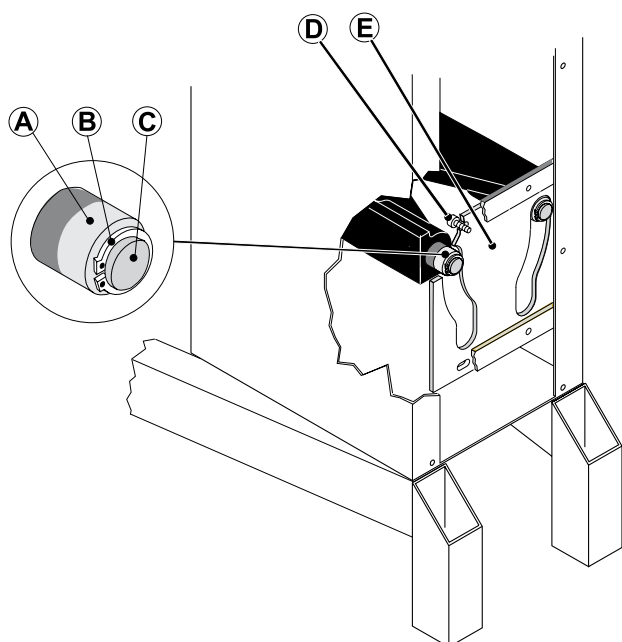
Fig. 7a Måling av bolle høyde



Bolle høyde (X):

AR80	=	233 mm
AR100	=	297 mm

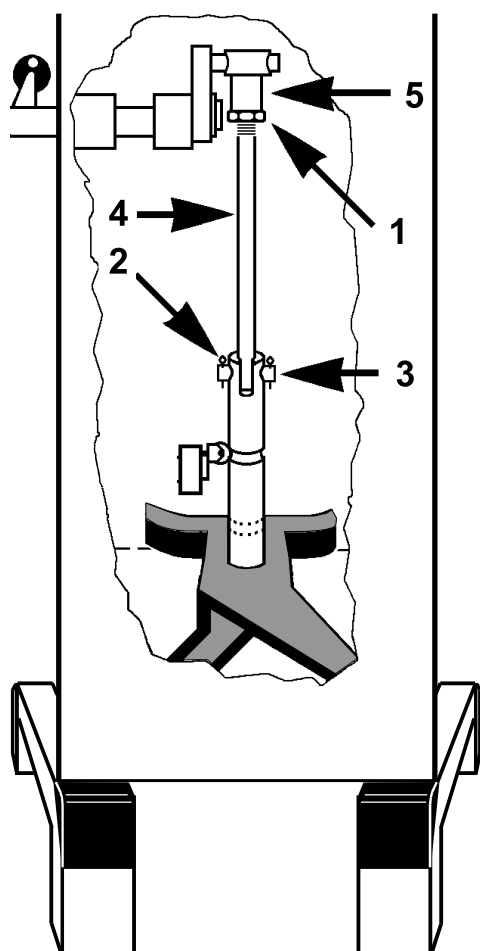
Fig. 6b Justering av bollesentrering og bolle feste



JUSTERING AV BOLLEHØYDE (VL-1):

Senk bollearmene ned på en treblokk slik at vekten av bollearmene ikke belaster løftesystemet. Løsne kontramuteren (1), (fig. 8a). Ta ut fjærlåsekilen (2). Ta ut løftestiften (3). Løftestangen (4) er nå løs og kan dreies lenger ut eller inn i løftemutteren (5), til riktig høyde på bollearmene nås. Deler monteres og kontramutteren strammes, slik at løftestangen holder riktig posisjon.

Fig. 8a Justering av bollehigh (VL-1):



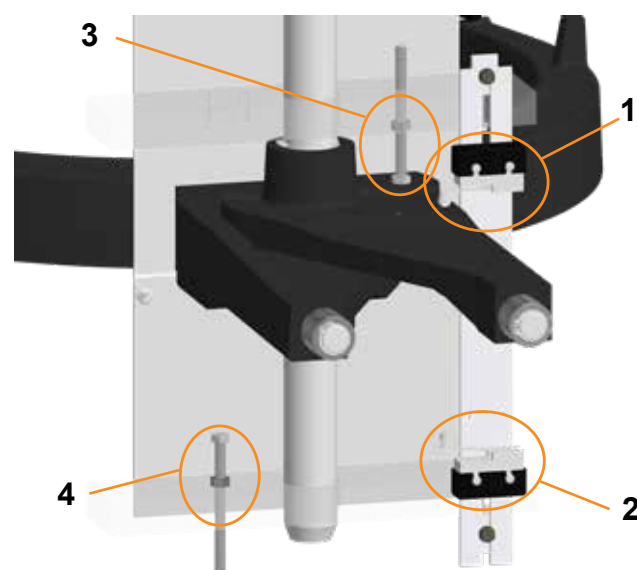
JUSTERING AV BOLLEHØYDE (VL-1L OG VL-1S):

