

AR

Betjeningsvejledning



Gyldig fra maskinnummer:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092

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



Varimixer

DK

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1401
2022 05 12
Oversættelse af den originale brugermanual

INDHOLDSFORTEGNELSE:

Generelt.....	2
Udpakning	2
Sikkerhed.....	3
Installering af ny maskine.....	3
Rengøring.....	4
Arbejde med varme ingredienser	5
Maskinens maksimale kapacitet.....	5
Betjening af maskinen	6
Anbefalede maksimum hastigheder	7
Maskinens opbygning.....	8
Vedligehold og smøring	8
Justering af bredkilerem	9
Justering af hastighed	9
Justering af kedelfastspænding.....	10
Justering af kedelcentrering	10
Justering af kedelhøjde	10
Justering af hastighed (Kamskiver for lav og høj hastighed).....	11
Fejlliste og løsningsmulighed	13
Fejlkoder.....	13
Manuel nulstilling af motorværnsrelæ.....	14
Principiel Elektrisk diagram	16
Rengøringsvejledning.....	20
Indhold af Overensstemmelseserklæring.....	22

Generelt:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdslev.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedele og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter

Udpakning:

Maskinen udpakkes og emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm, ifyldningstragt, kedel
- Fedtsprøjte, gummifødder, justerplader.
- Kedelvogn, Ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet.

Maskinen er fastgjort til pallen med bolte, for at frigøre maskinen fra pallen, skru de 4 møtrikker af med det medleverede værktøj og hamre boltene ud.



SIKKERHED:

Maskinen må kun bruges, rengøres og vedligeholdes af uddannet personale der er over 14 år gammel. Overhold altid lokale love og regler, særlig opmærksomhed på operatørens alder, fysiske og mentale tilstand.

Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 70 dB (A)

Maskinen er konstrueret til professionel brug i køkkener bagerier med mere.

Maskinen må ikke anvendes i en eksplosiv atmosfære

Maskinen må kun bruges som beskrevet i denne manual.



Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.



Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører.

Elektrisk tilslutning skal udføres af certificeret elektriker



Der bør altid bruges en løfteanordning når maskinen skal flyttes.

Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i lodret position.

Maskinen må ikke trækkes/løftes i håndtaget til kedelløft og hastighedsvælger.

Støvende ingredienser:

Bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.

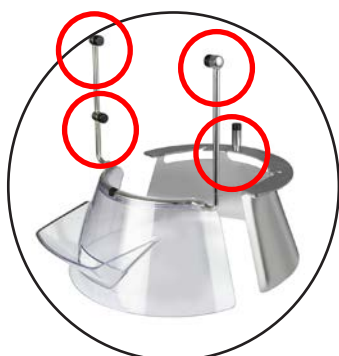
Posen med for eksempel mel åbnes i bunden og nede i kedlen.

Kør ikke op til højeste hastighed for hurtigt.



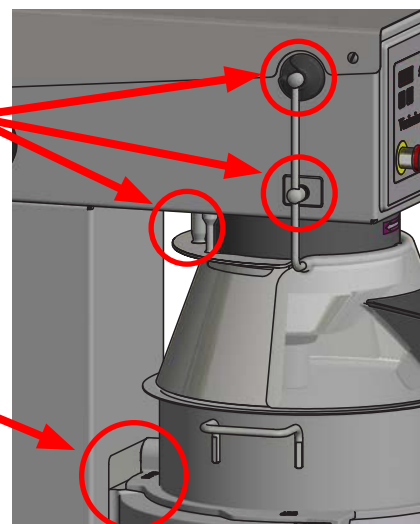
Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrilatorer) Røremaskine og sikkerhedsskærm er udstyret med stærke magneter

Sikkerhedsskærm:
Område med stærke magneter.



Sikkerhedsskærm:
Område med stærke magneter på maskine.

Kedeldetektering:
Område med stærke magneter på maskine og kedel



INSTALLERING AF NY MASKINE:

Maskinen placeres således at der er plads til almindelig brug og vedligehold

Underlaget for maskine og arbejdsområde skal være fast, jævnt og vandret

Maskinen skal monteres med gummifødder, som både modvirker rystelser og rustdannelse. Der kan indsættes mellemstykker under maskinens fødder, hvis gulvet ikke er helt plant.

Maskinen stilles direkte på gulvet, fundamentbolte i gulvet er kun nødvendige under særlige forhold, for eksempel på skibe.

Strømtilslutning:

Maskinen skal forbindes elektrisk via en stikprop. Stikproppen skal være dimensioneret til min. 16A, 230/400V~, IP44.



Ved tilslutning:

1 fase med 0 + jord anvendes 3 polet stik

2 faser + jord anvendes 3 polet stik

3 faser + jord anvendes 4 polet stik

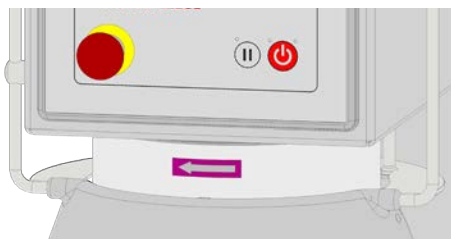
3 faser med 0 + jord anvendes 5 polet stik

Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens højre side.

KONTROL AF RØREHOVEDETS OMDREJ- NINGSRETNING:



Fjern værktøj hvis monteret, løft kedelarmene med kedel til normal arbejdsposition og start maskinen. Kontroller rørehovedets omdrejningsretning: rørehovedet skal rotere i samme retning som pilen over rørehovedet angiver, hvis omdrejningsretningen er forkert, ombyttes 2 af tilslutningskablets faseledninger.



MASKINENS NETTOVÆGT:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

HJÆLPETRÆK:



For maskiner med udtag for kødhakker og grønsagsskærer skal følgende iagttages -.

Brug kun tilbehør beregnet for maskinen, Varimixer original tilbehør er garanti for optimal drift og sikkerhed.

Læs og følg altid betjeningsvejledning for værktøjet

Maskinen justeres til laveste hastighed

Når værktøj anbringes / fjernes, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

Før start:

- Fjern eventuel mikserværktøj fra maskinen
- Tom kedel sættes i arbejdsposition.
- Luk sikkerhedsskærm

RENGØRING:



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

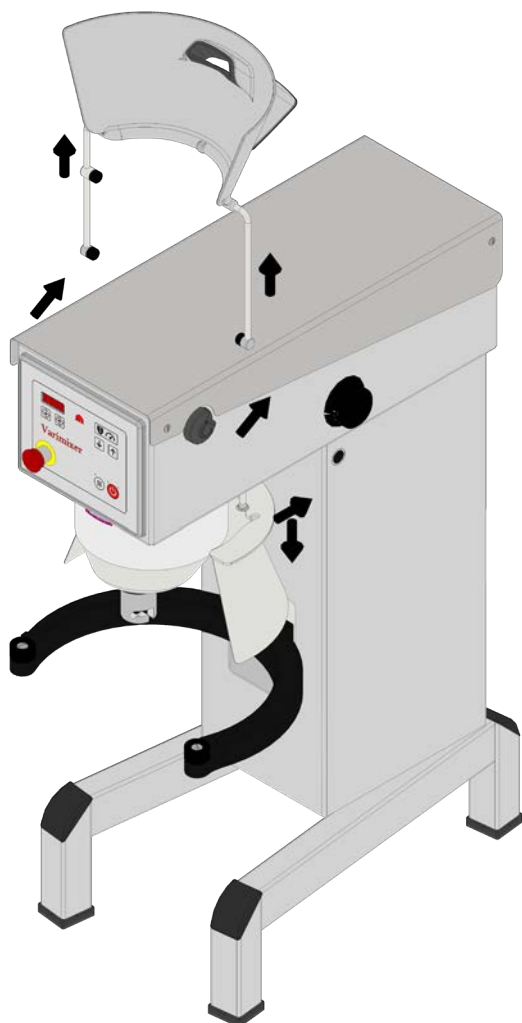
Før enhver rengøring skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet

Maskinen bør aldrig renses med en vandslange.

