

AR

Bedienungsanleitung



AR80 VL-1S
AR100 VL-1S



Varimixer

DE

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

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

Ordnummer: 00364
Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung
April 2018

INHALTSVERZEICHNIS:

GENERELL:	2
SICHERHEIT:	2
INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE:	2
AUFBAU DER RÜHRMASCHINE:	3
BEDIENUNGSPANEEL AN DER RÜHRMASCHINE:	3
HÖCHSTKAPAZITÄT DER RÜHRMASCHINE:	4
EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:	4
BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:	5
KESSELANHEBEN UND DREHZAHLESTELLUNG:	5
TIMERFUNKTION:	6
AUTOMATISCHES KESSELABSSENKEN:	6
PAUSEFUNKTION:	6
STARTDREHZAHLESTELLUNG DER MASCHINE NACH STOPP:	6
START NACH STOPP BEI HOHER DREHZAHLESTELLUNG:	6
ÜBERLASTUNG:	6
SOFTWAREVERSION DES BEDIENUNGSPANEELS:	6
KORREKTE BENUTZUNG DER WERKZEUGE:	7
REINIGUNG:	7
WARTUNG UND SCHMIERUNG:	7
FETTYPEN:	7
FEHLERLISTE UND MÖGLICHE ABHILFE:	8
EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:	8
JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG:	9
JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:	9
MESSUNG DER KESSELHÖHE:	9
JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:	9
GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG (NOCKENSCHLEIBEN FÜR NIEDRIGE UND HOHE GESCHWINDIGKEIT):	11
SCHALTBILDER:	12

Hinweis:

Die Stromversorgung der Maschine muss über einen Stecker erfolgen. Der Stecker muss für mind. 16 A, 230/400 V~, IP 44 dimensioniert sein.

Beim Einschalten:

- 1 Fase mit 0 + Erde, 3-poligen Stecker anwenden
- 2 Fasen + Erde, 3-poligen Stecker anwenden
- 3 Fasen + Erde, 4-poligen Stecker anwenden
- 3 Fasen mit 0 + Erde, 5-poligen Stecker anwenden

GENERELL:

Falls Sie Beanstandungen haben, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt Fehler nicht, die die Resultate von einer falschen Behandlung, Überlastung und fehlender Befolgung der Wartungsvorschriften sind.

Kontrollieren, dass alle Einzelteile mit der Maschine geliefert sind, u.a. Kessel, Werkzeuge, Fettpresse und Gummifüße.

Ist die Rührmaschine mit einem Anschlussgetriebe versehen, dürfen nur Zubehörteile verwendet werden, die von Varimixer A/S hergestellt sind.

SICHERHEIT:

Der A-bewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel am Arbeitsplatz des Bedienungspersonals ist geringer als 70 dB (A).



Die Rührmaschine ist zur Herstellung von Erzeugnissen vorgesehen, die während des Verarbeitungsvorgangs keine Reaktionen auslösen oder für den Benutzer schädliche Stoffe freisetzen.



Wenn die Hände während des Betriebs in den Kessel geraten, besteht Verletzungsgefahr.

INSTALLATION EINER NEUEN MASCHINE:

Aufstellung und Sicherung:

Die Rührmaschine muss mit Gummifüßen montiert werden, die sowohl Erschütterungen als auch Rostbildungen entgegenwirken. Zwischenlagen können unter den Füßen der Rührmaschine angebracht werden, wenn der Boden nicht eben ist.

Die Rührmaschine direkt auf den Boden stellen, Verankerungsbolzen am Boden sind nur bei besonderen Bedingungen erforderlich, wie z. B. auf Schiffen.

Anschluss:

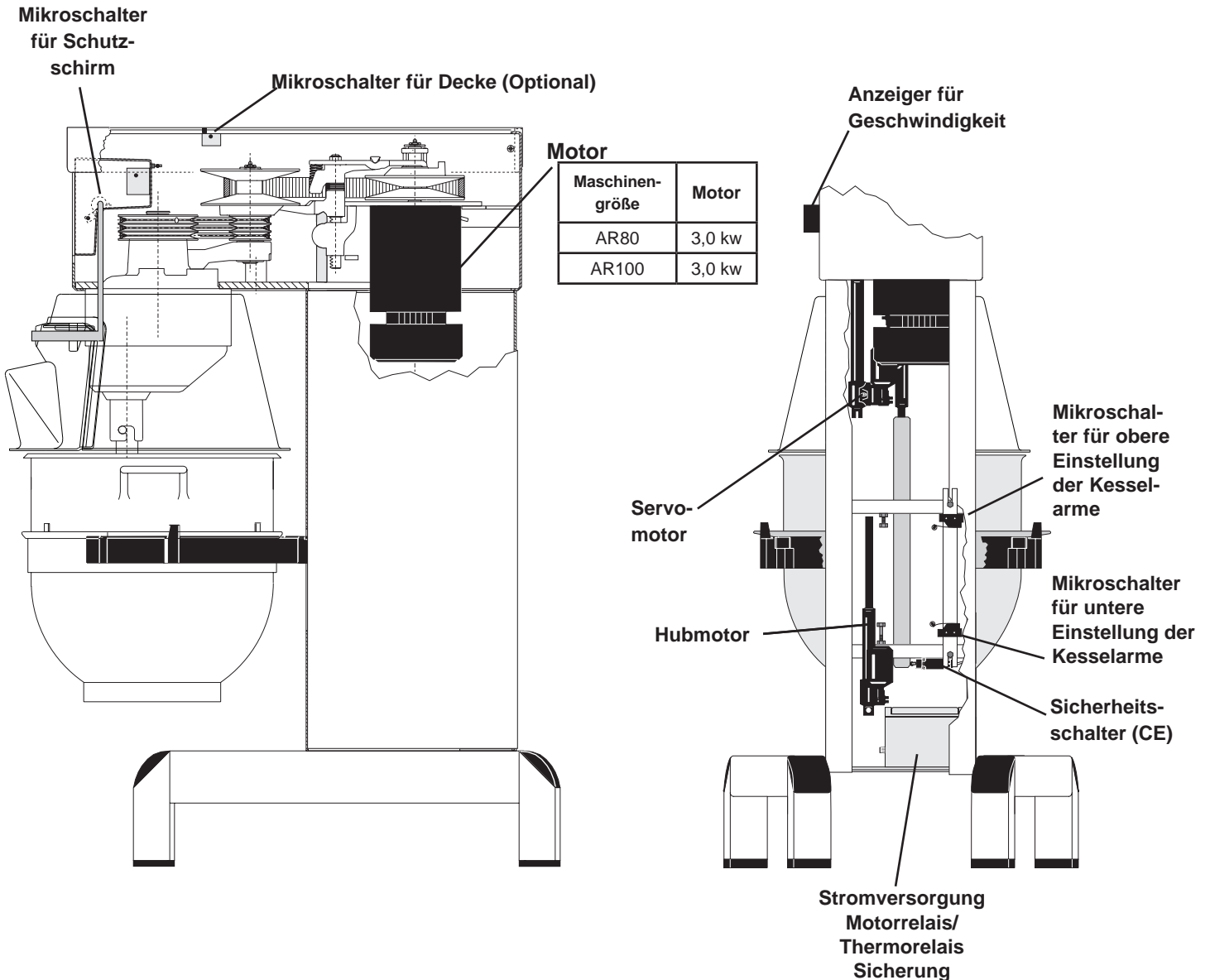
Bevor die Maschine elektrisch angeschlossen wird, muss überprüft werden, ob die Spannung und Frequenz, die auf dem Typenschild der Rührmaschine aufgedruckt sind, für den Installationsplatz korrekt sind. Das Typenschild ist oben rechts an der Rührmaschine angebracht.

