

# AR

## Gebruiksaanwijzing



AR80 VL-1S  
AR100 VL-1S



# Varimixer

NL

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

P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)

Ordnummer: 00361  
Vertaling van de originele bedieningshandleiding  
April 2018

## INHOUDSOPGAVE:

ALGEMEEN:	2
VEILIGHEID:	2
INSTALLATIE VAN EEN NIEUWE MACHINE:	2
CONSTRUCTIE VAN DE MENGER:	3
BEDIENINGSPANEEL VAN DE MENGER:	3
MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE MENGER:	4
AANBEVOLEN MAX. SNELHEID:	4
BEDIENING VAN DE MENGER:	5
HEFFEN KUIP EN BEDIENEN SNELHEID:	5
TIMERFUNCTIE:	6
AUTOMATISCH ZAKKEN VAN DE KUIP:	6
PAUZEFUNCTIE:	6
DE STARTSNELHEID VAN DE MENGER NA EEN STOP:	6
STARTEN NA EEN STOP OP HOGE SNELHEID:	6
OVERBELASTING:	6
SOFTWAREVERSIE VAN HET BEDIENINGSPANEEL:	6
CORRECT GEBRUIK VAN HULPSTUKKEN:	7
REINIGING:	7
ONDERHOUD EN SMERING:	7
TYPE VET EN OLIE:	7
STORINGZOEKTABEL EN MAATREGEL	8
INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:	8
AFSTELLEN VAN BEKKENCENTRERING:	9
AFSTELLEN VAN BEKKENBEVESTIGING:	9
METEN VAN DE KUIPHOOGTE:	9
INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:	9
AFSTELLEN VAN SNELHEID (NOKKENSCHIJVEN VOOR HOGE EN LAGE SNELHEID):	11
BEDRADINGSCHEMA'S	12

### Let op!

De planeetmenger moet via een stekker op de stroom worden aangesloten. De stekker moet geschikt zijn voor min. 16 A, 230/400V~, IP44

#### Bij aansluiting:

- 1 fase met 0 + aarde, gebruik 3-polige stekker
- 2 fases + aarde, gebruik 3-polige stekker
- 3 fases + aarde, gebruik 4-polige stekker
- 3 fases met 0 + aarde, gebruik 5-polige stekker

## ALGEMEEN:

In geval van een defect aan de menger dient u met de leverancier contact op te nemen.

De garantie geldt niet voor defecten die zijn ontstaan door onjuiste hantering, overbelasting alsmede onachtzaamheid wat betreft de onderhoudsvoorschriften.

Controleer of alle onderdelen zijn inbegrepen, zoals kuip, hulpstukken, vetspuit en rubberen voetjes.

Indien de machine is voorzien van een hulpstukken-aansluiting, mogen alleen originele hulpstukken van Varimixer A/S worden gebruikt.

## VEILIGHEID:

Het constante geluidsniveau van de werkplek voor de operator is lager dan 70 dB (A).



*Deze menger is bedoeld voor de vervaardiging van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken, of stoffen afgeven die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.*



*Indien u uw handen in de menger steekt terwijl deze draait kan dit persoonlijk letsel veroorzaken.*

## INSTALLATIE VAN EEN NIEUWE MACHINE:

### Montage en bevestiging:

De menger moet ter voorkomen van trillingen en aantasting door roest op de rubberen voeten worden gemonteerd. Indien de vloer niet vlak is, kunnen vulplaten onder de poten van de menger worden gemonteerd.

De menger moet op de vloer worden geplaatst. Verankering in de vloer is alleen nodig onder speciale omstandigheden, zoals op schepen en dergelijke.

### Aansluiting op elektriciteitsnet:

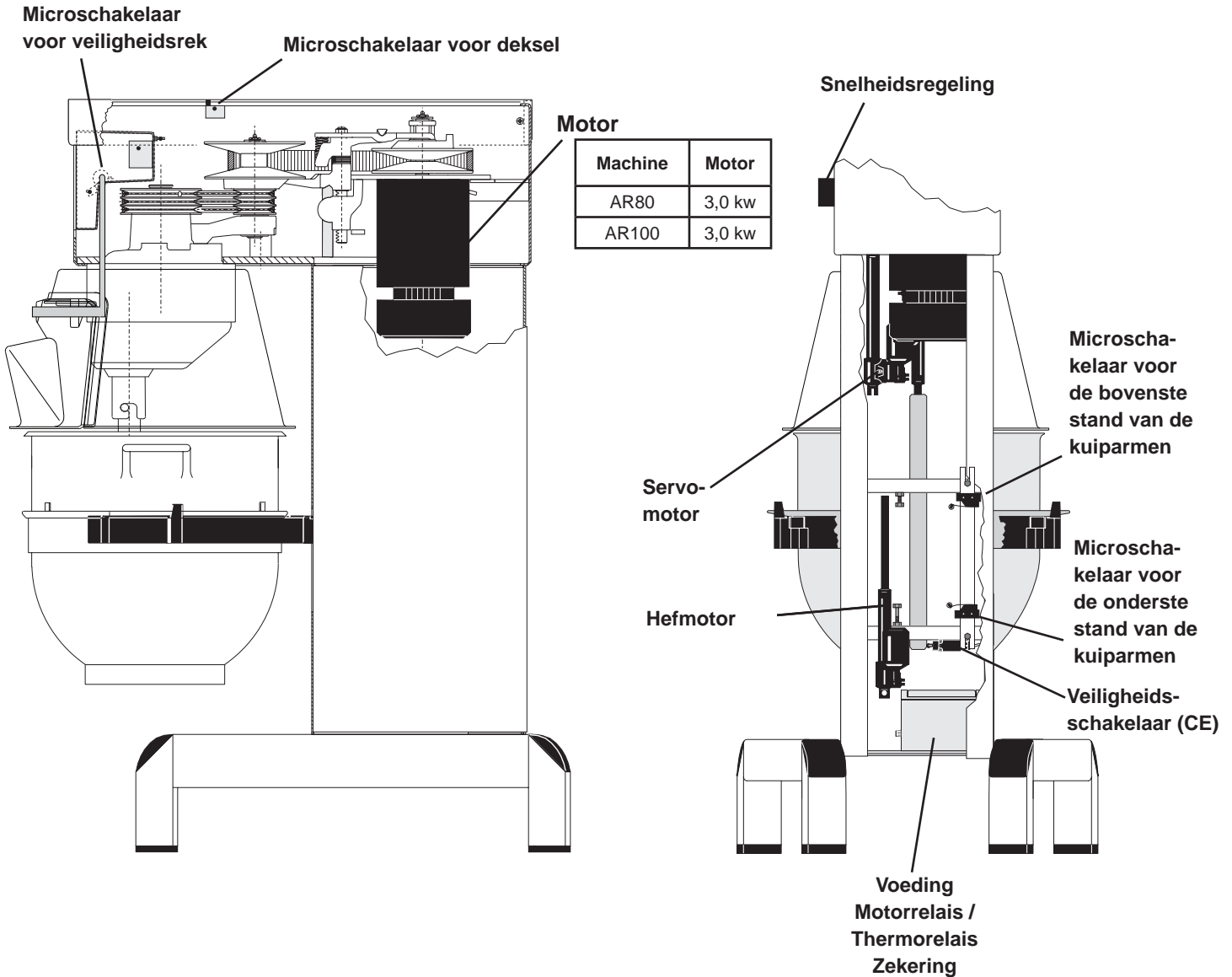
Voordat de machine op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moeten de spanning en de frequentie worden gecontroleerd, zodat deze overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich bovenaan aan de rechterzijde van de menger.