Plastik-sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid.

(General maksimum temperatur 60 °C, skyl maksimum 90 °C, for maksimum 30 sekunder).

Som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner har Varimixer A/S, med udgangspunkt i gældende lovgivning udarbejdet detaljeret rengøringsvejledning, inkluderet til sidst i denne manualen og nyeste version findes på varimixer.com

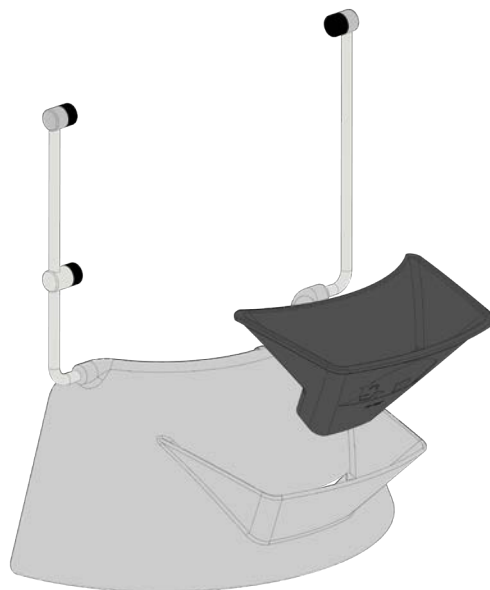


Når der arbejdes med varme ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, skal ifyldningstragten bruges.



Ifyldningstragten er lavet af fødevarer godkendt silikone og tåler berøring med varme ingredienser op til 200°C.

Hvis ifyldningstragten ikke benyttes, må ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, maksimalt have en temperatur på 60°C.



MASKINENS MAX. KAPACITET:

Kapacitet pr. mix	Værktøj	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Æggehvide	Ris	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L
Flødeskum	Ris	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L
Mayonnaise *	Ris	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L
Kryddersmør	Spartel	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Kartoffelmos *	Spartel/Ris	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Gærdej (50%AR) **	Krog	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Gærdej (60%AR)	Krog	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadej * (70%AR)	Krog	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Spartel	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Lagkagebund	Ris	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Frikadellefars *	Spartel	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glasur	Spartel	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

* Skraber anbefales

** Kørsel i lav hastighed anbefales

Lokale variationer i råvarernes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber med mere.

AR = Absorption Ratio

(% væske af tørstof)

Beregning AR

1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Beregning Tørstof og væske

22 kg Gærdej, 60% AR

(tabel, maksimum kapacitet for maskine AR30)

$$Tørstof = \frac{Max. kapacitet \times 100}{AR + 100}$$

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

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

BETJENING AF MASKINEN:

Overbelastning:

Overskrid ikke maskinens kapacitet - se tabel side 5.

Brug ikke for høj hastighed, se anbefalede hastigheder side 7.

Benyt korrekt røreværktøj.

Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Længere tids overbelastning vil afbryde maskinen. Der skrives **OL** i maskinens display. Efter kort tid skifter displayet tilbage til normalt tilstand og maskinen kan startes igen.



Fig. 2

Maskine med åben sikkerhedsskærm, sænket kedel og værktøj monteret.



ANBEFALEDE MAKSIMUM HASTIGHEDER:

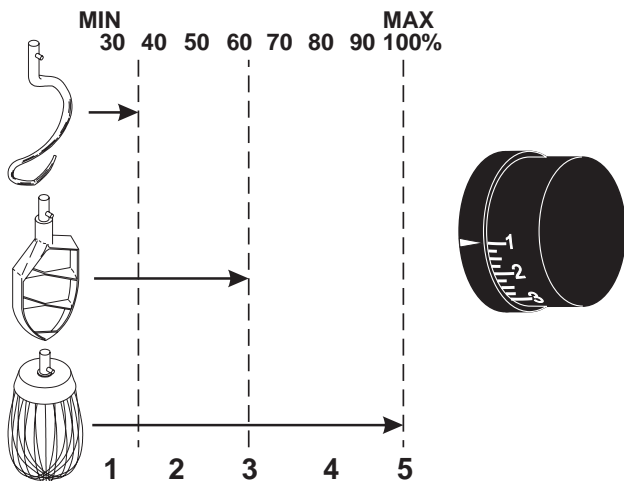
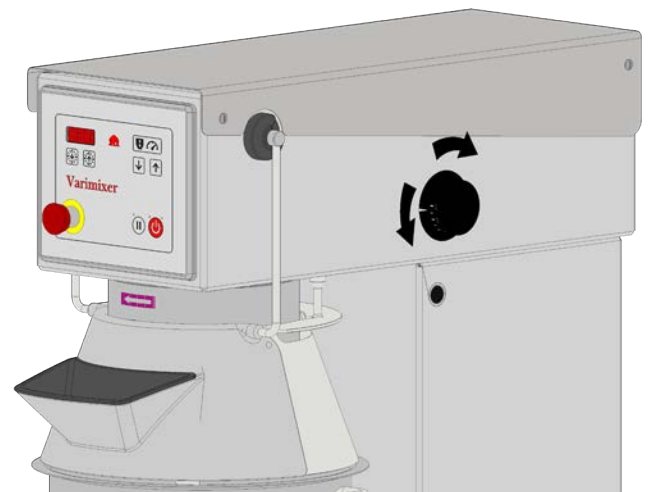


Fig. 4 Hastighedsindikator



Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

Piskeris	Spartel	Krog
Fløde	Kagedej	Brøddej
Æggehvider	Smørcreme	Rugbrød
Mayonnaise	Pandekagedej	eller lignende
eller lignende	Kødfars	
	eller lignende	

Korrekt brug af værktøjer:

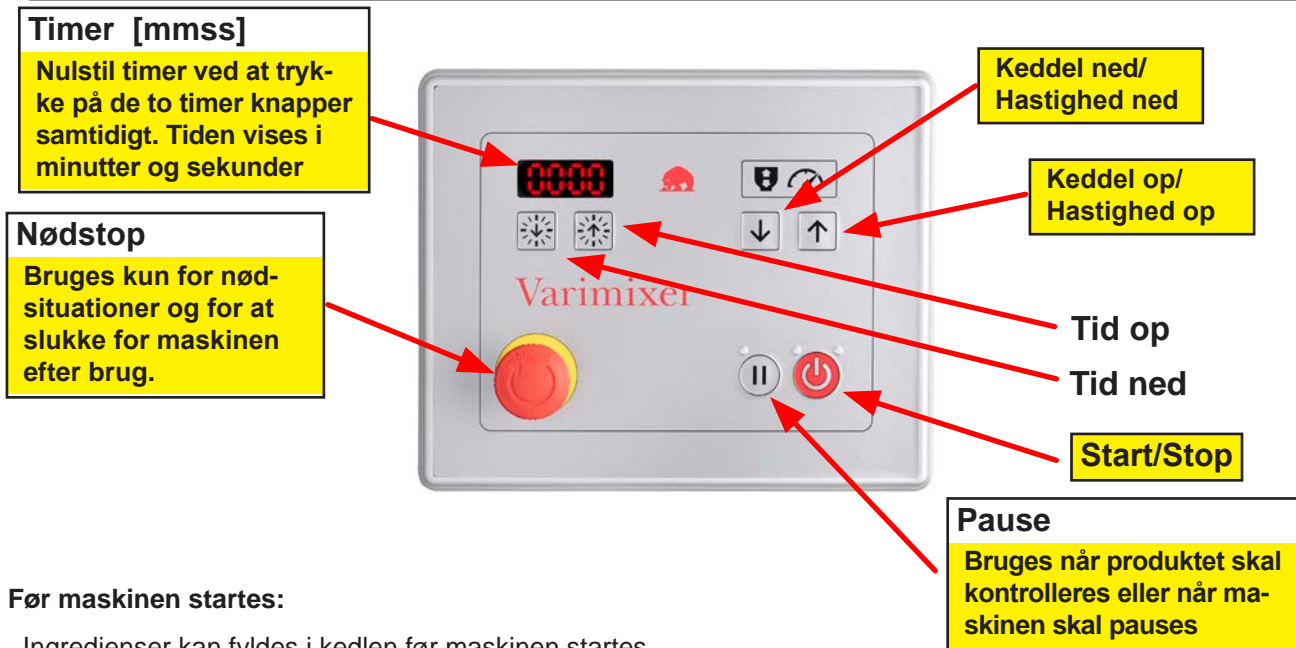
Til fremstilling af kartoffelmos, anbefales det specielle røreris nr 14 eller et ris med tykkere tråde. Alternativt bruges spartel og derefter det almindelige ris.



