

AR

—
Mode d'emploi



AR80 VL-1S
AR100 VL-1S



Varimixer

FR

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

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

Ordrenummer: 00368
Traduction du mode d'emploi origina
April 2018

SOMMAIRE :

GÉNÉRALITÉS :	2
SÉCURITÉ :	2
INSTALLATION :	2
DESCRIPTION DU BATTEUR :	3
TABLEAU DE COMMANDE DU BATTEUR :	3
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :	4
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :	4
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :	5
MONTÉE DU BOL ET RÉGLAGE DE LA VITESSE :	5
FONCTION MINUTERIE :	6
DESCENTE AUTOMATIQUE DU BOL :	6
FONCTION PAUSE :	6
VITESSE DE DÉMARRAGE DU BATTEUR APRÈS UN ARRÊT :	6
DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT À VITESSE ÉLEVÉE :	6
SURCHARGE :	6
VERSION DU LOGICIEL DU TABLEAU DE COMMANDE :	6
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	7
NETTOYAGE :	7
GRAISSAGE ET ENTRETIEN :	7
GRAISSE PRÉCONISÉE :	7
LOCALISATION DE PANNES ET SOLUTIONS PROPOSÉES :	8
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE :	8
RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL :	9
RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL :	9
MESURE DE LA HAUTEUR DU BOL :	9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :	9
RÉGLAGE DE LA VITESSE (DISQUES À CAMES POUR VITESSES BASSE ET HAUTE) :	11
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES:	12

REMARQUE :

Le batteur doit être raccordé au secteur à l'aide d'une prise. Cette prise doit être aux dimensions min. de 16A, 230/400V~, IP44.

Lors du raccordement :

- 1 phase avec 0 + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 2 phases + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 3 phases + terre, utiliser une prise 4 pôles
- 3 phases avec 0 + terre, utiliser une prise 5 pôles

GÉNÉRALITÉS:

En cas de réclamations, merci de contacter votre revendeur.

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une mauvaise utilisation, à une surcharge ou au non-respect des instructions d'entretien.

Contrôler que tous les accessoires sont livrés avec la machine, tels que bol, outils, pompe à graisse et embouts en caoutchouc.

Seuls des accessoires produits par **A/S WODSCHOW & CO** devraient être installés dans la prise d'accessoires du batteur.

SÉCURITÉ :

Le niveau sonore constant pour le personnel utilisant le batteur est inférieur à 70 décibels (A).



Le batteur a été conçu pour travailler des produits qui, pendant leur transformation, ne causent aucune réaction et n'émettent aucune substance qui puisse être nuisible à l'utilisateur.



Ne pas mettre les doigts dans la cuve pendant la mise en marche : risque de blessures !

INSTALLATION:

Installation et fixation :

Enfoncer les bouchons plastiques fournis dans les orifices de fixation des pieds pour éviter toute oxydation. Placer des cales sous les pieds si le sol n'est pas plat.

Le batteur peut être posé à même le sol. Le fixer au sol sous certaines conditions. exemple: utilisation dans un bateau.

Raccordement à l'alimentation électrique :

Contrôler que la tension, les phases, et la fréquence correspondent au marquage de la plaque signalétique. Cette plaque signalétique est située en haut du côté droit du batteur.

Contrôle du sens de rotation de la tête de mixage :



Monter les bras supports du bol jusqu'à la position normale de travail et démarrer la machine sans bol ni outils. Vérifier le sens de rotation de la tête de mixage : celle-ci doit tourner dans le sens indiqué par la flèche se trouvant au-dessus de la tête de mixage. En cas d'inversion, intervertir deux des fils de phase du câble de l'alimentation.

DESCRIPTION DU BATTEUR:

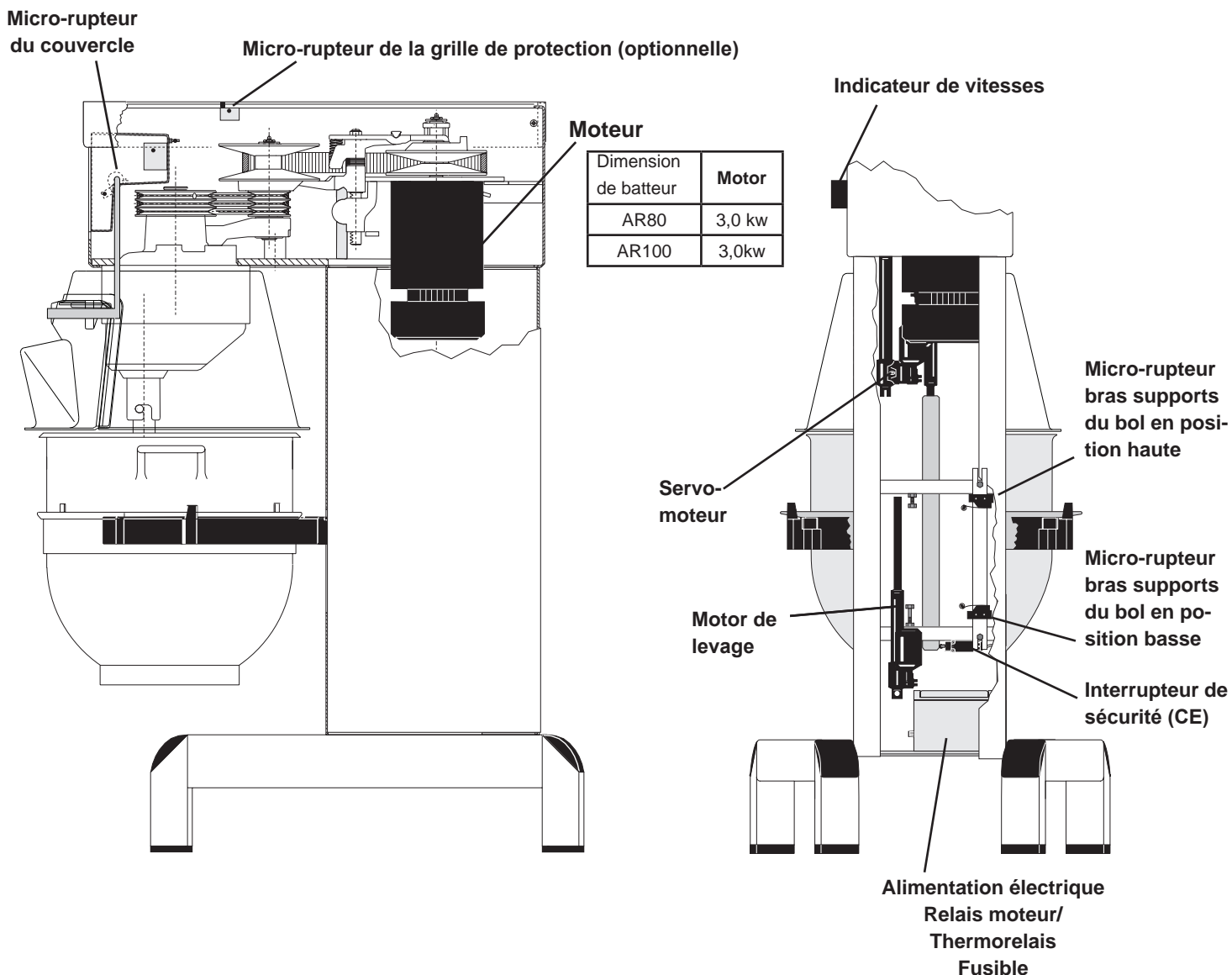
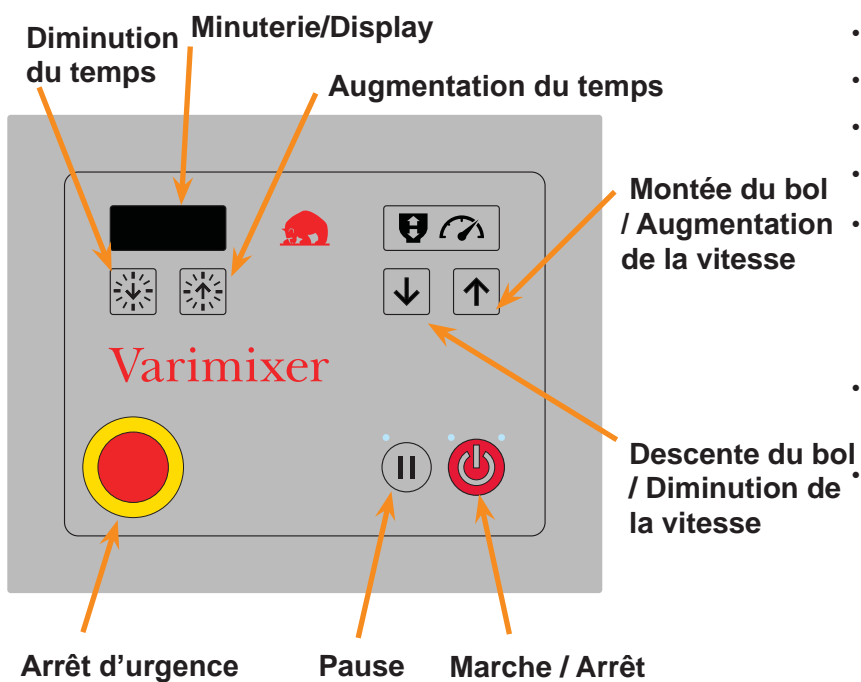


