

# AR

## Instrukcja obsługi



Obowiązuje od maszyny o nr.:

**AR30: 30007630**

**AR40: 40008430**

**AR60: 60007092**

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



# Varimixer

PL

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

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

DRN: 20030-1311  
Oryginalna instrukcja obsługi  
2022 05 12

**SPIS TREŚCI:**

Informacje ogólne .....	2
Rozpakowywanie.....	2
Bezpieczeństwo.....	3
Instalacja miksera.....	3
Czyszczenie .....	4
Praca z gorącymi składnikami.....	5
Maksymalna pojemność miksera .....	5
Obsługa miksera.....	6
Zalecane prędkości maksymalne .....	7
Konstrukcja miksera .....	8
Konserwacja i smarowanie.....	8
Regulacja specjalnego paska klinowego.....	9
Regulacja prędkości .....	9
Regulacja mocowania miski .....	10
Regulacja środkowania miski .....	10
Regulacja wysokości miski.....	10
Lista błędów i możliwych rozwiązań.....	11
Kody błędów .....	11
Ręczne resetowanie przełącznika ochrony silnika .....	12
Schemat ideowy .....	14
przewodnik czyszczenia .....	16
Treść deklaracji zgodności maszyny .....	18

**INFORMACJE OGÓLNE:**

Tę instrukcję należy traktować jako integralną część maszyny i przechowywać ją przy maszynie przez cały okres eksploatacji.

Przed rozruchem maszyny ważne jest dokładne przeczytanie tych instrukcji, w szczególności rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa użytkownika.

Producent może aktualizować instrukcję produktu bez aktualizowania treści niniejszej instrukcji.

Producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za błędy wynikające z poniższych przyczyn:

- niedbałe, nieprawidłowe lub niepoprawne użytkowanie maszyny
- zastosowanie niestandardowe (nie do celów opisanych w instrukcji)
- nieprawidłowa instalacja
- nieprawidłowe zasilanie elektryczne do maszyny
- nieprzestrzeganie instrukcji konserwacji
- modyfikacje maszyny
- części zamienne i akcesoria, które nie są oryginalne lub przystosowane do tego modelu
- niezgodność z zaleceniami w tej instrukcji, w przypadku błędów maszyny należy skontaktować się z dostawcą.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużyć, przeciążeń lub nieprzestrzegania przez użytkownika instrukcji konserwacji.

**ROZPAKOWYWANIE:**

Maszynę należy rozpakowywać i utylizować opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Przed zdjęciem maszyny z palety należy sprawdzić, czy w maszynie są wszystkie części:

- osłona bezpieczeństwa, zsuwnia napełniania, miska.
- nasmarować pistolet i gumowe stopy, elementy dystansowe regulacji wysokości
- wózek miski, mieszadło, bijak, hak i skrobak z ostrzem, napęd osprzętu, jeżeli wybrano je do zamówienia.

Maszyna jest przymocowana do palety za pomocą czterech śrub, aby zdjąć maszynę z palety należy odkręcić 4 nakrętki za pomocą dostarczonego narzędzia i wybić śruby.



## **BEZPIECZEŃSTWO:**

Maszyna może być używana, czyszczona i konserwowana wyłącznie przez przeszkolony personel w wieku powyżej 14 lat. Zawsze należy przestrzegać lokalnych przepisów prawa i regulacji, ze szczególnym uwzględnieniem wieku operatora, stanu fizycznego i mentalnego.

Stały poziom hałasu na stanowisku pracy operatora jest niższy niż 70 dB (A)

Mikser jest skonstruowany do zastosowania komercyjnego w kuchniach, punktach gastronomicznych i piekarniach.

Maszyny nie wolno używać w atmosferze wybuchowej.

Mikser może być użytkowany tylko tak jak podano w tej instrukcji.



Mikser jest przeznaczony do wytwarzania produktów, które podczas przetwarzania nie powodują reakcji ani nie emitują substancji ewentualnie szkodliwych dla użytkownika.



Włożenie palców do miski przy pracującym mikserze może powodować obrażenia ciała.



Połączenie elektryczne musi być wykonane przez certyfikowanego elektryka

Urządzenie podnoszące powinno być zawsze stosowane do przemieszczania maszyny.

Jeżeli maszyna jest przemieszczana, powinna znajdować się cały czas w pozycji pionowej.

Maszyny nie wolno ciągnąć ani podnosić za uchwyt podnośnika miski ani za rączkę wyboru prędkości

### **Składniki sypkie:**

Nie wsypywać do miski z dużej wysokości.

Worki, np. z mąką, powinny być otwierane od spodu, na dole miski.

Nie uruchamiać zbyt szybko do maksymalnej prędkości.

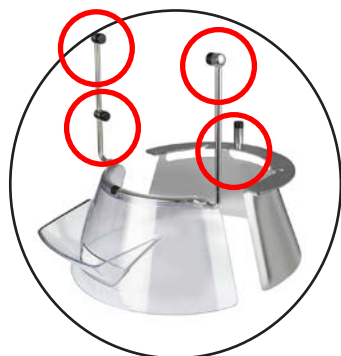


**Ostrzeżenie dla użytkowników z implantami (np. rozrusznikami serca, defibrylatorami).**

**Mikser i osłony bezpieczeństwa wyposażone w silne magnesy**

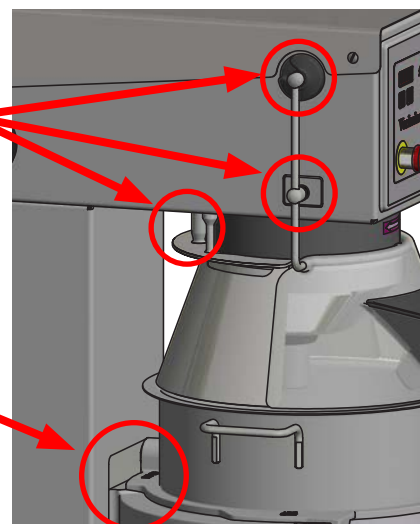
Osłona bezpieczeństwa:

Obszary z magnesami



Obszary na mikserze z magnesami - dla osłony bezpieczeństwa

Obszary na mikserze i misce z magnesami - do wykrywania miski



## **INSTALACJA MIKSERA:**

Maszynę należy ustawiać tak, aby zapewnić miejsce na normalne użytkowanie i konserwację.

Podłoga pod maszyną i przestrzeń roboczą musi być twarda, równa i wypoziomowana.

Temperatura otoczenia wokół maszyny nie może przekraczać 45°C

Mikser musi być montowany z gumowymi stopami, które neutralizują drgania i rdzewienie. Jeżeli podłoże nie jest całkowicie równe, pod stopy miksera można włożyć elementy dystansowe.

Mikser jest ustawiany bezpośrednio na podłożu. Śruby fundamentowe w podłożu są niezbędne tylko w warunkach specjalnych, np. na statkach.

### **Podłączenie do zasilania:**

Mikser należy podłączać do zasilania przez wtyk. Wtyk musi mieć wymiary dla min. 16 A, 230/400V~, IP44

Podczas podłączania;

1 faza z 0 + uziemieniem, użyć wtyku 3-biegunowego

2 fazy + uziemienie, użyć wtyku 3-biegunowego

3 fazy + uziemienie, użyć wtyku 4-biegunowego

3 fazy z 0 + uziemieniem, użyć wtyku 5-biegunowego

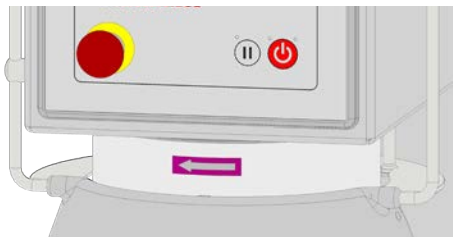


Przed podłączeniem miksera do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość wydrukowane na etykiecie maszyny są poprawne w odniesieniu do miejsca instalacji. Etykieta maszyny znajduje się w prawym górnym rogu miksera.

