

RN

Instrukcja obsługi

RV10 VL-2



Varimixer

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

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

PL

Ordrenummer: 00250
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi
Feb 2019

TREŚĆ:

INFORMACJE OGÓLNE:	2
ROZPAKOWANIE:	2
TRANSPORT:	3
INSTALACJA NOWEGO MIKSERA:	3
PRZYKŁADY PODŁĄCZENIA ZASILANIA:	3
ROZPOCZĘCIE EKSPLOATACJI:	4
ZALECANE ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA:	4
TECHNICAL DATA:	4
PARAMETRY RYSUNKU:	4
MAKSYMALNA PRZEPUSTOWOŚĆ/POJEMNOŚĆ MIKSERA:	4
KONSTRUKCJA MIKSERA:	5
BEZPIECZEŃSTWO:	6
POPRAWNE URZYCIE NARZĘDZI:	6
MYCIE I CZYSZCZENIE:	6
SMAROWANIE I RODZAJE SMARÓW:	6
UTRZYMANIE I SMAROWANIE URZĄDZENIA:	6
MOCOWNIK:	6
VL2 PANEL KONTROLNY – DOKONUJE PRZEGLĄDU RÓŻNYCH SYTUACJI ROBOCZYCH:	7
FUNKCJE MIKSERA:	8
FUNKCJA REMIX:	9
ZMIANA PRĘDKOŚCI:	9
ZRESETOWANIE CZASU:	9
PRZEŁADOWANIE:	9
PROCEDURA W PRZYPADKU PRZEŁADOWANIA MIKSERA:	9
ZALECANE MAKSYMALNE PRĘDKOŚCI:	9
ZALECANA MAKSYMALNA PRĘDKOŚĆ DLA MOCOWNIKA:	9
VL-2 KONTROLA, KODY BŁĘDÓW I MOŻLIWE ROZWIĄZANIA:	10
TESTOWANIE PROGRAMÓW:	11
INSTRUKCJE SERWISOWANIA:	12
WYKRES OKABLOWANIA:	16
WYKRESY ELEKTRYCZNE:	17

INFORMACJE OGÓLNE:

Niniejszą instrukcję obsługi należy traktować jako integralny element miksera i przechowywać w pobliżu urządzenia przez cały czas jego eksploatacji.

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy koniecznie zapoznać się z podanymi instrukcjami, a zwłaszcza z częścią poświęconą bezpieczeństwu użytkownika.

Producent może uaktualnić instrukcję obsługi urządzenia bez uaktualniania niniejszego egzemplarza instrukcji obsługi.

Producent urządzenia nie ponosi żadnej odpowiedzialności za usterki spowodowane:

niedbałym, niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem miksera;

użyciem niestandardowym (niezgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji obsługi);

- nieprawidłową instalacją;
- nieprawidłowym zasilaniem urządzenia;
- nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji;
- modyfikacjami urządzenia;
- stosowaniem nieoryginalnych lub nieprzeznaczonych do tego modelu części zamiennych bądź akcesoriów;
- nieprzestrzeganiem wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

W przypadku wystąpienia usterki miksera należy skontaktować się z dostawcą urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego użytku, przeciążenia urządzenia bądź niestosowania się użytkownika do instrukcji konserwacji.

W przypadku skarg należy skontaktować się z dostawcą urządzenia.

ROZPAKOWANIE:

Urządzenie należy rozpakować, a opakowanie zutylizować zgodnie z regulacjami obowiązującymi w danym kraju.

Przed wyjęciem miksera z opakowania należy sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części urządzenia:

- uchwyt podnoszenia miski,
- kabel zasilania,
- osłona,
- miska, różga, mieszadło, hak oraz zgarniak z łopatką.

TRANSPORT:

Urządzenie należy zawsze przenosić za uchwyty do podnoszenia. Należy uwzględnić fakt, że urządzenie ma wysoko umieszczony środek ciężkości.

Urządzenia nie wolno ciągnąć ani przenosić za uchwyt podnoszenia misy.

Podczas przenoszenia urządzenie powinno zawsze znajdować się w pozycji pionowej

INSTALACJA NOWEGO MIKSERA:

Temperatura otoczenia wokół miksera nie może przekraczać 45°C.

Jeśli mikser jest umiejscowiony na stole musi być przytwierdzony do stołu. Użyj 4 M8 sworzeń długości 130mm + grubość ławy stołu, zobacz rysunek str.12.

Jeśli mikser jest umiejscowiony na stojaku może być przytwierdzony bezpośrednio do podłogi. Wtedy polecane są sruby montowane w podłodze. Elementy pośrednie mogą być położone pod nogi mikser w przypadku jeśli podłoga nie jest zupełnie równa.

Podłączenie elektryczne:

Mikser można samodzielnie podłączyć do zasilania; odpowiednie instrukcje, których należy przestrzegać, można znaleźć w części Podłączenie elektryczne.

Dla bezpieczeństwa personelu serwisu wtyczka przewodu zasilającego powinna być wyraźnie widoczna, aby można było łatwo potwierdzić jej odłączenie od gniazda zasilania



Przed podłączeniem miksera do sieci zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami sieci zasilania w wybranej lokalizacji. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu miksera, u góry.

Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń, jeśli urządzenie nie będzie uziemione.

Należy się upewnić, że kabel zasilania, łączący urządzenie z siecią zasilania, spełnia wymogi obowiązujące w kraju, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zob. również Przykłady podłączenia zasilania

Mikser musi być uziemiony! Nieuziemienie miksera może skutkować obrażeniami ciała podczas jego eksploatacji. W przypadku braku uziemienia filtr EMC nie będzie działać, stwarzając ryzyko uszkodzenia konwertera częstotliwości

Podczas gdy mikser jest podłączony użyj faza +zero + uziemienie lub faza + faza + uziemienie. W obu przypadkach jest bardzo ważne że napięcie pomiędzy dwoma przetyczkami jest zgodne z symbolem urządzenia

Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionej sieci zasilania.

Użyta musi być dwu-bolcowa wtyczka z uziemieniem. Alternatywnie dwa przewodniki i uziemienie od 3-fazowego .

Mikser musi być chroniony przez przełącznik różnicowy.

Urządzenie jest zabezpieczone przez 5A bezpiecznik. Bezpiecznik jest wmontowany w kabel wtyczki który jest umieszczony w dolnej części z tyłu miksera. Do tego dochodzi 10A bezpiecznik który jest wmontowany w przetwornik częstotliwości, zobacz "Instrukcję serwisowania" str 12

PRZYKŁADY PODŁĄCZENIA ZASILANIA:

Napięcie w instalacji: 50/60 Hz			Znak maszyny				Uwagi
Zasilanie: Faza x Napięcie	Zerowe	Uziemienie	Napięcie	Faza	Użyj zerowego	Użyj zerowego	
1 x 220-240V	Zerowe	tak	230V	1	tak	tak	<p>Zapamiętaj. Mikser może pracować bez żadnego uziemienia, jednakże to spowoduje zmniejszenie funkcjonalności filtra EMC z powodu braku wycieku do uziemienia.</p> <p> Z powodów funkcjonalnych i bezpieczeństwa mikser powinien być uziemiony!</p>
2 x 220-240V	-	tak	230V	2	-	tak	
2 x 380-415V	Zerowe	tak	230V	1	tak	tak	
2 x 380-480V	-	tak	380-480V	2	-	tak	
2 x 110-220V	Zerowe	tak	100-110V	1	tak	tak	
1 x 100-120V	Zerowe	tak	100-110V	1	tak	tak	

ROZPOCZĘCIE EKSPLOATACJI:

Misę, akcesoria oraz osłonę należy wyczyścić przed użyciem — zob. część Czyszczenie na stronie 6

ZALECANE ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA:

To urządzenie jest przeznaczone do obróbki produktów niewywołujących żadnych reakcji ani nieemitujących substancji szkodliwych dla użytkownika.

Urządzenia nie można używać w środowisku zagrożonym wybuchem.

Mikser może być obsługiwany wyłącznie przez personel przeszkolony w zakresie jego eksploatacji zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Użytkownicy muszą mieć ukończone 14 lat.

Mikser jest przeznaczony do użytku komercyjnego w kuchniach, punktach cateringowych oraz piekarniach.

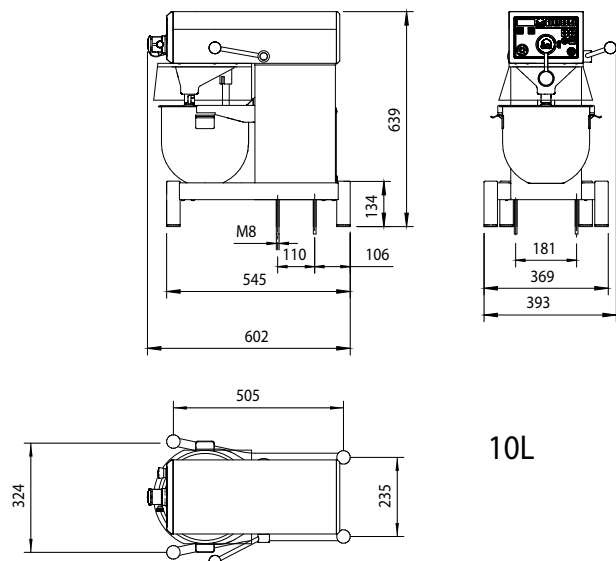
Urządzenia można używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

W urządzeniu nie wolno wprowadzać żadnych modyfikacji, z wyjątkiem zmian zalecanych przez producenta.