TABLEAU DE COMMANDE DU BATTEUR



Fonctions du tableau de commande VL-1S:

- Minuterie
- Arrêt d'urgence
- Pause
- Marche / Arrêt
- Boutons aux fonctions changeantes
 - ↑ Montée du bol / Augmentation de la vitesse
 - ↓ Descente du bol / Diminution de la vitesse
- La vitesse est réduite au minimum lorsque la machine est arrêtée.

Descente automatique du bol : Lorsque la minuterie est réglée et que le batteur tourne, appuyer brièvement sur , - la diode verte près de clignote. Le bol descend alors automatiquement lorsque le batteur s'arrête. Voir également « Descente automatique du bol », page 6

CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR:

Capacités par mélange	Ustensile	AR80	AR100
Blancs d'oeufs	Fouet	12 L	15 L
Crème fouettée	Fouet	30 L	45 L
Mayonnaise *	Fouet	64 L	80 L
Beurre aux herbes	Palette	60 kg	75 kg
Purée de pommes de terre *	Palette/Fouet	50 kg	65 kg
Pâte a pain (50%AR) **	Crochet	50 kg	58 kg
Pâte a pain (60%AR)	Crochet	60 kg	70 kg
Pâte a ciabatta * (70%AR)	Crochet	60 kg	75 kg
Muffins *	Palette	48 kg	60 kg
Génoise	Fouet	20 kg	25 kg
Chair a saucisse *	Palette	60 kg	75 kg
Glaçage	Palette	60 kg	70 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	50g	60 kg

* racleur recommandé

** Fonctionnement à basse vitesse recommandé

Des variations locales de la nature des matières premières peuvent influencer l'absorption d'eau, le volume, les caractéristiques de cuisson, etc.

AR = Absorption Ratio (%AR)

(taux de liquide par rapport aux substances sèches)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances sèches et 0,6 kg de liquide :

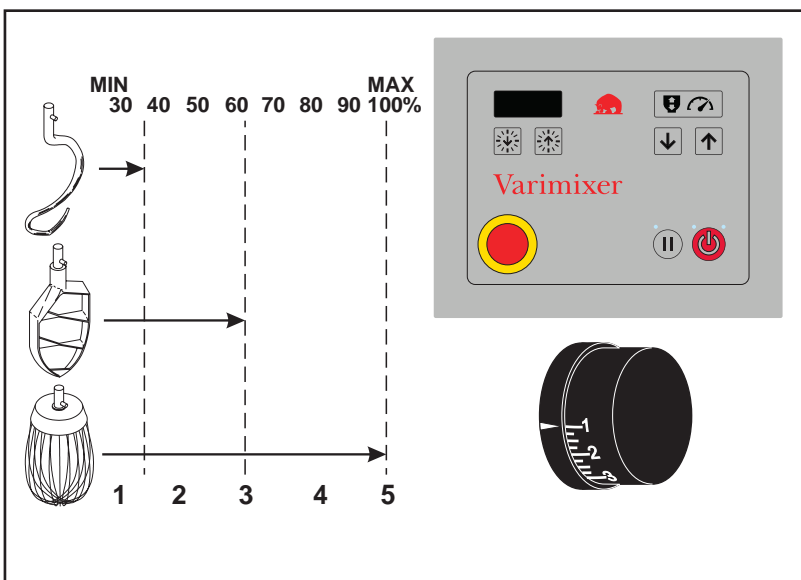
$$\text{Ceci donne un AR de } := \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Si, à titre d'exemple, vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé = 60% sert à déterminer les quantités de substances sèches et de liquide dans la pâte :








Si vous utilisez un batteur de 80 l et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le AR est de 60%, la capacité maximale est de 22 kg. Calculez alors le poids des substances sèches dans cette pâte :

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

$$\text{Poids du liquide} = 80 \text{ kg} - 37,50 \text{ kg} = 22,50 \text{ kg}$$

VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES:

MODE D'EMPLOI DU BATTEUR:

- A** Introduire les outils dans le bol. Ouvrir la grille de sécurité.
- B Remarque :** les bras supports doivent être dans la position la plus basse.
Placer le bol entre les bras supports. Vérifier que le bol est poussé tout à fait au fond des supports et que la partie centrale de l'anse est orientée vers le batteur (**fig. 2**). Positionner l'outil sur l'arbre de baïonnette. L'axe de l'outil doit rentrer totalement dans le trou de baïonnette en la faisant tourner. Fermer la grille de sécurité.
- C** Pour lever le bol, appuyer sur la **↑** (**fig. 3**) Le bol s'arrête automatiquement en position haute.
- D** Le temps de mélange se règle sur la minuterie à l'aide des boutons  et  ou bien, le batteur peut être démarré sans régler un temps. Si aucun temps n'est réglé, l'afficheur fonctionne comme une horloge un chronomètre. Voir également « **Fonction minuterie** », page 6.
- E** Appuyer sur  pour démarrer le batteur (**fig. 3**).
- F** Appuyer sur **↑** et **↓** jusqu'à avoir trouvé la vitesse désirée; noter la vitesse de l'indicateur situé sur le côté du batteur (**fig. 2**). Voir également « **Vitesses max. recommandées** » (**fig. 1**).
- G** Au cours du processus de mélange, le batteur peut être mis sur pause en appuyant sur . Il est désormais possible de descendre le bol ou d'ouvrir la grille de sécurité. Si le batteur est redémarré à l'aide de  tous les réglages restent inchangés. Si le batteur est redémarré à l'aide de  tous les réglages sont remis à zéro. Voir également « **Fonction pause** », page 6.
- H** Lorsque le processus de travail est terminé, le batteur est arrêté en appuyant sur , ou par l'arrivée en position d'arrêt de la minuterie, dans les deux cas, la vitesse de l'outil est automatiquement diminuée au minimum après quoi il s'arrête totalement.
- I** Lorsque l'outil est immobilisé, le bol peut être descendu en appuyant sur **↓**.