## **SPRAWDZANIE KIERUNKU OBROTU GŁOWICY PLANETARNEJ:**



Usunąć narzędzie, jeżeli jest zamontowane, podnieść ramiona miski z miską do zwykłej pozycji roboczej i uruchomić mikser. Sprawdzić kierunek obrotu głowicy planetarnej: głowica planetarna musi obracać się w kierunku wskazanym na strzałce nad głowicą planetarną. Jeżeli kierunek obrotu jest nieprawidłowy, 2 przewody fazowe kabla połączeniowego należy odwrócić.



## **MASA NETTO MASZINY:**

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

## **NAPĘD OSPRZĘTU:**



W przypadku maszyn z gniazdami do montażu maszynki do mielenia mięsa lub krajalnicy do warzyw należy przestrzegać następujących zasad.

Należy używać wyłącznie akcesoriów przeznaczonych dla danej maszyny, ponieważ oryginalne akcesoria Varimixer stanowią gwarancję optymalnego działania i bezpieczeństwa.

Należy zawsze czytać i przestrzegać instrukcji obsługi narzędzia.

Maszyna ustawiona na najniższą prędkość.

Podczas wkładania i wyjmowania narzędzi należy odłączyć maszynę od sieci elektrycznej, odłączając kabel zasilający od gniazdka.

Przed rozpoczęciem:

Usunąć z maszyny narzędzia mieszające, jeśli występują.

Ustawić pustą miskę z pozycji roboczej.

Zamknąć osłonę bezpieczeństwa.

## **CZYSZCZENIE:**



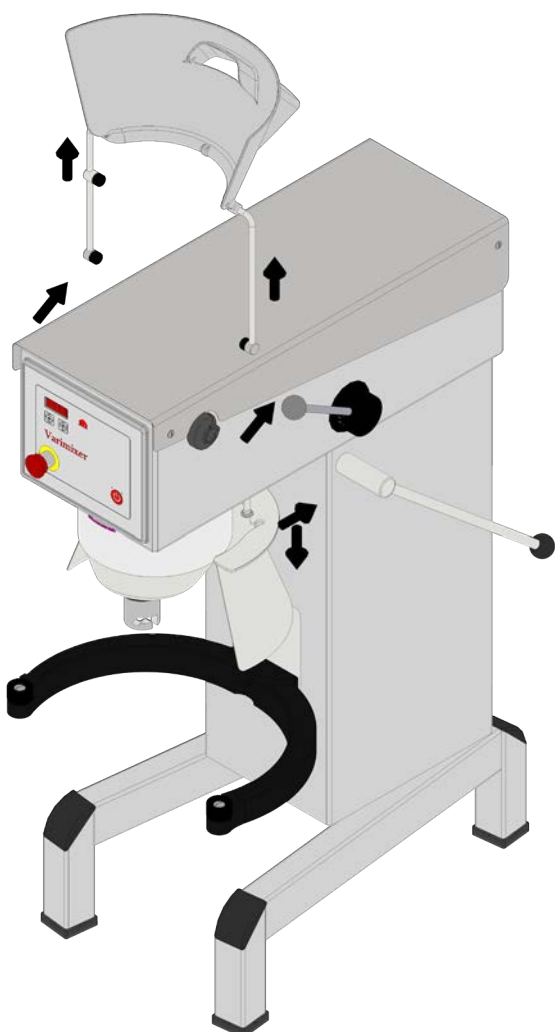
Maszynę może czyścić tylko przeszkolony personel w wieku powyżej 14 lat.

Zawsze przed czyszczeniem należy odłączyć maszynę, aby nie dopuścić do zagrożeń elektrycznych i przypadkowego rozruchu maszyny.

Maszyny nigdy nie można polewać przewodem

Plastikowe osłony bezpieczeństwa mogą zostać uszkodzone, jeżeli będą narażone na wysokie temperatury przez dłuższy czas (maksymalna temperatura ogólna 60°C, maksymalna płukania 90°C, przez maksymalnie 30 sekund).

Aby pomóc w przygotowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta, firma Varimixer A / S przygotowała szczegółowe instrukcje czyszczenia na podstawie obowiązujących przepisów, znajduje się na końcu tej instrukcji, a najnowszą wersję można znaleźć na stronie [varimixer.com](http://varimixer.com)

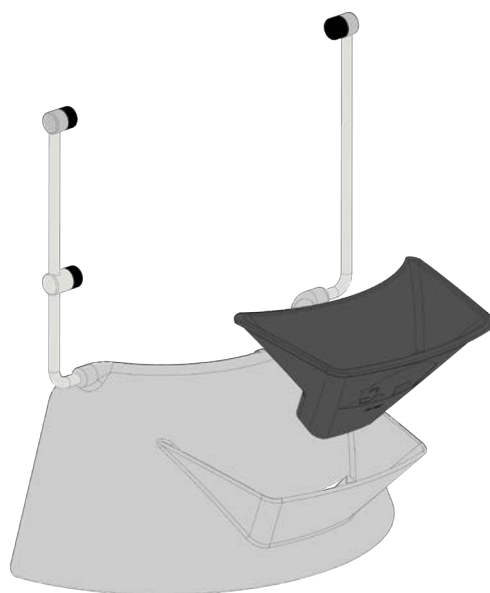
**ZDEJMOWANIE OSŁON BEZPIECZEŃSTWA****PRACA Z GORĄCYMI SKŁADNIKAMI:**

Podczas pracy z gorącymi składnikami dodawanymi przez otwór napełniający w osłonie bezpieczeństwa konieczne jest korzystanie ze zsuwni napełniającej.



Zsuwnia napełniająca jest wykonana z silikonu przystosowanego do żywności i jest odporna na gorące składniki do 200°C.

Jeżeli zsuwnia napełniająca nie jest używana, składniki dodawane przez otwór napełniający w osłonie bezpieczeństwa nie mogą przekraczać temperatury 60°C.

**MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ MIKSERA:**

Pojemność na mieszanie	Narzędzie	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Białko	Mieszadło	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Bitą śmietaną	Mieszadło	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Majonez *	Mieszadło	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Masło ziołowe	Bijak	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Puree ziemniaczane *	Bijak / mieszadło	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Ciasto chlebowe (50%AR) **	Hak	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Ciasto chlebowe (60%AR)	Hak	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciasto ciabatta * (70%AR)	Hak	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffiny *	Bijak	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Spód ciasta warstwowego	Mieszadło	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Mieszanka pulpetów *	Bijak	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Lukier	Bijak	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Pączek (50%AR)	Hak	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

\* Zalecany skrobak

\*\* Zalecane działanie z niewielką prędkością

Lokalne zmiany charakterystyki składników mogą wpływać na wchłanianie wody, objętość, charakterystykę pieczenia itd.

**AR = współczynnik wchłaniania**  
(ciecz w % frakcji stałej)

Obliczenie AR

1 kg frakcji stałej i 0,6 kg cieczy:

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

Obliczenie frakcji stałej i cieczy

22 kg ciasta, 60% AR  
(tabela, maksymalna pojemność miksera AR30)

$$\text{frakcja stała} = \frac{\text{maks. pojemność} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

## UŻYTKOWANIE MIKSERA:

### Przeciążenie:



Nie przekraczać pojemności maszyny - patrz tabela na str. 5.