### Controleer de draairichting van de mengkop:

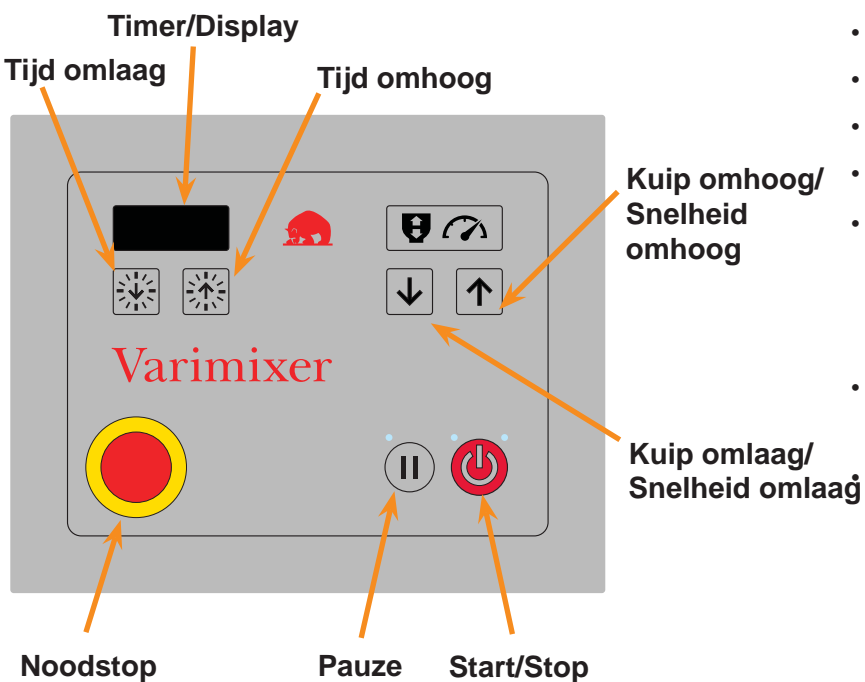


*Zet de kuiparmen in de normale werkhoogte en start de machine – zonder kuip en hulpstuk. Controleer nu de draairichting van de mengkop: Deze dient in de richting van de pijl bovenop het menghuis te draaien. Indien de draairichting onjuist is, dan moeten twee faseadren van de aansluitkabel onderling van plaats worden verwisseld.*

## CONSTRUCTIE VAN DE MENGER:



## BEDIENINGSPANEEL VAN DE MENGER:



### Functies van het VL-1S-bedieningspaneel:

- Timer
- Noodstop
- Pauze
- Start / Stop
- Toetsen met wisselende functies:
  - Kuip omhoog/Snelheid omhoog
  - Kuip omlaag/Snelheid omlaag
- De snelheid neemt tot het minimum af als de menger wordt gestopt.

Automatisch zakken van de kuip: Druk als er een tijd is ingesteld op de timer en de menger aan is, kort op de toets , de groene LED bij knippert. De kuip zakt nu automatisch zodra de menger stopt. Zie ook "Automatisch zakken van de kuip" op pagina 6.

**MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE MENGERS:**

Capaciteit per mix	Instrument	AR80	AR100
Eiwit	Garde	12 L	15 L
Slagroom	Garde	30 L	45 L
Mayonaise *	Garde	64 L	80 L
Kruidenboter	Platte mengarm	60 kg	75 kg
Gestampte Aardappelen *	Platte mengarm/Garde	50 kg	65 kg
Brooddeeg (50%AR) **	Deeghaak	50 kg	58 kg
Brooddeeg (60%AR)	Deeghaak	60 kg	70 kg
Ciabattadeeg * (70%AR)	Deeghaak	60 kg	75 kg
Muffins *	Platte mengarm	48 kg	60 kg
Cakebeslag	Garde	20 kg	25 kg
Gehaktbalmix *	Platte mengarm	60 kg	75 kg
Glazuur	Spartel	60 kg	70 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	50 kg	60 kg

\* Schrapper aanbevolen

\*\* Bediening op lage snelheid wordt aanbevolen

Plaatselijke variaties in de kenmerken van ingrediënten kunnen de waterabsorptie, het volume en de bakkenmerken etc. beïnvloeden.

**AR = Absorption Ratio (%AR)**

(vloeistof in aantal % van droog materiaal)

Bijv.: een basisrecept bevat 1 kg droog materiaal en 0,6 kg vloeistof:

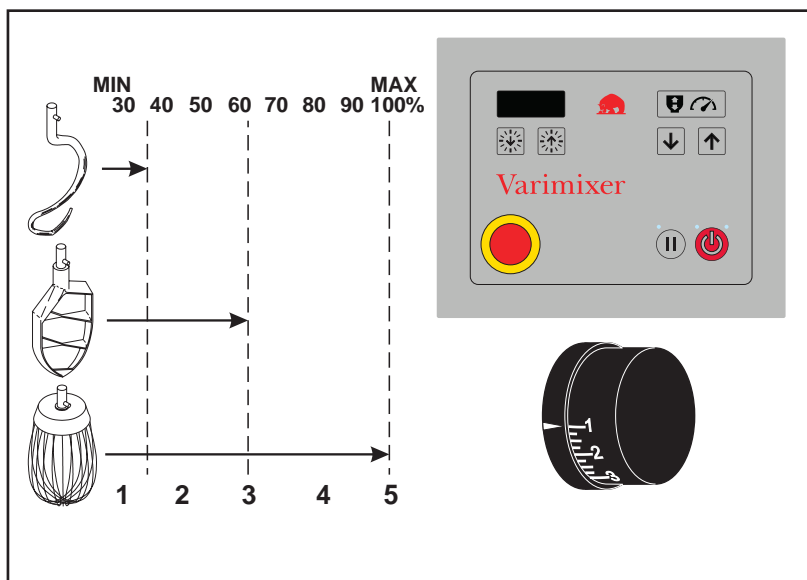
$$\text{Dit geeft een AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Indien de maximale capaciteit van de menger moet worden benut, moet de berekende AR = 60% worden gebruikt om de hoeveelheid droog materiaal en vloeistof van het deeg te bepalen.












Indien een menger van 80 liter wordt gebruikt om een deeg met AR = 60% te kneden is de maximum capaciteit = 60 kg. Nu kan de hoeveelheid droog materiaal voor dit deeg als volgt worden berekend:

$$\text{Droog materiaal} = \frac{\text{Max.cap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{60 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 37,50 \text{ kg}$$



$$\text{Vloeistofgewicht} = 60 \text{ kg} - 37,50 \text{ kg} = 22,50 \text{ kg}$$



**ANBEVOLEN MAX. SNELHEID**

## BEDIENING VAN DE MENGERS:

- A** Plaats het hulpstuk in de kuip. Open het veiligheidsrek.
- B** **Let op:** De kuiparmen moeten in de laagste positie staan. Plaats de kuip in de kuiparmen. Controleer of de kuip recht in de armen gedrukt wordt en of de “middenoren” van de kuiparmen naar de menger lopen (**fig. 2**). Plaats het menghulpstuk in de bayonetschacht. De tap van het hulpstuk moet naar rechts gedraaid worden in de bayonetas. Sluit het veiligheidsrek
- C** Druk op de  om de kuip te heffen (**fig. 3**). De kuip stopt automatisch in de bovenste positie.
- D** U kunt de mengtijd op de timer instellen met behulp van de toetsen  en  of de menger zonder ingestelde tijd starten. Als u geen tijd instelt, functioneert het display als een olopende klok. Zie ook “**Timerfunctie**” op pagina 6
- E** Druk op  om de menger te starten (**fig. 3**).
- F** Druk op  en  totdat u de gewenste snelheid hebt bereikt. U kunt de snelheid aflezen op de indicator aan de zijkant van de menger (**fig. 2**). Zie ook “**Aanbevolen max. snelheid**” (**fig. 1**).
- G** Tijdens het mengen kan de menger worden gepauzeerd door te drukken op . U kunt de kuip laten zakken of het veiligheidsrek openen. Als u de menger weer start door nogmaals op  te drukken, blijven alle instellingen ongewijzigd. Als u de menger opnieuw start door op  te drukken, worden alle instellingen gereset. Zie ook “**Paufunctie**” op pagina 6.
- H** Als het mengproces is voltooid, wordt de menger gestopt door te drukken op , of doordat de timer in de stoppositie gaat. In beide gevallen wordt de snelheid van het hulpstuk automatisch tot het minimum beperkt waarna het volledig stopt.
- I** Zodra het hulpstuk gestopt is, kunt u de kuip laten zakken door op  te drukken.

## HEFFEN KUIP EN BEDIENEN SNELHEID:

Het bedieningspaneel van de menger heeft twee toetsen:  en , die beiden twee functies hebben (**fig. 3**):

-  Kuip omhoog of snelheid omhoog
-  Kuip omlaag of snelheid omlaag

De functie van deze toetsen is afhankelijk van de bedrijfsstand van de menger:

- Als de menger uit is, worden deze toetsen gebruikt voor “kuip omhoog” en “kuip omlaag”.
- Als de menger aan is, worden deze toetsen gebruikt voor “snelheid omhoog” en “snelheid omlaag”.
- Als de menger stopt aan het einde van het proces en het hulpstuk stilstaat, worden de toetsen gebruikt voor “kuip omhoog” en “kuip omlaag”.