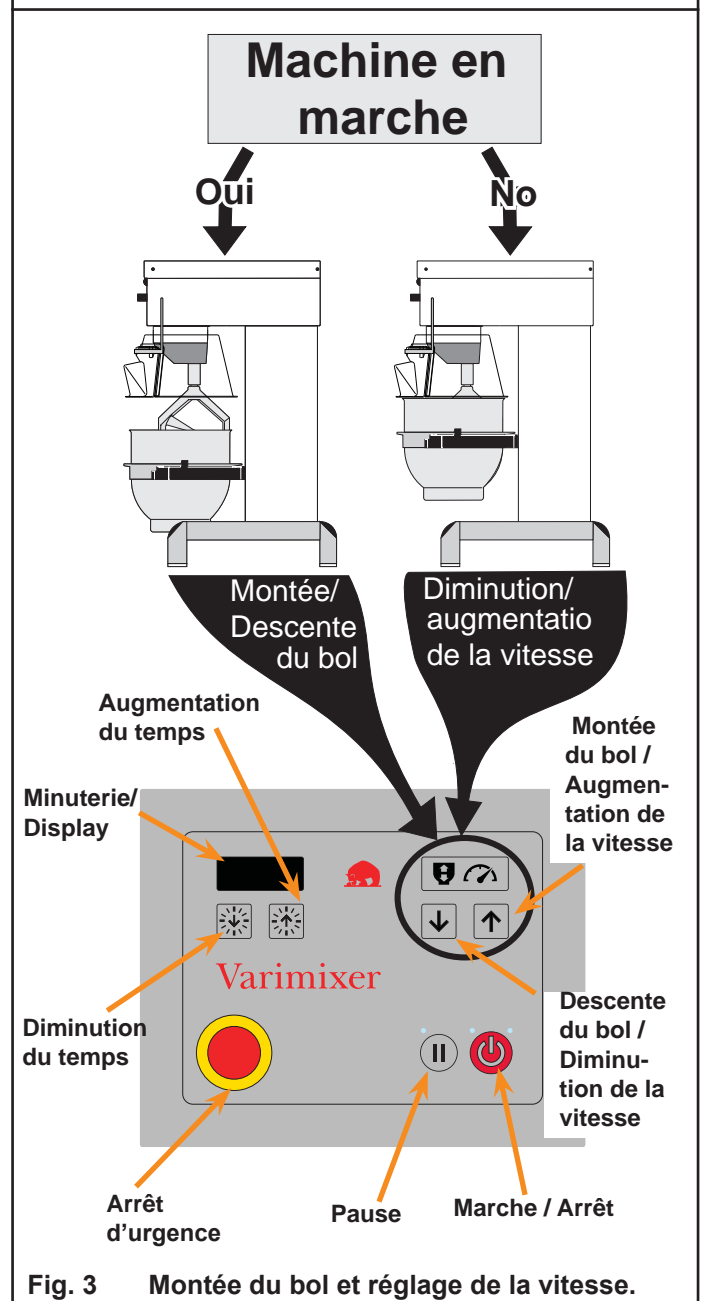
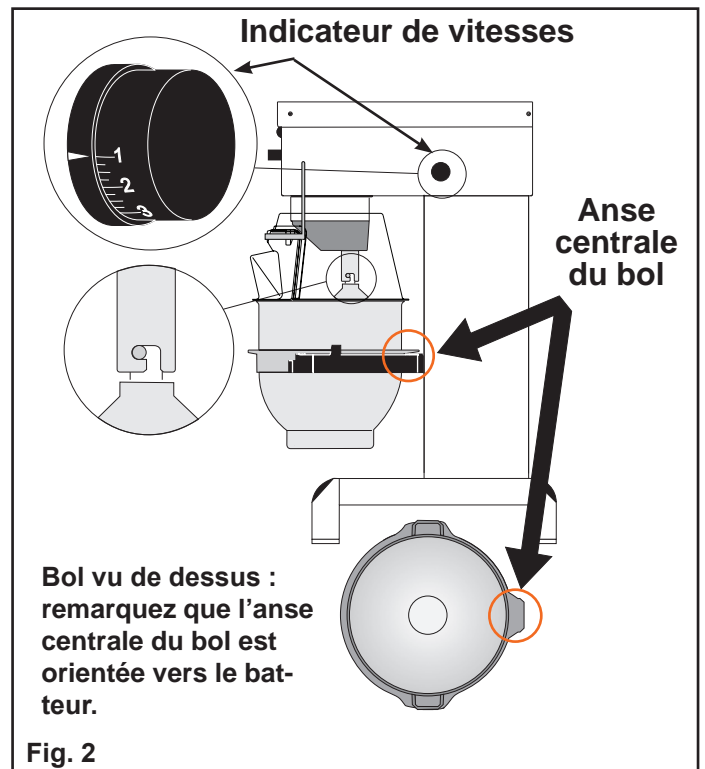
MONTÉE DU BOL ET RÉGLAGE DE LA VITESSE :

Le tableau de commande du batteur comporte deux boutons, **↑** et **↓**, chacun ayant deux fonctions (**fig.3**):

- ↑** Montée du bol ou augmentation de la vitesse
- ↓** Descente du bol ou diminution de la vitesse





Les fonctions des boutons dépendent du fait que le batteur tourne ou pas :

- Si le batteur ne tourne pas, les boutons servent à monter ou descendre le bol.
- Si le batteur tourne, les boutons servent à augmenter ou diminuer la vitesse.
- Lorsque le batteur s'arrête à la fin d'un processus de travail et que l'outil est immobilisé, les boutons servent à monter ou descendre le bol.






FONCTION MINUTERIE :

Le batteur comporte une fonction minuterie optionnelle. Si la minuterie n'est pas réglée sur une durée, l'afficheur indique le temps pendant lequel le batteur a fonctionné.


- La minuterie peut être réglée sur 60 min. au max.
- Les boutons  et  servent à régler le temps avant de démarrer le batteur ou pendant que le batteur tourne. Il est possible de modifier le temps après l'avoir réglé.
- Lorsque la minuterie est en service, il est important d'utiliser  pour arrêter et démarrer le batteur afin de ne pas remettre à zéro la minuterie.
- Lorsque le temps expire, la vitesse est réduite au niveau minimum et le batteur s'arrête.
- La descente automatique du bol peut être sélectionnée lorsque la minuterie est en service. Appuyer brièvement .





DESCENTE AUTOMATIQUE DU BOL :

Lorsque la minuterie est en service, il est possible de faire descendre le bol automatiquement lorsque le temps a expiré et que le batteur s'arrête.


- Pendant que le batteur fonctionne, appuyer brièvement sur , la diode verte près  clignote jusqu'à ce que le batteur s'arrête.
- Lorsque la descente automatique du bol est sélectionnée, il est important d'utiliser  pour arrêter et démarrer le batteur sinon la minuterie est remise à zéro.


FONCTION PAUSE :

Le batteur comporte un bouton  qui doit être utilisé pour arrêter et redémarrer le batteur au cours d'un processus où la minuterie est en service.

- Arrêter le batteur en le mettant sur . La minuterie continue le compte à rebours lorsque le batteur est redémarré par .
- Lorsque le batteur est arrêté sur , le bol peut être descendu et la grille de sécurité ouverte. En redémarrant à l'aide de , la minuterie continue le compte à rebours.

VITESSE DE DÉMARRAGE DU BATTEUR APRÈS UN ARRÊT :

Arrêté à l'aide de  : Le batteur continue jusqu'à la vitesse la plus basse et redémarre à la vitesse la plus basse

Arrêté à l'aide de  : Le batteur continue jusqu'à la vitesse la plus basse et redémarre à la vitesse la plus basse

Arrêté par expiration de la minuterie : Le batteur continue jusqu'à la vitesse la plus basse et redémarre à la vitesse la plus basse.