Nie stosować zbyt dużej prędkości, patrz zalecane prędkości na str. 7.

Stosować prawidłowe narzędzia.

Duże kawałki tłuszczu lub schłodzonych składników należy pociąć na małe części przed włożeniem do miski.



Przeciążenie przez dłuższy czas spowoduje przerwanie pracy miksera. **OL** zostanie zapisany na wyświetlaczu miksera. Po krótkim czasie wyświetlacz wróci do zwykłego trybu i będzie można ponownie uruchomić mikser.

### Wybór prędkości:




With product in the bowl, the mixer must only be started, when the speed selector is set to the lowest speed.

Prędkość zmieniać tylko wtedy, gdy mikser pracuje.

Przed zatrzymaniem miksera ustawić dźwignię zmiany prędkości na najniższą prędkość (rys. 4).

### Procedura resetowania dźwigni zmiany prędkości do najniższej prędkości, gdy mikser zostanie zatrzymany przy dużej prędkości.

(Ma zastosowanie, gdy mikser jest zatrzymywany za pomocą , upłynął czas mieszania, aktywowany został wyłącznik awaryjny lub osłona bezpieczeństwa została otwarta)

Jeśli produkt jest w misie, należy wyjąć narzędzie z bagnetu.

Włożyć misę w ramiona.

Zamknąć osłonę bezpieczeństwa.

Podnieść misę do pozycji roboczej.

Uruchomić mikser.

Ustawić dźwignię zmiany prędkości na najniższą prędkość (rys. 4).

Wyłączyć mikser.

### Zalecane zastosowania narzędzi:

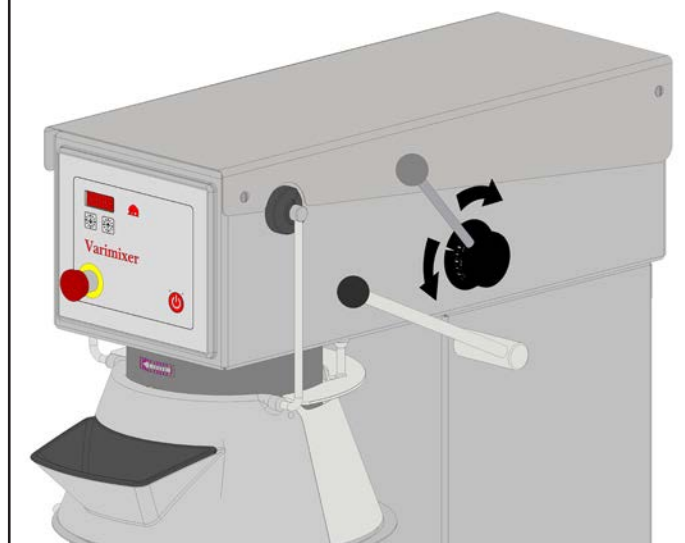
Mieszadło	Bijak	Hak
Śmietana	Ciasto na wypieki	Ciasto chlebowe
Białka	Krem	Ciemny chleb
Majonez	Ciasto na wafle	itp.
itp.	Mięso mielone	
	itp.	

Rys. 2

Mikser z otwartą osłoną bezpieczeństwa, opuszczoną misą i zamontowanym narzędziem.



Rys. 4 Dźwignia zmiany prędkości



### Prawidłowe zastosowanie narzędzi:



Do wytwarzania puree ziemniaczanego należy stosować specjalne mieszadło skrzydełkowe lub mieszadło z cieńszymi drutami, ewentualnie należy użyć bijaka i mieszadła.

Mieszadła nie powinny uderzać w żadne twarde przedmioty, np. krawędzie miski. Spowoduje to skrócenie żywotności narzędzia ze względu na większe deformowanie.

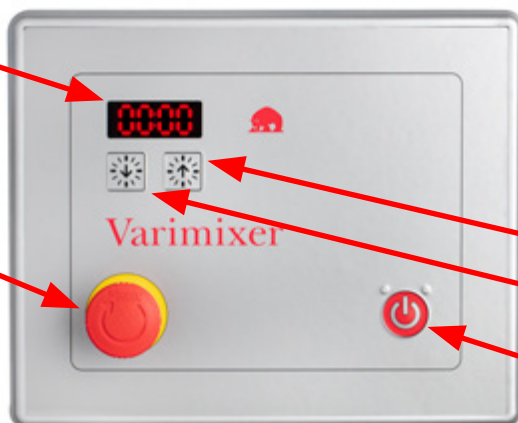
## Wyłączenie zasilania miksera - naciśnięcie wyłącznika awaryjnego Włączenie zasilania miksera - obrót wyłącznika awaryjnego zgodnie z ruchem wskazówek zegara

### Licznik czasu [mmss]

Zresetować licznik czasu przez naciśnięcie dwóch przycisków licznika czasu jednocześnie. Czas wyświetla się w minutach i sekundach.

### Wyłącznik awaryjny

Do zastosowania tylko w sytuacjach awaryjnych i do wyłączenia zasilania miksera



### Licznik czasu [mmss]

Zresetować licznik czasu przez naciśnięcie dwóch przycisków licznika czasu jednocześnie. Czas wyświetla się w minutach i sekundach.

**Czas w górę**

**Czas w dół**

### Start/Stop (pauza)

Do zastosowania podczas sprawdzania zawartości miski lub przerywania pracy miksera w inny sposób

### Przed uruchomieniem miksera:

składniki można włożyć do miski w dowolnym momencie przed uruchomieniem miksera.

1. Włożyć narzędzie do miski.
2. Włożyć misę w ramiona.
3. Zamocować tylną część osłony bezpieczeństwa.
4. Wziąć narzędzie i zablokować w mocowaniu bagnetowym.
5. Podnieść misę do pozycji roboczej.
6. Zamocować przednią część osłony bezpieczeństwa

Ustawić czas działania, jeżeli jest potrzebny.

Mikser jest teraz gotowy do uruchomienia.

### Uruchamianie miksera:

nacisnąć , aby uruchomić mikser.

Obracać dźwignię zmiany prędkości (rys. 4) do tyłu, aż do osiągnięcia wymaganej prędkości (należy mieć na uwadze zalecane prędkości maksymalne podane na stronie 6).

Mikser będzie działał do upływu czasu ustawionego na liczniku czasu lub zatrzymania miksera przez użytkownika.



**Przed zatrzymaniem miksera ponownie ustawić dźwignię zmiany prędkości na najniższą prędkość (rys. 4).**

### Korzystania z wyłącznika awaryjnego do zatrzymania miksera:



wyłącznik awaryjny należy stosować tylko w sytuacjach awaryjnych i do wyłączenia zasilania miksera. Nie jest używany podczas zwykłego działania.

Po aktywowaniu wyłącznika awaryjnego lub odcięciu głównego zasilania do miksera, narzędzie przestanie się obracać i licznik czasu zostanie zresetowany do zera.