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande, som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid på grund af tilfældige deformationer.

Sluk for maskinen - Tryk på nødstop

Tænd for maskinen - Drej nødstoppet med uret



Før maskinen startes:

Ingredienser kan fyldes i kedlen før maskinen startes



1. Placer det ønskede værktøj i kedlen
2. Placer kedlen mellem kedelarmene
3. Monter den bagerste sikkerhedsskærm
4. Værktøjet drejes på plads i bajonettfatningen
5. Løft kedlen til arbejds position.
6. Monter forreste sikkerhedsskærm

Hvis ønsket sættes en driftstid.

Maskinen er nu klar til at blive startet.

Start maskinen:



Tryk  for at starte maskinen.

Sæt hastigheden, tryk på  og  til den ønskede hastighed er fundet, hastigheden aflæses på indikatoren på maskinens højre side. Se anbefalede hastigheder side 6).

Maskinen kører indtil tiden sat på timer løber ud eller brugeren stopper maskinen

Pause maskinen uden at nulstille timer:

Hvis det er nødvendigt at tilsætte ingredienser eller kontrollere indholdet i kedlen, kan maskinen pauses uden at nulstille timeren.



- Tryk  maskinen standser
- Sikkerhedsskærm kan nu åbnes og kedlen kan sænkes
- For at starte maskinen igen, lukkes sikkerhedsskærmen og løft kedlen. Maskinen kan nu startes ved tryk på  Timer vil fortsætte nedtælling.


Nulstil timer:

Nulstil timer ved at trykke på de to timer knapper samtidigt.

Automatisk kedelsænk:

Er timeren i brug kan man få kedlen til automatisk at køre ned, når tiden løber ud og maskinen stopper.

Mens maskinen kører, dobbeltklik på , Den grønne diode ved  blinker indtil maskinen stopper..

Når automatisk kedelsænk er valgt er det vigtigt at bruge  til at stoppe og starte maskinen med, da valget ellers nulstilles.

Brug af nødstop for at standse maskinen.



Bruges kun for nødsituationer og for at slukke for maskinen efter brug. Anvendes ikke ved almindelig drift.

Hvis nødstopet aktiveres eller strømmen afbrydes til maskinen stopper værktøjet med at rotere og timer nulstilles.

Timer gentager automatisk tidligere indstilling:

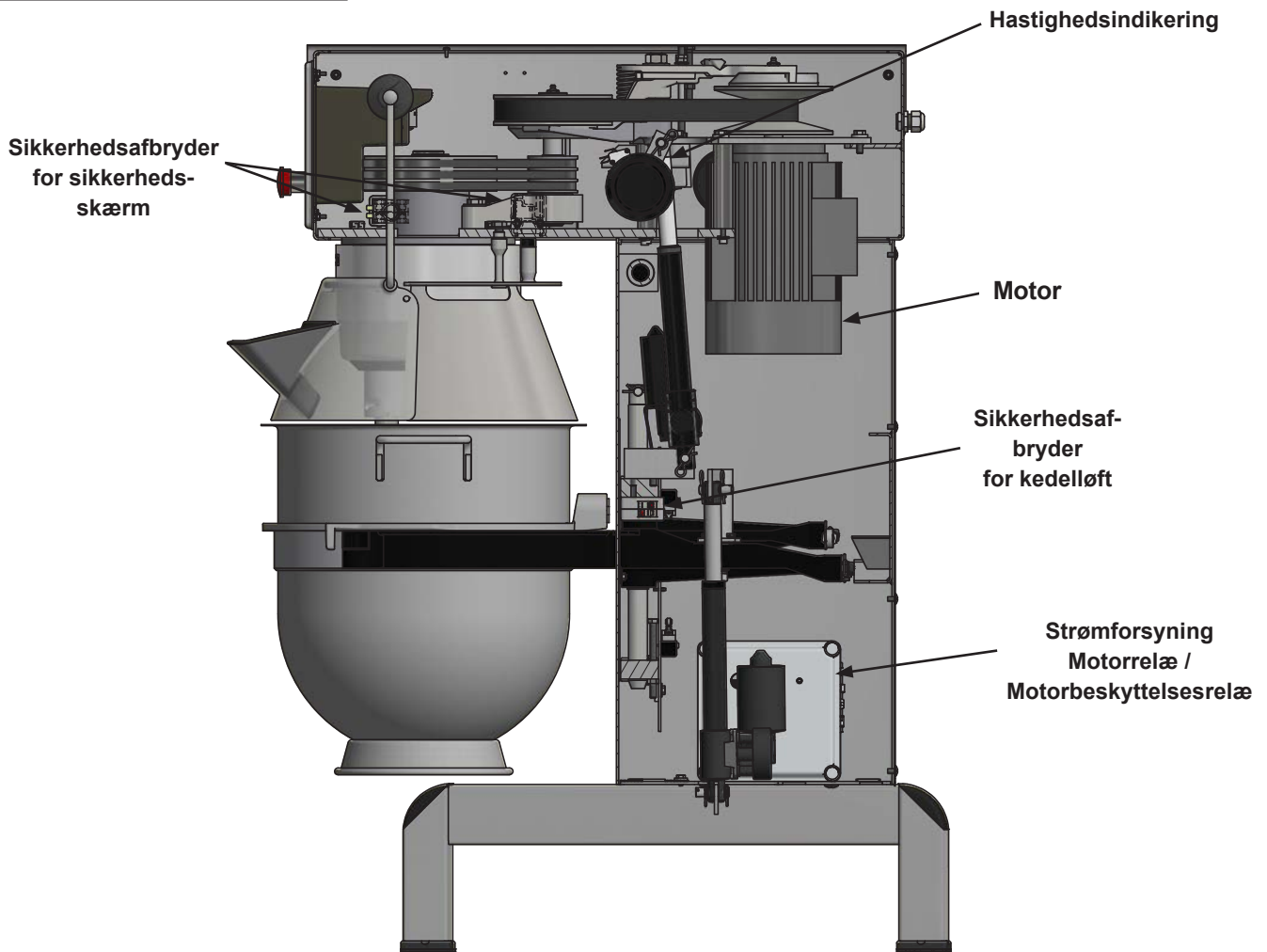
Når driftstiden løber ud og værktøjet stopper med at rotere viser timer kortvarigt [0000] og vil derefter vise tidligere indstillet tid.

Mere om timer:

Timer kan indstilles op til 90 minutter.

Hvis timer ikke indstilles, vises driftstiden siden maskinen er startet.

MASKINENS OPBYGNING:



Før en eventuel reparation eller justering, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

VEDLIGEHOLD OG SMØRING:

Det trinløse gear smøres regelmæssigt, svarende til et smøringsinterval på ca. 60 timers kørsel med maskinen.

Fig 5, Smøring af trinløst gear:

OBS. Specialfedt !!

(Hertil bruges fedtsprøjten som leveres med maskinen.)