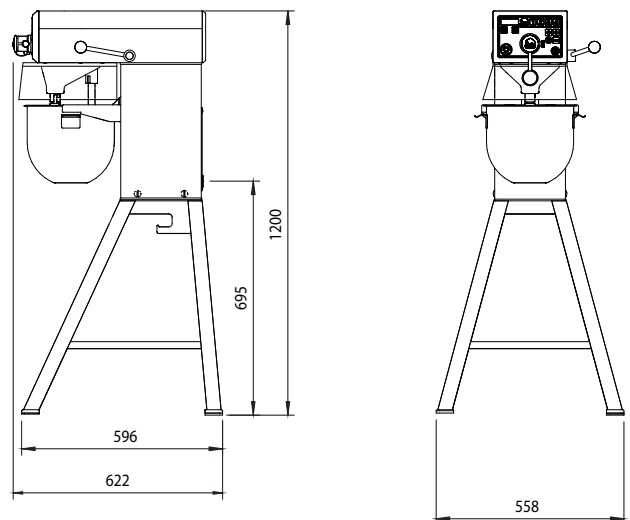
Jeśli w urządzeniu zainstalowano przystawkę do akcesoriów, można do niej podłączać wyłącznie akcesoria wyprodukowane lub zalecane przez firmę Varimixer A/S.

DANE TECHNICZNE:

Waga brutto		Waga netto		kW	V	A	Zmienna prędkość, akcesorium
Model stołowy	Model podłogowy	Model stołowy	Model podłogowy				
60 kg	70 kg	52 kg	60 kg	0,7 kW	230V	4A	110 – 420 obr./min

PARAMETRY RYSUNKU:

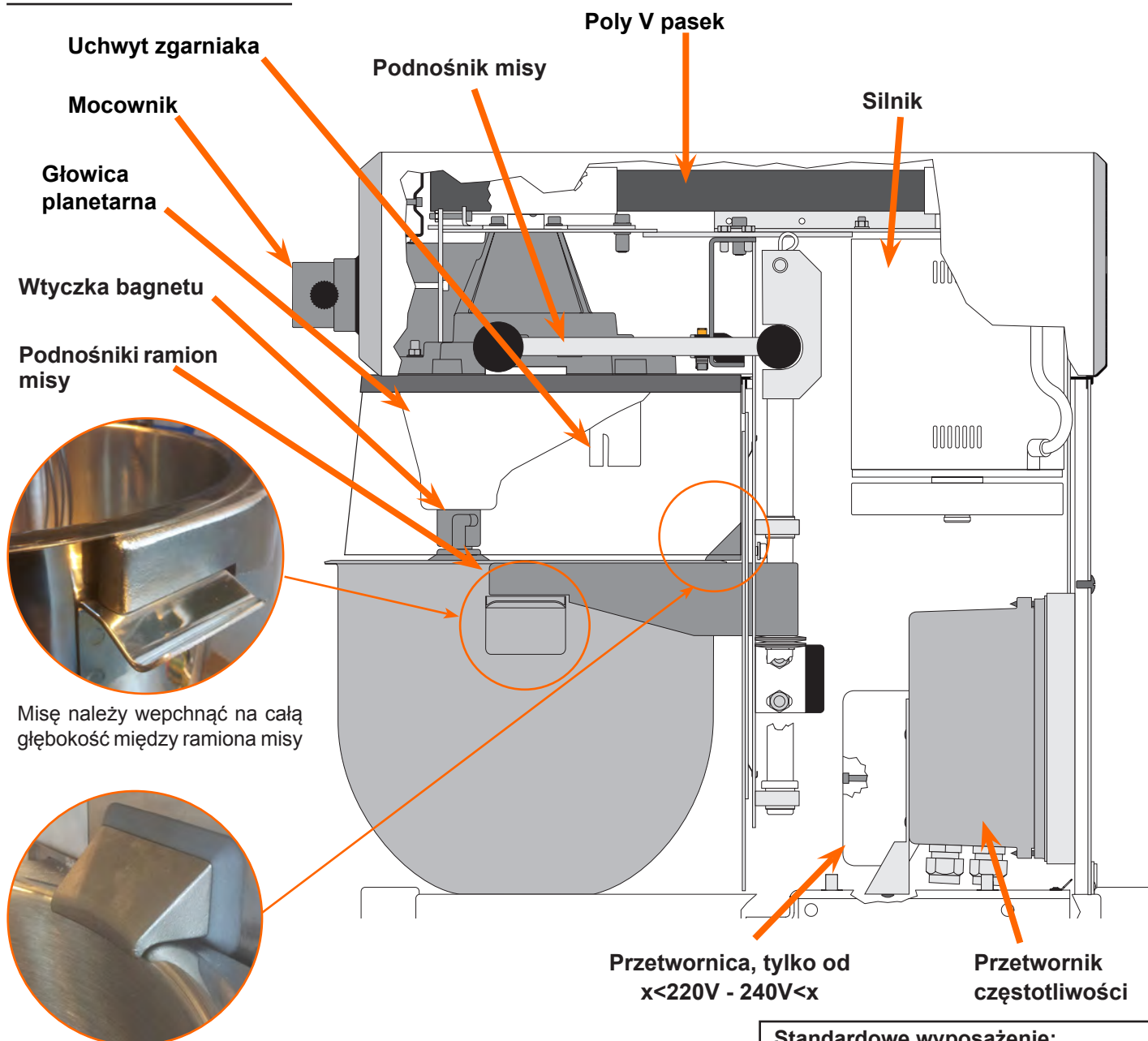
Parametr rysunku dla RN10 zamocowanego do stołu.



Parametr rysunku dla RN10 zamocowanego do podłogi.

MAKSYMALNA PRZEPUSTOWOŚĆ/POJEMNOŚĆ MIKSERA:

Pojemność dla mimikseramix	Narzędzie	RN10	WP = Współczynnik Pochłanianości (%WP) (Ilość płynu w % masy stałej)
Białko	Trzepaczka	1 L	
Bitta śmietana	Trzepaczka	2,5 L	
Majonez *	Trzepaczka	8 L	
Masło ziolowe	Ubijak	5 kg	
Purre ziemniaczane *	Ubijak/Trzepaczka	3,5 kg	
Ciasto chlebowe (50%WP) **	Hak	5 kg	
Ciasto chlebowe (50%WP) **	Hak	6 kg	
Ciasto Ciabatta * (70%WP)	Hak	5,5 kg	
Babeczki *	Ubijak	6,5 kg	
Biszkopt	Trzepaczka	2,5 kg	
Mix do kotletów *	Ubijak	7 kg	
lód	Ubijak	5,8 kg	
Pączki (50%WP)	Hak	6 kg	

KONSTRUKCJA MIKSERA:

Po podniesieniu misa powinna zostać umocowana pod mocowaniem misy.

Jednoelementowa osłona jest wykonana z przezroczystego plastiku. Osłonę można łatwo zdejmować i czyścić. Osłonę można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C. Można ją również na krótko poddawać działaniu temperatury wynoszącej do 90°C. Osłona jest wykonana ze specjalnego materiału odpornego na uderzenia, odznaczającego się trwałością w codziennej eksploatacji w komercyjnej kuchni. Osłona jest mocowana do miksera przy użyciu magnesów. Nie ma ryzyka jej nieprawidłowego założenia.

Strzałki wskazują siły wymaganej do usunięcia ekran:

1,5 kg

3 kg

**Standardowe wyposażenie:**

- Misa o pojemności 10 l
- Hak ze stali nierdzewnej
- Mieszadło ze stali nierdzewnej
- Rózga ze stali nierdzewnej
- Zgarniak ze stali nierdzewnej z łopatką
- Osłona

Opcjonalne wyposażenie

- Wieszak na narzędzia
- Błat ze stali nierdzewnej
- Szatkownica do warzyw
- Maszyna do mięsar



BEZPIECZEŃSTWO:



To urządzenie jest przeznaczone do obróbki produktów niewywołujących żadnych reakcji ani nieemitujących substancji szkodliwych dla użytkownika.

Miksera mogą używać wyłącznie osoby powyżej 14 roku życia, przeszkolone w zakresie jego eksploatacji zgodnie z niniejszymi instrukcjami.

Bezpieczeństwo użytkowników jest zapewniane w następujący sposób:

- Akcesoria mogą się obracać wyłącznie po założeniu osłony i uniesieniu miski.
- Osłona jest wykonana z przezroczystego plastiku. Nie ma ryzyka jej nieprawidłowego założenia.
- Użytkownik nie ma dostępu do obracających się akcesoriów.
- Osłona ogranicza również pylenie mąki.
- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik awaryjny: obracające się akcesorium zostaje zatrzymane w czasie poniżej 4 sekund (również w przypadku normalnego wyłączenia i zatrzymania przy użyciu osłony).
- Odstęp między osłoną/stojakiem a uchwytem do podnoszenia wynosi przynajmniej 50 mm.
- Poziom emitowanego hałasu poniżej 70 dB.
- Urządzenie stoi stabilnie na powierzchni nachylonej pod kątem maks. 10°.

Urządzenie jest wyposażone w ochronę przed nadmiernym napięciem.