Bollens øvre og nedre posisjon bestemmes av bryteren på toppen (1), (fig. 8b) og bunnen (2). Ved feil i bryterfunksjonen har maskinen fast stopp (3) og (4). Fast stopp er satt fra fabrikken.

Ved feil bollehigh, for eksempel etter utskifting av brytere, justeres høyden på skinnen med brytere slik at toppbryteren aktiveres 1 mm før fast stopp.

Det må sikres at bunnbryteren aktiveres minimum 1 mm før fast stopp.

Fig. 8b Justering av bollehigh (VL-1L, VL-1S):



LISTE OVER FEIL:**MULIG LØSNING:**

(Ved andre feil, kontakt leverandøren)

En raslende lyd fra den lukkede delen av mikseren.

«Mikseren begynner å «slå» når du elter deig som normalt ikke forårsaker noen problemer.»

Mikseren endrer hastighet av seg selv.

Minimums- og maksimumshastighetene endres.

Bollen er for stram eller for løs.

Verktøyet treffer sidene av bollen.

Verktøyet treffer bunnen av bollen.

Justering av spesial-kilerem

Justering av spesial-kilerem

Justering av spesial-kilerem

Justering av hastighet.

Justering av bollefeste

Justering av bollesentrering

Justering av bollehøyde

FEILKODER SOM VISES PÅ DISPLAYET:**OL:**

Motorbeskyttelsesreléet har stoppet maskinen, og **OL** vises i displayet for «overbelastning»

- La maskinen kjøle seg ned.
- Hvis maskinen ikke går over til normal modus, må reléet tilbakestilles manuelt.
- Se avsnittet «Manuell tilbakestilling av motorbeskyttelsesrelé» på side 15.

EE1:

Hvis bollen ikke er i riktig posisjon når du trykker på Start-knappen, vises **EE1** på displayet.

- Plasser bollen i understellet. Løft understell og bolle til riktig posisjon.

EE2:

Hvis sikkerhetsvernet ikke er riktig montert eller lukket når du trykker på Start-knappen, vises **EE2** på displayet.

- Kontroller at sikkerhetsvernet er riktig lukket.

EE6:

Hvis maskindisplayet viser **EE6** når du trykker på Start-knappen, betyr det at startreléet ikke ble aktivert riktig.

- Kontakt en tekniker for å sjekke startreléet.

ELEKTRISK SIKRING (VL-1):

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



MANUELL TILBAKESTILLING AV MOTORBESKYTTELSESRELÉ, VL-1:

Motorbeskyttelsesreléet er plassert bak kontrollpanelet.

Slik får du tilgang til motorbeskyttelsesreléet:

Koble strømmen fra maskinen.

Demonter topplokket.

Koble kabler til kontrollpanelet.

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

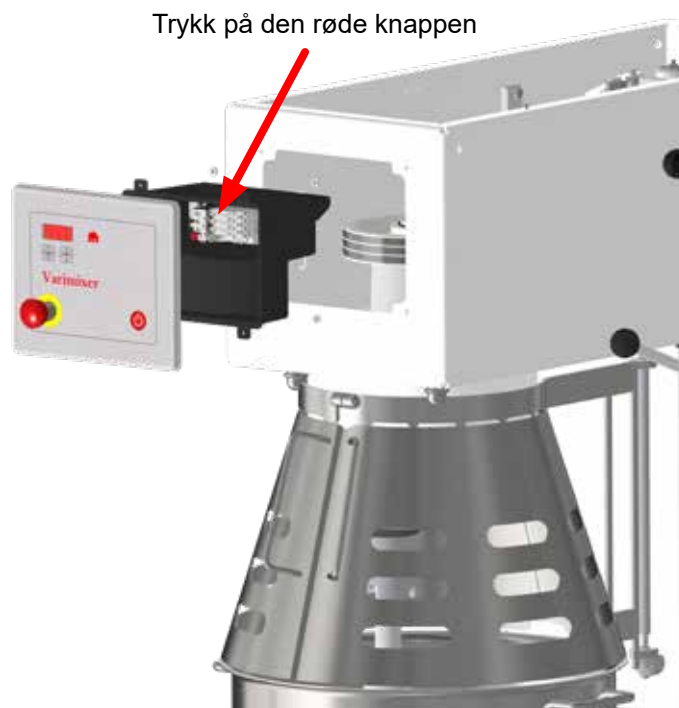
Demonter kontrollpanelet

Skrut av de fire mutrene (nøkkelbredde 8 mm) fra den svarte dekselboksen.