Start maskinen og sæt hastigheden op til ca. 50%. Stop maskinen (brug nødstopet), og fjern låget i toppen af maskinen. Øverst på hver af de to remskivesæts aksler findes en smørenippel (fig.5 pkt.1). Pres fedt gennem smøreniplerne indtil fedtsprøjten føles hård at trykke på, eller til der presses fedt ud mellem akslen og remskiverne.



Maskinen må ikke startes før skruerne, der fastholder låget, er isat.

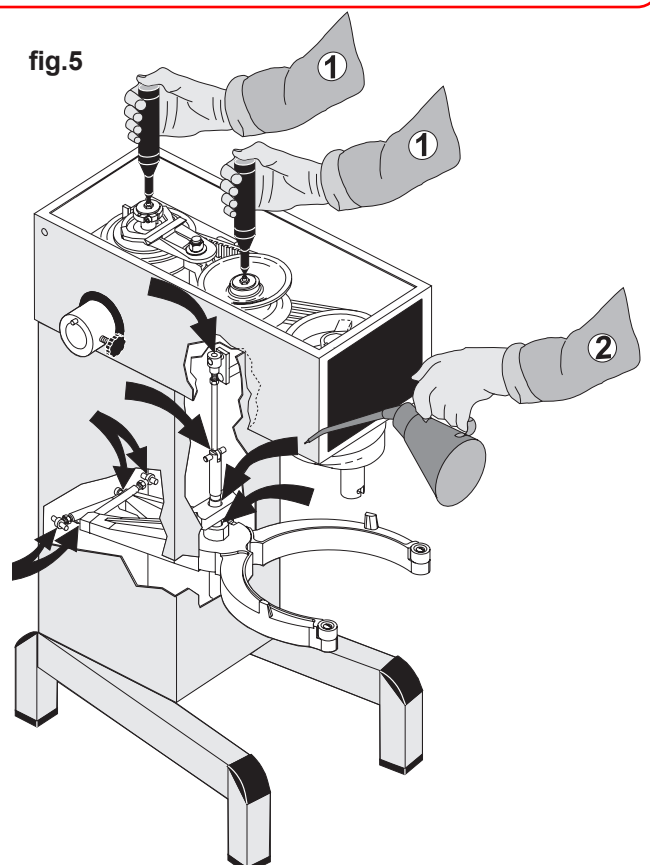
Start maskinen og kør tilbage til lav hastighed.

Stop maskinen og fyld fedtsprøjten op med ny fedt, så den er klar til brug ved næste smøring.

Smøring af øvrige bevægelige dele:

Kedelarmenes bevægelige dele samt akslen og løftestangens bevægelige dele smøres med olie. Smøringen foretages ved at aftage maskinens bagbeklædning og, med oliekanne, smøre de markerede steder (fig.5 pkt.2).

fig.5



Fedttyper:

Til remskivesættenes aksler: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Ved reparation af rørehoved: Tandhjul og tandkrans smøres kun med **CASTROL Molub-Alloy** og **936 SF Heavy.**

Ved reparation af hjælpetræk: Hjælpetrækket fyldes med 0.35 L **TOTAL CERAN CA.**

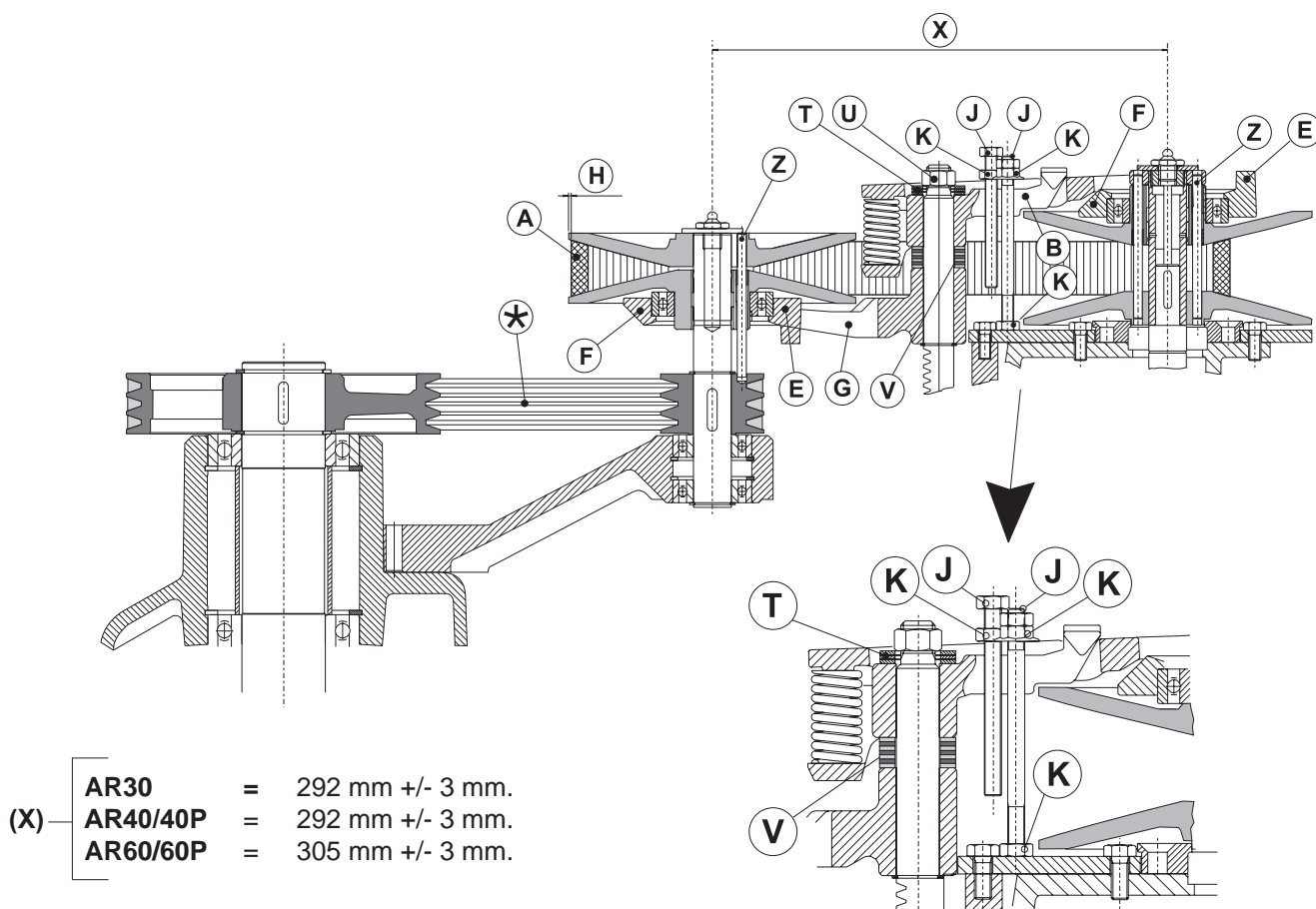
JUSTERING AF BREDKILEREM:

Afstanden (X) er kun retningsgivende, da den er afhængig af bredkileremmens tolerance.

1. Start med at stramme kileremmen (*).
2. Bredkileremmen (A) strammes ved at flytte 1 eller 2 skiver fra (V) til (T).
3. Start maskinen og lad den køre, når møtrikken (U) spændes. Den må ikke spændes for hårdt.
4. Tappen (E) på gearskifteringen (F) skal på forreste remskivesæt placeres inden i gearskiftegaflen (G), og på bageste remskivesæt placeres udenfor gaffel for remstrammer (B), (begge skal vende bagud).
5. Tolerancer i transmissionen kan forårsage, at bredkileremmen (A) rammer remskivesættenes stifter (Z), når hastigheden er opjusteret. I disse tilfælde skal afstanden (X) mindskes.
6. Følg herefter afsnittet: "Justering af hastighed".