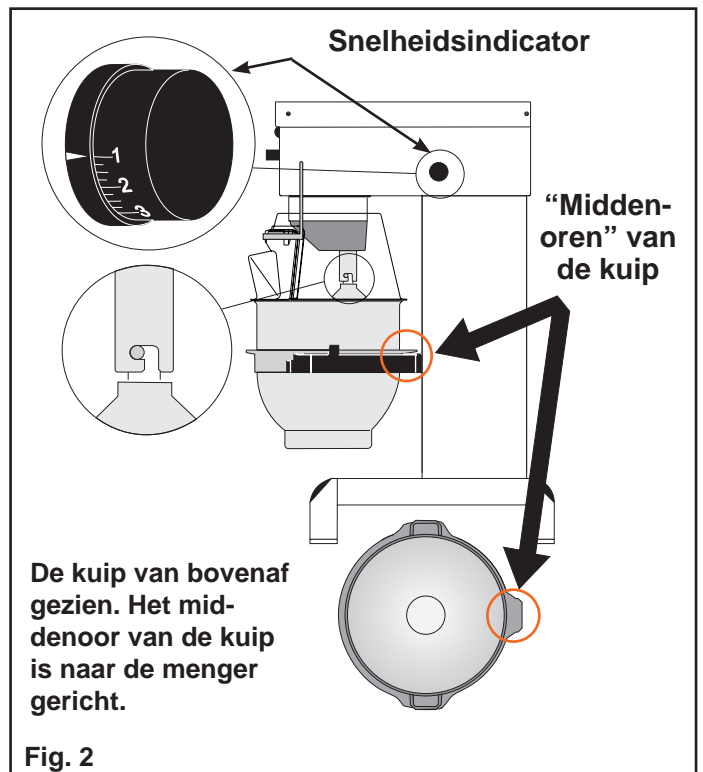


Fig. 2

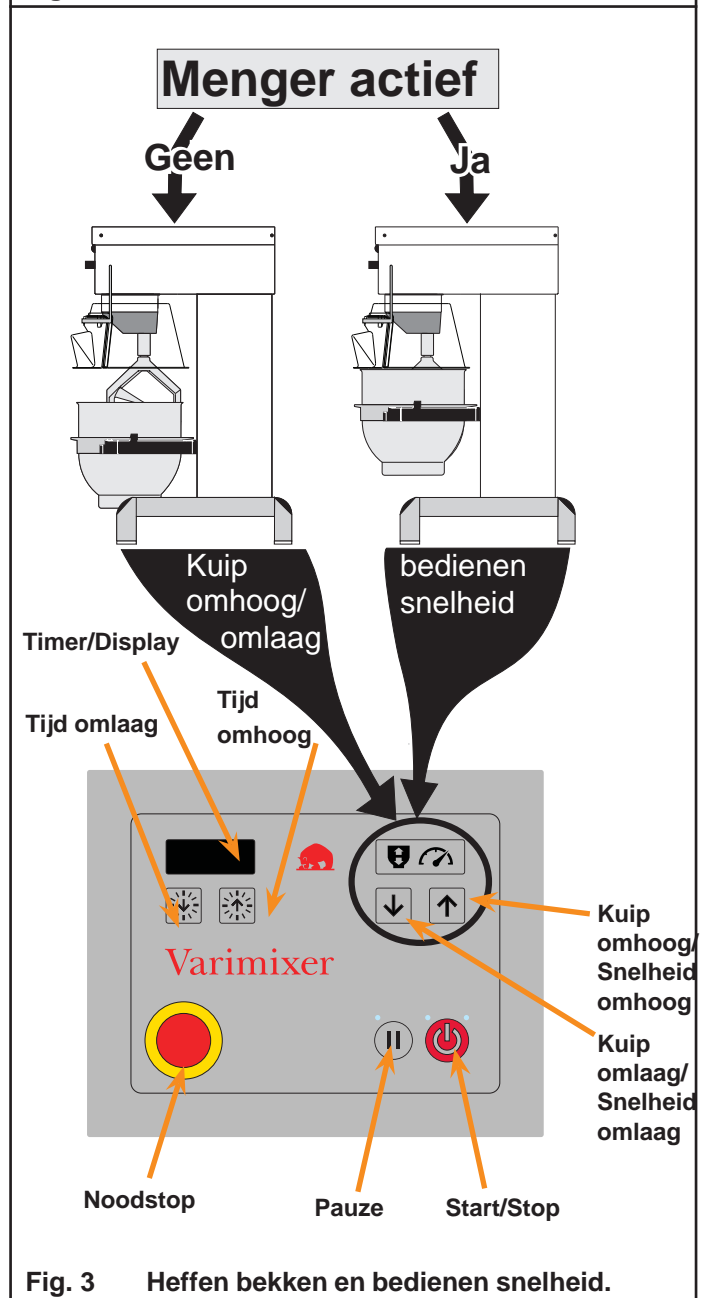






Fig. 3 Heffen bekken en bedienen snelheid.




## TIMERFUNCTIE:

De menger beschikt over een optionele timerfunctie. Als er geen tijd op de timer is ingesteld, toont het display de tijd dat de menger al actief is


- De timer kan worden ingesteld tot een maximum van 60 minuten
- De toetsen  en  kunnen worden gebruikt om de tijd in te stellen voordat de menger gestart wordt of als de menger actief is. De tijd kan worden gewijzigd nadat deze is ingesteld
- Als de timer gebruikt wordt, moet u  gebruiken om de menger te stoppen of te starten zonder dat de tijd wordt gereset
- Als de tijd verstreken is, wordt de snelheid tot het minimum beperkt waarna de menger stopt
- U kunt automatisch zakken van de kuip selecteren als de timer gebruikt wordt. Druk kort op de .

## AUTOMATISCH ZAKKEN VAN DE KUIP:

Als de timer gebruikt wordt, kan de kuip automatisch zakken zodra de tijd verstreken is en de menger stopt


- Druk kort op de  als de menger actief is. De groene LED bij  knippert totdat de menger stopt
- Als automatisch zakken van de kuip is geselecteerd, moet u , gebruiken om de menger te starten en te stoppen om te voorkomen dat de selectie gereset wordt


## PAUZEFUNCTIE:

De menger beschikt over een pauze toets  die gebruikt moet worden om de menger te starten of te stoppen in een proces waarbij de timer gebruikt wordt

- Stop de menger door middel van . De timer gaat door met aftellen als u de menger weer start door op  te drukken.
- Als u de menger stopt door op  te drukken, kunt u de kuip laten zakken of het veiligheidsrek openen. Als u weer op  drukt, gaat de timer door met aftellen.

## DE STARTSNELHEID VAN DE MENGER NA EEN STOP:

**Stop via **: De snelheid van de menger wordt beperkt tot de laagste snelheid en start ook weer op de laagste snelheid

**Stop via **: De snelheid van de menger wordt beperkt tot de laagste snelheid en start ook weer op de laagste snelheid

**Stop via het verstrijken van de timer:** De snelheid van de menger wordt beperkt tot de laagste snelheid en start ook weer op de laagste snelheid

**Stop via noodstop:** De menger start op dezelfde snelheid als waarop hij gestopt is. **De noodstop mag uitsluitend worden gebruikt in noodgevallen**

**Stop door het openen van het veiligheidsrek:** De menger start op dezelfde snelheid als waarop hij gestopt is. **Het veiligheidsrek mag niet gebruikt worden om de machine te stoppen**





## STARTEN NA EEN STOP OP HOGE SNELHEID:




**Als de noodstop geactiveerd wordt of als het veiligheidsrek geopend wordt tijdens het heffen of zakken van de kuip...**

- De noodstop (**fig. 3**) vrijgeven door deze tegen de klok in te draaien of het veiligheidsrek sluiten.
- Het heffen/zakken van de kuip kan worden hervat.

**Als de noodstop geactiveerd is of als het veiligheidsrek geopend is terwijl de menger actief is, en als u niet met dezelfde snelheid wilt starten...**

- Laat de kuip eerst zakken: Begin door de noodstop vrij te geven of het veiligheidsrek te sluiten. Haal vervolgens de kap van de menger en druk op de kleine rode toets op de bovenkant van het bedieningspaneel terwijl u tegelijkertijd de  ingedrukt houdt.
- Haal het hulpstuk uit de bayonet
- Sluit het veiligheidsrek, beweeg de kuiparmen omhoog naar de bovenste positie (leeg of met kuip), start de menger en activeer de machine op de laagste snelheid door op de  te drukken.
- Stop de machine en zet de kap van de menger goed vast. De menger kan nu weer zoals altijd worden gebruikt

**Als de noodstop geactiveerd is of als het veiligheidsrek geopend is terwijl de menger op de laagste snelheid staat, en als u met dezelfde snelheid wilt starten ...**


- De noodstop (**fig. 3**) vrijgeven door deze tegen de klok in te draaien of het veiligheidsrek sluiten.
- Druk op  en de machine start op dezelfde snelheid als waarmee hij gestopt is. De snelheid kan nu worden geregeld met behulp van de  en de .