Urządzenie należy ustawić w miejscu zapewniającym niezbędną przestrzeń umożliwiającą normalną obsługę i konserwację.

Promieniowanie niejonizujące nie jest wytwarzane celowo, jego wystąpienie może być jednak uwarunkowane technicznie przez urządzenia elektryczne (np. silniki elektryczne, linie zasilania pod napięciem lub elektromagnesy). **Urządzenie jest wyposażone w silne magnesy trwałe.** Zachowując bezpieczną odległość 30 cm (między źródłem pola a implantem), można zapobiegać oddziaływaniu urządzenia na aktywne implanty (np. rozruszniki lub defibrylatory).

Podczas pracy z pyłącymi składnikami należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Pyłących składników nie należy wsypywać do miski z dużej wysokości.
- Worki zawierające na przykład mąkę należy otwierać od spodu, po wstawieniu ich do miski.
- Nie należy zbyt szybko włączać maksymalnej prędkości obrotów.



Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń, jeśli urządzenie nie będzie uziemione.

Należy się upewnić, że kabel zasilania, łączący urządzenie z siecią zasilania, spełnia wymogi obowiązujące w kraju, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zob. również część „Podłączenia elektryczne”.

Wkładanie rąk do miski podczas pracy urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

POPRAWNE URZYCIE NARZĘDZI:

Zalecane aplikacje dla narzędzi:

Trzepaczka	Ubijaczka/Mieszak	Hak
Smietana Białko Majonez I tym podobne	Ciasto masło Ciasto do gofrów Mieso mielone I tym podobne	Ciasto chlebowe chleb razowy I tym podobne



Nie należy dopuszczać do kontaktu części aluminiowych z silnie zasadowymi, kwaśnymi lub słonymi produktami, które mogą wchodzić w reakcje z niepowlekanym aluminium.

Ubijak nie powinien być ustawiany tuż przy twardych przedmiotach takich jak np. krawędź miski. To spowoduje krótsze użytkowanie narzędzia pracy wywołane stopniowym deformowaniem narzędzia.

Do produkcji puree ziemniaczanego użyj najpierw ubijaka a następnie trzepaczki.

MYCIE I CZYSZCZENIE:



Urządzenie może być czyszczone wyłącznie przez przeszkolony personel powyżej 14 roku życia-

Mikser powinien być myty codziennie po każdym użyciu. Mikser powinien być czyszczony przy użyciu delikatnej szmaty i czystej wody. Wszelkie detergenty i środki czyszczące powinny być użyte ze szczególną ostrożnością jako że mogą spowodować zniszczenie powierzchni miksera.



Urządzenia nie wolno spłukiwać węzłem.

Aluminiowych akcesoriów miksera nie wolno myć w silnie zasadowych środkach (**wartość PH powinna wynosić od 5 do 8**).

Należy pamiętać, że plastikowa osłona może ulec uszkodzeniu na skutek dłuższego oddziaływania wysokich temperatur. (Maksymalna temperatura wynosi 60°C).

Dostawcy detergentów mogą pomóc w ustaleniu właściwego rodzaju detergentu do mycia urządzenia.

SMAROWANIE I RODZAJE SMARÓW:



Smarowanie i inne czynności serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez przeszkolony personel powyżej 14 roku życia.

Pokrywę można zdejmować z miksera, pod warunkiem odłączenia przewodu zasilania od sieci zasilania.

UTRZYMANIE I SMAROWANIE URZĄDZENIA:

Jeśli głowica urządzenia jest po naprawie, koło zębate i obręcz koła zębatego muszą być naoliwione przy użyciu **STATOIL Greaseway ALX 82**, jednakże iglica łożyska głowicy nie może być naoliwiona tym typem oleju.

Jeśli mikser jest dostarczony łącznie z mocownikiem, przekładnia mocownika musi być naoliwiona przy użyciu **STATOIL Greaseway ALX 82**.

Nie może być użyty żaden inny typ oleju tylko ten który został podany w instrukcji.

MOCOWNIK:

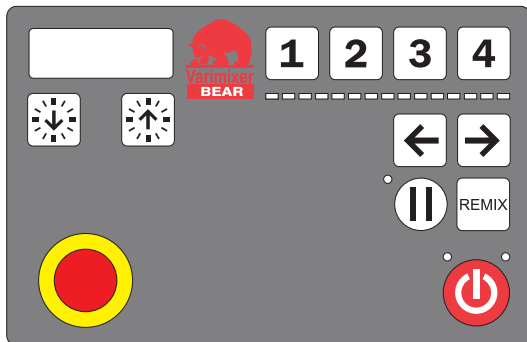
Mikser może być wyposażony w dodoatkowy mocownik w celu zamocowania dodatkowych akcesorii takich jak maszyna do mielenia mięsa czy urządzenie do siekania warzyw. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat mocowania i użycia akcesorii zobacz instrukcje dla akcesorii.




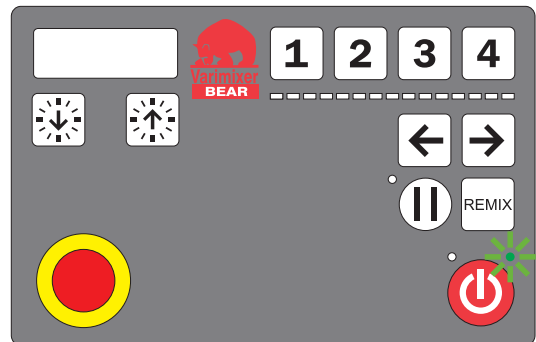
Mikser musi być odłączony podczas montażu akcesorii do mocownika.


VL2 PANEL KONTROLNY – DOKONUJE PRZEGLĄDU RÓŻNYCH SYTUACJI ROBOCZYCH:






Poniższe zdjęcie obrazuje szereg sytuacji roboczych i odpowiadające im wyjaśnienia:




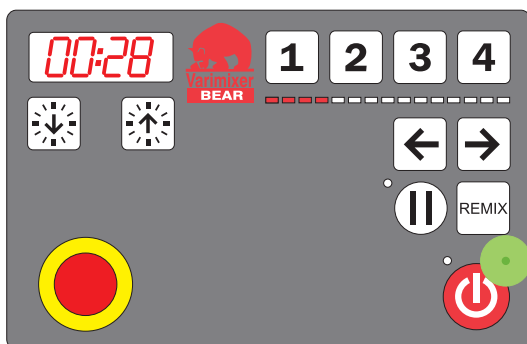
Nagle wstrzymanie pracy miksera: nie ma światełka na wyświetlaczu. Jeśli zapali się czerwona dioda na  praca miksera została wstrzymana gdyż bezpieczeństwo obiegu zostało naruszone z powodu obniżenia ramion miski lub osłona bezpieczeństwa została otwarta.





Mikser jest podłączony do prądu i jest gotowy do pracy: - będzie się wtedy palić zielona dioda na .


Możliwe jest ustawienie szybkiego startu poprzez naciśnięcie jednego z przycisków przyspieszania lub , zanim  zostanie naciśnięty. Kiedy  zostanie włączony mikser zacznie działać z minimalną prędkością. Czas operacyjny jest pokazany przez naciśnięcie  lub .

Program jest ustawiony poprzez wciśnięcie najpierw  a następnie wybranego przez nas numeru, np. **1** dla programu nr.1.

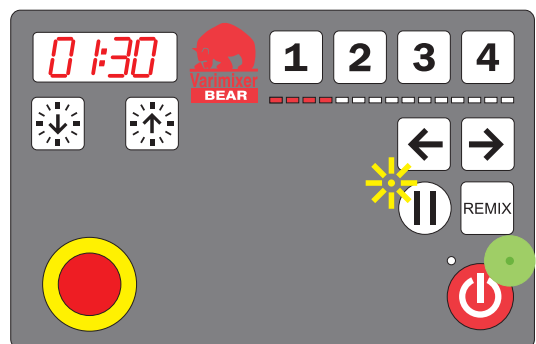






Mikser pracuje i prędkość została wybrana - Cztery diody pokazujące prędkość są zapalone.

Prędkość może być zmieniona poprzez wciśnięcie jednego z przycisków umożliwiających ustawienie czterech różnych prędkości lub  lub .