JUSTERING AF HASTIGHED:

1. Reguleringsarmens stopskruer (J) skal justeres således, at målet (H) er 1 - 2 mm på forreste og bageste remskive, ved henholdsvis lav og høj hastighed. Spænd kontramøtrikkerne (K) når hastigheden er korrekt.
2. Tolerancer i transmissionen kan forårsage, at bredkileremmen (A) rammer remskivesættenes stifter (Z), når hastigheden er justeret. I disse tilfælde skal afstanden (X) mindskes, se "justering af bredkilerem", og hastigheden skal justeres igen.



JUSTERING AF HASTIGHED (KAMSKIVER FOR LAV OG HØJ HASTIGHED):

Inden der foretages nogen justeringer sikres det at maskinen ikke kører, at kedlen er i øverste position, og at sikkerhedsskærmen er lukket.

For at sikre at der ikke er strøm på maskinen aktiveres nødstoppet. Afmonter maskinens låg.

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

Løsn pinolskruen **(F)** og udtag hastighedsindikatoren **(G)**.

Løsn skruen i spændestykket **(H)** og fjern skiven med pil **(I)**.

Placer håndtaget for manuel hastighedsregulering **(J)** i akslen **(E)** (hvor hastighedsindikatoren sad), således at det peger opad og fremad.

Start maskinen.

Drej håndtaget mod min. hastighed (mod maskinens front) indtil der er ca. 1 mm fra remmen ud til kanten af rørehovedremskiven, se fig. 7a.

Stop maskinen på nødstoppet.

Løsn skruerne på de to kamskiver **(K)** og **(L)**.

Drej kamskiven for min. hastighed **(K)** indtil den lige aktiverer mikroen. Spænd skruen.

Frigør nødstoppet og start maskinen.

Drej håndtaget mod max. hastighed (væk fra maskinens front) indtil der er ca. 2-3 mm fra remmen ud til kanten af motorremskiven, se **fig. 7b**.

Stop maskinen på nødstoppet.

Drej kamskiven for max. hastighed **(L)** indtil den lige aktiverer mikroen. Spænd skruen

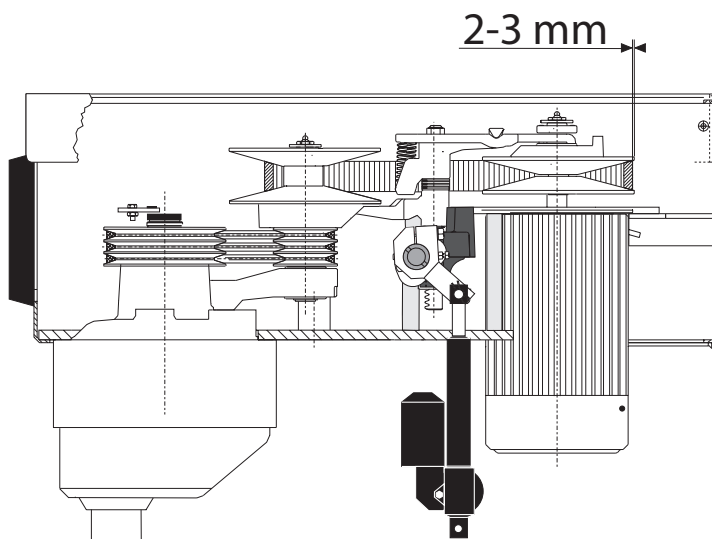
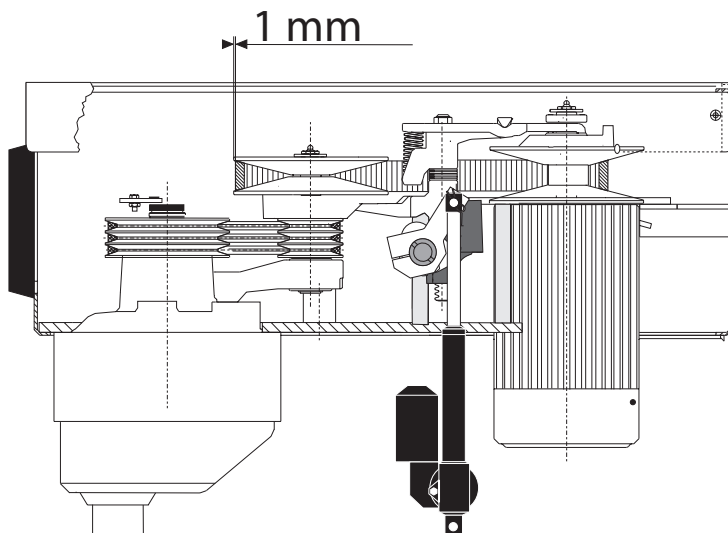
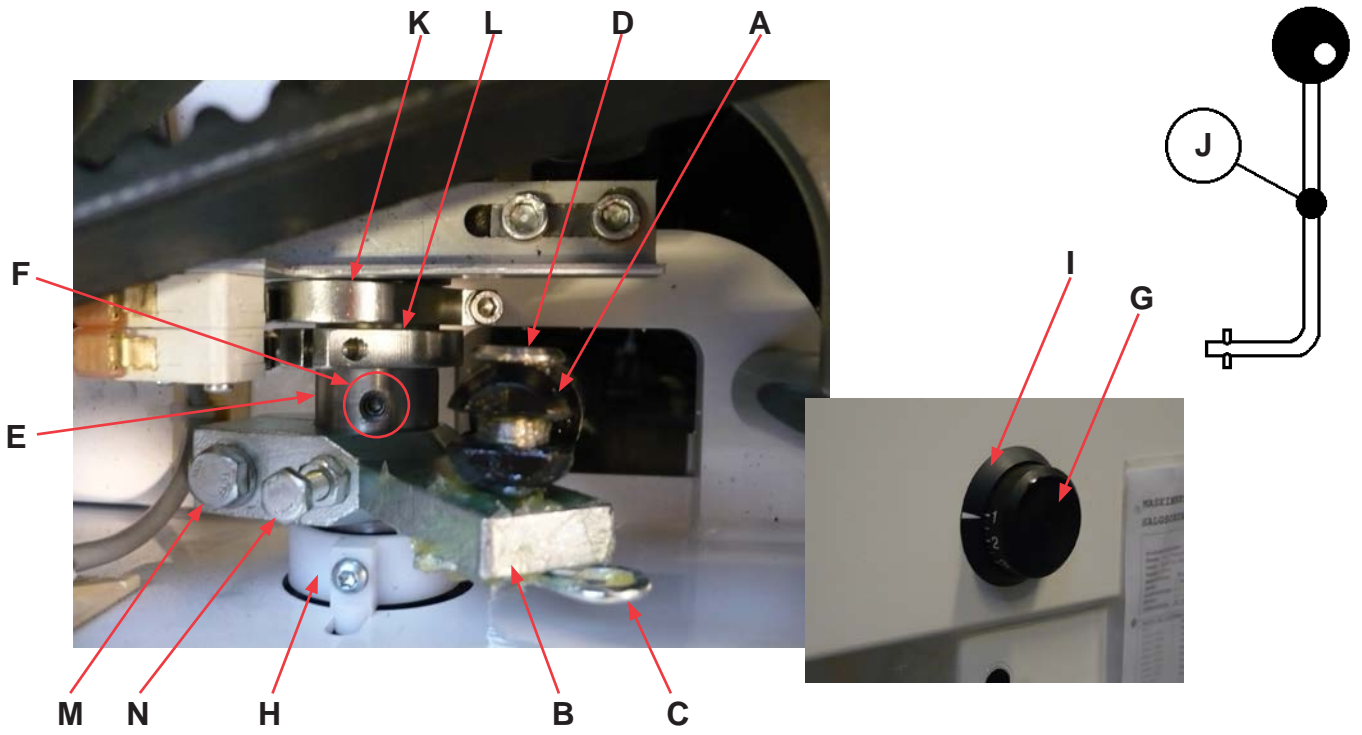
Fjern håndtaget

Monter atter servomotoren på servoarmen og kontroller at motoren ikke klemmes mod stativet, akslen eller andre dele, samt at motoren ikke indtager den "dårlige" position (fig. 8) ved max. hastighed.