Überprüfung der Drehrichtung des Rührkopfs:

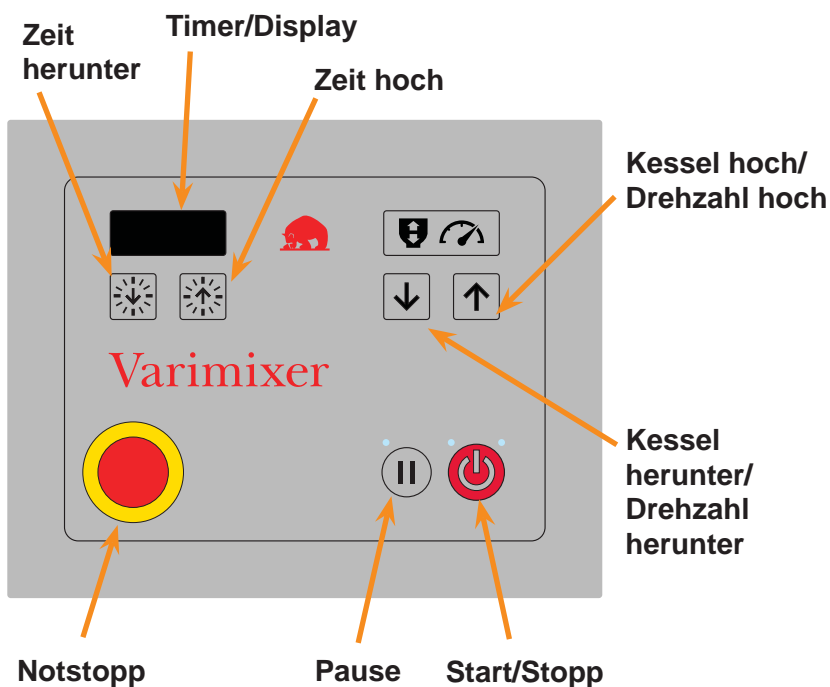


Die Kesselarme zur normalen Arbeitsposition anheben und die Maschine ohne Kessel und Werkzeuge starten. Die Drehrichtung des Rührkopfs überprüfen: der Rührkopf muss in der Richtung des Pfeils über dem Rührkopf drehen. Wenn die Drehrichtung falsch ist, müssen zwei Phasen des Anschlusskabels umgetauscht werden.

AUFBAU DER RÜHRMASCHINE:



BEDIENUNGSPANEEL AN DER RÜHRMASCHINE:



Funktionen des VL-1S Bedienungspaneels:

- Timer
- Notstopp
- Pause
- Start / Stopp
- Tasten mit wechselnden Funktionen:
 - Kessel hoch/Drehzahl hoch
 - Kessel herunter/Drehzahl herunter
- Die Drehzahl wird beim Maschinenstopp auf ein Minimum reduziert.
- Automatisches Kesselabsenken: Wenn der Timer aktiviert ist und die Rührmaschine läuft, kurz drücken – die grüne LED neben blinkt. Der Kessel wird nun automatisch beim Maschinenstopp abgesenkt. Siehe auch „Automatisches Kesselabsenken“ auf S. 6.

HÖCHSTKAPAZITÄT DER RÜHRMASCHINE:

Kapazitäten je mix	Werkzeug	AR80	AR100
Eiweiß	Besen	12 L	15 L
Schlagsahne	Besen	30 L	45 L
Mayonnaise *	Besen	64 L	80 L
Kräuterbutter	Rührer	60 kg	75 kg
Kartoffelpüree *	Rührer / Besen	50 kg	65 kg
Hefeteig (50%AR) **	Knetter	50 kg	58 kg
Hefeteig (60%AR)	Knetter	60 kg	70 kg
Ciabattateig * (70%AR)	Knetter	60 kg	75 kg
Muffins *	Rührer	48 kg	60 kg
Tortenboden	Besen	20 kg	25 kg
Frikadellenfarce *	Rührer	60 kg	75 kg
Glasur	Rührer	60 kg	70 kg
Doughnut (50%AR)	Knetter	50 kg	60 kg

* Abstreifer empfohlen

** Langsamer Lauf

Örtliche unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können Wassertaufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. m. beeinflussen.

AR = Absorption Ratio (%AR)
(Flüssigkeit in % der Trockensubstanz)

Beispiel: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockensubstanz und 0,6 kg Flüssigkeit:

$$\text{Dies gibt AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

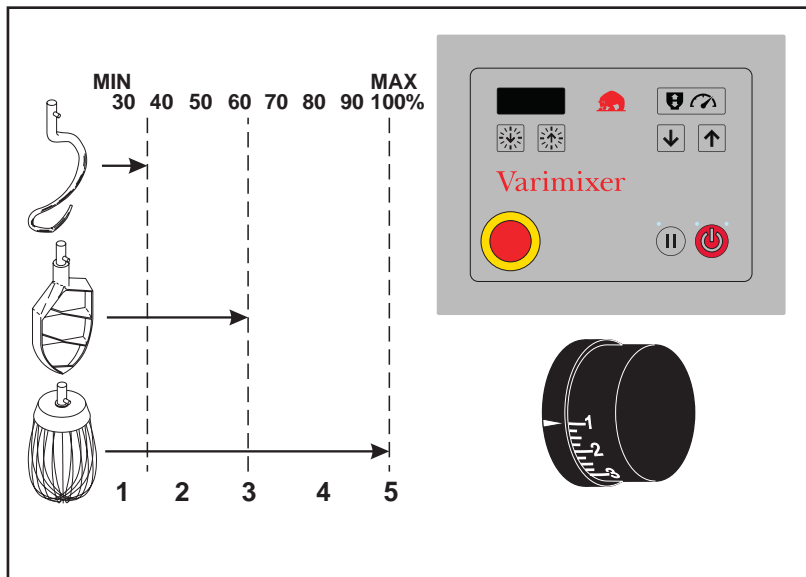
Falls man z. B. die Höchstkazität der Rührmaschine nutzen möchte, wird die berechnete AR = 60% dafür benutzt, die Menge der Trockensubstanz und der Flüssigkeit im Teig zu bestimmen.

Falls eine 80 L Rührmaschine benutzt wird und ein Teig mit AR = 60% zu kneten ist, ist die Höchstkazität = 60 kg.












Jetzt wird das Gewicht der Trockensubstanz in diesem Teig berechnet:

$$\text{Trockensubstanz} = \frac{\text{Höchstkap.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{60 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 37,50 \text{ kg}$$



$$\text{Das Gewicht der Flüssigkeit} = 60 \text{ kg} - 37,50 \text{ kg} = 22,50 \text{ kg}$$



EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN:

BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE:::

- A** Das Werkzeug in den Kessel setzen. Den Schutzschirm öffnen.
- B** Hinweis: Die Kesselarme müssen in der untersten Position sein. Den Kessel in die Kesselarme setzen. Prüfen, ob der Kessel ganz zurück in die Arme gedrückt ist und die mittleren Ösen der Kessel einwärts zur Rührmaschine hin weisen. Das Werkzeug in den Bajonethalter setzen. Die Nase des Werkzeugs muss ganz in die Bajonettöffnung hineingedreht werden. Den Schutzschirm schließen.
- C**  zum Anheben des Kessels drücken (**Abb. 3**). Der Kessel stoppt automatisch in der oberen Position.
- D** Sie können die Rührzeit mit den  und  Tasten einstellen oder die Rührmaschine ohne Zeiteinstellung starten. Wenn keine Zeit eingestellt ist, zeigt das Display eine aufwärts zählende Uhr an. Siehe auch „Timerfunktion“ auf **Seite 6**.
- E**  zum Start der Rührmaschine drücken (**Abb. 3**).
- F**  und  drücken, bis die gewünschte Drehzahl erreicht ist. Die Drehzahl wird seitlich an der Rührmaschine angezeigt (**Abb. 2**). Siehe „Empfohlene Höchstdrehzahlen“ (**Abb. 1**).
- G** Beim Mischen kann durch Drücken von  eine Pause eingelegt werden. Sie können nun den Kessel absenken oder den Schutzschirm öffnen. Wenn Sie die Rührmaschine erneut mit  starten, bleiben alle Einstellungen unverändert. Wenn Sie die Rührmaschine mit  starten, werden die Einstellungen zurückgesetzt. Siehe auch „Pausenfunktion“ auf **Seite 6**.
- H** Wenn der Mischvorgang abgeschlossen ist, wird die Rührmaschine mit  oder durch den Timerablauf gestoppt. In beiden Fällen wird die Werkzeugdrehzahl automatisch auf ein Minimum abgesenkt, bevor sie völlig stoppt.
- I** Wenn das Werkzeug angehalten hat, kann der Kessel mit  abgesenkt werden.