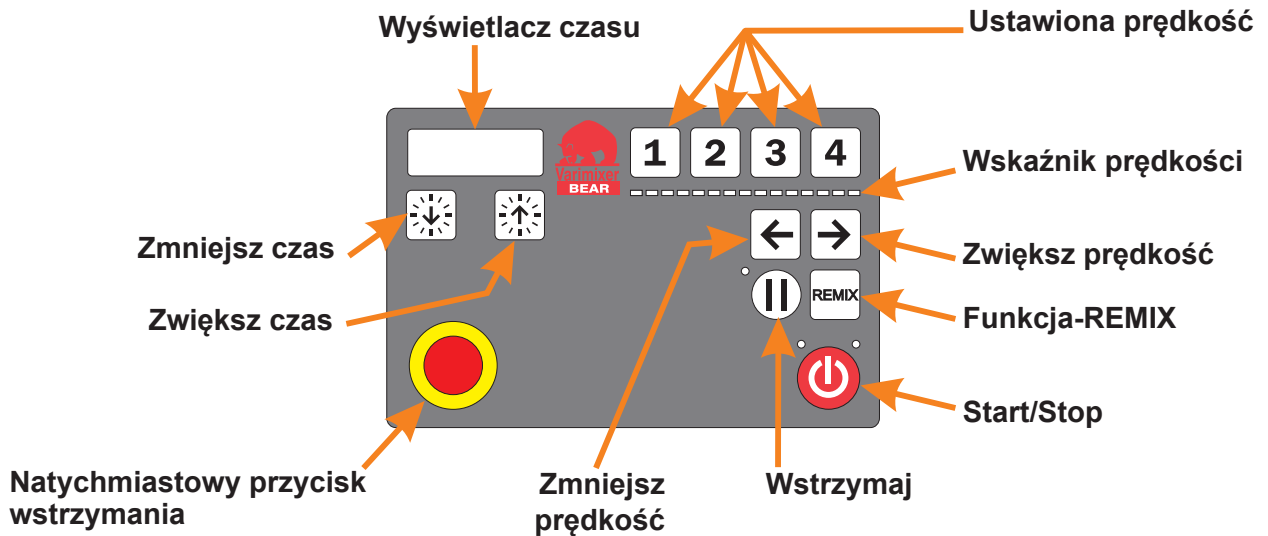
Praca miksera może być wstrzymana bez zerowania lub ponownego ustawiania czasu, poprzez wciśnięcie .

. Mikser zostanie włączony ponownie poprzez naciśnięcie



|| został włączony - zapalona jest żółta dioda na . Mikser zostanie uruchomiony poprzez naciśnięcie . Czas zostanie ponownie uruchomiony i prędkość wróci do ustawionego wcześniej poziomu. Jeśli  zostanie wciśnięty czas zostanie wyzerowany i nie zacznie działać jednakże jest gotowy do startu – zapali się zielona dioda na  (zobacz przykład 2).

FUNKCJE MIKSERA:



Przed włączeniem miksera:

- Umieść potrzebne akcesorium w misie.
- Ustaw misę między ramionami.
- Przekręć akcesorium, aby zablokować je w mocowaniu bagnetowym.
- Załóż osłonę.
- Unieś misę w położenie robocze przy użyciu uchwyty podnoszenia misy

Mikser jest gotowy do włączenia

Uruchomienie pracy miksera:

Naciśnij żeby zacząć prace miksera.

Naciśnij żeby zwiększyć prędkość.

Naciśnij żeby zmniejszyć prędkość.

Lub naciśnij **1**, **2**, **3** lub **4** aby wybrać jeden z ustalonych prędkości.

Indyktor prędkości poniżej pola **1** do **4** obrazuje różne zmienne prędkości narzędzia.

Cztery stałe prędkości:

W celu szybkiego wyboru prędkości użyj pól **1** do **4**.

Pole **1** odpowiada najniższej prędkości, około 110 RPM.

Pole **2** odpowiada około 212 RPM.

Pole **3** odpowiada około 318 RPM.

Pole **4** odpowiada najwyższej prędkości, około 420 RPM.

Możliwa jest również zmiana ustalonych prędkości – zobacz paragraf „**Zmiana ustalonych prędkości**”.

Wskaźnik czasu pracy:

Przed uruchomieniem miksera czas pracy miksera może być włączony za pomocą przycisku lub . Czas pracy będzie pokazany w minutach i sekundach na wyświetlaczu czasu pomiędzy i .

Maksymalny czas pracy wynosi 60 minut.

Nadzór składników podczas pracy miksera:

W przypadku gdy chcemy wyłączyć mikser bez zmiany czasu i prędkości naciskamy przycisk . Mikser zredukuje wtedy prędkość i wyłączy się, czas pracy również zostanie wstrzymany.

Istnieje obecnie możliwość opuszczenia misy w celu sprawdzenia stanu składników

Podnieść misę i naciśnij przycisk , wtedy mikser wznowi ponownie pracę i zwiększy prędkość do prędkości uprzednio wybranej, naciśnij . Czas pracy również zostanie ponownie wyświetlony.

Jeśli misa jest obniżona podczas gdy mikser nie pracuje, czas jest wyzerowany i musi zostać wciśnięty aby wznowić ponownie pracę miksera.


Zatrzymanie urządzenia:

Aby zatrzymać urządzenie:

- Naciśnij przycisk . Czas pracy zostanie zresetowany.
- Naciśnij przycisk . Czas pracy nie zostanie zresetowany.
- Naciśnij przycisk zatrzymania awaryjnego — czas pracy zostanie zresetowany
- Zdejmij osłonę — czas pracy zostanie zresetowany.
- Opuść misę — czas pracy zostanie zresetowany.




We wszystkich przypadkach mikser można uruchomić ponownie, naciskając przycisk . Mikser rozpocznie pracę z najniższym ustawieniem prędkości

FUNKCJA REMIX:






Specjalna funkcja REMIX jest skróconą wersją do programowania przepisów. Podczas pracy miksera wszystkie komendy są gromadzone i kiedy przepis jest gotowy i  zostanie wciśnięty, możliwe jest zaprogramowanie całego procesu przepisu pod jednym numerem programu.

- są cztery numery programu.
- program nie może być usunięty ale może być zastąpiony innym.
- program nie może być usunięty w przypadku braku zasilania.



Jak zapisać program:

- Naciśnij .
- Przejdź cały proces łącznie z pauzami i zmianami prędkości.
- naciśnij .
- Zaprogramuj proces/przepis jako program nr. 1 poprzez naciśnięcie najpierw  następnie **1** kontynuując naciśnięcie dopóki całkowita długość programu nie pokaże się na czasomierzu. Wtedy czasomierz wyświetli „P1” trzy razy.

Jak użyć program:

- Najpierw krótko naciśnij na  następnie na **1**. „P1” pojawi się na czasomierzu a zaraz po tym pokazana zostanie całkowita długość programu. Program zostanie uruchomiony poprzez naciśnięcie .
- Jeśli prędkość lub czas zostaną zmienione, lub  zostanie naciśnięty podczas działania programu, program zostanie pominięty i mikser musi być obsługiwany ręcznie.
- Możliwe jest otwarcie pokrywy bezpieczeństwa podczas działania programu. Kiedy pokrywa bezpieczeństwa jest zamknięta program może być wznowiony po naciśnięciu .
- Jeśli program zostanie chwilowo wstrzymany (pauza) mikser zatrzyma się i sygnał wstrzymania zostanie usłyszany. Program zostanie wznowiony po naciśnięciu  i mikser zacznie ponownie pracować.



ZMIANA PRĘDKOŚCI:

Dla obszarów **2** i **3** możliwa jest zmiana prędkości dla przyszłych zadań. Naciśnij  lub  aby zwiększyć lub zmniejszyć prędkość.

Jeśli wymagane jest zapamiętanie ustalonej prędkości naciskaj **2** lub **3** dopóki sygnał dźwiękowy nie zostanie usłyszany i diody wskaźnika prędkości nie zapalą się. Ustawiona prędkość została zapisana w pamięci maszyny.

Aby powrócić do ustawień fabrycznych dla przycisku **2** i **3** naciśnij **1** i jednocześnie **4** dopóki sygnał dźwiękowy nie zostanie usłyszany.

ZRESETOWANIE CZASU:

Czasomierz może być wyzerowany poprzez jednoczesne naciśnięcie  i . Jeśli czas zostanie zresetowany podczas pracy miksera, maszyna zatrzyma się.

PRZEŁADOWANIE:



Miksera nie wolno przeciążać

Możliwe przyczyny przeciążenia miksera:

- wyrabianie bardzo twardego i ciężkiego ciasta,
- praca z prędkością wyższą od zalecanej,
- używanie niewłaściwego akcesorium.


Większe kawałki tłuszczu lub schłodzonych składników należy rozdrobnić przed ich umieszczeniem w misie.

Długotrwałe przeciążenie miksera spowoduje zatrzymanie urządzenia przez konwerter częstotliwości

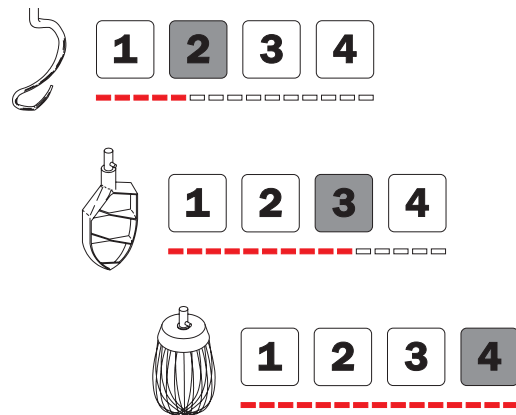
OL:1, **OL:2** lub **OL:3** zostaną wyświetlone w polu zegara, prędkość pracy nie ulegnie zmniejszeniu, lecz mikser zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat **ER:R3**. Należy postępować zgodnie z opisem znajdującym się tutaj „**Procedura w przypadku przeładowania miksera**”.

PROCEDURA W PRZYPADKU PRZEŁADOWANIA MIKSERA:

Usuń przyczynę przeciążenia, np. opróżnij misę.