### Licznik czasu automatycznie powtórzy poprzednie ustawienie:

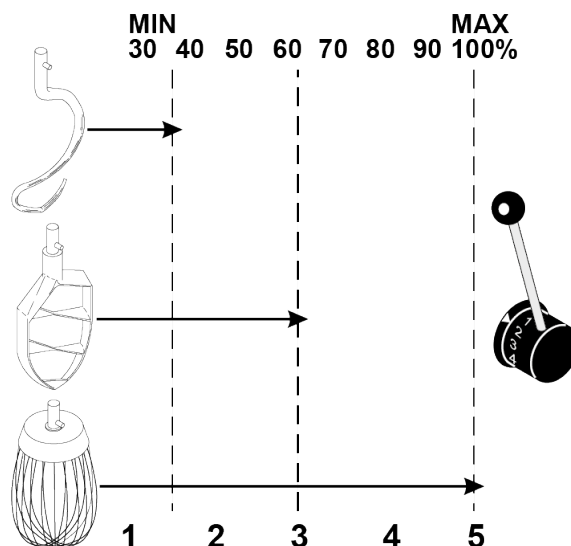
kiedy czas pracy upływie, narzędzie przestanie się obracać, na liczniku czasu na krótko wyświetli się [0000], a następnie pojawi się poprzednio wybrany czas pracy.

### Więcej o liczniku czasu:

ustawienia licznika czasu do 90 minut


Jeżeli nie wybrano czasu pracy, na wyświetlaczu pojawi się czas, jaki upłynął od momentu uruchomienia miksera.


### ZALECANE PRĘDKOŚCI MAKSYMALNE:



### Zatrzymanie miksera bez resetowania licznika czasu (Pauza)

Jeśli konieczne jest dodanie składników lub sprawdzenie zawartości miski, mikser można zatrzymać bez resetowania licznika czasu.

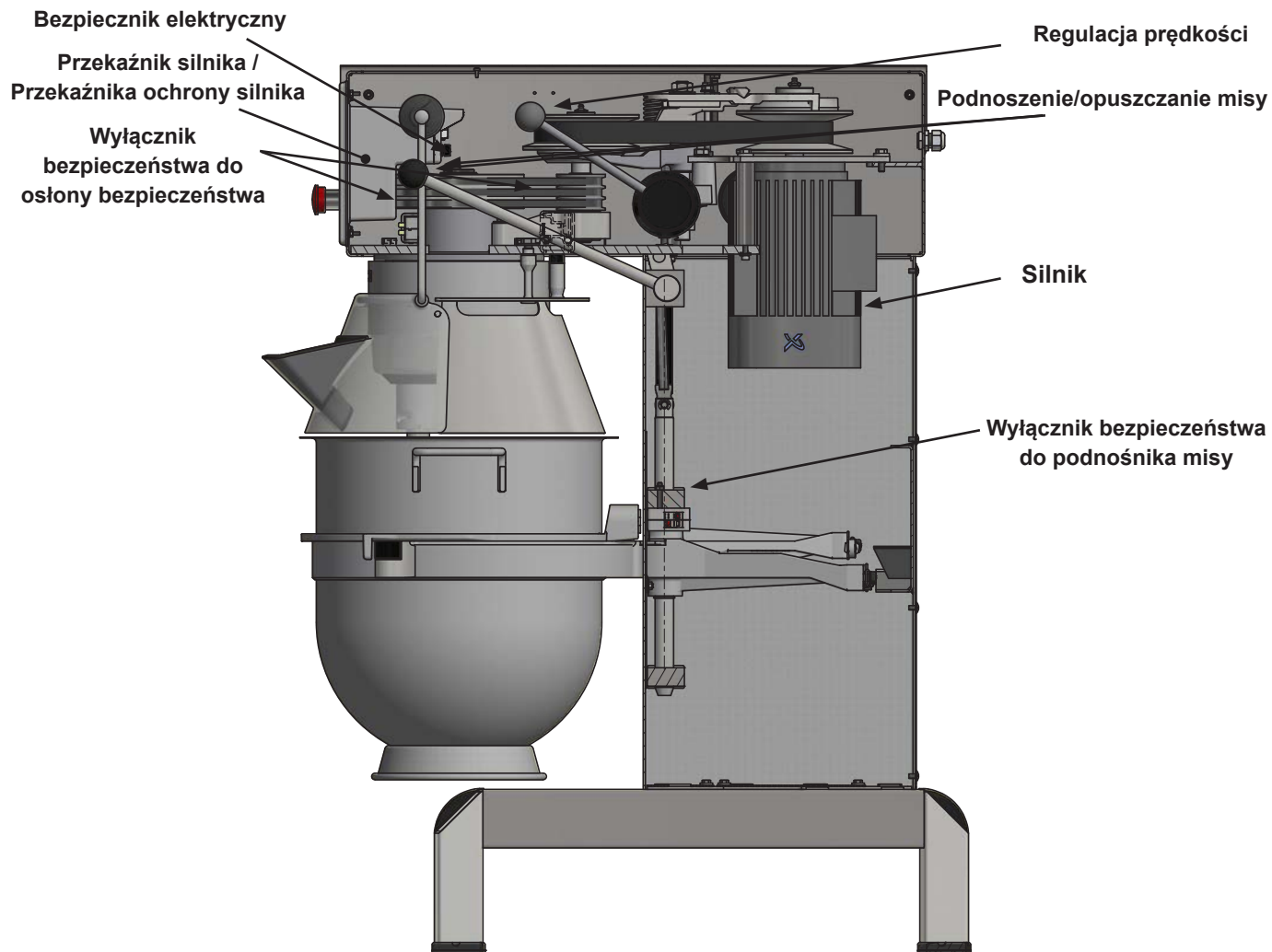
- Naciśnięcie  powoduje zatrzymanie miksera. Można teraz otworzyć osłonę bezpieczeństwa i opuścić misę.

Abym ponownie uruchomić mikser, należy zamknąć osłonę bezpieczeństwa i/lub podnieść misę. Mikser można teraz uruchomić przez naciśnięcie , licznik czasu będzie nadal odliczał w dół.

### Resetowanie licznika czasu:

zresetować licznik czasu przez naciśnięcie dwóch przycisków licznika czasu jednocześnie.

## KONSTRUKCJA MIKSERA:



Przed naprawą lub regulacją należy wyłączyć mikser przez odłączenie kabla zasilania.

## KONSERWACJA I SMAROWANIE:

Przekładnia regulowana bezstopniowo musi być smarowana regularnie, tzn. okres smarowania co ok. 60 godzin pracy.

**Rys. 5, Smarowanie przekładni regulowanej bezstopniowo i innych części ruchomych:**

**OBS.** Smar specjalny! (Używać smarownicy dostarczonej razem z mikserem). Uruchomić mikser i zwiększyć prędkość do ok. 50%. Zatrzymać mikser (użyć wyłącznika awaryjnego) i otworzyć pokrywę na górze miksera. Na górze każdego z dwóch wałów zestawu koła pasowego znajduje się gniazdo smarowe (**rys. 5 punkt 1**). Należy smarować przez gniazda smarowe, aż smarownicę będzie ciężko nacisnąć lub do momentu, kiedy smar wydobędzie się między wałem a kołami zamachowymi.