Arrêté à l'aide de l'arrêt d'urgence : Le batteur redémarre à la vitesse à laquelle il a été arrêté. **L'arrêt d'urgence doit exclusivement être utilisé en cas d'urgence.**



Arrêté en ouvrant la grille de sécurité : Le batteur redémarre à la vitesse à laquelle il a été arrêté. **La grille de sécurité ne doit pas être utilisée pour arrêter le batteur !**

DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT À VITESSE ÉLEVÉE :




Si l'arrêt d'urgence est activé ou la grille de sécurité ouverte pendant la montée ou la descente du bol...

- Relâcher l'arrêt d'urgence (**fig. 3**) en le faisant tourner dans le sens antihoraire ou fermer la grille de sécurité.
- La montée/la descente du bol peut à nouveau être activée.

Si l'arrêt d'urgence a été activé ou la grille de sécurité ouverte pendant que le batteur fonctionne et qu'on ne souhaite pas redémarrer à la même vitesse ...

- Faire d'abord descendre le bol : commencer par relâcher l'arrêt d'urgence ou fermer la grille de sécurité. Enlever ensuite le couvercle du batteur et appuyer sur le petit bouton rouge situé sur la face supérieure du tableau de commande tout en appuyant sur la .
- Retirer l'outil de la baïonnette.
- Fermer la grille de sécurité, faire monter les bras supports du bol en position haute (vides ou avec le bol), démarrer le batteur ou revenir à la vitesse la plus basse en appuyant sur la .
- Arrêter le batteur et fixer à nouveau son capot. Le batteur peut désormais être commandé normalement.

Si l'arrêt d'urgence a été activé ou la grille de sécurité ouverte pendant que le batteur fonctionne à vitesse basse et qu'on souhaite redémarrer à la même vitesse ...


- Relâcher l'arrêt d'urgence (fig. 3) en le faisant tourner dans le sens antihoraire ou fermer la grille de sécurité.
- Appuyer sur  et le batteur redémarre à la vitesse à laquelle il a été arrêté. La vitesse peut désormais être réglée sur  ou .

SURCHARGE:




Ne jamais surcharger le batteur. Les pâtes collantes et lourdes peuvent mettre le batteur en surcharge. La capacité peut être encore plus réduite si des vitesses supérieures aux valeurs conseillées sont imposées à l'outil ou si l'outil monté n'est pas adapté à la tâche demandée. Les blocs de matières grasses ou les ingrédients réfrigérés doivent être amenuisés avant de les introduire dans le bol.



Une surcharge trop longue déclenchera l'arrêt du batteur. L'afficheur du batteur indique . Après un laps de temps, l'afficheur revient à l'état normal et le batteur peut être redémarré selon la description figurant sous « Démarrage après arrêt à vitesse élevée ».

VERSION DU LOGICIEL DU TABLEAU DE COMMANDE :

En allumant le batteur (le batteur est alimenté en courant ou l'arrêt d'urgence est déclenché), il est possible de lire la version du logiciel du tableau de commande dans l'afficheur du batteur :

- d'abord le nombre de fois que le batteur a été mis sous tension est lu.
- Ensuite s'affiche .
- Après la version du logiciel peut être lue.

UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :



Le hachoir à viande ne peut être utilisé pour faire de la chapelure. Cela peut provoquer une trop forte usure de certaines des pièces du batteur.



Éviter de taper les outils mélangeurs contre des objets durs tels que le bord du bol. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.

Utilisation recommandée des différents outils :

Fouet	Palette	Crochet
Crème	Pâte pour gâteau	Pâte à pain
Blancs d'oeufs	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufre	Et similaires
Et similaires	Farce	
	Et similaires	



Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser le fouet spécial à 4 ailettes ou le fouet avec fils plus épais. Ou alors utiliser la palette et après le fouet ordinaire.

NETTOYAGE:

Nettoyer le batteur tous les jours après le service. Utiliser pour cela une brosse douce et de l'eau. Employer les détergents avec parcimonie, car ils sont susceptibles de détruire les lubrifiants du batteur.



Ne jamais rincer le mélangeur au jet d'eau.

Ne pas utiliser les pièces en aluminium pour des aliments très acides, très basiques ou très salés qui risquent d'attaquer l'aluminium sans revêtement.

Ne pas laver les outils en aluminium avec des agents très alcalins (le pH doit se situer entre 5,0 et 8,0).

Le fournisseur de ceux-ci peut vous conseiller le produit le plus adapté.



La grille de sécurité en plastique peut être endommagée en cas d'exposition à de hautes températures pendant un temps prolongé. (**Température maximale 65°**).

Nettoyage du mécanisme d'entraînement : après utilisation de ce mécanisme, essuyer l'intérieur avec un chiffon.

GRAISSAGE ET ENTRETIEN:

Graisser régulièrement le mécanisme de transmission à variation continue, à savoir après environ 60 heures de fonctionnement du batteur.

Graissage de la transmission à variation continue :

N.B. : Graisse spéciale!

(Utiliser la pompe à graisse livrée avec le batteur). Mettre en marche le batteur, atteindre la vitesse **moyenne** et arrêter le batteur (arrêt d'urgence). Démontez le capot supérieur. Un graisseur (**fig.4 no.1**) est monté au centre de chaque poulie. Placer la pompe à graisse fournie sur chaque

graisseur et injecter jusqu'à ce que la pompe devienne difficile à manoeuvrer ou quand la graisse sort entre l'axe et la joue de la poulie. Remonter le capot supérieur.



Remonter le capot supérieur **sans oublier de remonter les 2 vis qui le fixent**.

Mettre en marche le batteur et baisser la vitesse au minimum.

Arrêter le batteur et remplir la pompe de nouvelle graisse afin de prévoir le prochain graissage.

Graissage des autres parties mobiles :

La partie mobile des bras, l'axe et son guidage doivent aussi être lubrifiés. Effectuer le graissage comme suit : Enlever le panneau arrière du batteur et lubrifier les points indiqués, à l'aide d'une burette (**voir figure 4, n° 2**).

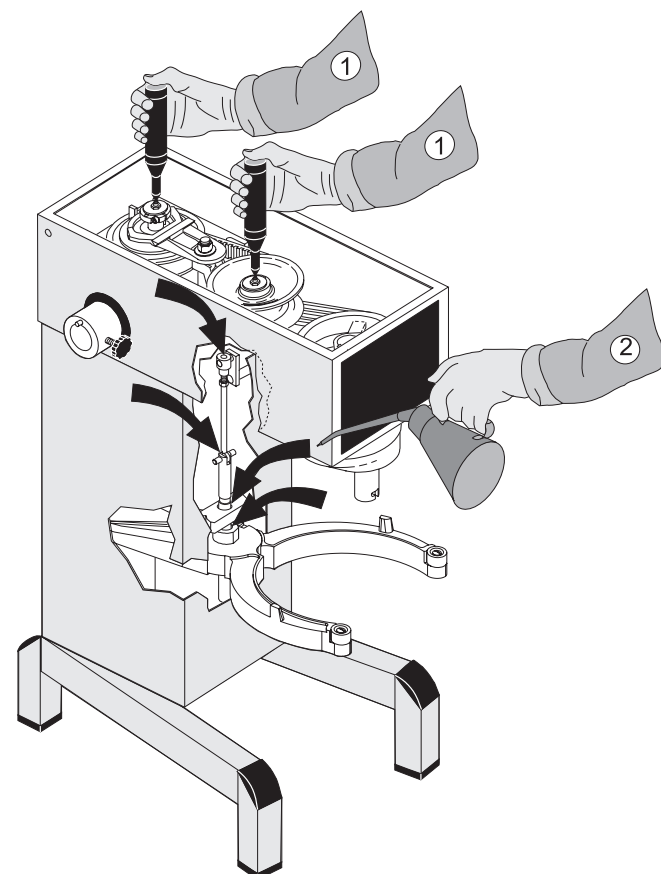
GRAISSE PRÉCONISÉE:

Poulies: utiliser une graisse à roulement type **Castrol LMX**.