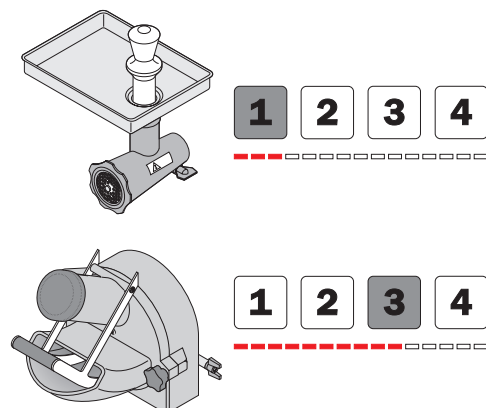
- Naciśnij natychmiastowy przycisk stop.
- Zwolnij natychmiastowy przycisk stop.
- Włącz ponownie mikser poprzez naciśnięcie .

ZELECANE MAKSYMALNE PRĘDKOŚCI:



Zalecane maksymalne prędkości (ustawienia fabryczne).

ZALECANA MAKSYMALNA PRĘDKOŚĆ DLA MOCOWNIKA:



Zalecana maksymalna prędkość dla mocownika (zob. ustawienie fabryczne)

VL-2 KONTROLA, KODY BŁĘDÓW I MOŻLIWE ROZWIĄZANIA:

Kody błędów I możliwe rozwiązania:

Kontrola VL-2 w przypadku wystąpienia pewnych błędów wyświetli następujący kod błędu na wyświetlaczu.

ER:R1 Zbyt wysoka temperatur w częstotliwości przetwornika.

Rozwiązanie: Wyłącz mikser i odczekaj aż ostygnie.

ER:R2 Nieprawidłowe napięcie przy dostarczeniu mocy.

Rozwiązanie: Porównaj napięcie wskazane na naklejce maszyny z napięciem w gniazdku.

ER:R3 Silnik jest stale przeciążony od dłuższego czasu. Masa wkładu użytego przekracza od 100-150% maksymalnego użycia. Przeładowanie jest z reguły w przypadku mieszania/ubijania przy dalszym dokładaniu masy.

Rozwiązanie: Wyłącz mikser i zredukuj ilość składników znajdujących się w misie. Dokończ prace przy niższej prędkości.

ER:R4 Niskie napięcie jest pojawiające się okresowo w sieci zostało zanotowane.

Rozwiązanie: Gniazdko zasilające musi zostać sprawdzone przez techników.

ER:R5 Zbyt wysoka temperatura silnika.

Rozwiązanie: Wyłącz mikser i odczekaj aż ostygnie. Zmniejsz ilość składników w misie. Zakończ prace na niższych obrotach.


ER:R6 Przerwanie komunikacji. Przewód pomiędzy panelem kontrolnym a przetwornikiem częstotliwości został uszkodzony.

Rozwiązanie: Upewnij się że przewód jest odpowiednio umiejscowiony, wymień przewód jeśli jest wadliwy.


OL:1, **OL:2** i **OL:3** Mikser został przeładowany zbyt ciężkim lub gęstym ciastem.

Rozwiązanie: Zmniejsz ilość składników w misie. Jeśli możliwe produkt może być rozłożony na mniejsze części lub rozrzedzony zanim mikser ponownie zostanie uruchomiony. Zakończ prace przy zmniejszonej prędkości.

Błędy które nie spowodują błędów kodów na wyświetlaczu:

Mikser nie zacznie działać w przypadku kiedy  jest wciśnięty, ale czas nadal odlicza. Nie ma błędu na wyświetlaczu.

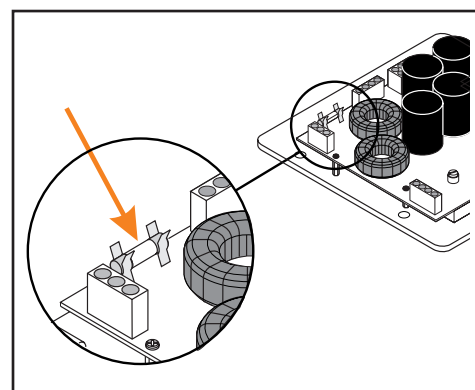
Rozwiązanie: Przetwornik częstotliwości jest zepsuty i musi być wymieniony, zob. „Instrukcja serwisowania” str. 10 dla dostępu do przetworników częstotliwości.

Mikser nie zacznie działać kiedy  jest wciśnięty. Nie ma błędu na wyświetlaczu.

Rozwiązanie: Uaktywnij przycisk natychmiastowego wyłączenia maszyny i ponownie go zwolnij. Dwa różne kody powinny pokazać się na wyświetlaczu. Pierwszy kod to mały kwadrat w górnej pierwszej cyfrze wyświetlacza poprzedzony wersją kodu; to jest wersja oprogramowania panelu kontrolnego. Następny kod to mały kwadrat w dolnej pierwszej cyfrze wyświetlacza poprzedzony wersją kodu; to jest wersja oprogramowania panelu kontrolnego. Jeśli żaden kod się nie wyświetla lub jeśli tylko pierwszy z kodów jest wyświetlony błąd może pochodzić albo od wadliwego przewodu pomiędzy panelem kontrolnym a przetwornikiem częstotliwości albo od wadliwego przetwornika częstotliwości.

Mikser nie działa kompletnie, nie pali się żadna lampka w panelu kontrolnym.



Rozwiązanie: Sprawdź połączenie z gniazdkiem zasilającym, czy połączenie i gniazdo zasilające są sprawne, błąd jest spowodowany albo poprzez wadliwy przewód pomiędzy panelem kontrolnym a przetwornikiem częstotliwości albo wadliwym bezpiecznikiem w przetworniku częstotliwości. Zob. „Instrukcja serwisowania” str. 10 dla dostępu do przetworników częstotliwości.



TESTOWANIE PROGRAMÓW:

Aby wprowadzić rodzaj testu miksera wykonaj następujące czynności:

Unieś misę i załóż osłonę. wciśnij przycisk natychmiastowego zatrzymania maszyny.

Przytrzymaj  i  i w tym samym czasie uwolnij przycisk natychmiastowego zatrzymania maszyny. Teraz możesz przejść do testowania programów:

Test programu 1: Test następujących obszarów:

Naciśnij  aby aktywować test programu nr. 1

OBS: obszar musi być aktywowany w następującej kolejności:

Pokrótce naciśnij następujące obszary  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - .

Mikser automatycznie przetestuje następne trzy programy testowe:

Test programu 2: Test lampek diod:

Naciśnij  aby aktywować test programu nr. 2.

Przez pierwsze 20 sekund cyfra 2 pokaże na wyświetlaczu – pamięć remixu zostanie wymazana. Wtedy lampki diod na wskaźniku prędkości zapalą się jedna po drugiej, podczas kiedy inne lampki diod w panelu kontrolnym są zapalone.

Test programu 3: Test istniejącego układu pomiaru przetwornika częstotliwości:

Naciśnij  aby aktywować test programu nr. 3.

Silnik włączy się i będzie działał około 20 sekund. Po 20 sekundach pojawi się tekst na wyświetlaczu, tekst ten się zmieni i może być użyty tylko dla testowania tej funkcji.

Test programu 4: Test mikro włączników w układzie bezpieczeństwa :

Naciśnij  aby aktywować test programu nr. 4.

OBS. Jest bardzo ważne aby zachować kolejność.

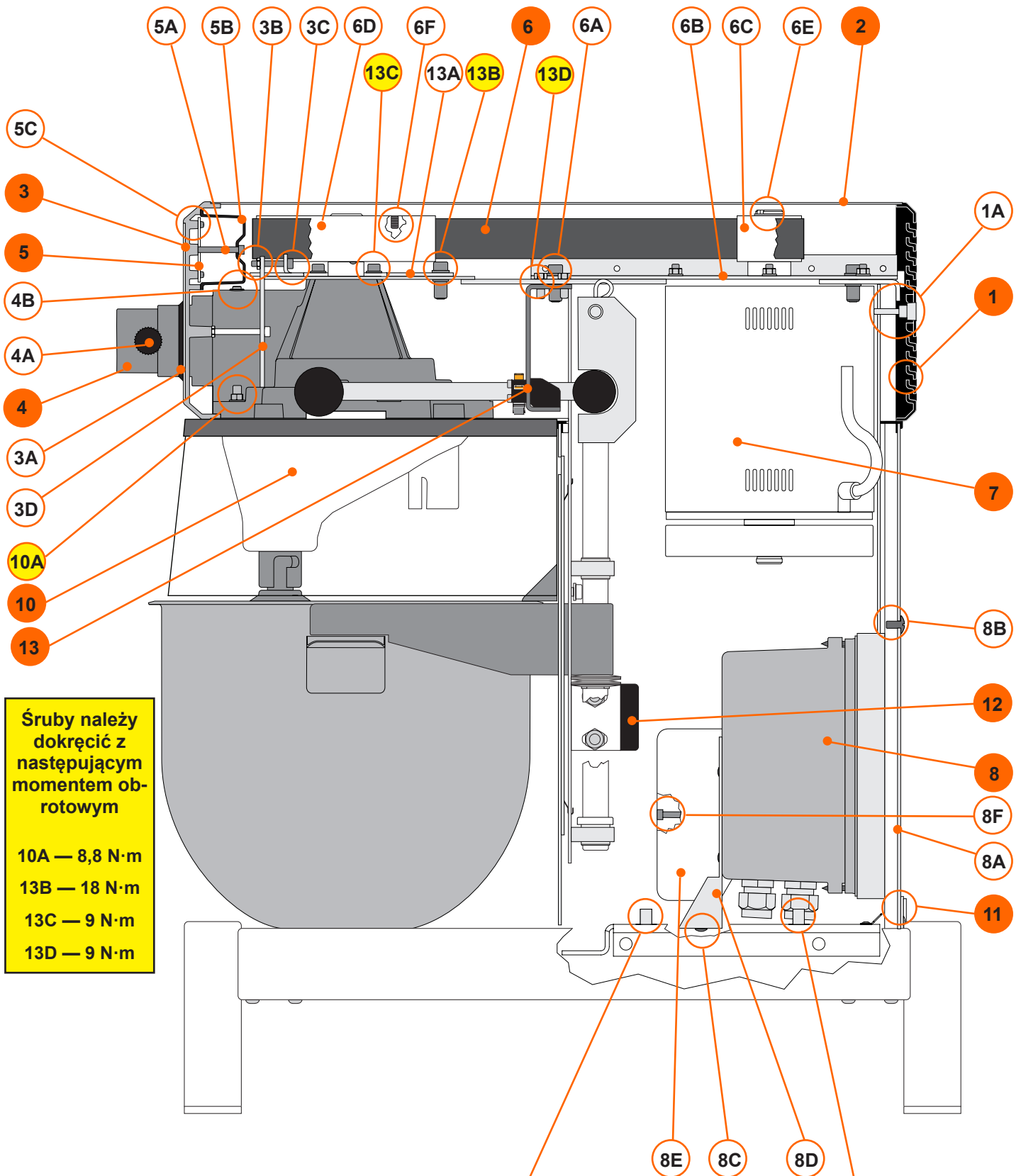
Na wyświetlaczu będzie wyświetlana cyfra 1 do momentu zdjęcia osłony.