Hvis servomotorens positioner ikke er optimale, løsnes skruene **(M)** og **(N)**, der fastholder servoarmen på akslen, og servoarmen justeres. Herefter skal håndtaget atter monteres og kamskiverne justeres igen.

Når justeringen af min. og maks. hastighed er færdig monteres spændestykke og skiven med pil, herefter monteres hastighedsindikatoren.

Kamskiver for høj og lav hastighed er nu justeret.



JUSTERING AF KEDELFASTSPÆNDING:

Kedelbøjlerne skal være hævet til normal arbejdsposition. Kontramøtrikkerne (1) løsnes (fig.6). Udtag låsesplitterne (2). Drej boltene (3) indtil den korrekte fastspænding af kedlen er fundet. Ved at dreje boltene **ud** af udviderrøret, øges fastspændingen. Start med at dreje den ene bolt ½ omgang.

Justeringsdiameter måles indvendigt mellem kedelbøjlerne:

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

JUSTERING AF KEDELCENTRERING:

Kontramøtrikkerne (1) løsnes (fig.6). Udtag låsesplitterne (2). Drej boltene (3) indtil kedlen sidder i maskinens centrum. For ikke at ændre på kedlens fastspænding ved denne justering, skal den ene bolt drejes **ud** af udviderrøret og den anden **ind** i udviderrøret. Kontroller med spartlen og drej rørehovedet rundt med hånden, før spændingen tilsluttes.

JUSTERING AF KEDELHØJDE:

Kedlens øverste og nederste position bestemmes af mikroswitch (1) og (2), (fig.6a) .

De to mekaniske stop bestående af boltene (3) og (4) er indstillet således at de rammes ca. 1 mm efter mikroswitchen, hvis denne skulle svigte. Kedelarmenes øverste position justeres ved at bukke fjederarmen på mikroswitch (1) enten for- eller bag-over.

Det er meget vigtigt at stopskruen (3) herefter indstilles igen. På samme måde indstilles nederste position ved at bøje fjederarmen på mikroswitch (2).

OBS : Fjederarmen må ikke bøjes så langt bagover, at kedelbøjlerne ikke rammer den. Efterfølgende indstilles det mekaniske stop (4).

Kedelhøjde (X):	AR30 = 162mm
	AR40 = 162mm
	AR60 = 178mm

fig.7a Måling af kedelhøjde

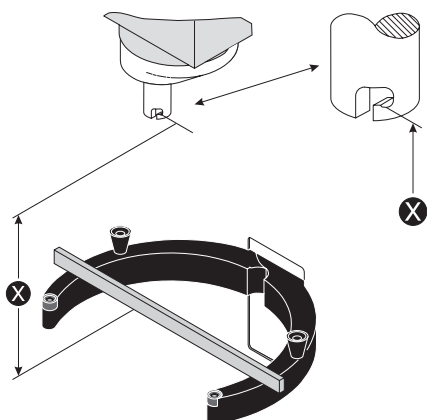


fig.6 Justering af kedelfastspænding og kedelcentrering

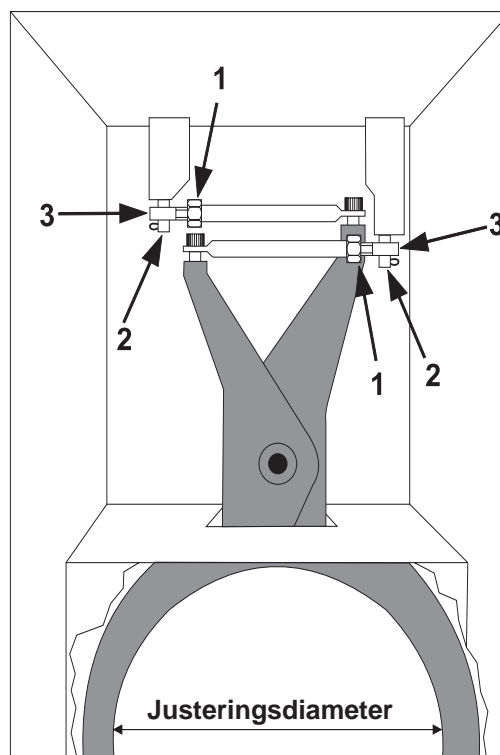
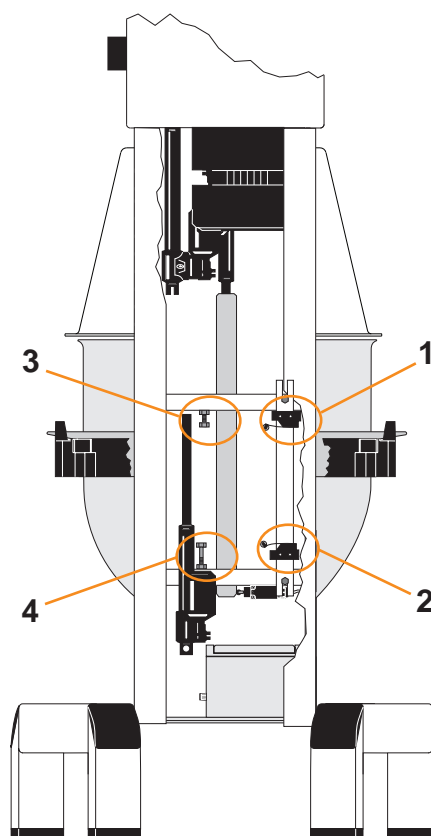


fig.7b Justering af kedelhøjde



FEJLLISTE:**LØSNINGSMULIGHED:**

Der kommer klapprende lyde fra maskinens lukkede del.

Justering af bredkilerem

Maskinen begynder at "strøje" ved æltning af dej, som normalt ikke volder problemer.

Justering af bredkilerem

Maskinen skifter hastighed af sig selv.

Justering af bredkilerem

Minimum- og maksimum hastighed ændrer sig.

Justering af hastighed

Kedel sidder for stramt eller for løst.

Justering af kedelfastspænding

Værktøj slår mod siderne af kedel.

Justering af kedelcentrering

Værktøj slår mod bunden af kedel.

Justering af kedelhøjde.

FEJLKODER VIST I DISPLAY: :**OL:**

Motorvænsrelæet har stoppet maskinen der vises **OL** for "overload" i displayet.

- Lad maskinen køle af.
- Hvis maskinen ikke skifter til normal visning er det nødvendigt manuelt at nulstille motorvænsrelæet
- Se afsnit "**Manuel nulstilling af motorvænsrelæ**" , side 14.

EE1:

Hvis maskinens kedel, ved tryk på start, ikke er i arbejdsposition, skrives **EE1** i displayet.

- Placer kedel i kedelbøjler, og løft bøjle og kedel til arbejdsposition

EE2:

Hvis maskinens sikkerhedsskærm, ved tryk på start, ikke er monteret korrekt eller lukket, skrives, **EE2** i displayet.

- Monter bagpart og forpart af sikkerhedsskærmen korrekt.

EE6:

Hvis maskinen, ved tryk på start, viser **EE6** er maskinens startrelæ ikke aktiveret korrekt.

- Kontakt en tekniker for kontrol af maskinens startrelæ.

MANUEL NULSTILLING AF MOTORVÆRNSRELÆ:

Motorværsrelæet er placeret i relækassen i bunden af maskinen.