Lors de réparation de la tête de mixage : lubrifier les roues et couronnes dentées avec de la graisse **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**. Ne pas lubrifier les roulements à aiguilles dans la tête de mixage avec ce type de graisse. Ne jamais utiliser un type de graisse différent (perte de garantie).

Lors de réparation du mécanisme d'entraînement : Remplir ce mécanisme de 0,35 litre de **STATOIL GreaseWay LiCa 80**

fig.4 Graissage de la transmission à variation continue et des autres parties mobiles



LOCALISATION DE PANNES :**SOLUTIONS PROPOSÉES :**

Contacter le fournisseur en cas d'autres défaillances.

Bruits claquants provenant de la partie fermée du batteur.

Le batteur commence à s'arrêter lors du pétrissage de pâtes qui normalement ne présentent aucun problème.

Le batteur change spontanément de vitesse.

La vitesse minimum ou maximum change.

Le bol est trop ou pas suffisamment serré.

L'outil tape contre la paroi du bol.

L'outil tape contre le fond du bol.

Réglage de la courroie spéciale

Réglage de la courroie spéciale

Réglage de la courroie spéciale

Réglage vitesse

Réglage du serrage du bol

Réglage du centrage du bol

Réglage de la hauteur du bol



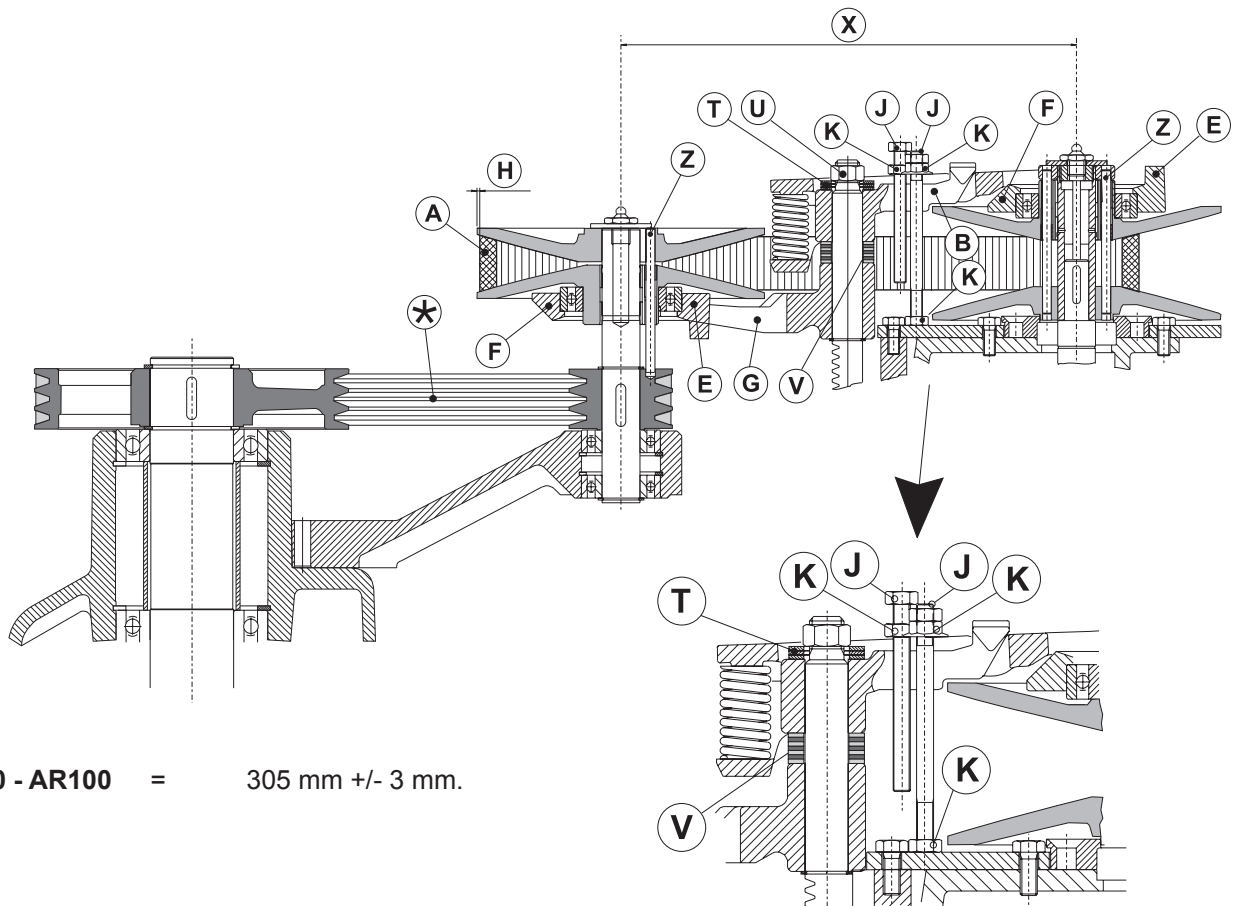
Avant toute intervention de réparation ou de réglage, le batteur doit être mis hors tension en retirant le câble de raccordement de la prise.

RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:

L'écartement (X) n'est qu'indicatif car dépendant des tolérances de fabrication de la courroie.

1. D'abord, tendre les courroies trapézoïdales (*).
2. Tendre la courroie spéciale (A) en enlevant une ou deux rondelles de (V) ou (T).
3. Mettre en marche le batteur et resserrer l'écrou (U) en fonctionnement. Ne pas serrer trop fort.

4. Le taquet (E) sur la couronne (F) doit être placé: à l'intérieur de la fourchette (G) sur la poulie intermédiaire à l'extérieur de la fourchette (B) sur la poulie moteur.
5. A cause des tolérances dans le système de transmission, la courroie (A) peut toucher l'aiguille de la poulie après avoir réglé la vitesse. Dans ce cas, réduire la distance (X) puis régler à nouveau la vitesse.
6. Procéder à la section: "Réglage vitesse", page 11.



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

RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL :

Constater d'abord le centrage existant du bol : mettre la palette et le bol en place et élever les bras supports jusqu'à la position normale de travail. Tourner, à la main, la palette et mesurer la distance entre la palette et le bord du bol. Enlever le panneau arrière du mixer pour avoir accès à la plaque de guidage des bras (E). Dévisser les vis (D) et déplacer la plaque de guidage dans le sens désiré. Tourner à nouveau la palette et mesurer la distance entre palette et bol. Lorsque le centrage du bol est terminé, fixer la plaque de guidage dans la nouvelle position et remettre le panneau arrière.

RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL :

Les bras doivent être relevés jusqu'à la position normale de travail. Mesurer le diamètre d'ajustement entre les faces intérieures des bras supports du bol (fig. 5a):

Diamètres préconisés (Y): AR80 = 516 mm.

Diamètres préconisés (Y): AR100 = 554 mm.

Si le bol n'est pas suffisamment bien fixé, enlever le collier de serrage (B) et ôter le palier (A) de l'axe (C). Inverser le palier et le remonter sur l'axe. Inverser éventuellement aussi l'autre palier. Contrôler enfin le centrage du bol et procéder au réglage éventuel.

MESURE DE LA HAUTEUR DU BOL :

(X) est la distance séparant le coude de la baïonnette de la portée des bras supports du bol (fig. 6). Cette mesure se prend, les bras étant en position haute (position de travail).