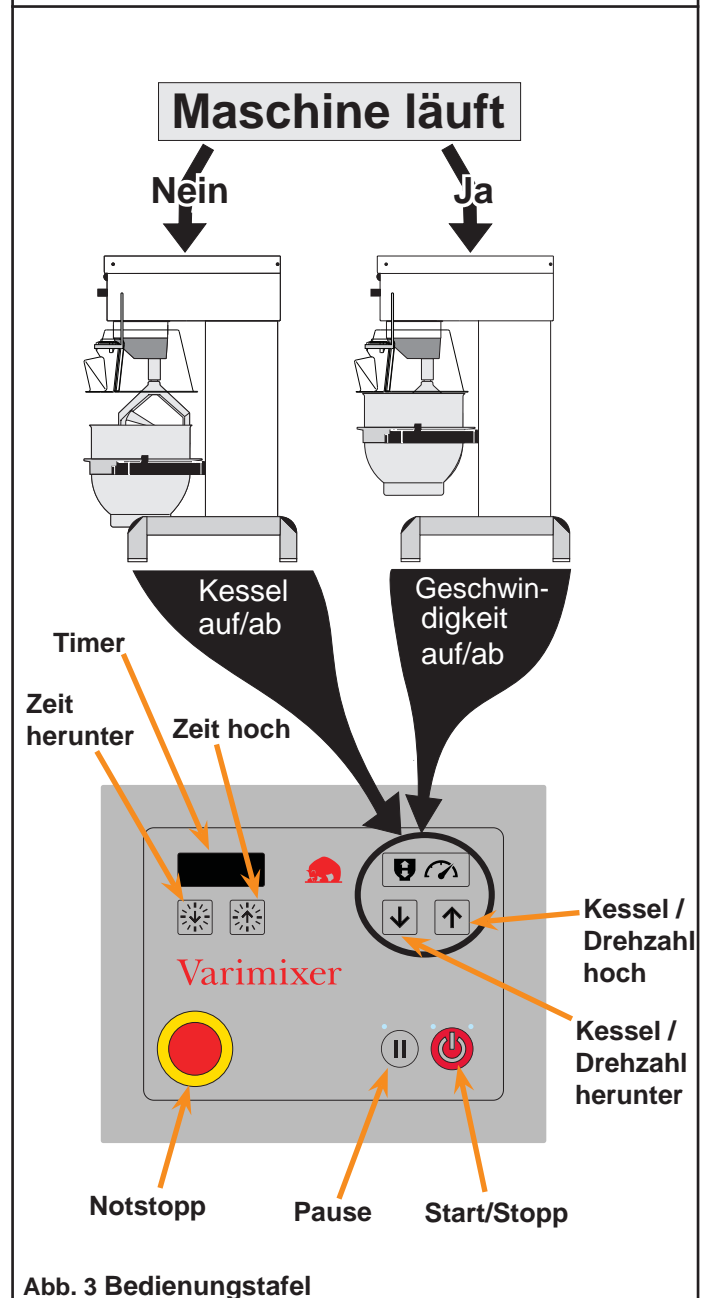
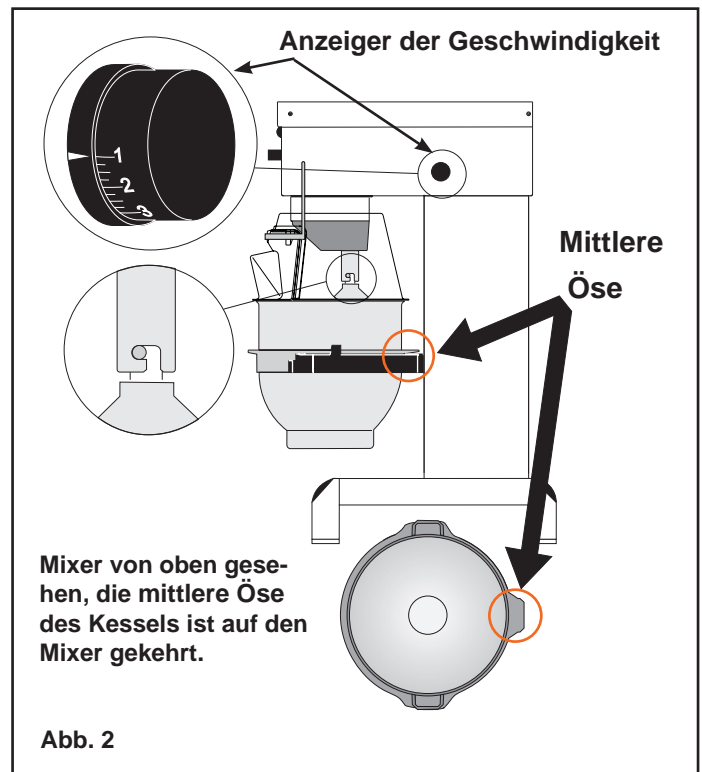
KESSELANHEBEN UND DREHZAHLESTELLUNG:

Auf dem Bedienungspaneel der Maschine sind zwei Tasten:  und  die jeweils eine Doppelfunktion haben (**Abb. 3**):

-  Kessel hoch bzw. Drehzahl hoch
-  Kessel herunter bzw. Drehzahl herunter





Die Tastenfunktionen hängen davon ab, ob die Rührmaschine läuft oder nicht:

- Wenn die Rührmaschine nicht läuft, dienen die Tasten zum Kesselanheben bzw. -absenken.
- Wenn die Rührmaschine läuft, dienen die Tasten zum Anheben bzw. Absenken der Drehzahl.
- Wenn die Rührmaschine am Ende eines Mischvorgangs stoppt und das Werkzeug ruhig steht, dienen die Tasten zum Kesselanheben bzw. -absenken.






TIMERFUNKTION:

Die Rührmaschine hat eine optionale Timerfunktion. Wenn keine Zeit am Timer eingestellt ist, zeigt das Display stattdessen die Betriebsdauer der Maschine.


- Der Timer kann auf maximal 60 Minuten eingestellt werden.
- Die Tasten  und  können zur Zeiteinstellung vor dem Start oder im Betrieb der Rührmaschine benutzt werden. Die Zeit kann nach der Einstellung geändert werden.
- Wenn der Timer benutzt wird, ist es wichtig, für den Stopp/Start der Maschine  zu benutzen, damit der Timer nicht zurückgesetzt wird.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Drehzahl auf das Minimum abgesenkt, und die Rührmaschine stoppt.
- Sie können die automatische Kesselabsenkung wählen, wenn der Timer benutzt wird. Hierzu kurz  drücken.





AUTOMATISCHES KESSELABSENKEN:

Wenn der Timer benutzt wird, kann der Kessel automatisch abgesenkt werden, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Rührmaschine stoppt.


- Im Betrieb der Rührmaschine kurz  drücken. Die grüne LED neben  blinkt, bis die Maschine stoppt.
- Wenn die automatische Kesselabsenkung benutzt wird, ist es wichtig, für den Stopp/Start der Maschine  zu benutzen, ansonsten wird die Einstellung zurückgesetzt.


PAUSEFUNKTION:

Die Maschine hat eine Pausetaste , mit der die Rührmaschine in einem Prozess mit aktivierter Timerfunktion gestoppt und gestartet werden muss.

- Die Rührmaschine mit  stoppen. Der Timer zählt weiter abwärts, nachdem Sie die Rührmaschine wieder mit  gestartet haben.
- Wenn Sie die Rührmaschine mit  stoppen, können Sie den Kessel absenken und den Schutzschirm öffnen. Wenn Sie erneut  drücken, zählt der Timer weiter abwärts.

STARTDREHZAHLE DER MASCHINE NACH STOPP:

Stoppt mit : Die Maschinendrehzahl wird auf das Minimum abgesenkt und startet auch hiermit.

Stoppt mit : Die Maschinendrehzahl wird auf das Minimum abgesenkt und startet auch hiermit.

Stopp bei Timerablauf: Die Maschinendrehzahl wird auf das Minimum abgesenkt und startet auch hiermit.



Stopp mit Notstopp: Die Rührmaschine startet mit der Drehzahl, mit der sie gestoppt wurde.

Der Notstopp darf nur in Notfällen benutzt werden.

Stopp durch Öffnung des Schutzschirms: Die Rührmaschine startet mit der Drehzahl, mit der sie gestoppt wurde.



Der Schutzschirm darf nicht zum Stopp der Maschine benutzt werden!

START NACH STOPP BEI HOHER DREHZAHLE:




Wenn der Notstopp aktiviert oder der Schutzschirm beim Kesselanheben oder -absenken geöffnet wurde...

- Den Notstopp (**Abb. 3**) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn deaktivieren oder den Schutzschirm schließen.
- Das Kesselanheben/-absenken kann reaktiviert werden.

Wenn der Notstopp aktiviert oder der Schutzschirm geöffnet wurde, während die Rührmaschine lief, und Sie nicht erneut mit derselben Drehzahl starten möchten...

- Zuerst den Kessel absenken: Durch Lösen des Notstopps oder Schließen des Schutzschirms starten. Dann den Deckel von der Rührmaschine nehmen und die kleine rote Taste oben am Bedienungspaneel gleichzeitig mit  drücken.
- Das Werkzeug aus dem Bajonett nehmen.
- Den Schutzschirm schließen, die Kesselarme nach oben in die obere Position bewegen (leer oder mit dem Kessel), die Rührmaschine starten und wieder mit  auf niedrigste Drehzahl gehen.
- Die Maschine stoppen und ihren Deckel wieder aufsetzen. Die Rührmaschine kann nun normal betrieben werden.

Wenn der Notstopp aktiviert oder der Schutzschirm geöffnet wurde, während die Rührmaschine mit geringer Drehzahl lief, und Sie erneut mit derselben Drehzahl starten möchten...