- Zdejmij osłonę, a następnie załóż ją ponownie.. Wyświetlacz powinien się teraz zmienić na 2. Jeśli wyświetlacz się nie zmienia mikro przełącznik w pokrywie bezpieczeństwa jest popsuty.
- Podwyższ a następnie obniż misę. Wyświetlacz powinien pokazywać 3. Jeśli wyświetlacz nie zmienia się ,przełącznik w misie jest popsuty.
- Zakończ test poprzez naciśnięcie przycisku natychmiastowego zatrzymania maszyny i ponownie go uwolnij. Wyświetlacz powinien teraz pokazywać wersję kodu dla panelu kontrolnego i przetwornika częstotliwości; jak wcześniej wspomniano pod „VL-2 kontrola, kody błędów I możliwe rozwiązania, błąb **ER:RS** .

Podczas gdy programy są testowane nie jest wymagane specyficzna kolejność. Możliwe jest testowanie programów indywidualnie.

INSTRUKCJE SERWISOWANIA:

Przed możliwą naprawą lub zmianą, zasilanie musi być wyłączone poprzez demontaż kabla podłączonego do sieci zasilania.



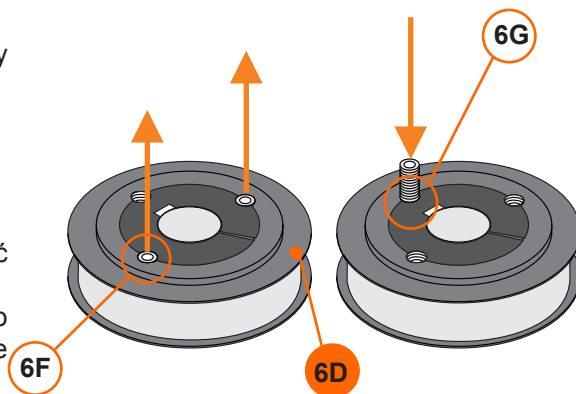
Mikser ma być przytworzony do stołu przy użyciu czterech M8 sworzni. Długość sworzni musi być 130mm + grubość wierzchni stołu.

- 1 Zdejmij tylnią część poprzez usunięcie 2 śrub (1A).
- 2 **Pokrywa miksera** może być zdjęta kiedy tylnia część (1) zostanie usunięta. Popchnij pokrywę lekko do tyłu a następnie unieś i ściągnij.
- 3 Zdejmij **panel operacyjny** poprzez usunięcie gumowej uszczelki (3A) i śruby skrzydełkowej (4A) na mocowniku. Zdejmij nakrętkę (3B) i poluzuj dwie śruby (3C). Śruby muszą wciąż utrzymywać dwa uchwyty (3D) które mają być uniesione razem ze śrubami.
- 4 Zdejmij **mocownik** poprzez usunięcie śruby skrzydełkowej (4A), gumowej uszczelki (3A) i panelu operacyjnego (3). Jako ostatnie poluzuj szpiczaste śruby (4B).
- 5 Zdejmij wyświetlacz poprzez poluzowanie śruby (5A) i zdjęcie plastikowej obudowy (5B). Następnie poluzuj cztery śruby (5C).
- 6 . Wymień **Poly V- pasek** w następujący sposób.
 - a) zdejmij tylnią część miksera (1) i pokrywę (2).
 - b) poluznij cztery śruby (6A) trzymając podstawę silnika (6B), Poprzez popchnięcie podstawy w kierunku przodu miksera pasek zostanie poluzowany i może być zdjęty z koła pasowego silnika (6C) i głowicy planetarnej koła (6D).
 - c) Zamocuj nowy Poly V-pasek poprzez popchnięcie go w dół naokoło dwóch kół pasowych.
 - d) zaciągnij pasek poprzez popchnięcie podstawy silnika w kierunku tylnej części miksera. Użyj dużego śrubokręta i przytrzymuj podstawę podczas gdy śruby są zacieśniane.

- 6C Koło pasowe silnika może być zdjęte poprzez usunięcie blokady (6E) i wtedy użyj urządzeń wyciągających.

- 6D Zdejmij głowice planetarna koła pasowego w następujący sposób:

- a) zdejmij tylnia część (1), pokrywę miksera (2) oraz Poly V-pasek (6).
- b) wykręć śruby (6F) z koła pasowego. Koło paskowe może być teraz zdjęte z blokady na kole.
- c) Aby obluźować blokadę z wałka przykręć jedną ze śrub około jednego wkrętu w dół na środku dziury (6G). Blokada koła może być zdjęta.



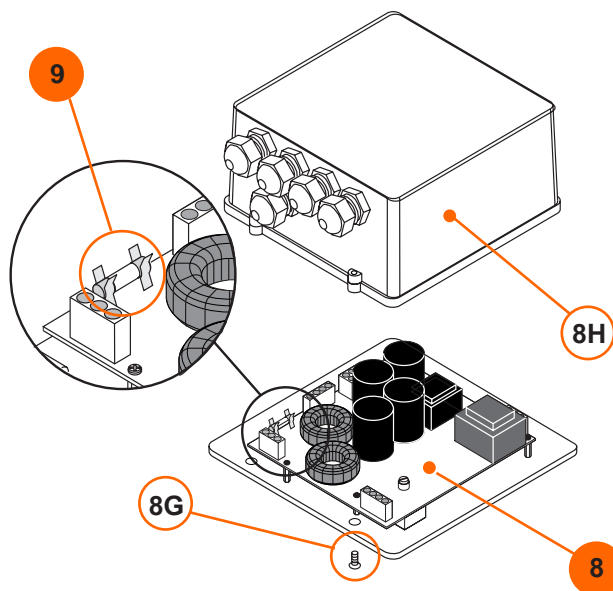
- 7 Zdejmij **silnik** w następujący sposób.

- a) wyłącz zasilanie miksera lub odłącz przewód od zasilania.
- b) zdejmij tylnia część (1), pokrywę miksera (2) Poly V-pasek (6), pokrywę (8A) oraz przetwornik częstotliwości (8).
- c) odłącz kabel silnika.
- d) usuń cztery śruby (6A) i podstawę silnika (6B) i silnik (7) może być teraz zdjęty z miksera.