## OVERBELASTING:




De menger mag niet overbelast raken. Kleverige of zware degen kunnen de menger overbelasten. De overbelasting kan verergeren als de snelheid van het menghulpstuk boven het aanbevolen niveau wordt ingesteld of als het verkeerde menghulpstuk wordt gebruikt. Grotere hompen vette of ingevroren ingrediënten moeten kleiner worden gemaakt voordat ze in de kuip gaan



Langdurige overbelasting zal het functioneren van de machine onderbreken.  wordt weergegeven op het display van de menger. Na korte tijd zal het display teruggaan naar de normale modus en kunt u de menger weer starten zoals omschreven in "Starten na een stop op hoge snelheid"

## SOFTWAREVERSIE VAN HET BEDIENINGSPANEEL:

Als u de menger inschakelt (stroomvoorziening naar de menger, of door het vrijgeven van de noodstop), kan de softwareversie van het bedieningspaneel op het display van de menger worden afgelezen:

- Eerst wordt weergegeven hoe vaak de menger is ingeschakeld.
- Daarna wordt  weergegeven.
- Vervolgens wordt de softwareversie weergegeven.

## CORRECT GEBRUIK VAN HULPSTUKKEN:



De gehaktmolen mag niet worden gebruikt voor het maken van paneermeel, aangezien dit tot onnodige slijtage van bepaalde onderdelen van de menger zal leiden.

De garde mag niet tegen harde voorwerpen aanslaan, zoals de rand van de kuip. Hierdoor zal de levensduur van de garde vanwege toegenomen deformatie nadelig worden beïnvloed.

### Aanbevolen toepassing van de meng- en roerhulpstukken:

Garde	Mengarm	Deeghaak
Slagroom	Koekdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Boter room	Roggebrood
Mayonaise	Pannekoekbeslag	e.d.
e.d.	Fijngehakt vlees	e.d.



Voor bereiding van aardappelpuree moet de speciale roergarde of de grovere garde worden gebruikt, of gebruik de platte mengarm en de roergarde.

## REINIGING:

De menger dient dagelijks of na gebruik te worden gereinigd. De machine dient met een zachte borstel en schoon water te worden schoongemaakt. Reinigingsmiddel met sulfaten dient met de nodige voorzichtigheid te worden gebruikt, aangezien dergelijke reinigingsmiddelen van nadelige invloed op de smering van de menger zijn.



Voor het reinigen van de menger mag geen hogedrukspuit worden gebruikt.

De leveranciers van reinigingsmiddelen kunnen u adviseren over het correcte type reinigingsmiddel

En aluminium roer- en menghulpstukken mogen niet in sterk alkalische middelen worden afgewassen (**ph-waarde 5 - 8**).

Uw leverancier van reinigingsmiddelen kan zeker van dienst zijn wat betreft de aanbeveling van een geschikt afwasmiddel.



Neem in acht dat een kunststof veiligheidsrek kan worden beschadigd indien dit gedurende langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld (**Max. temperatuur 65°C**).

Reiniging van hulpstukkenaanluiting: na gebruik dient deze aansluiting aan de binnenzijde te worden schoongemaakt met een vochtige doek.

## ONDERHOUD EN SMERING:

De traploze aandrijving moet regelmatig worden gesmeerd overeenkomstig een smeringinterval van 60 bedrijfsuren.

### Smering van de traploze aandrijving:

**N.B.** Speciaal vet!

(Gebruik de vetspuit die bij de levering van de menger is inbegrepen).

Start de menger en voer de snelheid op tot ca. 50%. Stop de menger (noodstop) en open de kap aan de bovenzijde van de menger. Aan de bovenzijde van de beide snaarschijfassen

zit een smeernippel (**fig. 4 pos. 1**). Pers het vet door de smeernippel tot de weerstand in de vetspuit zwaar is, of totdat er vet tussen de as en de snaarschijven naar buiten dringt.



De menger mag niet worden gestart voordat de bouten waarmee de kap vastzit zijn vastgedraaid.

Start de menger en laat deze weer tot lage snelheid terugkeren.

Stop de menger en vul de vetspuit met nieuw vet, zodat deze weer klaar is voor gebruik.

### Smering van de overige beweegbare onderdelen:

De beweegbare onderdelen van de kuiparmen alsmede de as moeten met olie worden gesmeerd. Verwijder het achterpaneel van de menger en smeer de aangegeven punten met behulp van de oliespuit (**fig. 4 pos. 2**).

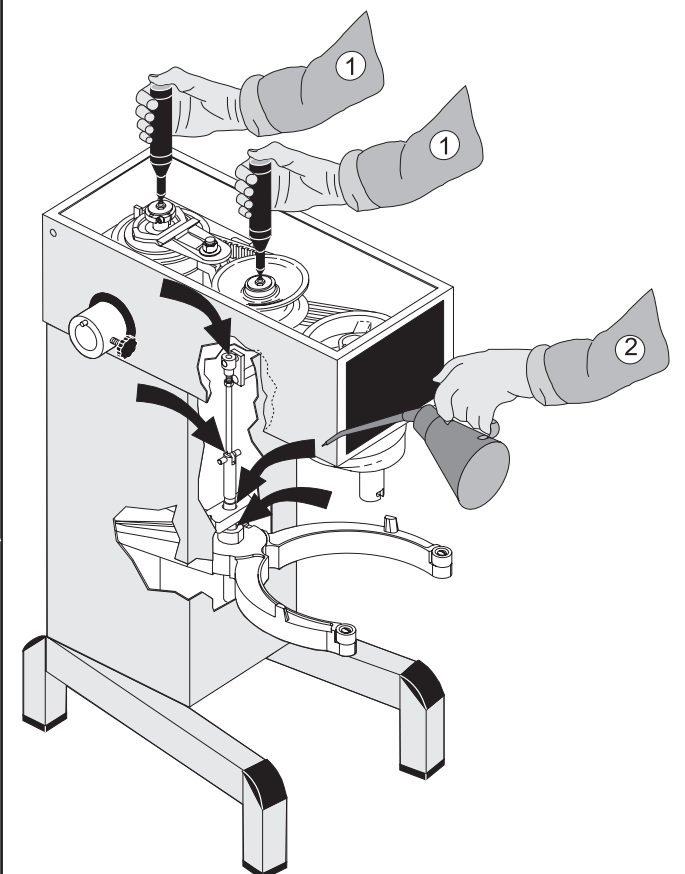
## TYPE VET EN OLIE:

As van de snaarschijven: **Castrol LMX**.

Voor reparatie van de mengkop: Tandwielen en tandkrans moeten worden gesmeerd met **Castrol Molub Alloy 936SF Heavy** of **Castrol Grippa 355**, de naaldlagers in de mengkop mogen niet met dit type vet worden gesmeerd. Andere types vet dan de hier vermelde vetsoorten mogen niet worden gebruikt.

Voor reparatie van de hulpstukkenaanluiting: De hulpstukkenaanluiting moet worden gevuld met 0,35 liter **STATOIL GreaseWay LiCa 80**.