- Den Notstopp (**Abb. 3**) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn deaktivieren oder den Schutzschirm schließen.
-  drücken. Die Maschine startet wieder mit der Drehzahl, mit der sie gestoppt wurde. Die Drehzahl kann nun mit  bzw.  geregelt werden.

ÜBERLASTUNG:



Die Rührmaschine darf nicht überlastet werden. Klebrige und schwere Teige können die Rührmaschine überlasten. Die Überlastung wird verstärkt, wenn die Werkzeugdrehzahl über den empfohlenen Wert eingestellt oder das falsche Werkzeug benutzt wird. Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerkleinert werden, bevor sie in den Kessel gegeben werden.



Die Rührmaschine stoppt bei längerer Überlastung. Das Display zeigt dann **OH** an. Nach kurzer Zeit erscheint wieder die Normalanzeige, und Sie können die Rührmaschine wieder so starten, wie unter „Start nach Stopp bei hoher Drehzahl“ beschrieben.

SOFTWAREVERSION DES BEDIENUNGSPANEELS:

Beim Einschalten der Rührmaschine (Stromversorgung an der Maschine angeschlossen bzw. Notstopp gelöst) zeigt das Display die Software des Bedienungspaneels an:

- Zuerst zeigt es an, wie oft die Stromversorgung an der Rührmaschine angeschlossen wurde
- Anschließend erscheint **50:F**.
- Dann wird die Softwareversion angezeigt.

KORREKTE BENUTZUNG DER WERKZEUGE:



Der Fleischwolf darf nicht für die Herstellung von Paniermehl benutzt werden, da dies zu unnötigem Verschleiß bestimmter Teile der Rührmaschine führt. Besen dürfen nicht gegen harte Gegenstände, wie z.B. den Kesselrand, geschlagen werden. Dies verkürzt wegen zunehmender Verformung die Lebensdauer des Werkzeugs.



Empfohlene Anwendungsgebiete für Werkzeuge:

Besen	Spatel	Krog
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiß	Butterkrem	Schwarzbrot
Mayonnaise oder Ähnliches	Waffelteig	oder Ähnliches
	Hackfleisch oder Ähnliches	



Für die Herstellung von Kartoffelpüree, den speziellen Rührbesen oder einen Besen mit dickeren Drähten benutzen. Alternativ kann der Rührer benutzt werden, und dann einen Standardbesen.

REINIGUNG:

Die Rührmaschine soll täglich oder nach der Benutzung gereinigt werden. Mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser reinigen. Geschwefelte Seifen sind mit Vorsicht zu benutzen, da sie die Schmiermittel der Rührmaschine zerstören.



Niemals Hochdruckreiniger benutzen.

Aluminiumteile dürfen nicht mit stark sauren, stark basischen oder stark salzigen Lebensmitteln benutzt werden, die unbeschichtetes Aluminium angreifen können.

Rührwerkzeuge aus Aluminium niemals mit stark alkalischen Mitteln abwaschen (**pH zwischen 5 und 8**).

Seifenlieferanten können den richtigen Seifentyp empfehlen.



Beachten Sie bitte, dass der Kunststoff-Schutzschirm beschädigt werden kann, falls er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt wird. (**Höchsttemperatur 65° C**).

Reinigung von Anschlussgetriebe: Nach Gebrauch innen mit einem Lappen abwischen.

WARTUNG UND SCHMIERUNG:

Das stufenlose Getriebe soll regelmäßig geschmiert werden (Intervall ca. 60 Betriebsstunden).

Schmierung des stufenlosen Getriebes:

NB. Spezialfett !! (Hierfür die mitgelieferte Fettpresse benutzen). Die Rührmaschine starten und die Drehzahl auf etwa 50% erhöhen. Die Rührmaschine abschalten (Notstopp) und den Deckel der Rührmaschine oben öffnen. Oben auf jeder Welle des Riemenscheibensatzes ist ein Schmiernippel (**Abb. 4 Pkt. 1**). Fett durch die Schmiernip-

pel drücken, bis die Fettpresse sich nur schwer drücken lässt oder das Fett zwischen der Welle und den Riemenscheiben seitlich austritt.



Die Rührmaschine darf erst gestartet werden, wenn die Schrauben, die den Deckel festhalten, angebracht sind.

Die Rührmaschine starten und die Drehzahl auf den niedrigsten Wert zurückstellen.

Die Rührmaschine abstellen und die Fettpresse mit neuem Fett befüllen, damit sie für die nächste Schmierung einsatzbereit ist.

Schmierung der übrigen beweglichen Teile:

Die beweglichen Teile der Kesselarme, die Welle sowie die beweglichen Teile des Hebels sollen auch mit Öl geschmiert werden. Hinterplatte entfernen und die markierten Punkte mit einer Ölkanne schmieren. (**Abb 4, Pkt. 2**).

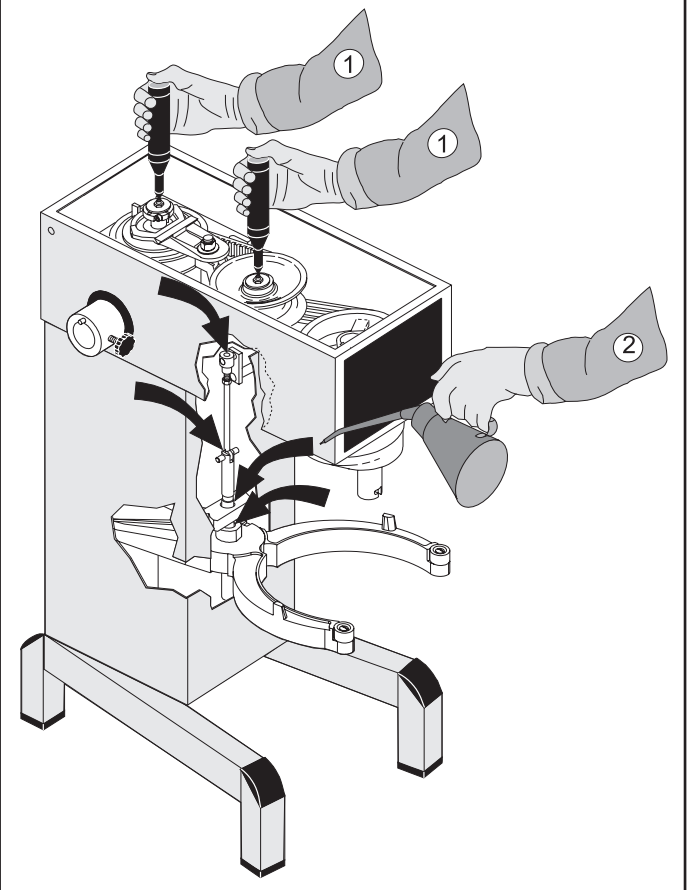
FETTYPEN:

Fett für die Wellen der Riemenscheibensätze: **Castrol LMX**.

Bei Reparatur des Rührkopfes: Zahnrad und Zahnkranz mit **Molub Alloy 936SF Heavy** oder **Castrol Grippa 355** schmieren. Die Nadellager im Rührkopf dürfen nicht mit diesem Fetttyp geschmiert werden. Es dürfen keine anderen Fetttypen benutzt werden.

Bei Reparatur des Anschlussgetriebes: Das Anschlussgetriebe mit 0.35 L **STATOIL GreaseWay LiCa 80** füllen.

Abb 4 Schmierung des stufenlosen Getriebes und der übrigen beweglichen Teile:



FEHLERLISTE: Bei anderen Fehlern, bitte den Lieferanten kontaktieren.

MÖGLICHE ABHILFE:

Rattern im geschlossenen Teil der Rührmaschine.

Die Rührmaschine „streikt“ beim Kneten von Teig, der normalerweise keine Probleme bereitet.

Die Drehzahl ändert sich willkürlich.

Die Mindest- und Höchstdrehzahlen ändern sich.

Der Kessel sitzt zu straff oder zu lose.

Das Werkzeug schlägt gegen die Kesselwand.

Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselboden.