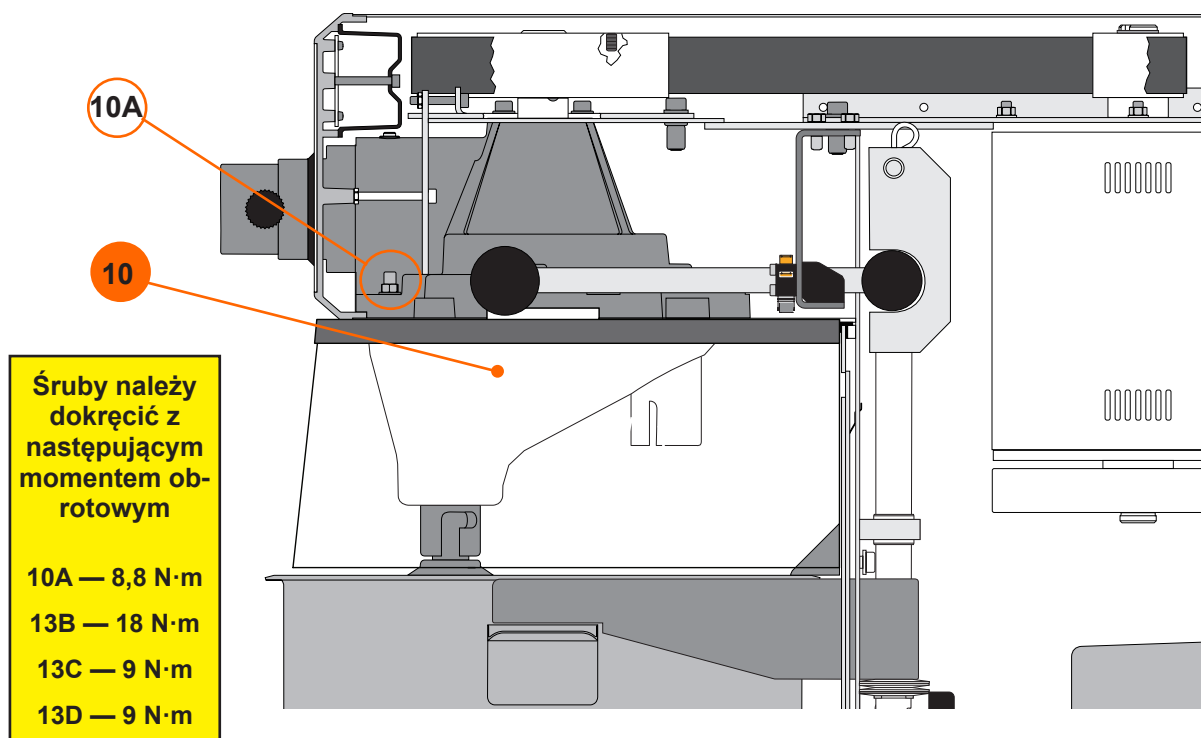
Śruby (6f) należy dokręcać 30 nm

- 8 Zdejmij **przetwornik częstotliwości** w następujący sposób:

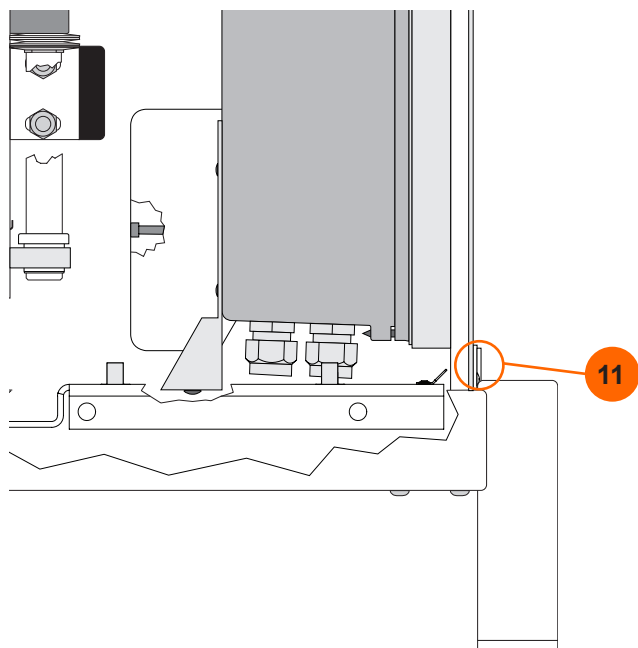
- a) usuń pokrywę (8A) poprzez poluzowanie śrub (8B).
- b) usuń śruby (8C) znajdujące się na dole miksera.
- c) przetwornik częstotliwości wraz z akcesoriami (8D) i trafo (8E) może być zdjęty z miksera.
- d) trafo może być poluzowane z przetwornika poprzez usunięcie śruby (8F).



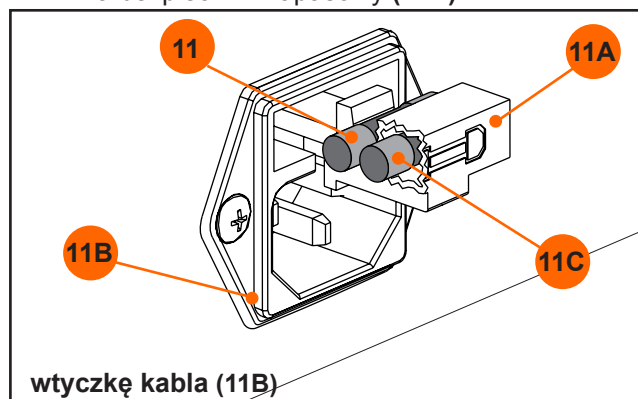
- 9 Wymień bezpiecznik poprzez wyjęcie go z przetwornika (8), poluzuj śruby (8G) i pokrywa (8H) może być teraz usunięta.



- 10** Zdejmij **głowicę planetarną** i następujący sposób:
- zdejmij pokrywę miksera (2), panel operacyjny (3), mocownik (4), poly V-pasek (6) oraz głowicę koła pasowego (6D).
 - Zdejmij płytę górną (13A).
 - Odkręć śruby (10A) i podnieś głowicę planetarną
 - Aby ponownie zamontować głowicę planetarną, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.
- Zwróć uwagę na momenty obrotowe określone dla dokręcania śrub.

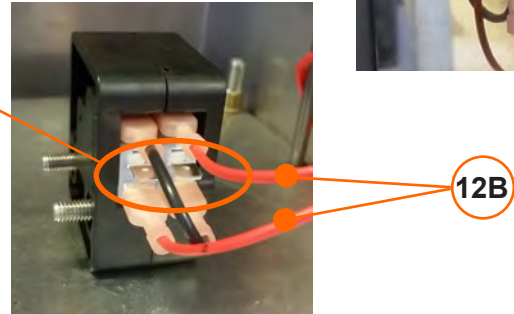
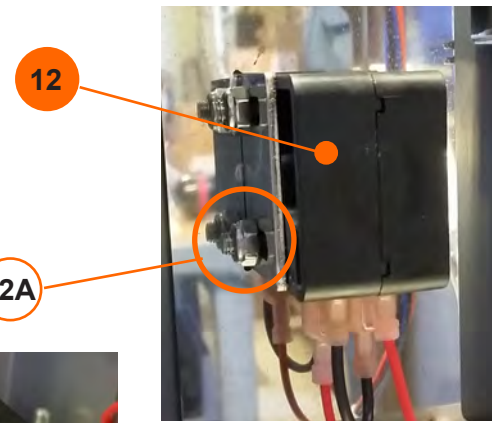


- 11** **5A bezpiecznik** może być wymieniony poprzez wyciągnięcie małej „szufladki” (11A) w górnej części wtyczki przewodowej (11B). Jeśli bezpiecznik jest przepalony może być wymieniony na bezpiecznik zapasowy (11C).



12 Aby wymienić przełącznik wykrywania misy:

- zdejmij pokrywę bezpieczeństwa (8A) z tylnej części miksera.
- wyjmij przetwornik częstotliwości (8) z mocowania.
- Aby wyjąć przełącznik wykrywania misy (12), należy poluzować dwie nakrętki (12B) i zdjąć dwa czerwone przewody. Nie można zmieniać lokalizacji łącznika.
- Zamontuj nowy przełącznik na podpórce.
- Przewody należy zamontować na przełączniku w taki sposób, aby dwie środkowe nóżki były puste.



13 Aby wymienić mikroprzełącznik (z podpórką) osłony zabezpieczającej:

- usuń tylną część (1), pokrywę miksera (2) i panel operacyjny (3).
- zdejmij głowicę kołowego pasowego (6D).
- usuń górną pokrywę (13A) poprzez usunięcie najpierw czterech śrub (13B) a następnie śrub (13C).
- Zdejmij głowice planetarną (10).
- Przetnij paski przytrzymujące kable na górze urządzenia, aby można było je przesunąć.
- Wtyczka na kablu biegnącym do przełącznika (13E) jest odłączona od złącza żeńskiego.
- Aby zdjąć podpórkę z mikroprzełącznikiem, należy poluzować śruby (13D).
- Wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

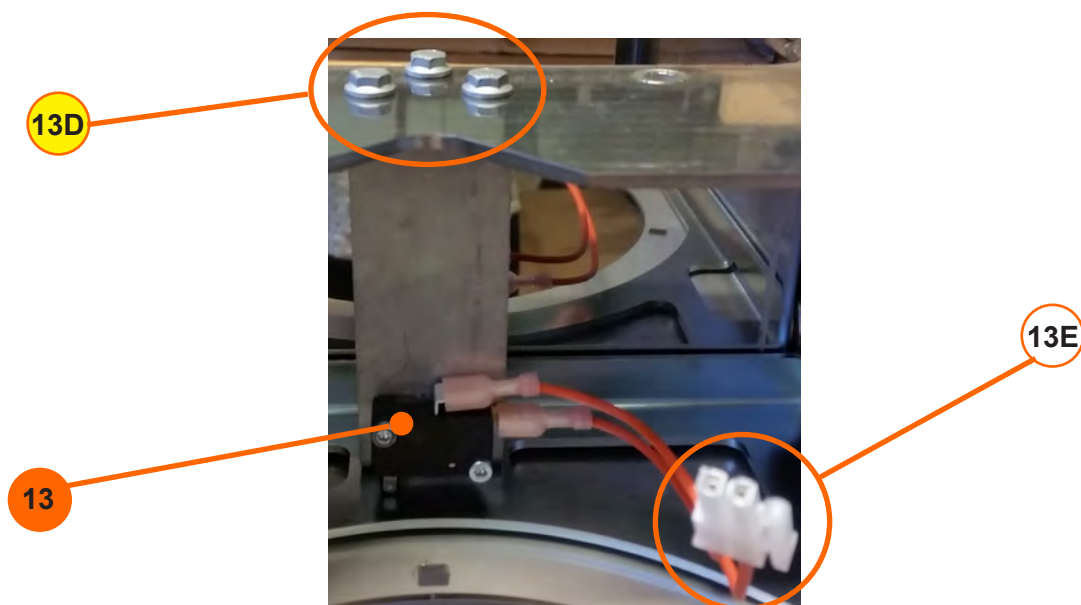
Śruby należy dokręcić z następującym momentem obrotowym