**Fig.4 Smering van traploze aandrijving en overige beweegbare onderdelen.**



*Slaand geluid vanuit gesloten gedeelte menger.*

*Menger hapert tijdens het kneden van deeg, dat normaal geen problemen oplevert.*

*Snelheid van menger niet stabiel*

*Min/Max snelheid wijzigt zich*

*Kuip zit te vast of te los*

*Hulpstuk slaat tegen zijkant kuip*

*Hulpstuk slaat tegen bodem van kuip*

**Instelling van de variatorriem**

**Instelling van de variatorriem**

**Instelling van de variatorriem**

**Instelling van de snelheid**

**Instelling van de kuipklemmen**

**Instelling van de kuipcentrering**

**Instelling van de kuiphoogte**

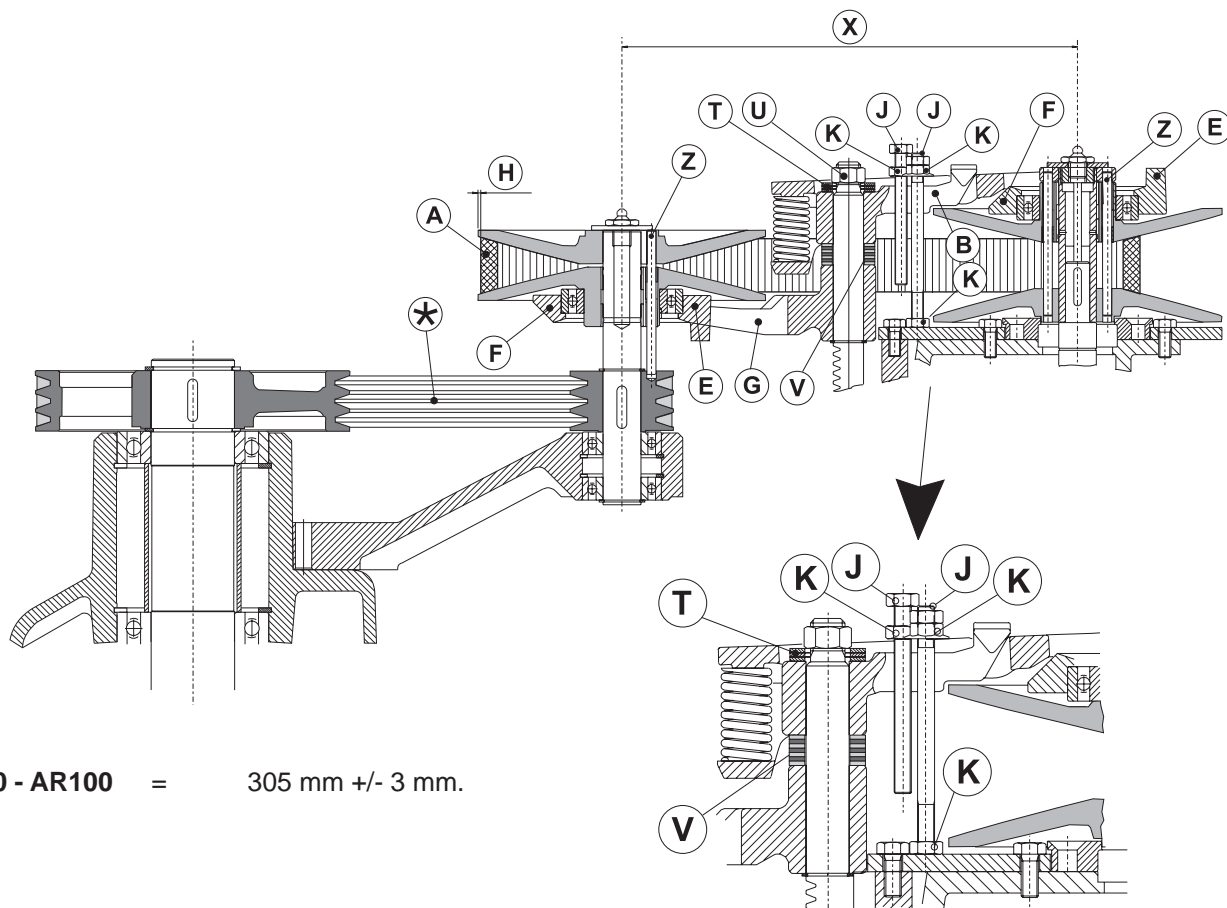
**Voordat er ev. reparaties of instellingen worden uitgevoerd moet de stroomtoevoer worden losgekoppeld door de stroomkabel ter plaatse van het aansluitpunt te demonteren**

### **INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:**

De afstand (X) dient slechts als richtsnoer te worden beschouwd, aangezien deze afstand mede afhankelijk is van de tolerantiewaarde van de variatorriem.

1. Start de machine met gespannen V-snaren (\*)
2. Span de variatorriem (A) door 1 of 2 vulplaten van punt (V) naar punt (T) te verplaatsen.
3. Start de menger en laat deze lopen terwijl u de moer aandraait. De moer mag niet al te hard worden aangedraaid.

4. De pen (E) op de schakelring (F) moet in de voorste snaarschijf in de variatorvork (G) worden geplaatst, en op de voorste snaarschijf moet de pen buiten de vork van de riemspanner (B) worden geplaatst (beide naar achteren gekeerd).
5. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem (A) de stiften (Z) van de snaarschijven raakt, wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In het gegeven geval moet de afstand (X) worden verminderd.
6. Volg de instructies onder "Instelling van de snelheid".



(X) AR80 - AR100 = 305 mm +/- 3 mm.



## AFSTELLEN VAN BEKKENCENTRERING:

Bepaal eerst de huidige bekkencentrering: plaats de mengarm en het bekken en breng vervolgens de bekkenarmen omhoog naar de normale werkstand. Draai met uw hand de mengarm en meet de afstand tussen de mengarm en de bekkenrand. Door de achterplaat te verwijderen, wordt de geleideplaat voor de bekkenarm (E) bereikbaar. Maak de schroeven (D) los en verplaats de geleideplaat voor de bekkenarm in de vereiste richting. Draai nogmaals de mengarm en meet de afstand tussen mengarm en bekken. Als het bekken gecentreerd is, zet u de geleideplaat voor de bekkenarm vast in de nieuwe stand en schroeft u de achterplaat er weer op.

## AFSTELLEN VAN BEKKENBEVESTIGING:

De bekkenarmen moeten omhoog worden gebracht naar de normale werkstand. De afsteldiameter (Y) moet worden gemeten tussen de bekkenarmen (fig. 5a):

Afsteldiameter (Y): AR80 = 516 mm  
Afsteldiameter (Y): AR100 = 554 mm

Als de bekkenbevestiging te losjes is, verwijdert u de borgring (B) en trekt u het lager (A) van de as (C). Het lager moet 180 graden worden gedraaid en weer op de as worden bevestigd. Het kan nodig zijn om beide lagers te draaien. Controleer tenslotte de bekkencentrering en stel deze indien nodig af.

## METEN VAN DE KUIPHOOGTE:

Meet de afstand (X) vanaf de onderzijde tot de bajonetschacht tot aan de bovenzijde van de kuiparmen waar de kuip op rust (fig. 6). De kuiparmen dienen in de normale opgeheven bedrijfsstand te staan.

fig.5 Afstellen van bekkenbevestiging en bekkencentrering.

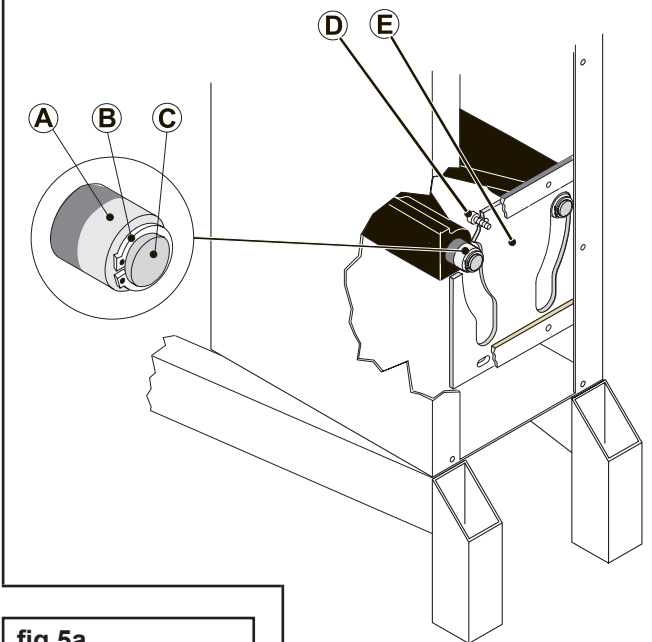


fig.5a

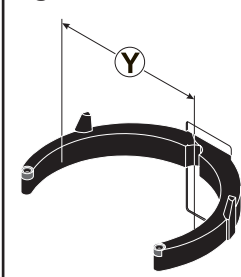


fig.6 Meet de afstand (X):

Kuiphoogte (X): AR80 = 233 mm  
Kuiphoogte (X): AR100 = 297 mm

## INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:

De bovenste en onderste stand van het kuip worden bepaald door microscharrelaar (1) en (2) (fig. 6a).