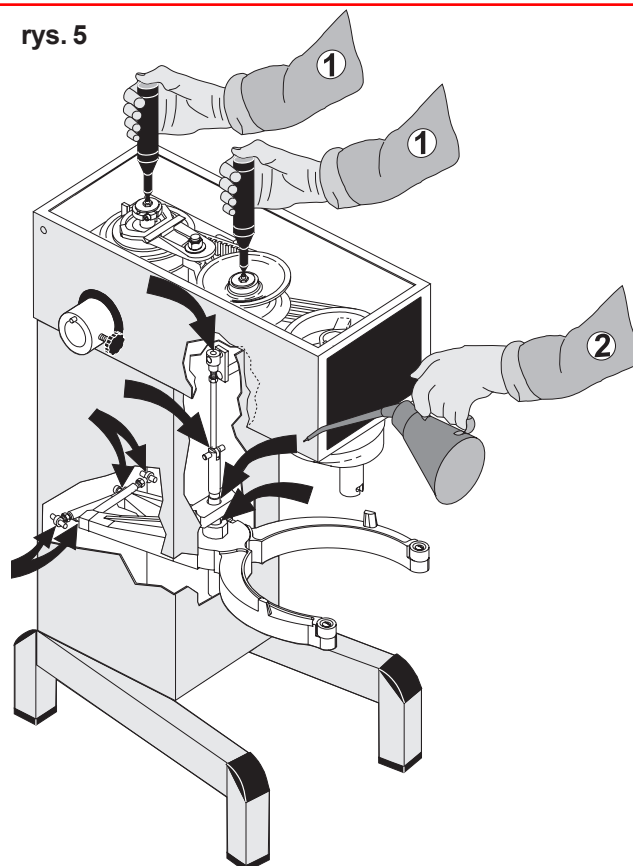
Miksera nie wolno uruchamiać do momentu włożenia śrub utrzymujących pokrywę.

Uruchomić mikser i ustawić prędkość ponownie na niską. Zatrzymać mikser i wprowadzić do smarownicy nowy smar, aby była gotowa na następny raz.

**Smarowanie innych części ruchomych:**

Części ruchome ramion misy, wał i pręt podnoszący muszą być również smarowane olejem. Usunąć pokrywę tylną i nasmarować zaznaczone punkty olejką. (**rys. 5 pkt 2**)

rys. 5



**Typy smaru:**

Smar do wałów zestawu kół pasowych: **TOTAL MULTIS XHV 2**. W przypadku naprawy głowicy planetarnej: smarować koło zębate i pas zębaty tylko środkiem **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy**. W przypadku naprawy napędu osprzętu: wprowadzić do napędu osprzętu 0,35 l środka **TOTAL CERAN CA**.

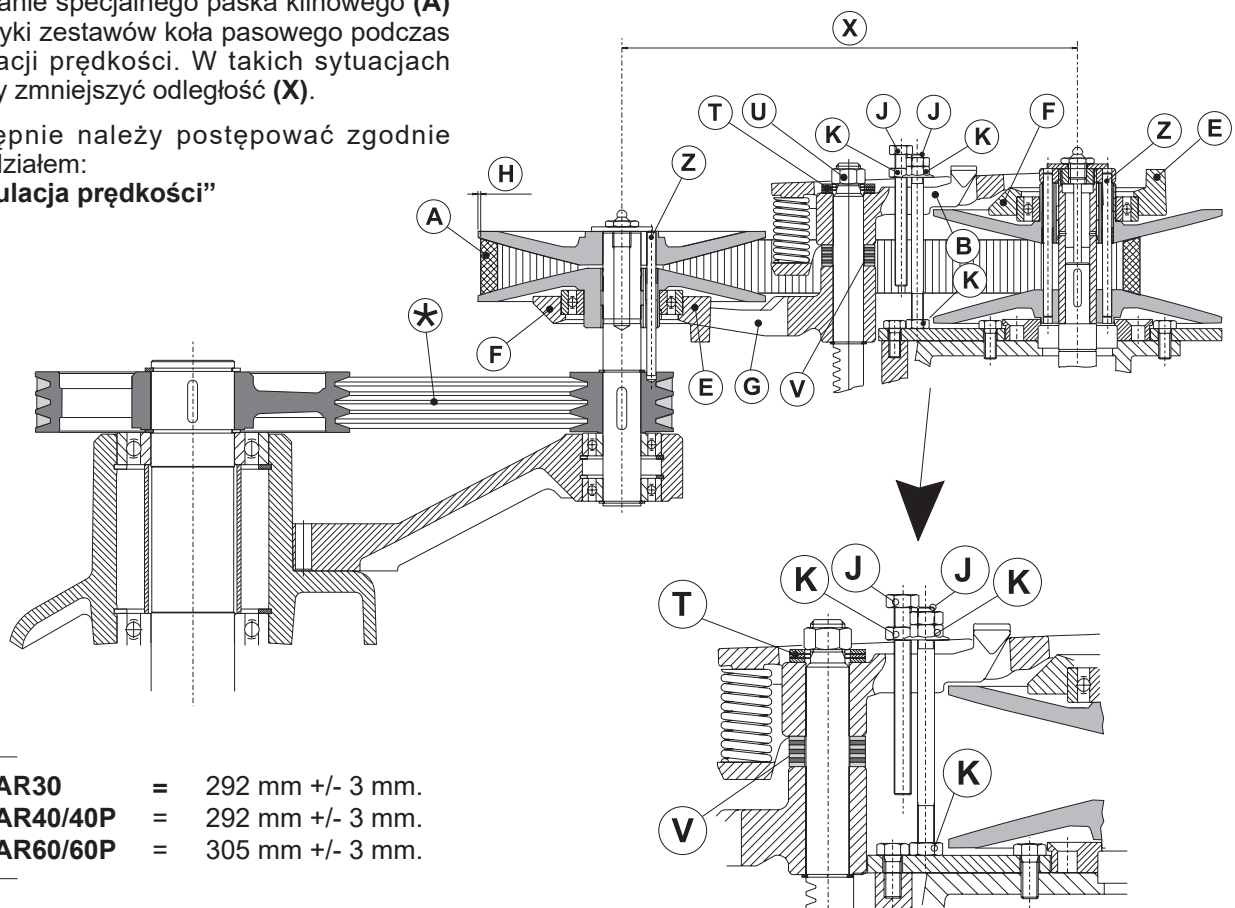
**REGULACJA SPECJALNEGO PASKA KLINOWEGO:**

Odległość (X) jest tylko orientacyjna, ponieważ zależy od tolerancji specjalnego paska klinowego.

1. Rozpocząć od dociągnięcia pasków klinowych (\*).
2. Dociągnąć specjalny pasek klinowy (A) przez wyjęcie jednej lub dwóch podkładek z (V) do (T).
3. Uruchomić mikser i pozostawić pracujący, kiedy nakrętka (U) jest dokręcona. Nie dokręcać za mocno.
4. Na zestawie przedniego koła pasowego kołek (E) na kołnierzu Varispeed (F) musi być umieszczony w dolnym widelcu (G), a na zestawie tylnego koła pasowego poza widelcem dla napinacza paska (B), (obydwa muszą być skierowane do tyłu).
5. Tolerancje przenoszenia mogą spowodować uderzenie specjalnego paska klinowego (A) we wtyki zestawów koła pasowego podczas regulacji prędkości. W takich sytuacjach należy zmniejszyć odległość (X).
6. Następnie należy postępować zgodnie z rozdziałem: „Regulacja prędkości”

**REGULACJA PRĘDKOŚCI:**

1. Śruby zatrzymujące (J) na dźwigni prędkości należy regulować tak, aby pomiar (H) wynosił 1-2 mm na przednim i tylnym kole pasowym, odpowiednio przy niskiej i wysokiej prędkości. Dokręcić nakrętki kontrolujące (K) po prawidłowym wyregulowaniu prędkości.
2. Tolerancje przenoszenia mogą spowodować uderzenie specjalnego paska klinowego (A) we wtyki zestawów koła pasowego (Z) podczas regulacji prędkości. W takich przypadkach należy zmniejszyć odległość (X), patrz „Regulacja specjalnego paska klinowego” oraz należy ponownie wyregulować prędkość.