10A — 8,8 N·m

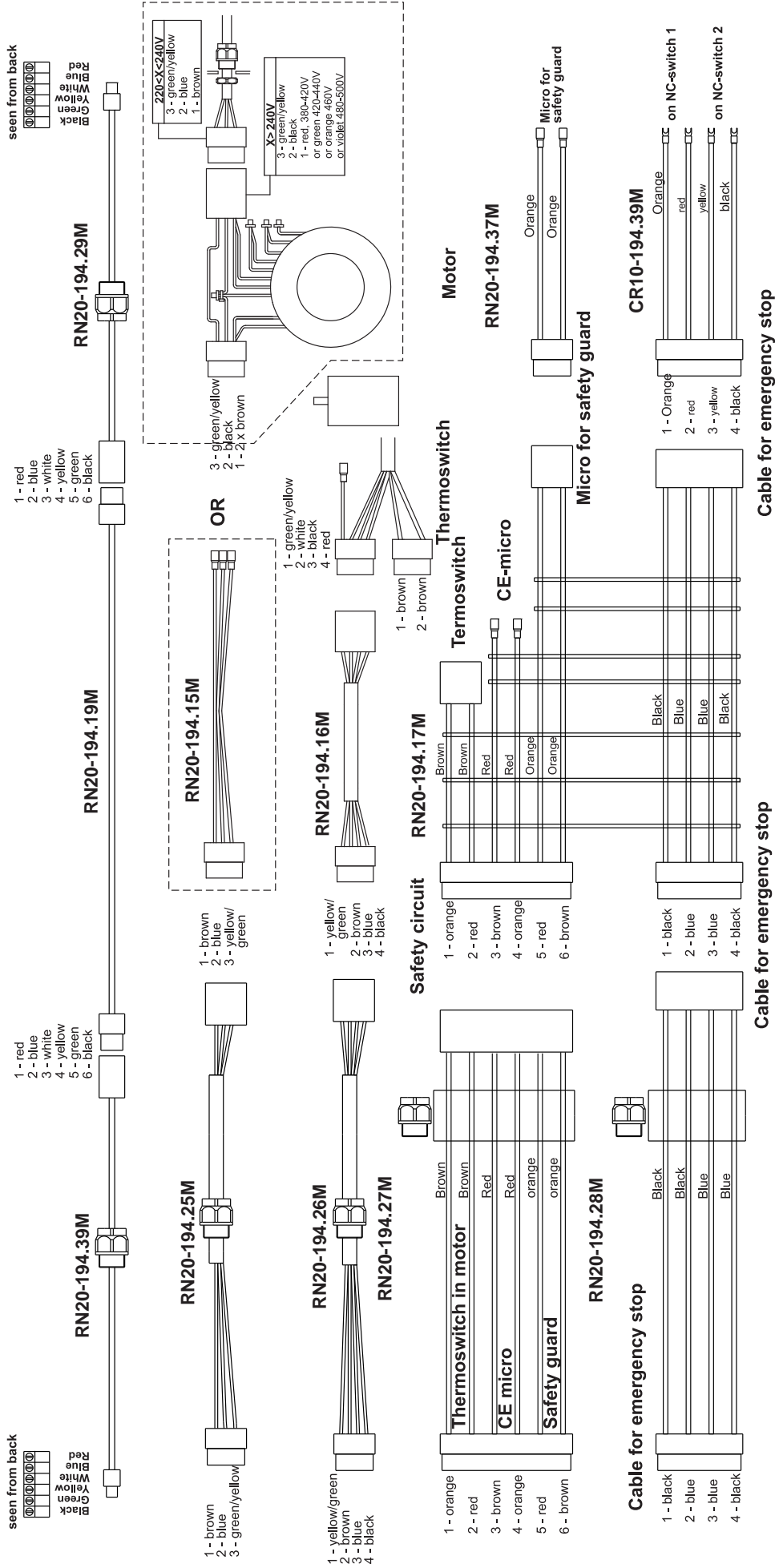
13B — 18 N·m

13C — 9 N·m

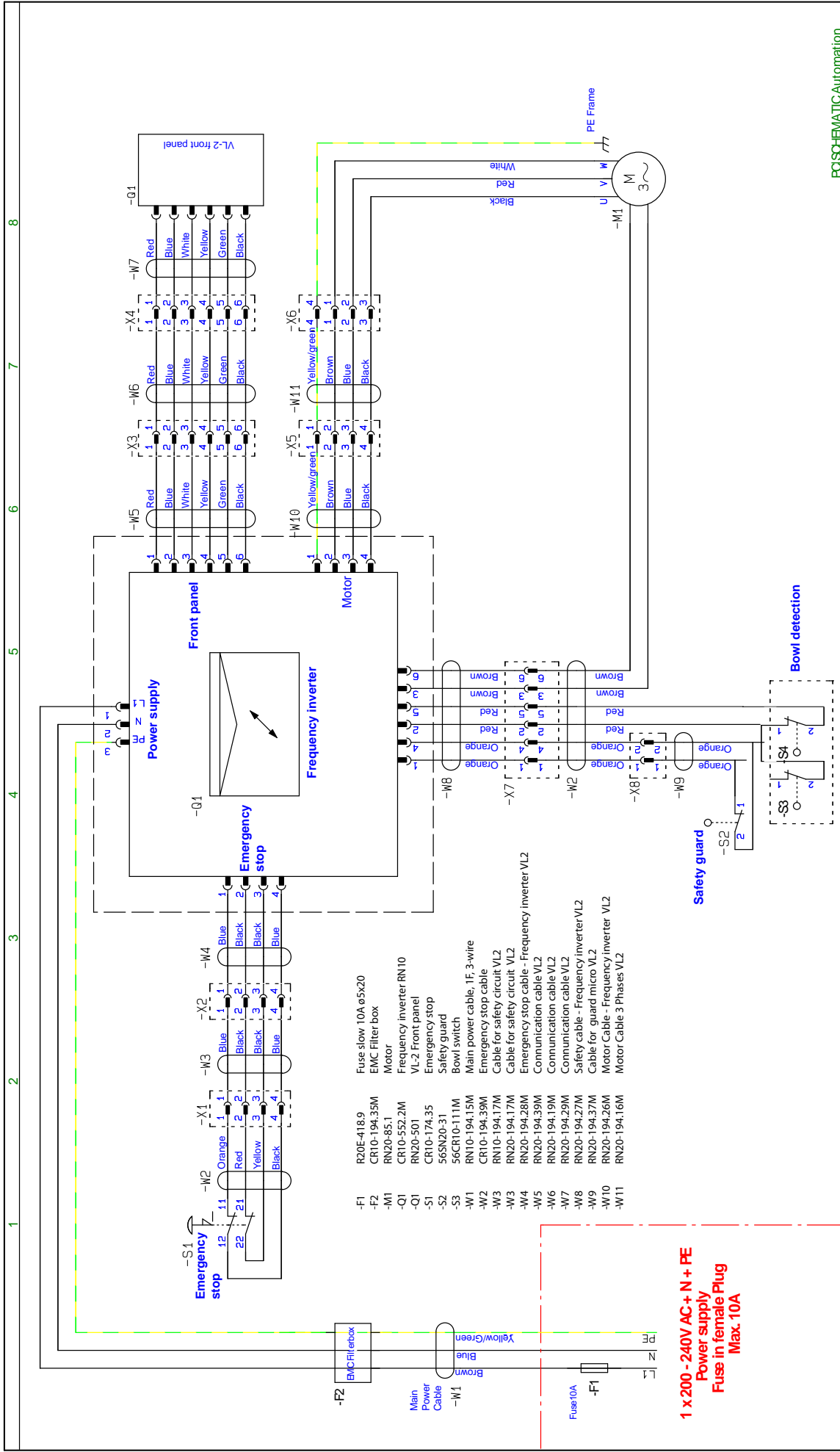
13D — 9 N·m



Zwróć uwagę na momenty obrotowe określone dla dokręcania śrub.



WYKRESY ELEKTRYCZNE:



1 x 200 - 240V AC + N + PE
Power supply
Fuse in female Plug
Max 10A

1 2 3 4 5 6 7 8

Projekttitel: RN10, 10L VL2 styring		Projektnr.:	Projektrev.:		PC/SOHEMATIC Automation
Kunde:		DOC:	&FSI	Side	Målestok
Skættel:	Diagram	Tegningsnr.:	01	Sderev.:	1:1
Finavn:	30.010-08.02.01	Konstr. (projekt/side):	CE / CE	Sdst udskrevet:	Førrige side:
Skæref.:		Godk. (dato/init):		Sdst rettet:	Næste side:
					Antal sider ialt: 22



A/S WODSCHOW & Co.
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby
www.bearvalvarmixer.dk

<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:
 Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Varimixer A/S
 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:
 Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kim Jensen
 Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Brøndby, 14-03-2018

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

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 odpowiednich 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

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