De twee mechanische stops, bestaande uit de bouten (3) en (4) worden zo afgesteld dat ze ongeveer 1 mm na de microscharrelaar worden geraakt, voor het geval de microscharrelaar mocht uitvallen. De bovenste stand van de kuiparmen wordt afgesteld door de veerarm van de microscharrelaar (1) naar voren of naar achteren te buigen.

Het is van het grootste belang dat de stopschroef (3) na de tijd weer wordt afgesteld. Op dezelfde manier wordt de onderste stand afgesteld door de veerarm van de microscharrelaar (2) te buigen.

**Let op!** Buig de veerarm niet zo ver naar achteren dat de kuiparmen deze niet meer raken. Daarna wordt de mechanische stop (4) afgesteld.

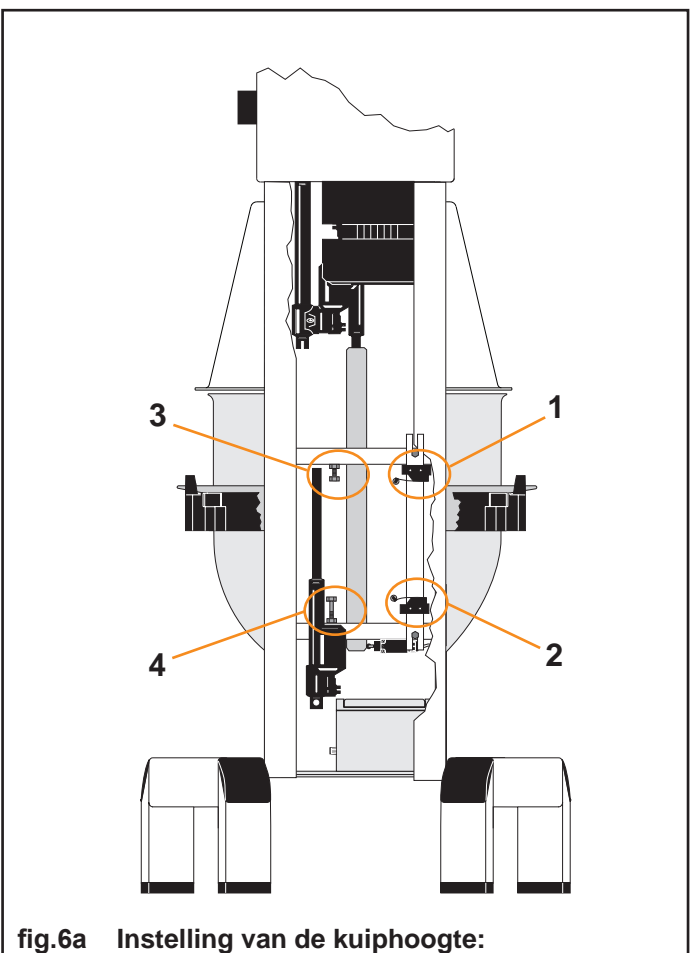


fig.6a Instelling van de kuiphoogte:

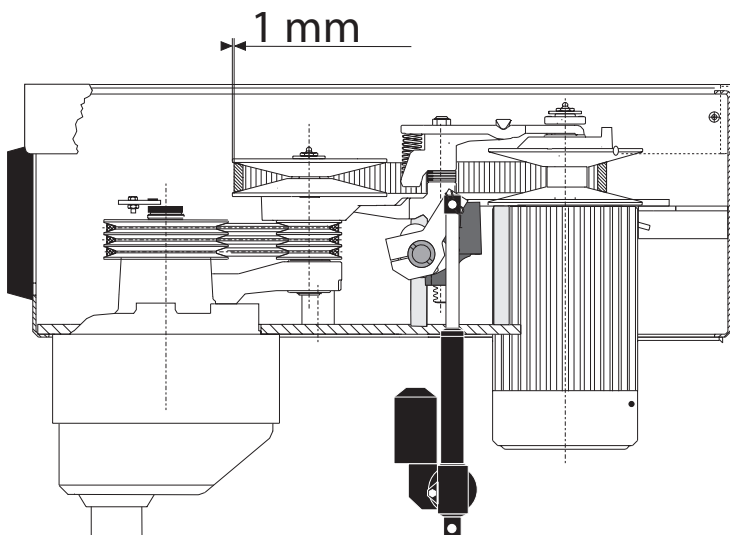
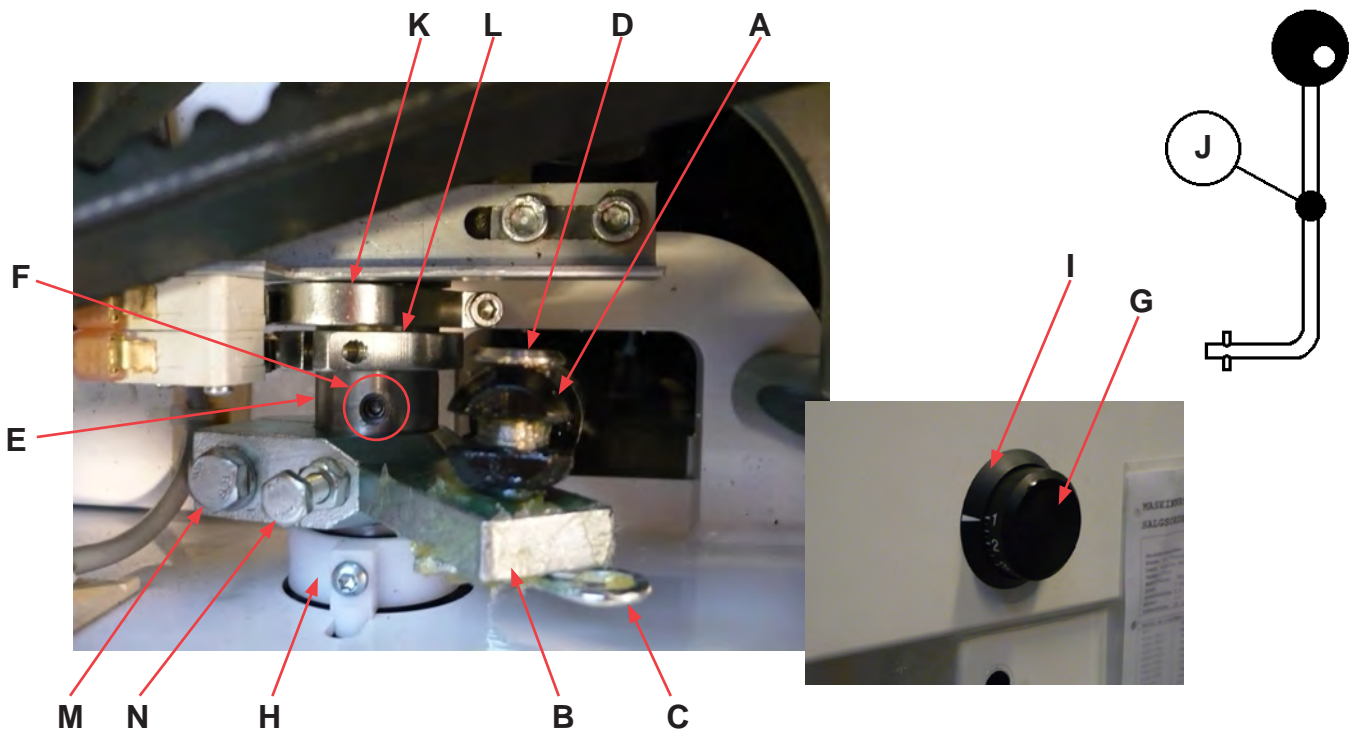


fig.7a Positie van de V-riem bij minimum snelheid.

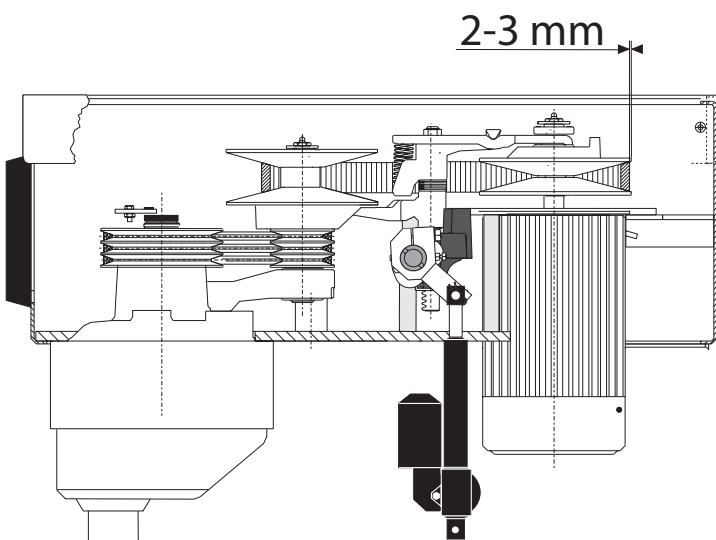


fig.7b Positie van de V-riem bij maximum snelheid.