Adgang til motorværsrelæet:

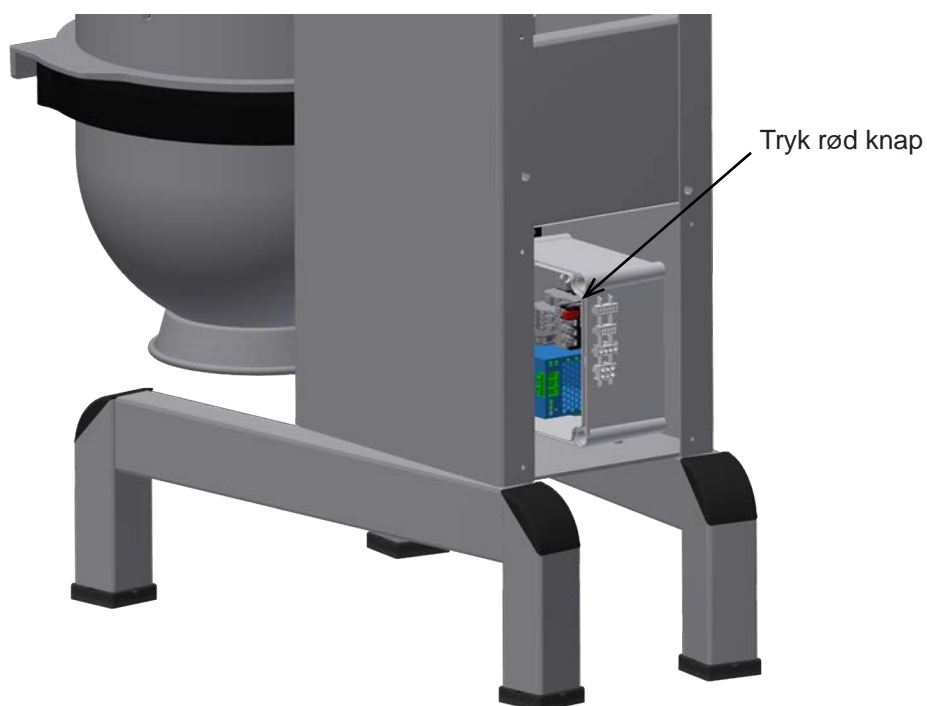
Fjern strøm til maskinen.

Afmonter bagplade.

Skru låget af relækasse.

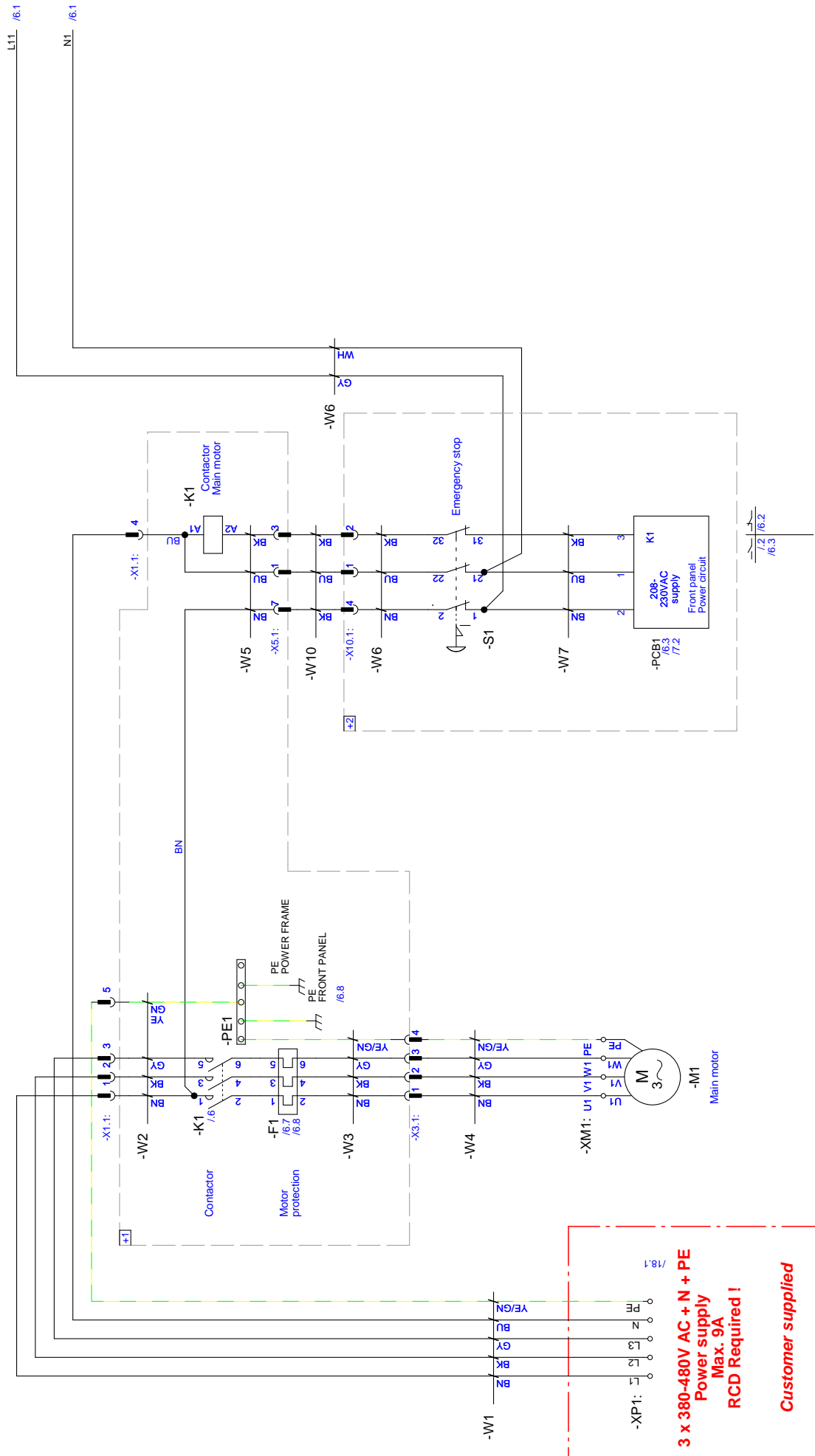
Nulstil relæet ved at trykke på den røde knap.

Saml maskinen i modsat rækkefølge.