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung des Spezialriemens

Einstellung der Drehzahl

Justierung der Kesselfestspannung

Justierung der Kesselzentrierung

Justierung der Kesselhöhe



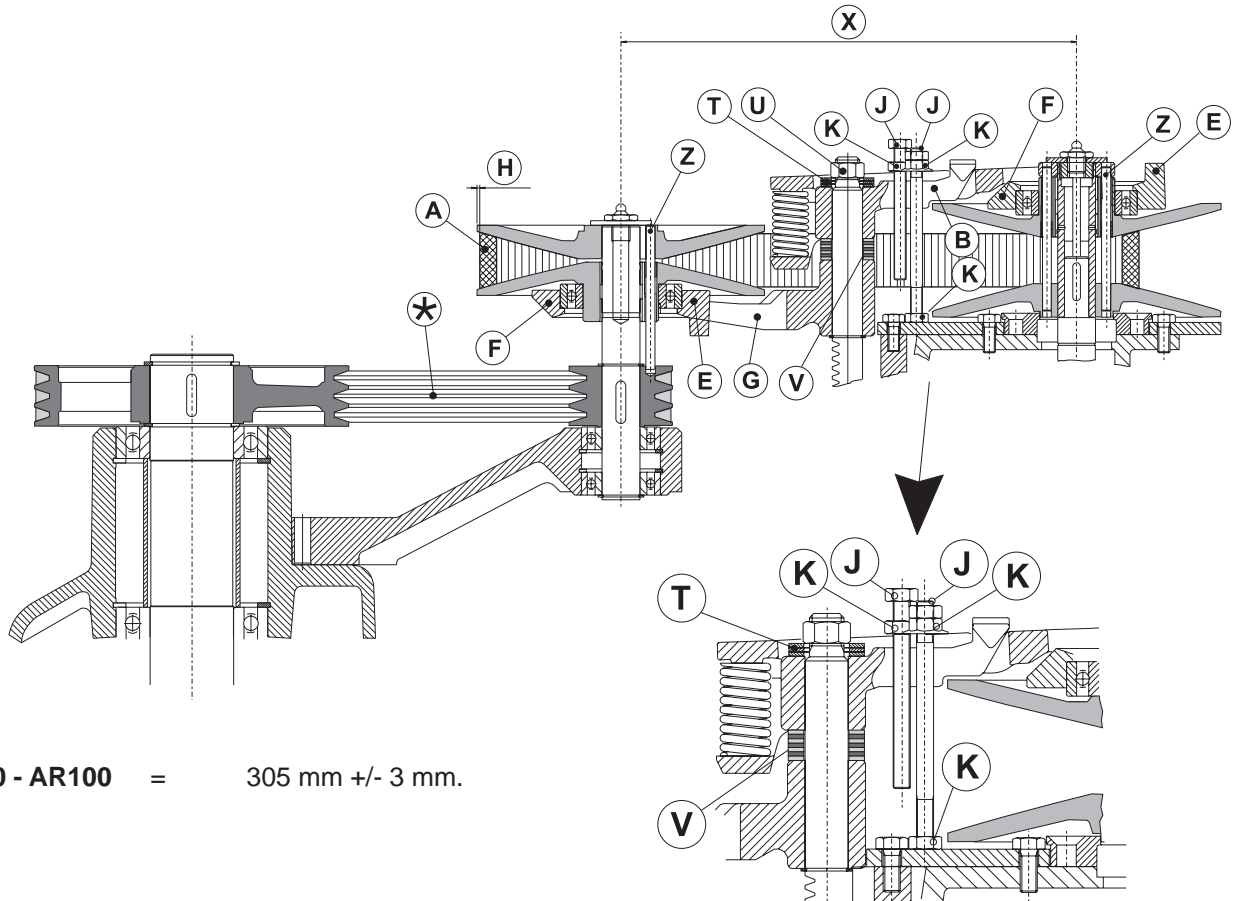
Vor einer eventuellen Reparatur oder Justierung muss die Stromversorgung zur Rührmaschine durch Trennung des Anschlusskabels abgeschaltet werden.

EINSTELLUNG DES SPEZIALRIEMENS:

Der Abstand (X) gilt als ein Richtwert, da er von der Toleranz des Spezialkeilriemens abhängt.

1. Als erstes die Keilriemen (★) spannen.
2. Der Spezialkeilriemen (A) wird durch Verschiebung von 1 oder 2 Scheiben von (V) auf (T) gespannt.
3. Den Mixer starten und laufen lassen, wenn die Mutter (U) angezogen wird. Sie darf nicht zu sehr angezogen werden.

4. Der Zapfen (E) am Getriebewenderring (F) ist am vorderen Riemenscheibensatz in der Getriebewendegabel (G) anzubringen, und am hinteren Riemenscheibensatz außerhalb der Gabel des Riemenstoppers (B) anzubringen.
5. Toleranzen in der Übertragung können verursachen, dass der Breitkeilriemen (A) die Stifte der Riemenscheibensätze trifft, wenn die Geschwindigkeit justiert worden ist. In diesen Fällen muss das Maß (X) gemindert werden.
6. Den Abschnitt: **Einstellung der Geschwindigkeit** (Seite 11) befolgen.



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

JUSTIERUNG DER KESSELZENTRIERUNG:

Erst die jetzige Kesselzentrierung finden: Rührer und Kessel montieren, und die Kesselarme in normale Arbeitsposition fahren. Mit der Hand den Rührer herumdrehen, und den Abstand zwischen Rührer und Kesselkante messen. Wenn die Hinterbekleidung entfernt ist, ist die Kesselarmsteuerplatte zugänglich (E). Die Schrauben (D) (Abb.5) lockern, und die Kesselarmsteuerplatte in die gewünschte Richtung verrücken. Den Rührer wieder herumdrehen und den Abstand zwischen Rührer und Kessel messen. Wenn der Kessel zentriert worden ist, die Kesselarmsteuerplatte in der neuen Position festspannen und die Hinterbekleidung festschrauben.

JUSTIERUNG DER KESSELFESTSPANNUNG:

Die Kesselarme müssen zu normaler Arbeitsposition gehoben sein. Justierungsdurchmesser (Y) innen zwischen den Kesselarmen messen (Abb.5a).

Justierungsdurchmesser (Y): AR80 = 516 mm

Justierungsdurchmesser (Y): AR100 = 554 mm

Falls der Kessel zu lose festgespannt ist, den Schließring (B) entfernen und das Lager (A) von der Welle (C) (Abb.5) ziehen. Das Lager 180° wenden, und wieder auf der Welle montieren. Eventuell müssen die beiden Lager gewendet werden. Schließlich die Kesselzentrierung kontrollieren und eventuell justieren.

MESSUNG DER KESSELHÖHE:

Den Abstand (X) von der Unterseite des Bajonettloches bis zu der Fläche an den Kesselarmen messen, auf der der Kessel ruht (Abb. 6). Die Kesselarme sollen in die normale Arbeitsposition angehoben sein.

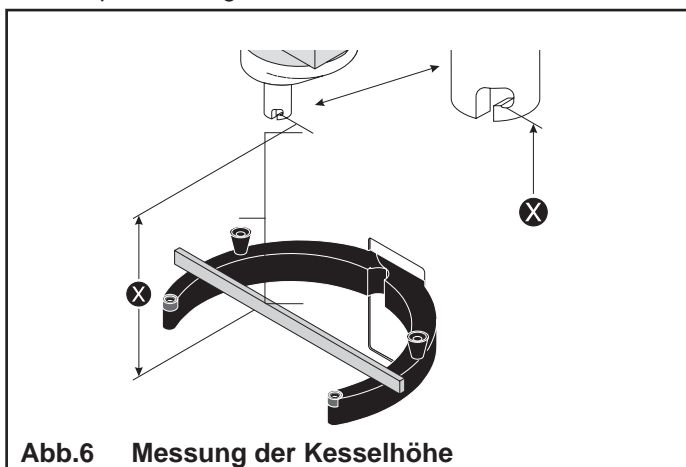


Abb.6 Messung der Kesselhöhe

JUSTIERUNG DER KESSELHÖHE:

Die obere sowie die untere Position des Kessels werden von Mikroschalter (1) und (2), (Abb.6a) bestimmt.

Die beiden mechanischen Stopps bestehend aus den Bolzen (3) und (4) sind so eingestellt, dass sie etwa 1 mm nach dem Mikroschalter getroffen werden, falls dieser aussetzen sollte.

Die obere Position der Kesselarme werden dadurch justiert, den Federarm des Mikroschalters (1) entweder nach vorne oder nach hinten zu beugen; es ist sehr wichtig, dass die Stoppschraube (3) dann wieder eingestellt wird. Auf dieselbe Weise wird die untere Position dadurch eingestellt, den Federarm des Mikroschalters (2) zu beugen.

Bitte bemerken: Der Federarm darf nicht so weit nach hinten gebeugt werden, dass die Kesselarme ihn nicht treffen. Nachfolgend soll das mechanische Stopp (4) eingestellt werden.