Løft forsiktig dekselboksen av, 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.



MANUELL TILBAKESTILLING AV MOTORBESKYTTELSESRELÉ VL-1L OG VL-1S:

Motorbeskyttelsesreléet befinner seg inni bunnen av maskinen inne i kabinettet.

Slik får du tilgang til motorbeskyttelsesreléet:

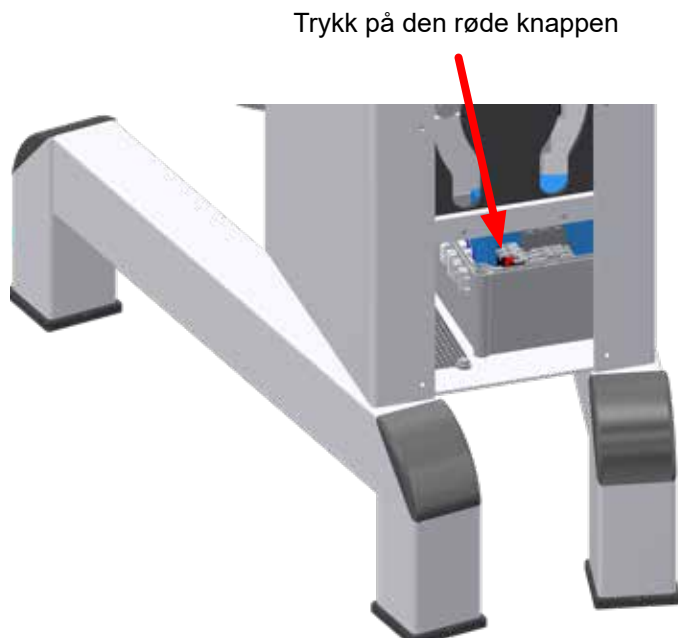
Koble strømmen fra maskinen.

Demonter dekselplaten.

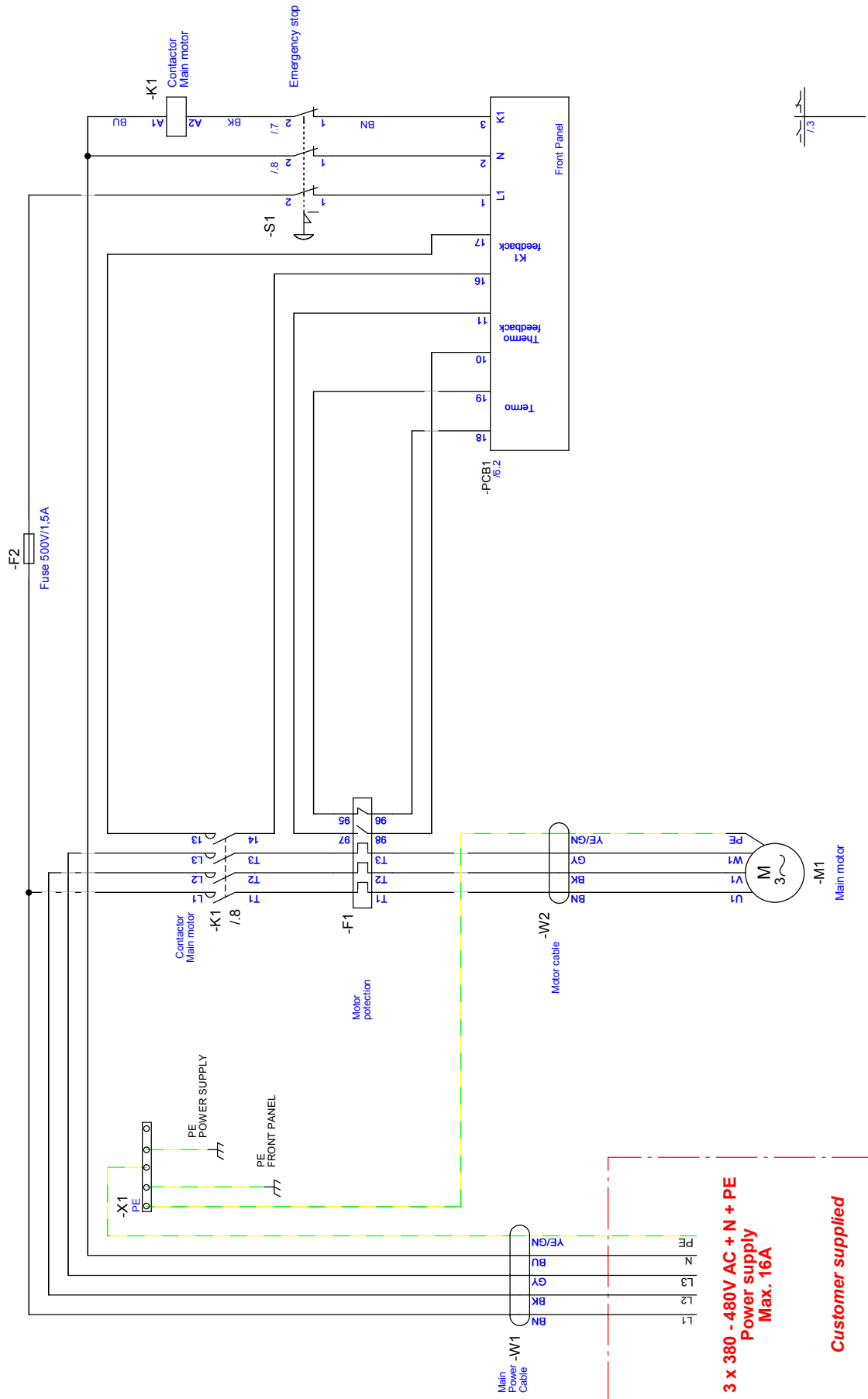
Skrut av kabinettdekselet.