## REGULACJA MOCOWANIA MISY:

Ramiona misy muszą być podniesione do zwykłej pozycji roboczej. Poluzować nakrętki kontruujące (1) (rys. 6) i wyjąć bolce (2). Obrócić śruby (3) do uzyskania prawidłowego zamocowania misy. Po **wykręceniu** śruby z rury przedłużającej mocowanie zostaje zwiększone. Rozpocząć od obrócenia jednej ze śrub o pół obrotu.

Średnicę regulacyjną należy mierzyć wewnątrz między ramionami misy:

Średnica regulacyjna:	<b>AR30</b>	=	361,8mm
	<b>AR40</b>	=	391,3mm
	<b>AR60</b>	=	450,4mm

## REGULACJA ŚRODKOWANIA MISY:

Poluzować nakrętki kontruujące (1) (rys. 6) i wyjąć bolce (2). Obrócić śruby (3), aż miska znajdzie się na środku miksera. Aby nie zmieniać mocowania misy, jedna ze śrub musi zostać **wykręcona** z rury przedłużającej, a druga wkręcona w rurę przedłużającą. Użyć bijaka płaskiego do sprawdzenia, czy miska jest prawidłowo wyśrodkowana i obrócić głowicę planetarną ręcznie przed podłączeniem napięcia.

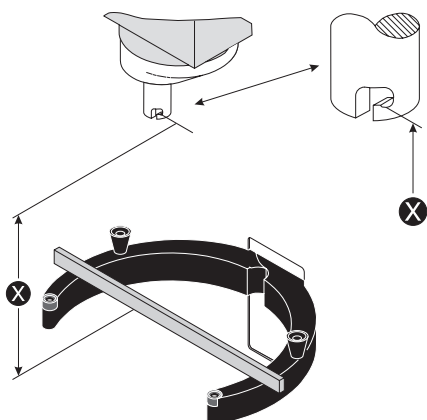
## REGULACJA WYSOKOŚCI MISY:

Odległość (X) jest mierzona od dolnej strony otworu bańkowego do powierzchni ramion, na której spoczywa miska (rys. 7a). Ramiona misy unieść do standardowej pozycji roboczej.

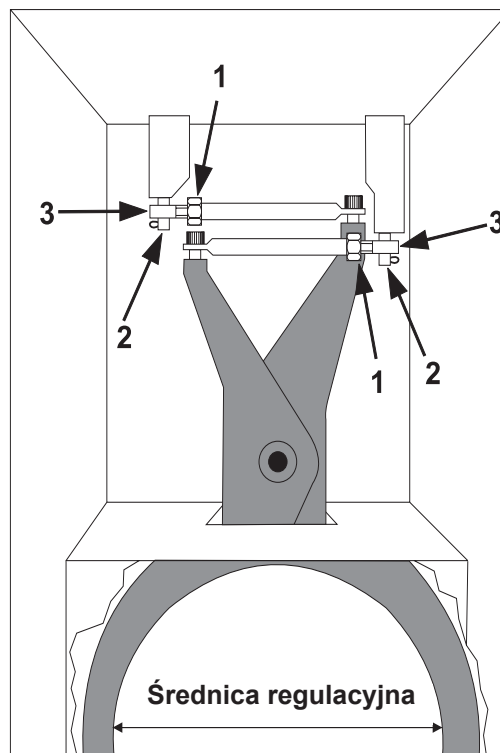
Wysokość misy (X):	<b>AR30</b>	=	162mm
	<b>AR40</b>	=	162mm
	<b>AR60</b>	=	178mm

Opuścić ramiona misy na drewniany klocek, aby ich ciężar nie stanowił obciążenia dla systemu podnoszenia. Poluzować przeciwnakrętkę (1), (rys. 7b). Wyjąć zawleczkę (2). Wyjąć drążek podnoszący (3). Śruba podnosząca (4) jest teraz poluzowana i można ją wykręcić lub wkręcić w nakrętkę podnoszącą (5), aż do osiągnięcia prawidłowej wysokości ramion misy.

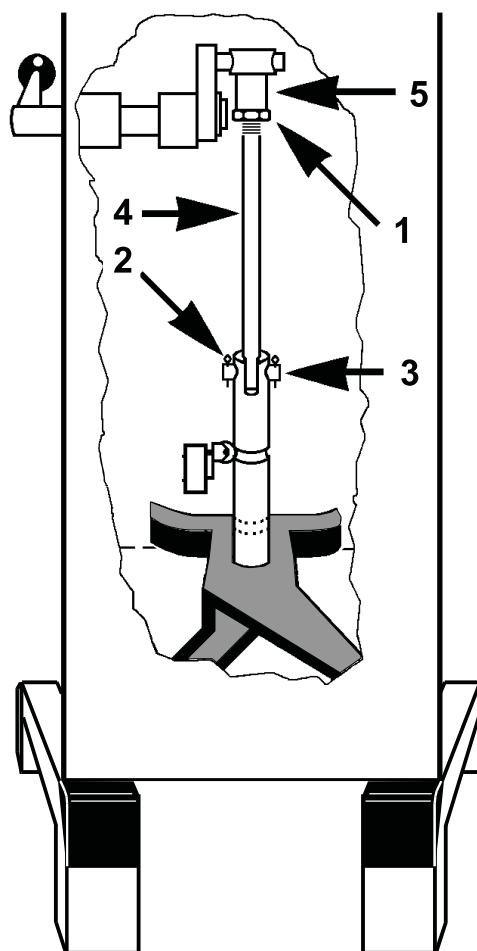
rys. 7a Pomiar wysokości misy:



rys. 6 Regulacja mocowania misy i środkowania misy



rys. 7b Regulacja wysokości misy:



**LISTA BŁĘDÓW:** W przypadku innych błędów należy skontaktować się z dostawcą.

*Odgłos stukotu z zamkniętej części miksera.*

*Mikser zaczyna „uderzać” podczas zagniatania ciasta co normalnie nie powoduje problemów.*

*Mikser zmienia prędkość samoczynnie.*

*Prędkość minimalna i maksymalna zmieniają się.*

*Miska jest zbyt dokręcona lub zbyt poluzowana.*

*Narzędzie uderza w boki misy.*

*Narzędzie uderza w dno misy.*

## **MOŻLIWE ROZWIĄZANIE:**

*Regulacja specjalnego paska klinowego*

*Regulacja specjalnego paska klinowego*

*Regulacja specjalnego paska klinowego*

*Regulacja prędkości.*

*Regulacja mocowania misy*

*Regulacja środkowania misy*

*Regulacja wysokości misy*

## **KODY BŁĘDÓW:**

**OL**

Jeżeli mikser jest przeciążony, silnik zatrzyma się i na wyświetlaczu pojawi się **OL** oznaczające „przeciążenie”.

- Odczekać, aż mikser ostygnie.
- Jeśli maszyna nie przełączy się w tryb normalny, należy ręcznie zresetować przełącznik.
- Patrz rozdział „Ręczne resetowanie przełącznika ochrony silnika”, na stronie 12.

Patrz również część „**Rozruch po zatrzymaniu przy dużej prędkości**” na stronie 6.

**EE1**

Jeżeli w momencie wciśnięcia przycisku Start miska maszyny nie znajduje się w prawidłowym położeniu, na ekranie pojawi się komunikat **EE1**.

- Umieścić misę w podstawie. Unieść podstawę i misę do prawidłowego położenia.

**EE2**

Jeżeli w momencie wciśnięcia przycisku Start osłona bezpieczeństwa nie jest zamknięta lub prawidłowo założona, na ekranie pojawi się komunikat **EE2**.

- Zamocować tylną i przednią część osłony bezpieczeństwa w prawidłowy sposób.