Abb.5 Justierung der Kesselfestspannung und der Kesselzentrierung

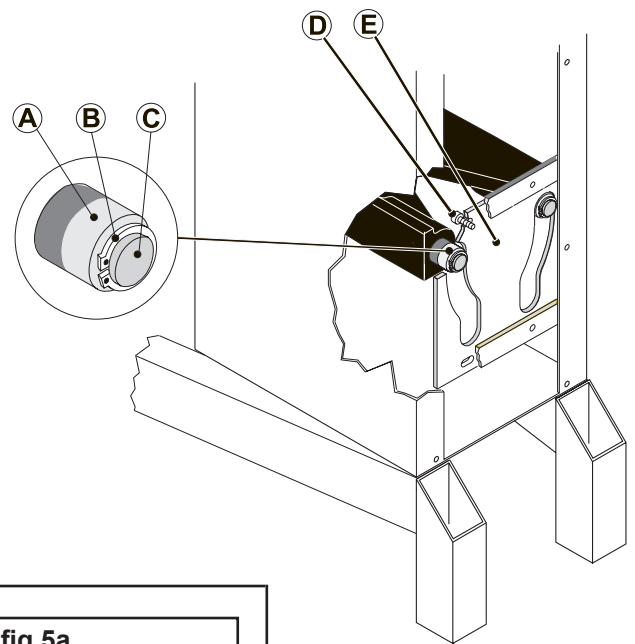
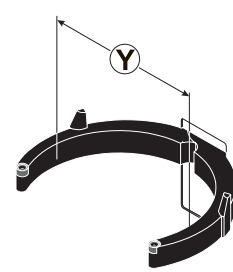


fig.5a



Das Lager (A) hat zwei Durchmesser. Als Standard wird die Maschine mit den Lagern so montiert, dass der kleinste Durchmesser weg von den Kesselarmen gekehrt ist, also die loseste Kesselfestspannung.

Kesselhöhe (X):

AR80 = 233mm

Kesselhöhe (X):

AR100 = 297mm

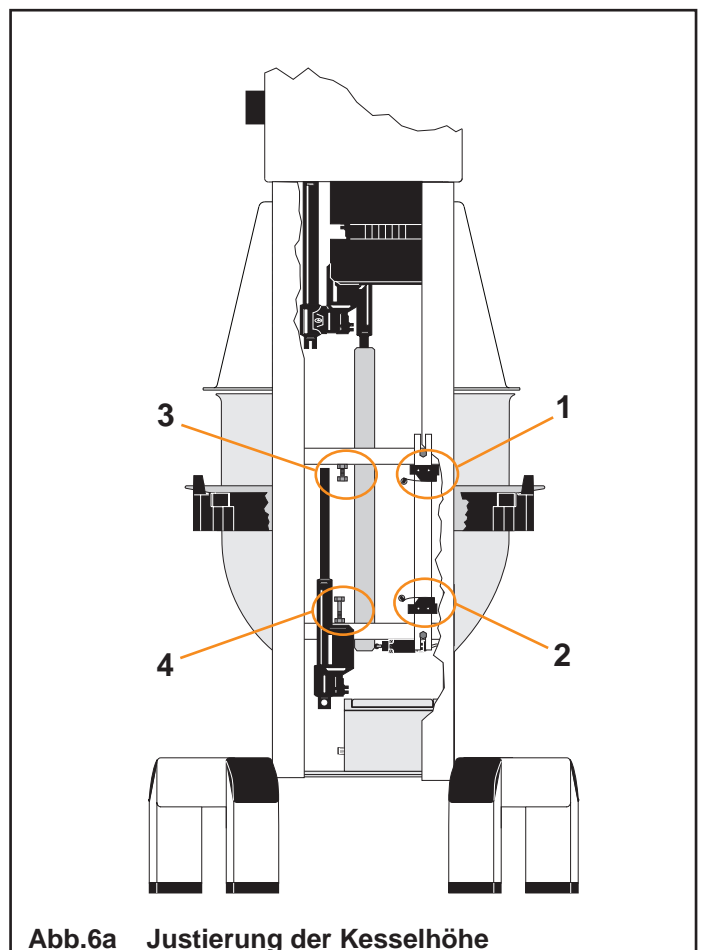


Abb.6a Justierung der Kesselhöhe

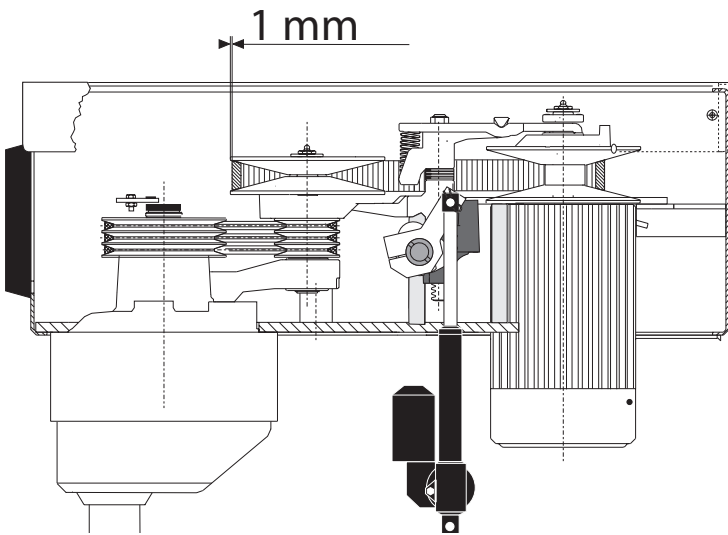
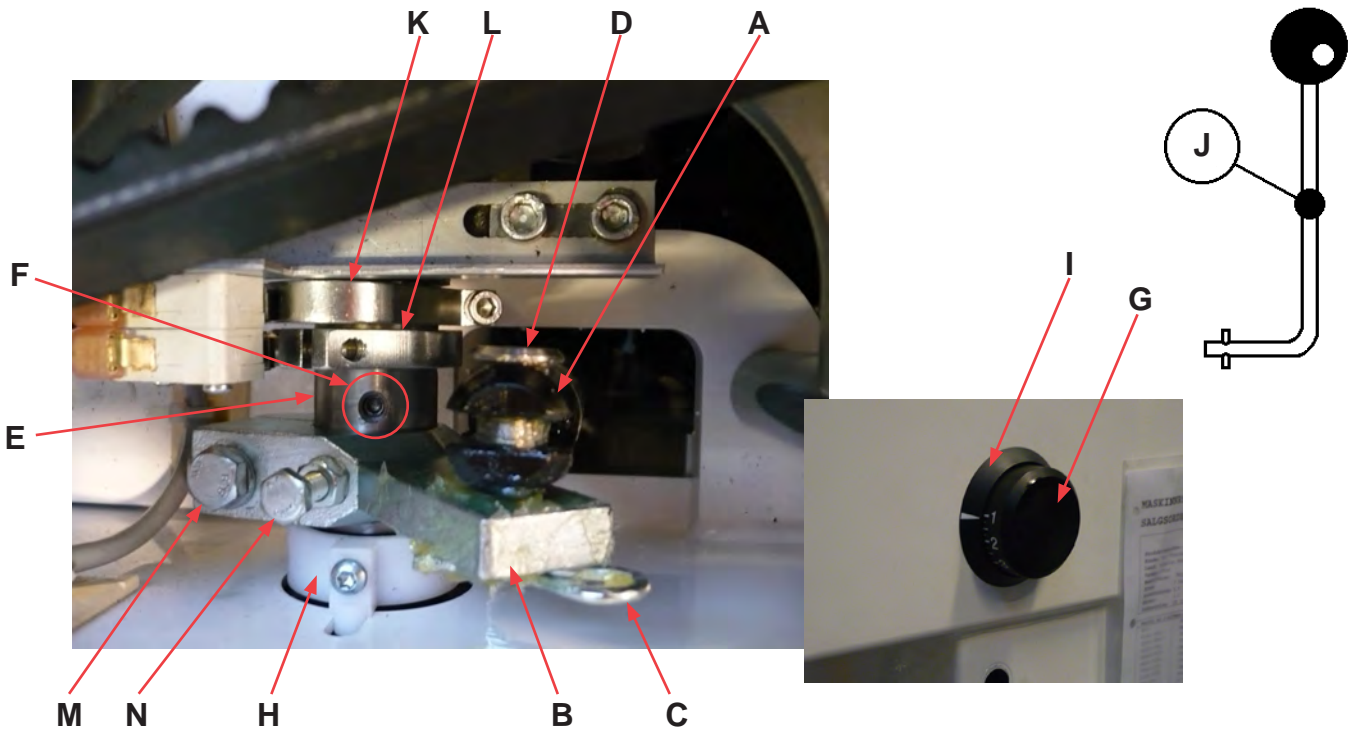


Abb.7a Position des Keilriemens bei Minimalgeschwindigkeit.