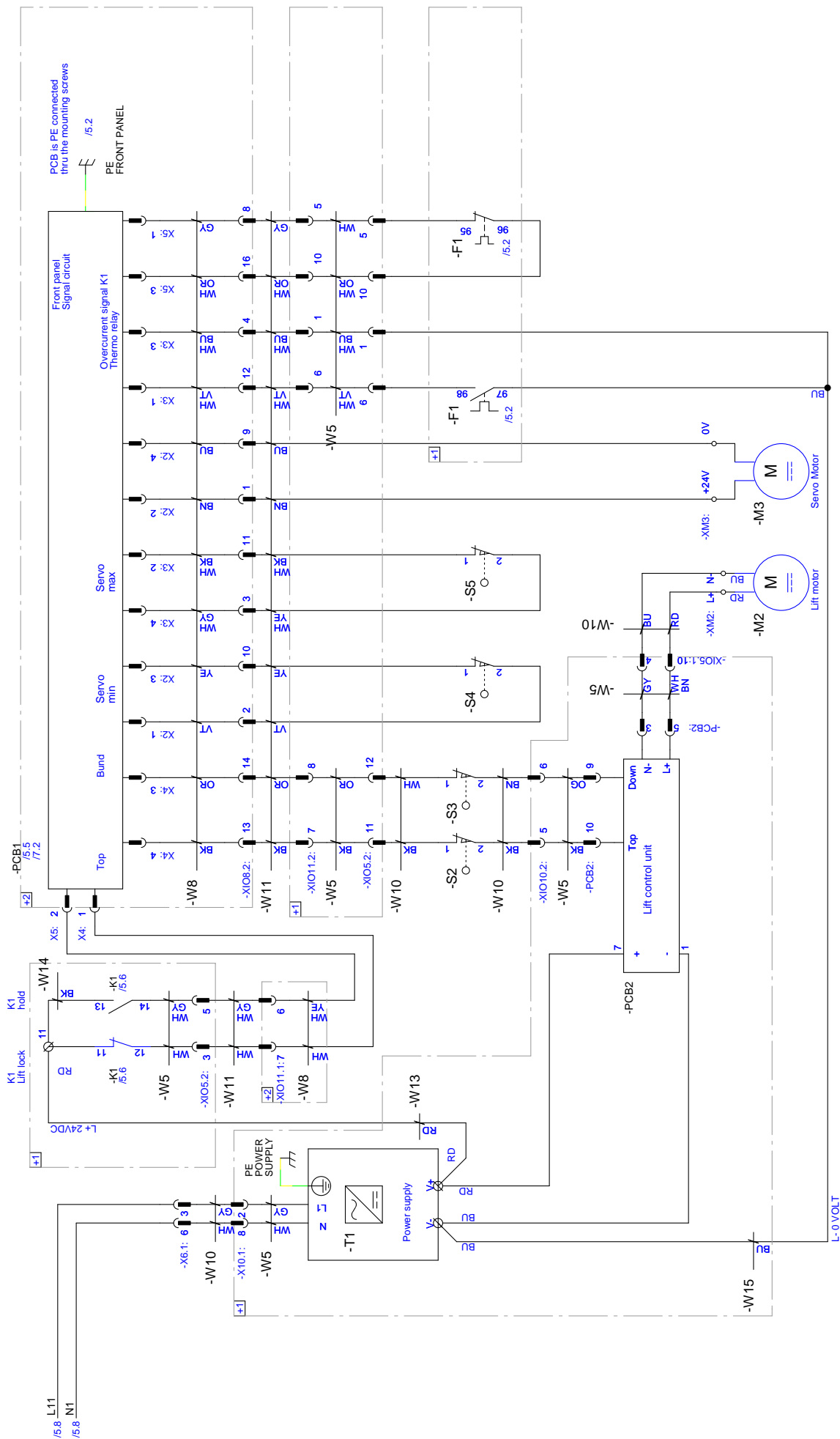


Denne side er bevidst tom

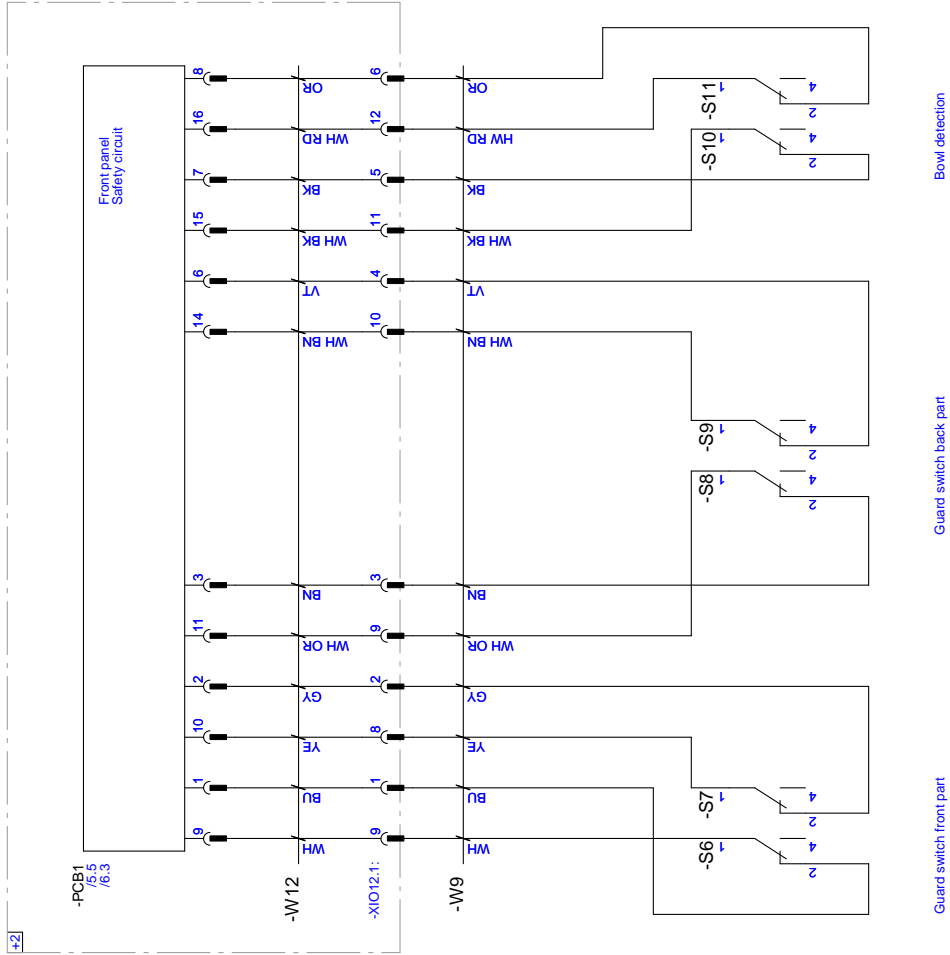
PRINCIPIELT ELEKTRISK DIAGRAM:



PRINCIPIELT ELEKTRISK DIAGRAM:



PRINCIPIELT ELEKTRISK DIAGRAM:



Denne side er bevidst tom

Rengøringsvejledning til Varimixer AR30, AR40, AR60.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevarerproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning¹, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. *

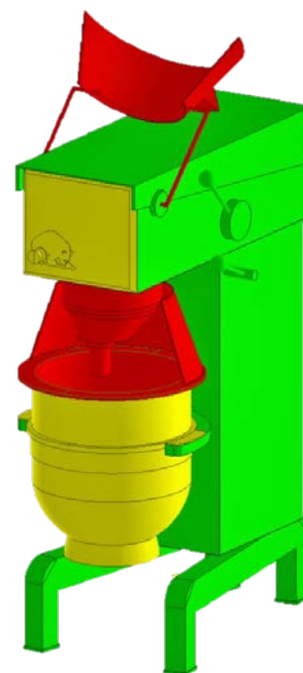
Røremaskinens dele består hovedsageligt af rustfrit stål EN1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl⁻) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal røremaskinen altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.


Kedelringen og udvalgte værktøjer er fremstillet i aluminium:


- For vask af aluminium skal pH holdes mellem 5,0 og 8,0.

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres alle røremaskinens sikkerhedsskærme og værktøjer.



*  **Ikke fødevarer kontaktzone.**
= Lille risiko.

 **Splash zone.**
= Moderat risiko.

 **Direkte fødevarer kontaktzone.**
= Høj risiko.

Rengøringen trin for trin

Kedel.	Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand. Kedlen kommes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste. Obs! Kedelringen er af aluminium.
Værktøjer.	Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand. Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande. Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask. Obs! Enkelte værktøjer kan være i af aluminium.
Sikkerhedsskærme.	Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen.
Bajonethus.	Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevarerester. Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.
Frontpanel.	Frontpanelet aftørres med let opvredet klud. Husk nødstoppet.
Røremaskinen/ stativ.	Afvask altid røremaskinen med kedelbøjlerne i både åben og lukket position.

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

Kedelbøjle.	Afvask altid kedelbøjlerne i både åben og lukket position. Kedelbøjlerne afvaskes med opvredet fugtig klud, som ved vask af røremaskinestativet. Eftertør rullerne for kedelfanget, for aflejringer af vand og rengøringskemi.
Løftearm og hastighedsregulator.	Løftearm og hastighedsregulatoren aftørres med opvredet fugtig klud.
Opbevaring.	Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen. Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.

Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerhed af det færdige produkt.

Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør derfor altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

Syrefast rustfrit stål

Ved produktion af stærkt syre- og/eller saltholdige produkter, samt ved rengøring hvor der benyttes stærk kemi, anbefales det at købe røremaskinens kedler og værktøjer i syrefast rustfrit stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfrit stål er mere korrosionsbestandigt og tåler til sammenligning klorid (Cl) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.

For yderligere information omkring rengøring af Varimixer A/S røremaskiner, henvises til hjemmesiden: <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

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



Varimixer

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