**EE6**

Jeżeli po wciśnięciu przycisku Start maszyna wyświetla komunikat **EE6**, przełącznik uruchamiania nie został prawidłowo aktywowany.

- Skontaktować się z technikiem w celu sprawdzenia przełącznika uruchamiania maszyny.

## **BEZPIECZNIK ELEKTRYCZNY:**

Urządzenie jest zabezpieczone za pomocą bezpiecznika. Bezpiecznik jest wbudowany w tylną część panelu sterowania.



## **RĘCZNE RESETOWANIE PRZEKAŹNIKA OCHRONY SILNIKA:**

Przełącznik ochrony silnika znajduje się za panelem sterowania.

Aby uzyskać dostęp do przełącznika ochrony silnika:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Zdjąć górną pokrywę.

Odłączyć przewody od panelu sterowania.

Wykręcić cztery nakrętki mocujące panel sterowania (AF 8 mm) [AF = wymiar pod klucz].

Zdjąć panel sterowania.

Odkręcić cztery nakrętki (AF 8 mm) czarnej skrzyni osłonowej.

Delikatnie podnieść skrzynię osłonową, ponieważ w jej wnętrzu znajduje się przełącznik ochrony silnika.

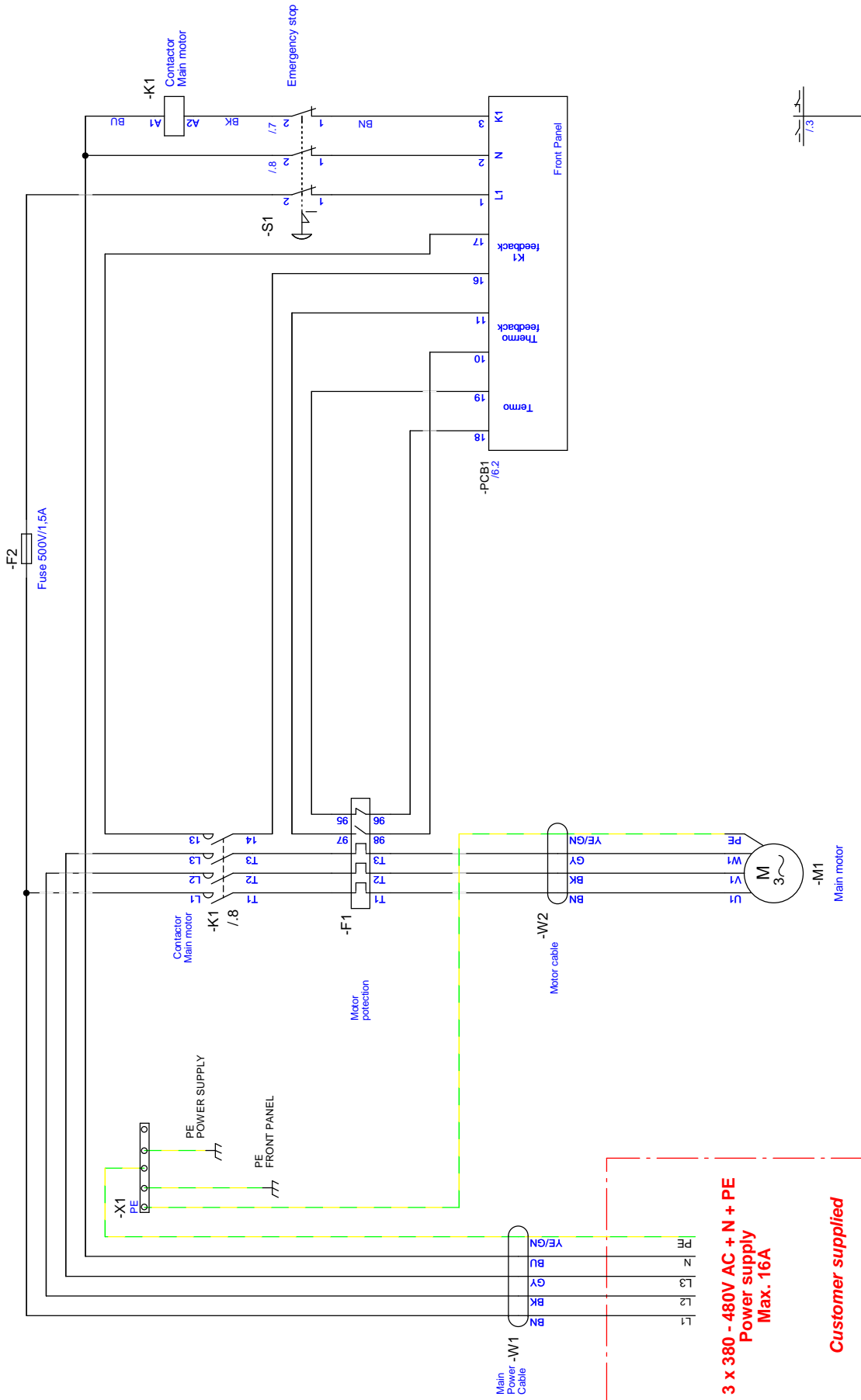
Zresetować przełącznik, naciskając czerwony przycisk znajdujący się w górnej części przełącznika.

Zmontować w odwrotnej kolejności.



Ta strona została celowo pozostawiona pusta

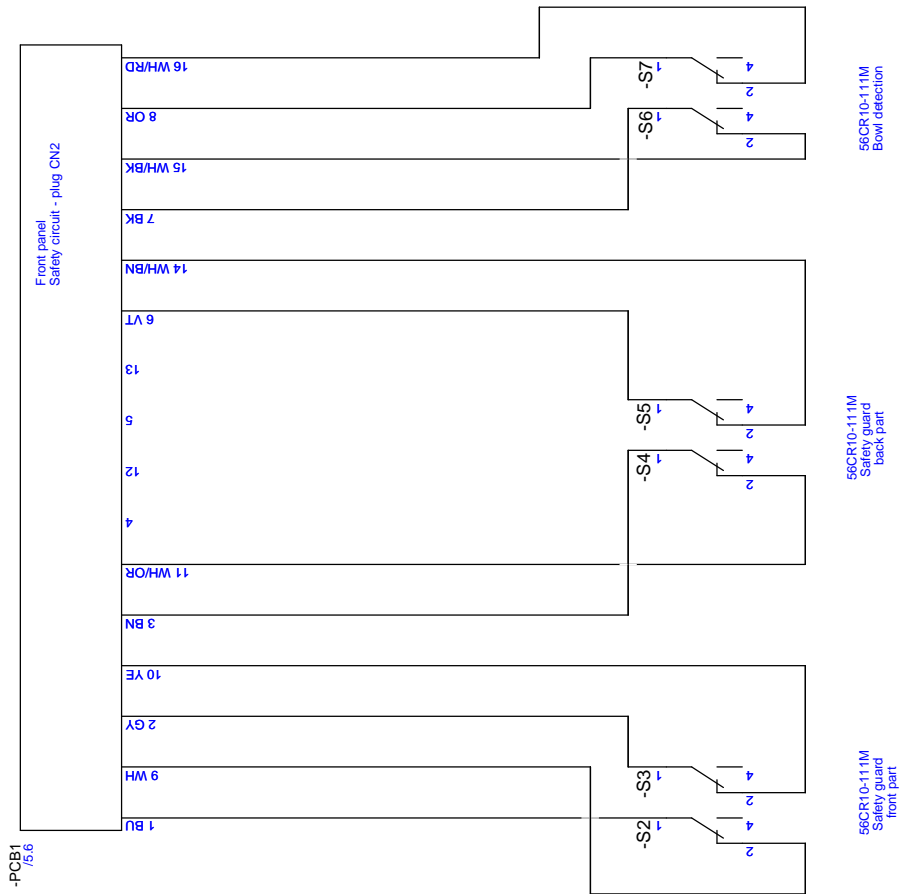
**SCHEMAT IDEOWY:**



**3 x 380V AC + N + PE  
Power supply  
Max. 16A**

**Customer supplied**

**SCHEMAT IDEOWY:**



-PCB1  
/5,6

56CR10-111M  
Bowl detection

56CR10-111M  
Safety guard  
back part

56CR10-111M  
Safety guard  
front part

## Instrukcja czyszczenia miksera Varimixer AR30, AR40, AR60.

W przypadku wszelkich procesów czyszczenia związanych z produkcją żywności, należy zawsze przeprowadzić ocenę ryzyka.