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

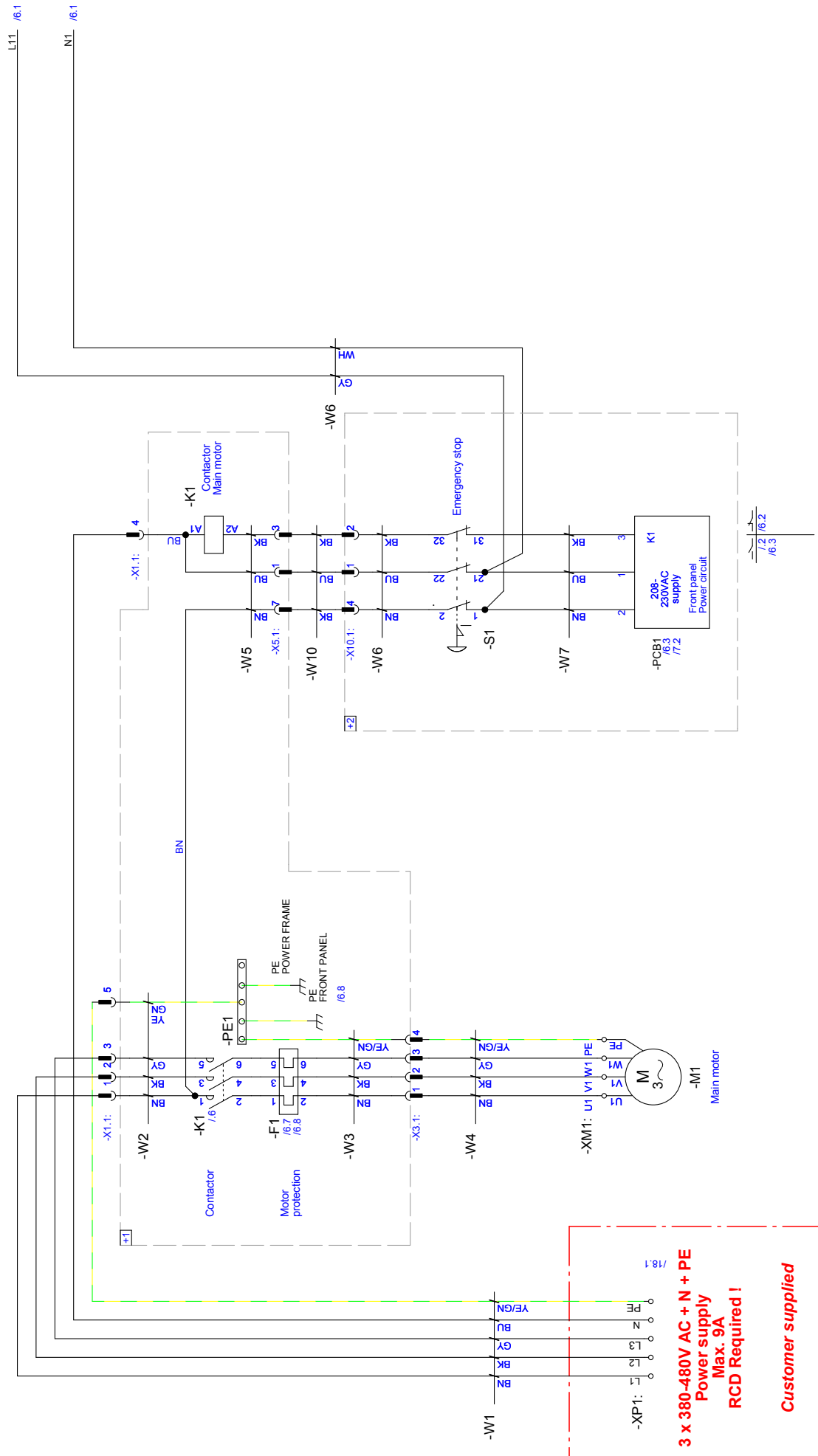
Montering skjer i omvendt rekkefølge.