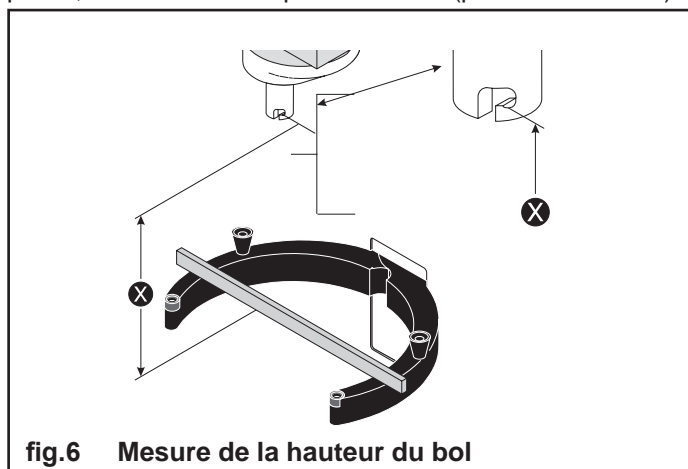


fig.6 Mesure de la hauteur du bol

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :

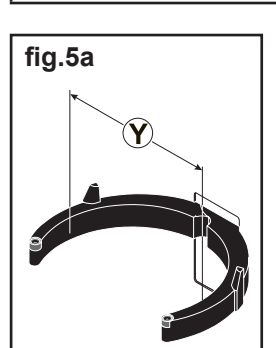
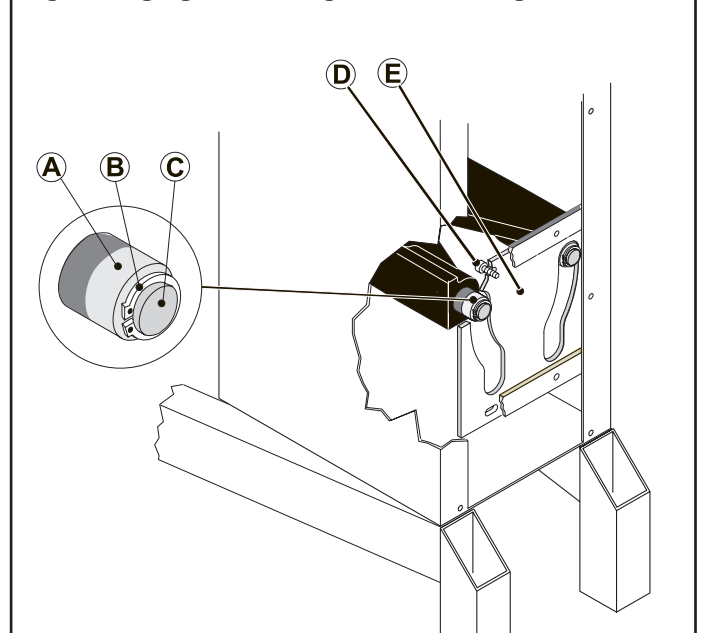
Les positions haute et basse du bol sont déterminées par les micro-rupteurs (1) et (2), (fig. 6a).

Les deux arrêts mécaniques composés des boulons (3) et (4) sont réglés de manière à être heurtés environ 1 mm après le micro-rupteur en cas de défaillance de ce dernier. La position haute des bras supports du bol est réglée en pliant le bras ressort du micro-rupteur (1) vers l'avant ou vers l'arrière.

Il est très important de régler à nouveau la vis d'arrêt (3). Procéder de la même manière pour régler la position basse en pliant le bras ressort du micro-rupteur (2).

Remarque : Le bras ressort ne doit pas être plié en arrière au point que les bras supports du bol ne puissent le heurter. Régler ensuite l'arrêt mécanique (4).

fig.5 Réglage du serrage et du centrage du bol:



Diamètres préconisés (X) : AR80 = 233 mm
Diamètres préconisés (X) : AR100 = 297 mm

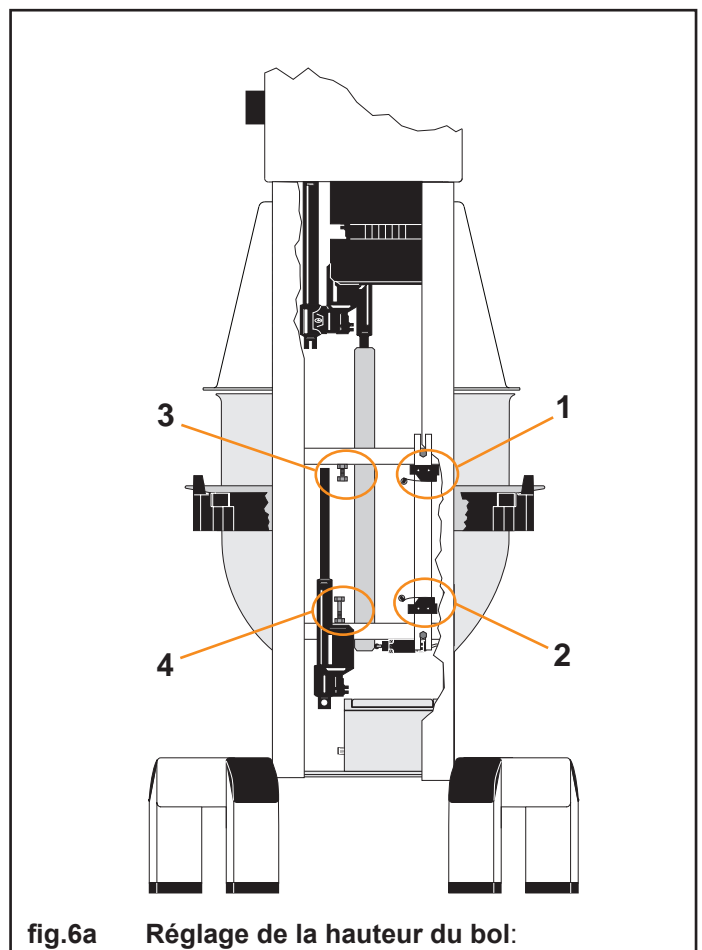


fig.6a Réglage de la hauteur du bol:

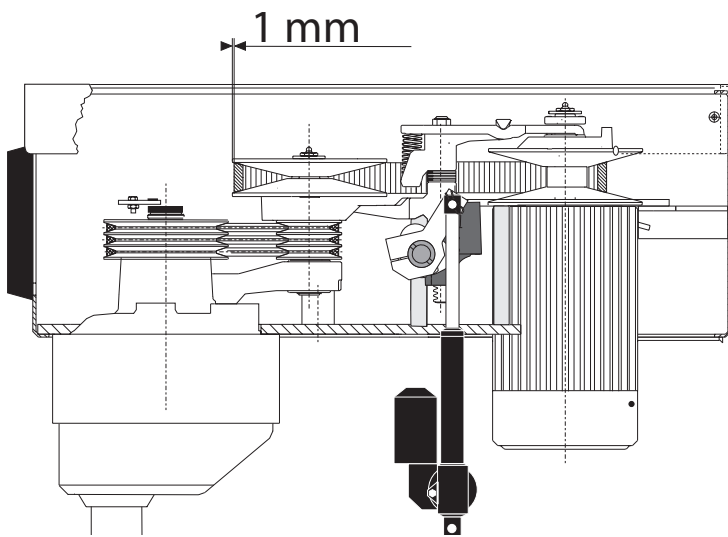
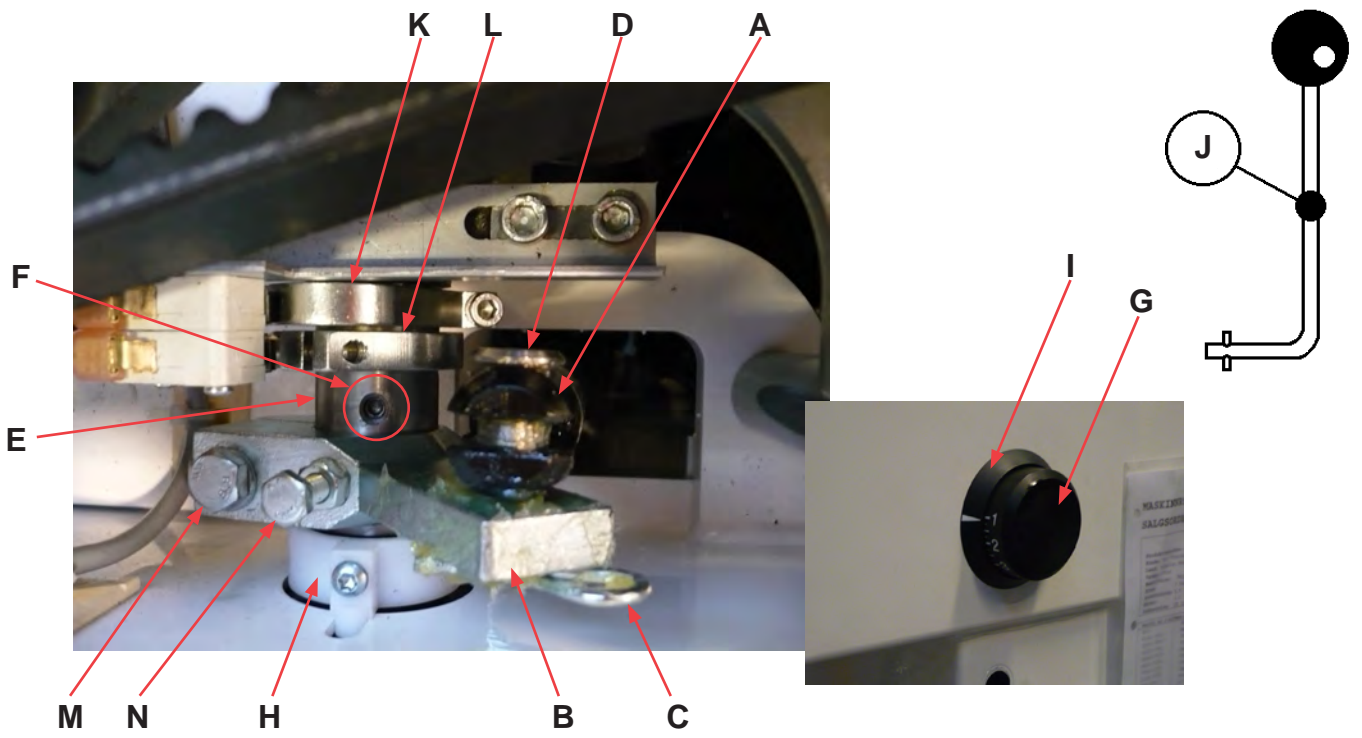


fig.7a Emplacement de la courroie à vitesse min.

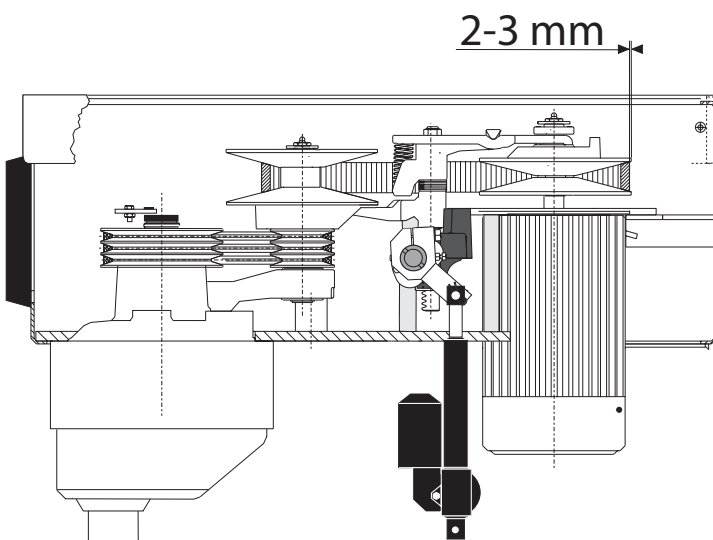


fig.7b Emplacement de la courroie à vitesse max.

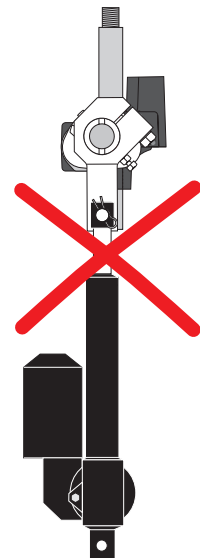


fig.8 « Mauvaise » position du servomoteur

RÉGLAGE DE LA VITESSE (DISQUES À CAMES POUR VITESSES BASSE ET HAUTE) :

Avant d'effectuer des réglages, il faut s'assurer que le batteur ne tourne pas, que le bol est en position haute et que la grille de sécurité est fermée.

Afin d'assurer que le batteur n'est pas sous tension, activer l'arrêt d'urgence. Démonter le couvercle du batteur.

Déconnecter le servomoteur **(A)** du bras **(B)** : Retirer la goupille fendue **(C)** et l'axe **(D)**. Le bras **(B)** ne doit pas être desserré de l'arbre **(E)**.

Desserrer la vis pointue **(F)** et retirer l'indicateur de vitesse **(G)**.

Desserrer la vis de la pièce de serrage **(H)** et retirer le disque muni d'une flèche **(I)**.

Placer le levier de réglage manuel de la vitesse **(J)** dans l'arbre **(E)** (là où se trouvait l'indicateur de vitesse), de sorte qu'il pointe vers le haut et l'avant.

Démarrer le batteur.

Faire tourner le levier vers vitesse min. (vers la façade du batteur) jusqu'à ce qu'il y ait environ 1 mm entre la courroie et le bord de la poulie de la tête de mixage, voir **fig. 7a**.

Arrêter le batteur avec l'arrêt d'urgence.

Desserrer les vis des deux disques à cames **(K)** et **(L)**.

Faire tourner le disque à cames de vitesse min. **(K)** jusqu'à ce qu'il active tout juste le micro-rupteur. Serrer la vis.

Relâcher l'arrêt d'urgence et démarrer le batteur.

Faire tourner le levier vers vitesse max. (en s'éloignant de la façade du batteur) jusqu'à ce qu'il y ait environ 2-3 mm entre la courroie et le bord de la poulie moteur, voir **fig. 7b**.

Arrêter le batteur avec l'arrêt d'urgence.

Faire tourner le disque à cames de vitesse max. **(L)** jusqu'à ce qu'il active tout juste le micro-rupteur. Serrer la vis.