Na podstawie aktualnych przepisów firma Varimixer A/S<sup>1</sup> opracowała poniższą tabelę, która służy jako pomoc w opracowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta. Znaczenie czyszczenia poszczególnych stref miksera ilustrują kolory. \*


Części miksera są wykonane głównie ze stali nierdzewnej EN1.4301 (AISI 304). Aby uniknąć korozji stali, należy przestrzegać następujących wytycznych:


- Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C.
- Nie należy używać twardej wełny stalowej ani innych twardych przedmiotów, które mogą porysować powierzchnię stali.
- Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać czystą wodą o jakości wody pitnej.

Pierścień miski i niektóre akcesoria są wykonane z aluminium:

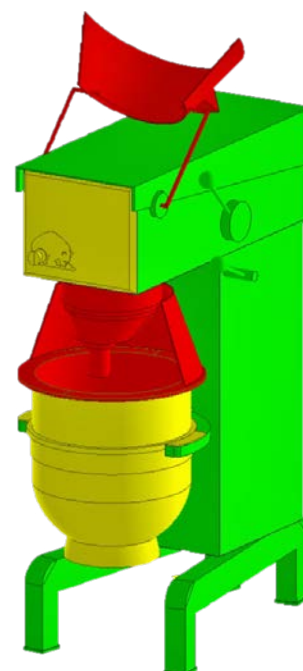
- Podczas mycia aluminium wartość pH musi zawsze wynosić od 5,0 do 8,0.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zdjąć wszystkie osłony zabezpieczające mikser i akcesoria.

\*  **Strefa niemająca kontaktu z żywnością.**  
= Niskie ryzyko.

 **Strefa Rozprysku**  
=Umiarkowane ryzyko..

 **Strefa bezpośredniego kontaktu z żywnością.**  
= Wysokie ryzyko.



### Czyszczenie krok po kroku

<b>Misa.</b>	Opróżnij misę i opłucz ją wodą. Włóż misę do zmywarki lub umyj ją ręcznie miękką gąbką lub szczotką. <b>Uwaga: Pierścień miski jest wykonany z aluminium.</b>
<b>Akcesoria.</b>	Usuń z akcesoriów resztki jedzenia i opłucz je wodą. <b>Uwaga: Nigdy nie uderzaj końcówką mieszającą o krawędź miski ani o inne przedmioty.</b> Akcesoria należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze zdjąć wykonaną ze stali nierdzewnej część ostrza skrobaka. <b>Uwaga: Niektóre akcesoria mogą być wykonane z aluminium.</b>
<b>Osłony bezpieczeństwa. Obudowa bagnetu.</b>	Osłony bezpieczeństwa należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zawsze sprawdzaj, czy na bagnetach, do którego przymocowane są akcesoria, nie ma resztek jedzenia. Na bagnet można położyć wilgotną ściereczkę lub gąbkę, aby usunąć resztki jedzenia.
<b>Panel przedni.</b>	Wytrzyj panel przedni lekko wykręconą ściereczką. Pamiętaj o wyłączniku awaryjnym:

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020 itd.

<b>Mikser/podstawa.</b>	<p>Zawsze myj mikser z systemem mocowania miski w pozycji otwartej i zamkniętej.</p> <p>Mikser jest sklasyfikowany w stopniu ochrony IP-32. Z tego względu należy go przecierać wyłącznie dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.</p> <p><b>Uwaga: Nigdy nie spryskuj urządzenia wodą.</b></p> <p>Urządzenie w ulepszonej wersji IP-44 można myć z użyciem piany. Splukiwanie musi być ograniczone do cienkich strumieni wody, odpowiadających zwykłemu deszczowi. Woda musi być jakości wody pitnej.</p>
<b>System mocowania miski.</b>	<p>System mocowania miski należy zawsze myć w pozycji otwartej i zamkniętej.</p> <p>Umyj system mocowania miski, używając dobrze wykręconej, wilgotnej ściereczki, tak jak do mycia podstawy.</p> <p>Wysusz rolki uchwytu miski, aby usunąć z nich wodę i środki chemiczne użyte do czyszczenia.</p>
<b>Ramię podnoszące i regulacja prędkości.</b>	<p>Wytrzyj ramię podnośnika i regulator prędkości dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.</p>
<b>Przechowywanie.</b>	<p>Po oczyszczeniu misę można założyć na mikser. Jeśli miska jest przechowywana razem z mikserem, zaleca się jej przykrycie.</p> <p><b>Uwaga: Aby uniknąć korozji stali, nie należy przechowywać w misie produktów spożywczych zawierających duże stężenie kwasu lub soli.</b></p>

## Dezynfekcja

Dezynfekcja wymaga użycia silnych środków chemicznych. Zawsze należy ocenić, czy dezynfekcja miksera będzie miała jakikolwiek wpływ na bezpieczeństwo żywności w produkcie końcowym.

**Uwaga: Przed użyciem należy zawsze uzyskać zalecenia od dostawcy/producenta produktów do czyszczenia/dezynfekcji.**

Jeżeli na powierzchni miksera pozostanie woda z mycia i dezynfekcji, stężenie chlorków i innych substancji chemicznych będzie wyższe niż podczas procesu czyszczenia.

Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać i przetrzeć z użyciem czystej wody o jakości wody pitnej.

Wszystkie utleniające chemiczne środki dezynfekujące wymagają splukania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nie mając dostępu do czystej wody o jakości wody pitnej, można stosować dezynfekcję przy użyciu gorącej wody, pary wodnej, etanolu IPA i etanolu.

**Uwaga: Zawsze należy uzyskać od dostawcy/producenta środka dezynfekcyjnego pisemną deklarację, że jest on bezpieczny i może być stosowany bez splukiwania czystą wodą o jakości wody pitnej.**

Nieprawidłowe stosowanie środków dezynfekcyjnych może spowodować uszkodzenie miksera.

## Kwasoodporna stal nierdzewna

W przypadku wytwarzania produktów silnie kwaśnych i/lub o wysokiej zawartości soli oraz w przypadku czyszczenia przy użyciu silnych środków chemicznych zalecamy zakup miski i akcesoriów wykonanych z kwasoodpornej stali nierdzewnej EN 1.4401 (AISI 316).

Kwasoodporna stal nierdzewna jest bardziej odporna na korozję i, dla porównania, toleruje stężenia anionów chlorkowych (Cl<sup>-</sup>) poniżej 50 ppm w temperaturach do 100°C.

Więcej szczegółów na temat czyszczenia mikserów Varimixer A/S można znaleźć na naszej stronie internetowej <https://varimixer.com/>

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

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

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

Tillverkare; Fabbicante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



# Varimixer

---

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)