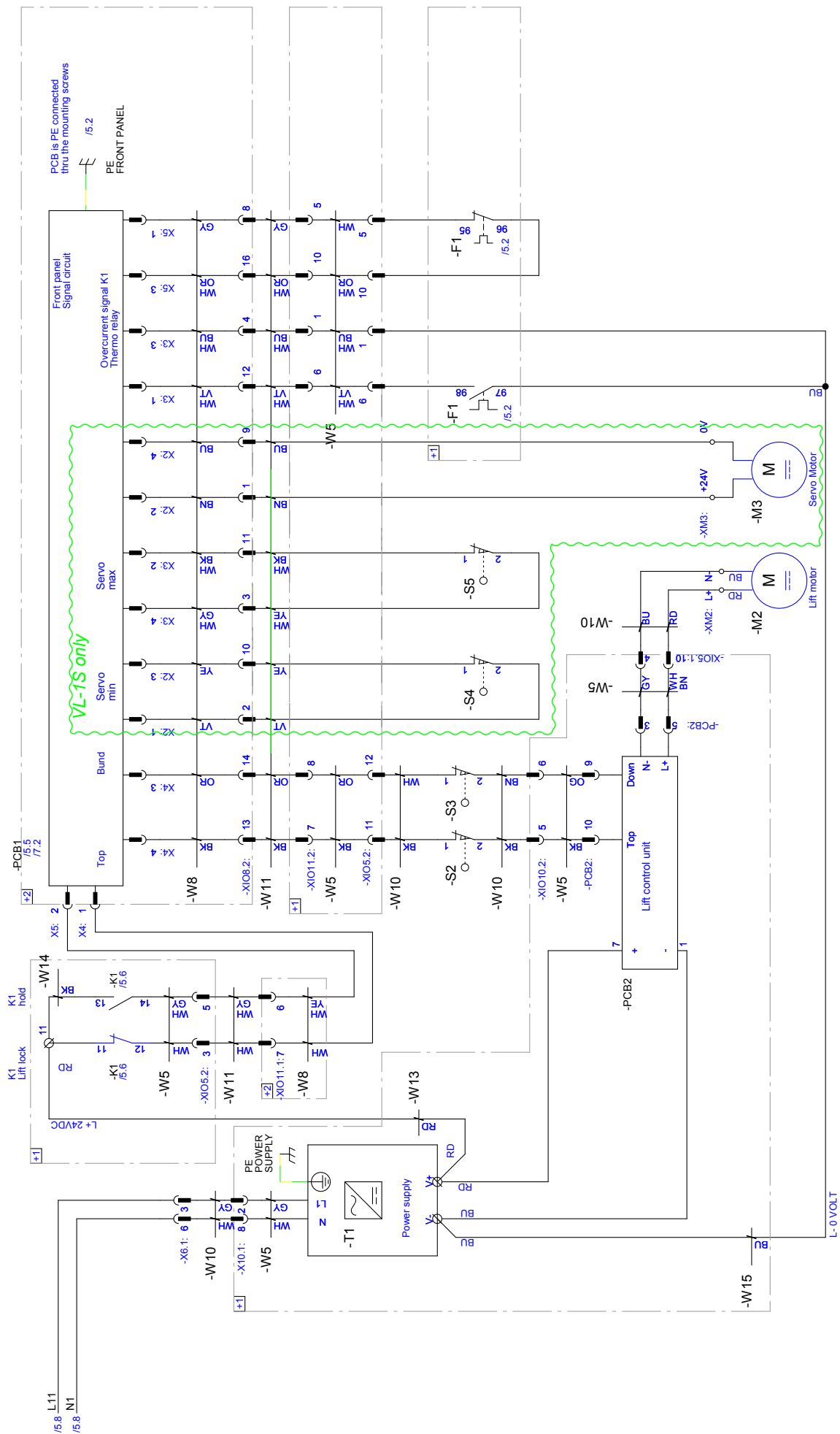


PRINSIPPSKISSE FOR KRETSSKJEMA 1-2, HOVEDMOTOR (VL-1):

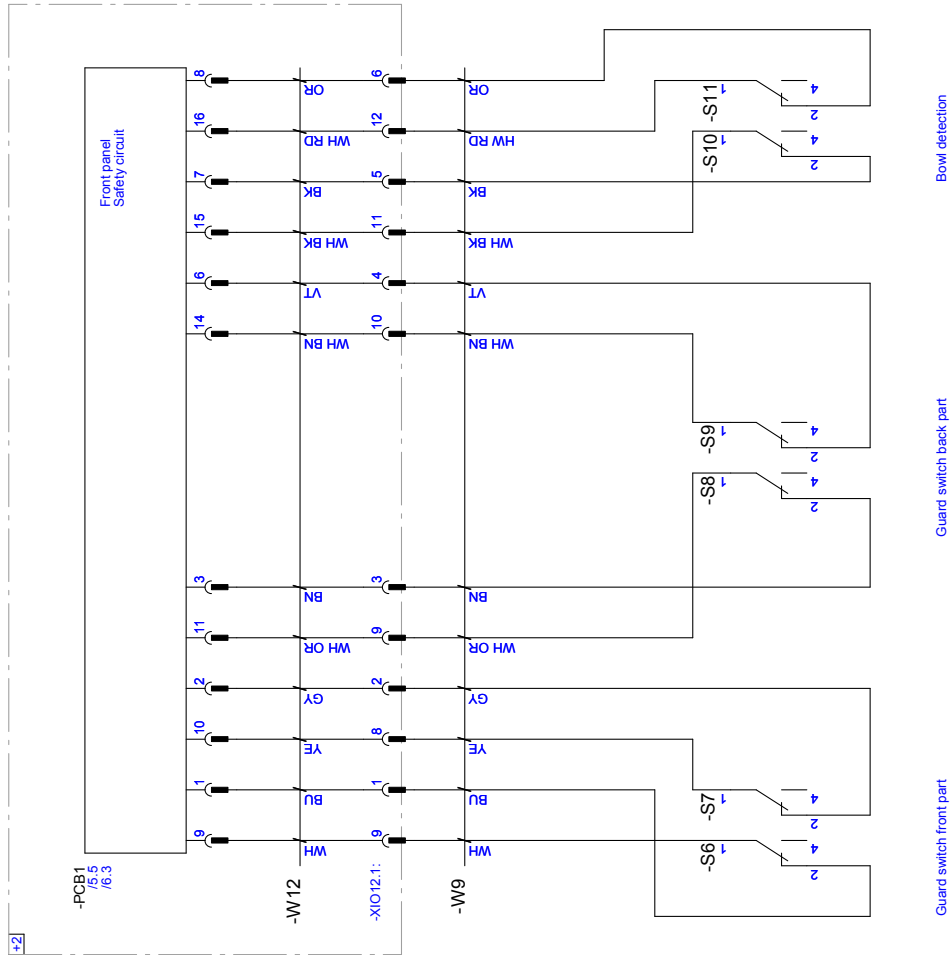


PRINSIPPSKISSE FOR KRETSSKJEMA 1-3, HOVEDMOTOR (VL-1L + VL-1S):





PRINSIPPSKISSE FOR KRETSSKJEMA, SIKKERHETSKRETS (2-2 VL-1 + 3-3 VL-1S):



Rengjøringsveiledning for Varimixer AR80 og AR100.

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 holdes mellom 5,0 og 8,0.

Fjern alle sikkerhetsanordninger og redskaper før rengjøringen starter.



*  **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. Mikseren er klassifisert til IP32. Den må derfor kun tørkes av med en godt oppvridd, fuktig klut.

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

	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 vann av 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 mikserne 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, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