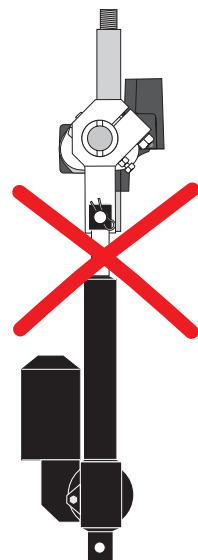


fig.8 Verkeerde positie" voor de servomotor

## AFSTELLEN VAN SNELHEID (NOKKENSCHIJVEN VOOR HOGE EN LAGE SNELHEID).

**Voorafgaand aan het afstellen, moet de kuip in de bovenste positie staan en moet het veiligheidsrek worden gesloten**

Schakel de stroom naar de menger met behulp van de noodstop uit. Verwijder de kap van de menger.

Demonteer de as voor de snelheidsregeling. De arm **(B)** wordt van de as van de servomotor losgehaald door de splitpen **(C)** en de pen **(D)** te verwijderen. De arm **(B)** mag niet van de as **(E)** worden losgehaald.

Draai de schroef **(F)** los en haal de snelheidsindicator **(G)** eruit.

Draai de schroef in de klem van de snelheidsindicator **(H)** los en verwijder de schijf met pijl **(I)**.

Plaats de hendel van handmatige snelheidselector **(J)** zo in de as **(E)** dat deze naar boven en naar voren wijst.

Geef de noodstop vrij en start de menger.

Draai de hendel voor handmatige aanpassing van de snelheid naar de minimum snelheid totdat de afstand tussen de V-riem en de rand van de snaarschijf voor de mengkop ong. 1 mm is. **Zie fig. 7a.**

Stop de menger door op de noodstop te drukken.

Draai de twee schroeven op de nokkenschijven **(K)** en **(L)** los.

Draai de nokkenschijf voor minimum snelheid **(K)** totdat deze de microschakelaar activeert. Haal de schroef aan.

Geef de noodstop vrij en start de menger.

Draai de hendel voor handmatige afstelling van de snelheid naar de maximum snelheid totdat de afstand tussen de V-riem en de rand van de snaarschijf van de mengkop ong. 3 mm is. **Zie fig. 7b.**

Stop de menger door op de noodstop te drukken.

Draai de nokkenschijf voor maximum snelheid **(L)** totdat deze de microschakelaar activeert. Haal de schroef aan.

Verwijder de hendel van de handmatige snelheidselector.

Monteer de as van de servomotor terug op de arm **(B)**. Het is essentieel om te controleren dat de servomotor niet tegen het statief van de machine, de as **(E)** of tegen andere delen van menger klemt en dat een “**verkeerde positie**” (**fig. 8**) van de motor voorkomen wordt.

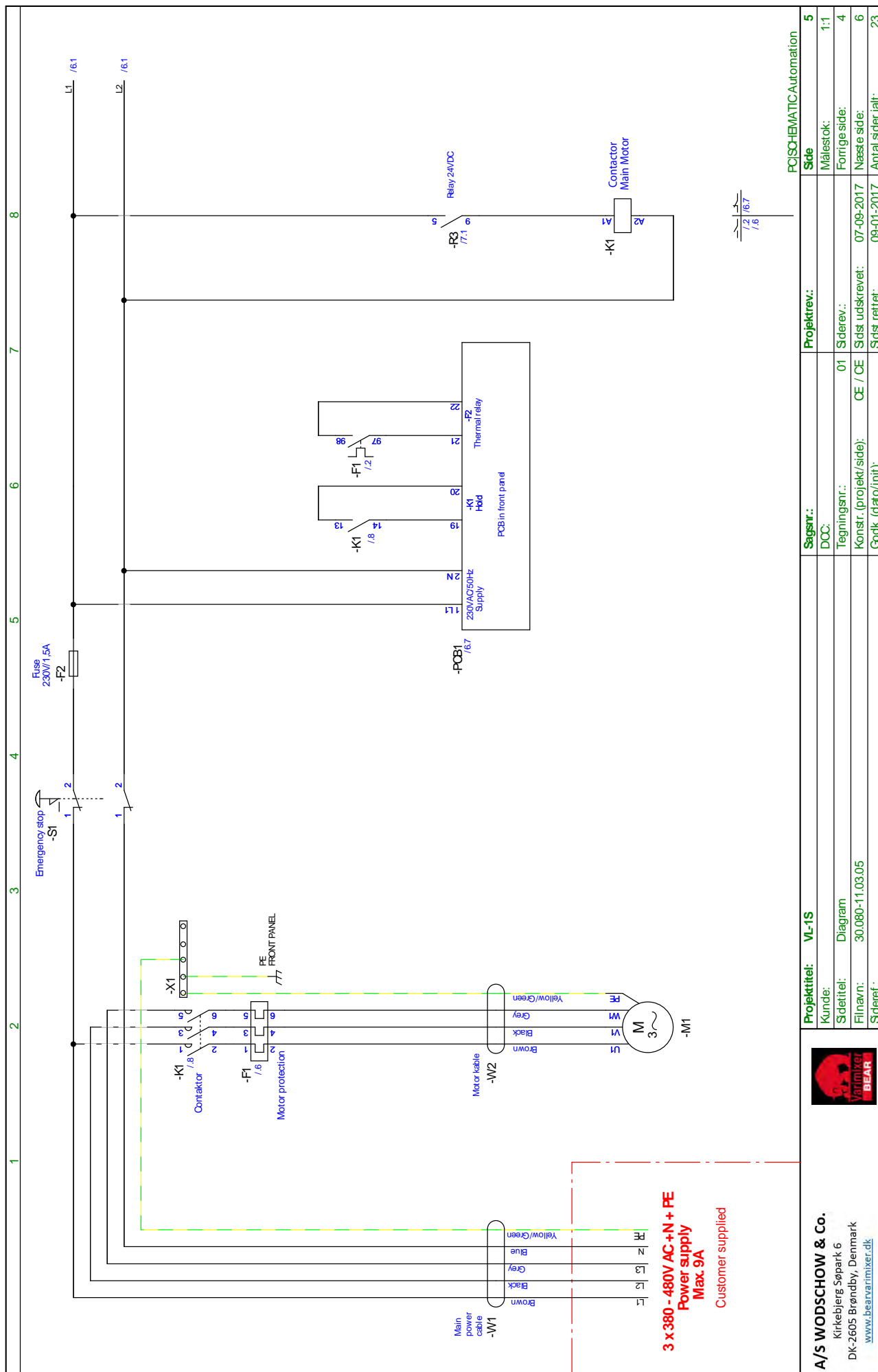
Als de servomotor niet correct is gepositioneerd (volgens de omschrijving hierboven), moeten de twee schroeven **(M)** en **(N)** die de arm vastzetten op de as worden losgehaald en moet de arm worden afgesteld.

De hendel voor handmatige afstelling van de snelheid moet weer worden gemonteerd en de nokkenschijven moeten weer worden afgesteld.