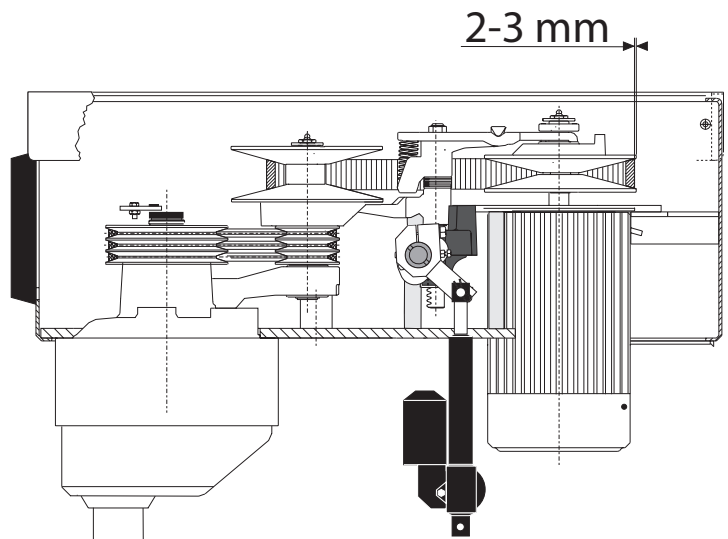


Abb.7b Position des Keilriemens bei Maximalgeschwindigkeit.

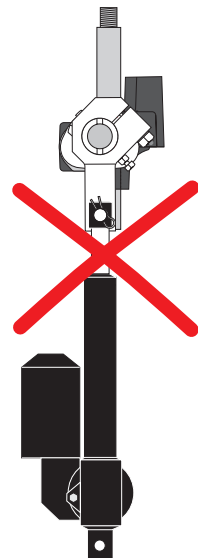


Abb.8 „Schlechte Position“ des Servomotors.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG (NOCKENSCHLEIBEN FÜR NIEDRIGE UND HOHE GESCHWINDIGKEIT):

Vor sämtlichen Einstellungen muss der Kessel in der Stopposition stehen und der Schutzschirm geschlossen sein.

Die Stromversorgung der Maschine mit dem Notstopp ausschalten. Den Deckel der Maschine abnehmen.

Die Welle für die Drehzahleinstellung demontieren: Zum Abnehmen des Arms **(B)** von der Servomotorwelle den Splint **(C)** und den Stift **(D)** entfernen. Der Arm **(B)** darf nicht von der Welle **(E)** gelöst werden.

Die Schraube **(F)** lösen und die Geschwindigkeitsanzeige **(G)** herausnehmen.

Die Schraube in der Geschwindigkeitsanzeige-Klammer **(H)** lösen und die Scheibe mit Pfeil **(I)** entfernen.

Den Hebel **(J)** für die manuelle Geschwindigkeitswahl so in die Welle **(E)** setzen, dass er nach oben und vorn weist.

Den Notstopp deaktivieren und die Maschine starten.

Den Hebel für die manuelle Geschwindigkeitswahl auf minimale Geschwindigkeit stellen, bis der Abstand zwischen dem Keilriemen und der Rührkopf-Riemenscheibe ca. 1 mm beträgt, siehe **Abb. 7a**.

Die Maschine mit dem Notstopp stoppen.

Die zwei Schrauben an den beiden Nockenscheiben **(K)** und **(L)** lösen.

Die Nockenscheibe für minimale Geschwindigkeit **(K)** drehen, bis sie den Mikroschalter betätigt. Die Schraube festziehen.

Den Notstopp deaktivieren und die Maschine starten.

Den Hebel für die manuelle Geschwindigkeitswahl auf maximale Geschwindigkeit drehen, bis der Abstand zwischen dem Keilriemen und der Kante der Motor-Riemenscheibe ca. 3 mm beträgt, siehe **Abb. 7b**.

Die Maschine mit dem Notstopp stoppen.

Die Nockenscheibe für maximale Geschwindigkeit **(L)** drehen, bis sie den Mikroschalter betätigt. Die Schraube festziehen.

Den Griff für die manuelle Geschwindigkeitseinstellung abnehmen.

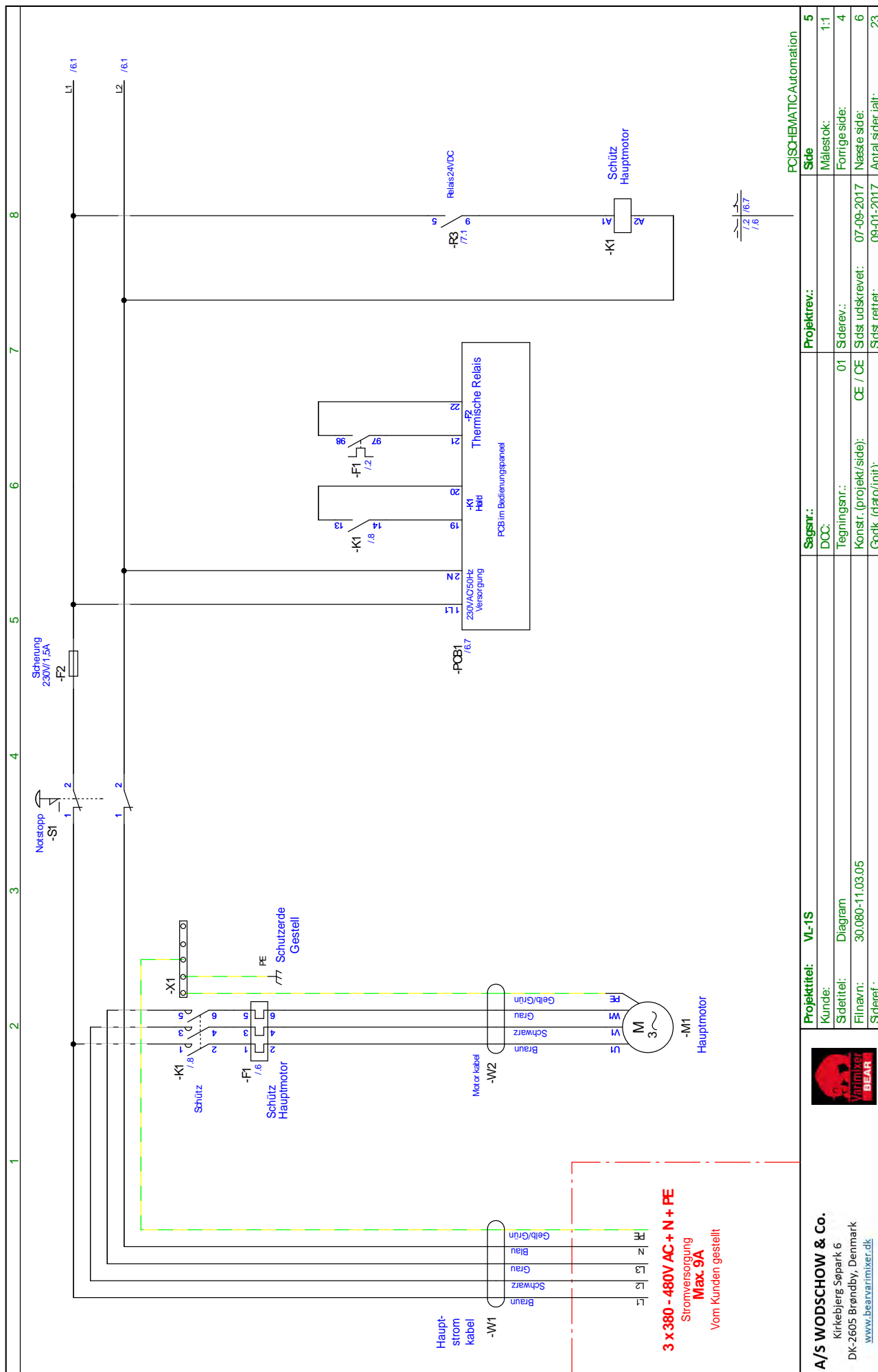
Den Servomotorarm wieder am Arm **(B)** montieren. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Servomotor nicht gegen die Maschinensäule, die Welle **(E)** oder andere Teile der Maschine gedrückt und die „schlechte Position“ **(Abb. 8)** für den Motor vermieden wird.