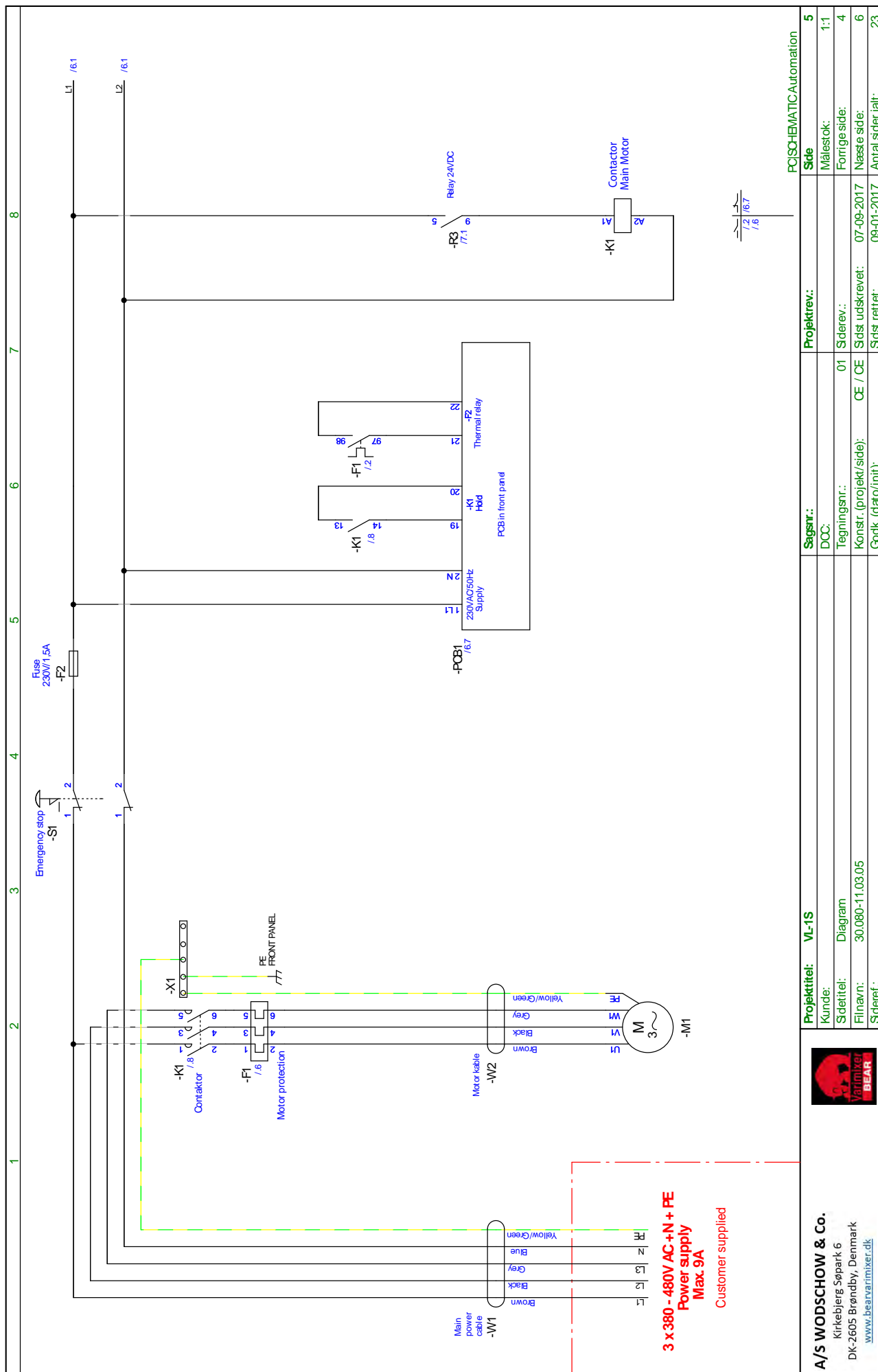
Retirer le levier


Réinstaller le servomoteur sur le bras et vérifier que le moteur n'est pas coincé contre le support, l'arbre ou d'autres pièces et que le moteur n'adopte pas la « **mauvaise** » **position (fig. 8)** à vitesse max.

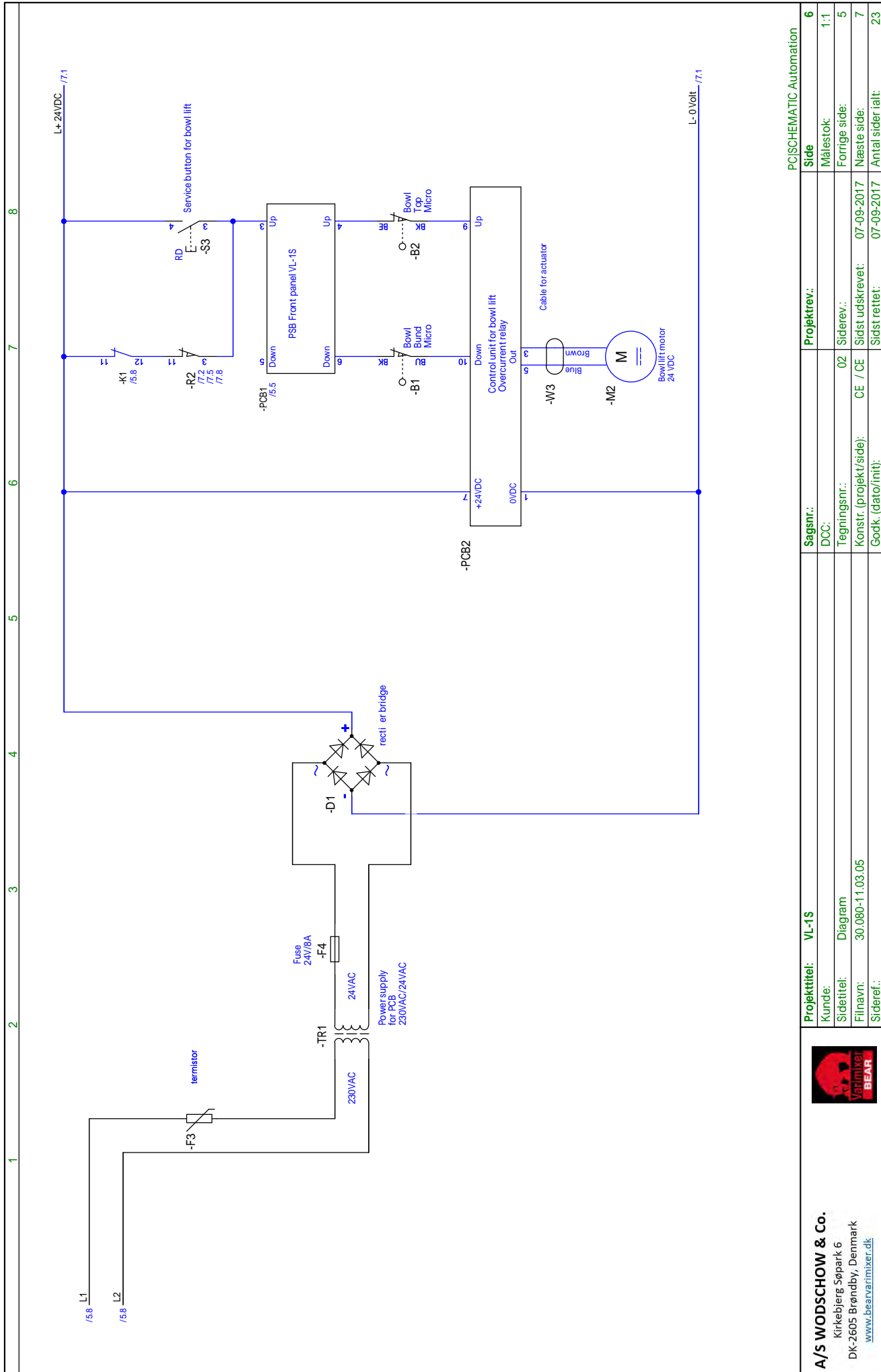
Si les positions du servomoteur ne sont pas optimales, desserrer les vis **(M)** et **(N)**, qui fixent le bras sur l'arbre et régler le bras. Ensuite, installer à nouveau le levier et régler les disques à cames.

Après avoir terminé le réglage des vitesses min. et max., installer la pièce de serrage et le disque muni d'une flèche, installer ensuite l'indicateur de vitesse.

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES:



A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.beavartimer.dk				Projekttitel: VL-1S	Sagsnr.:	Projektrev.:	PC/SCHEMATICS-Automation
Kunde:	Side	DOC:	Målestok:	5	Tegningsnr.: 01	1:1	
Filmavn: 30.080-11.03.05	Sidetitel: Diagram	Konstr. (projekt/side): CE / OE	Forrige side:	4	Siderrev.:		
Siderref.:		Godk. (dato/init):	Sist udskrevet: 07-09-2017	6	Sist rettet: 09-01-2017	Næste side:	
				23		Antal sider ialt:	



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

<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
 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 , 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; Fabbicante; 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