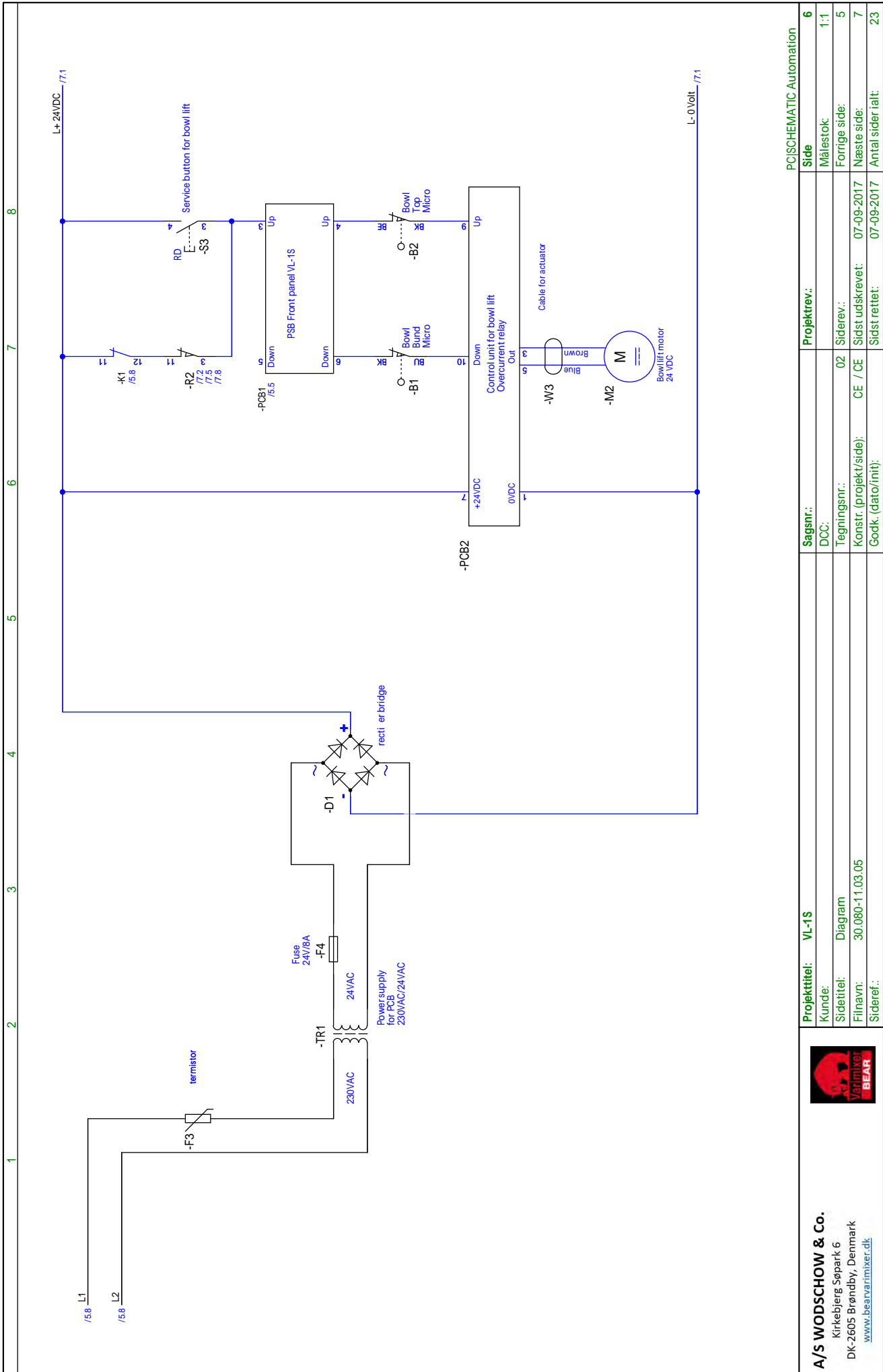
Als de min. en max. snelheid correct is afgesteld, kunnen de klem van de snelheidsindicator, de schijf met pijl en de snelheidsindicator worden teruggeplaatst.

De nokkenschijven voor minimum en maximum snelheid zijn nu afgesteld.

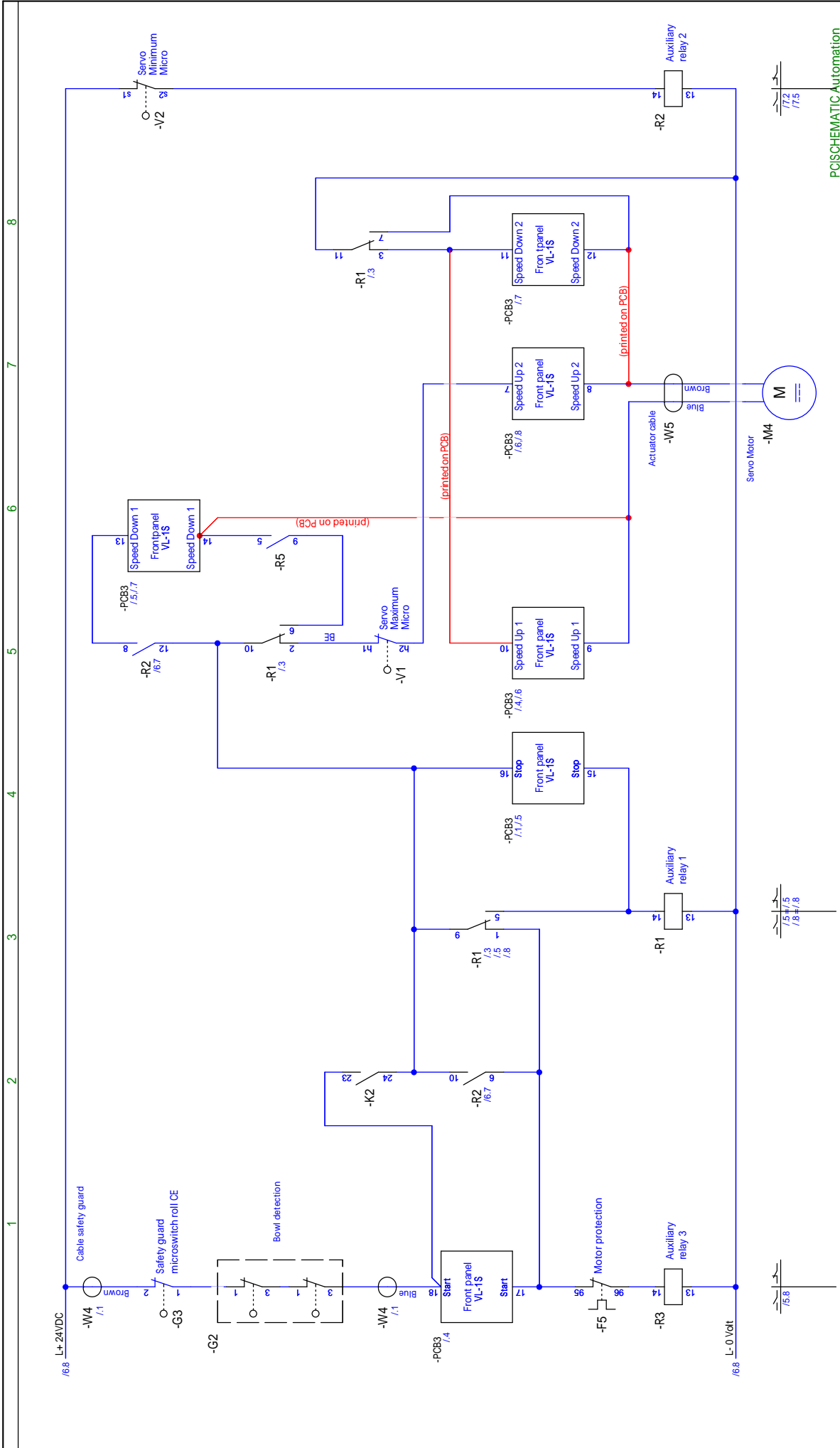
**BEDRADINGSSCHEMA'S**



**A/S WODSCHOW & Co.**  
 Kirkebjerg Søpark 6  
 DK-2605 Brøndby, Denmark  
[www.beavarrimixer.dk](http://www.beavarrimixer.dk)



A/S WODSCHOW & Co.		PCISCHEMATIC Automation	
Kirkebjerg Søpark 6		Projektrev.:	6
DK-2605 Brøndby, Denmark		Sagsnr.:	Målestok: 1:1
www.bearvarimixer.dk		DCC:	
		Tegningsnr.:	02
		Konstr. (projekt/side):	CE / CE
		Sidst udskrevet:	07-09-2017
		Sidst rettet:	07-09-2017
		Antal sider ialt:	23



<b>A/S WODSCHOW &amp; Co.</b>		<b>Projekttitel: VL-1S</b>		<b>Sagsnr.:</b>		<b>Projektrev.:</b>		<b>PCISCHENATIC Automation</b>	
Kirkebjerg Søpark 6		Kunde:		DCC:		Målestok:		Side	
DK-2605 Brøndby, Denmark		Sitetitel: Diagram		Tegningsnr.: 03		Siderév.: 02		1:1	
www.bearvartmixer.dk		Filnavn: 30.080-11.03.05		Konstr. (projekt/side): CE / CE		Sidst udskrevet: 07-09-2017		Næste side: 8	
		Sideréf.:		Godk. (dato/init):		Sidst rettet: 07-09-2017		Antal sider/alt: 23	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV  
IT  
ET  
PL  
FI

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

## Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

Phone: 43 44 22 88  
info@varimixer.com  
www.varimixer.com