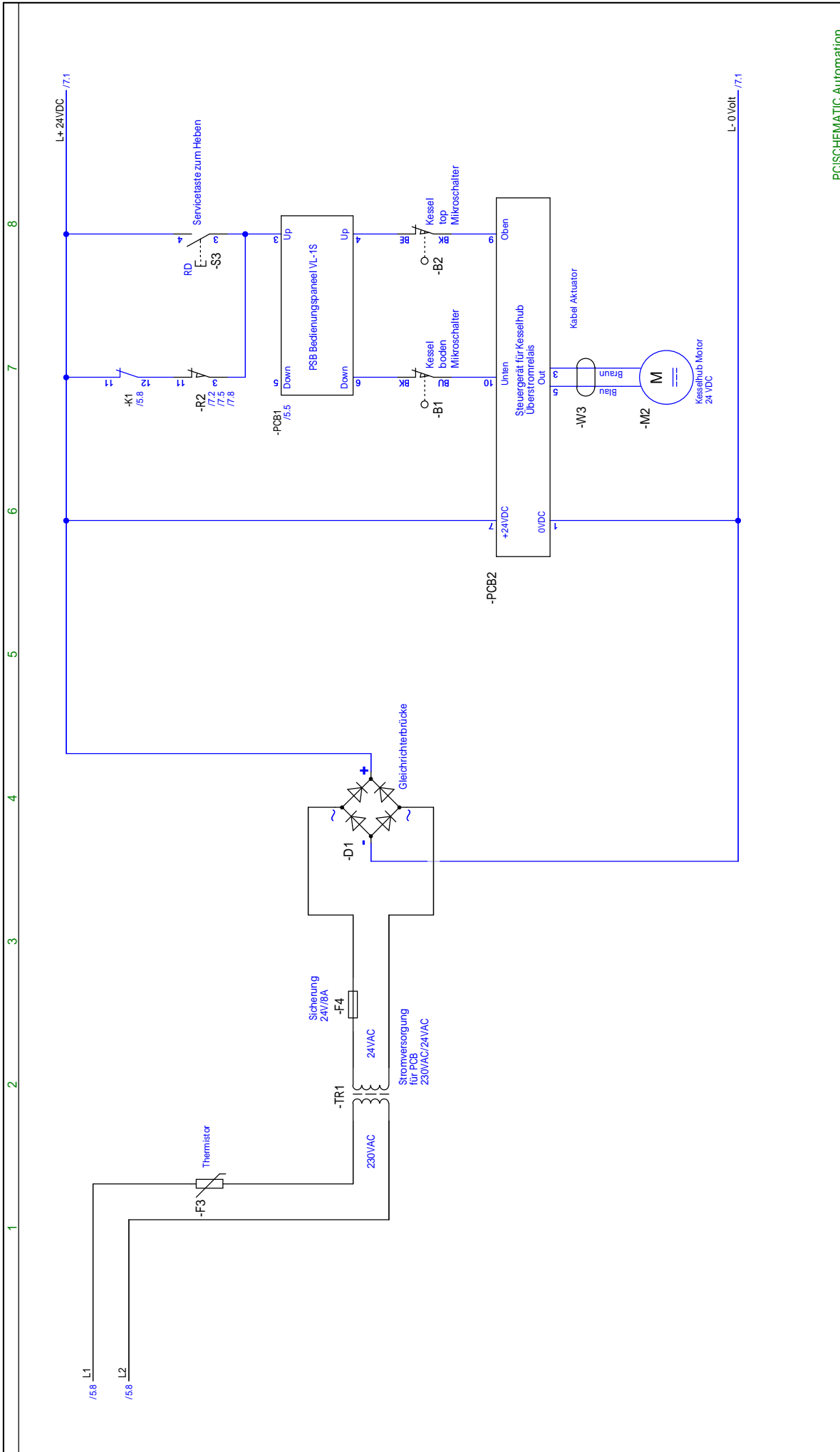
Wenn der Motor nicht korrekt (gemäß der obigen Beschreibung) positioniert ist, die beiden Schrauben **(M)** und **(N)**, die den Arm an der Welle befestigen, lösen und den Arm einstellen. Nun muss wieder der Griff für die manuelle Geschwindigkeitseinstellung montiert werden, und die Nockenscheiben müssen erneut eingestellt werden.


Wenn die minimale und die maximale Geschwindigkeit korrekt eingestellt sind, werden die Geschwindigkeitsanzeige-Klammer, die Scheibe mit Pfeil und die Geschwindigkeitsanzeige wieder montiert.

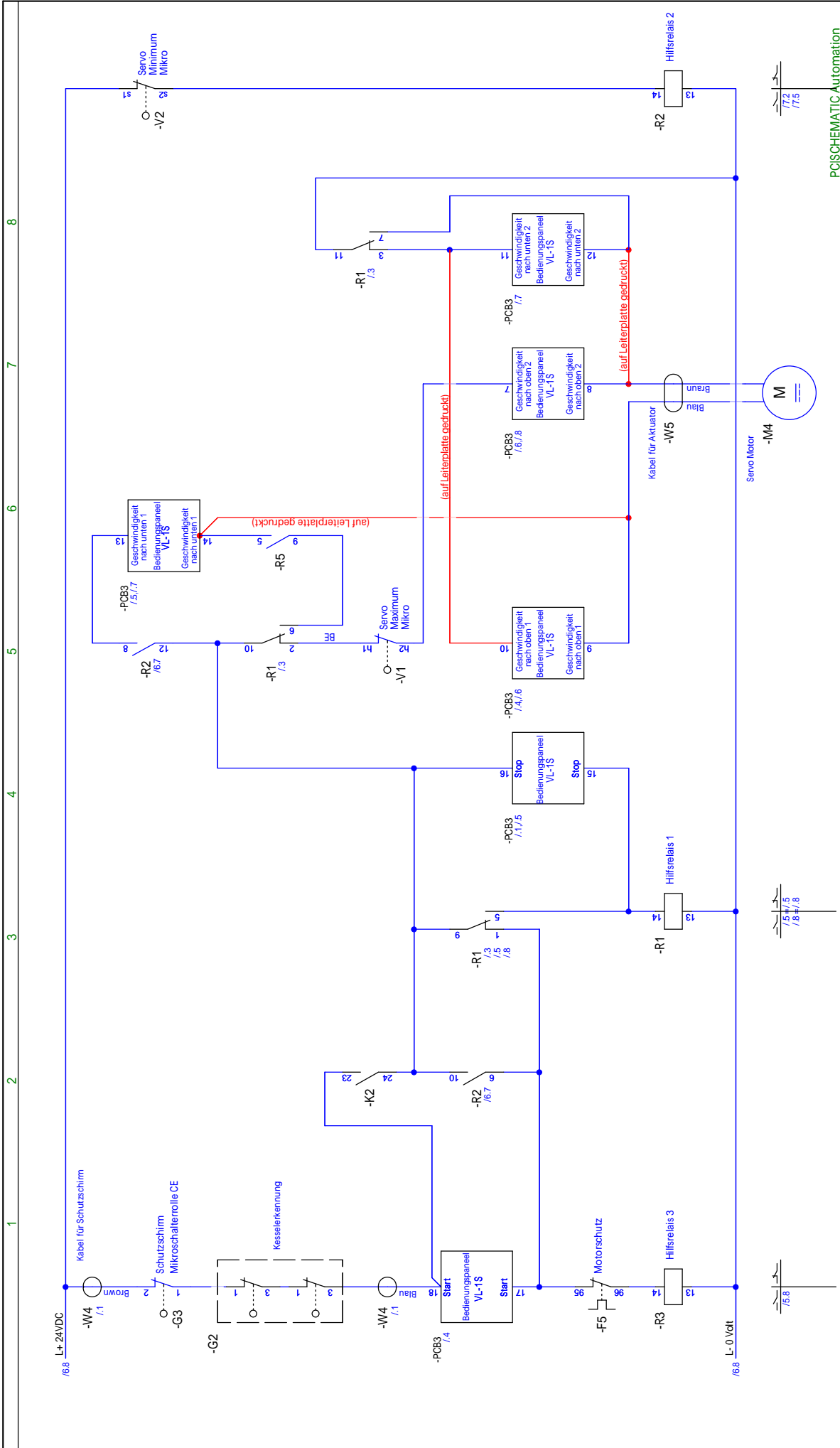
Nun sind die Nockenscheiben für minimale und maximale Geschwindigkeit eingestellt.

SCHALTBILDER:





A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.bearvarimixer.dk				Projekttitel: VL-1S		Sagsnr.:		PCISCHEMATiC Automation	
Kunde:		Projekttitel:		Side		Projekttrev.:		6	
Sidetitel: Diagram		DCC:		Målestok: 1:1		Siderov.:		1:1	
Filnavn: 30.080-11.03.05		Tegningsnr.: 02		Næste side:		Sidst udskrevet: 07-09-2017		7	
Sideref.:		Konstr. (projekt/side): CE / CE		Godk. (dato/init):		Sidst rettet: 07-09-2017		23	



A/S WODSCHOW & Co.		Projekttitel: VL-1S		Projektrev.: 7	
Kirkebjerg Søpark 6		Kunde:		Side	
DK-2605 Brøndby, Denmark		Sidetitel: Diagram		Målestok: 1:1	
www.bearvartmixer.dk		Filnavn: 30.080-11.03.05		Følgende side: 6	
		Siderref.: 30.080-11.03.05		Næste side: 8	
		Siderref.: 30.080-11.03.05		Antal sider i alt: 23	
		Siderref.: 30.080-11.03.05			



PCSHEMATIC Automation

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

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