



ERGO

Instrukcja obsługi



ERGO60, ERGO100,
ERGO140, AR200
VL-5



Varimixer

PL

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 21060-1811
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi
2023 08 09

SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| Informacje ogólne | 2 |
| Rozpakowywanie..... | 2 |
| Bezpieczeństwo..... | 3 |
| Instalacja miksera..... | 3 |
| Budowa miksera..... | 4 |
| Użytkowanie miksera..... | 5 |
| Zsuwnia napełniająca..... | 6 |
| Czyszczenie | 6 |
| Maksymalna pojemność miksera | 7 |
| Zalecane prędkości maksymalne | 7 |
| Panel dotykowy | 8 |
| Jak wykonać przepis | 9 |
| Przegląd menu | 10 |
| Kody błędów maszyny..... | 15 |
| Kody błędów przetwornicy częstotliwości..... | 16 |
| Menedżer przepisów Varimixer (VRM)..... | 18 |
| Regulacja środkowania miski..... | 20 |
| Wymiana siłownika podnoszącego..... | 20 |
| Wymiana styków siłownika podnoszącego..... | 20 |
| Wymiana paska napędowego | 22 |
| Lista błędów mechanicznych i rozwiązań..... | 22 |
| Przegląd smarowania..... | 23 |
| Wskazówki dot. czyszczenia | 24 |
| Treść deklaracji zgodności maszyny | 26 |

INFORMACJE OGÓLNE

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

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

Producent może aktualizować instrukcję produktu bez aktualizowania treści niniejszej instrukcji.

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

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

W przypadku błędów maszyny należy skontaktować się z dostawcą.

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

ROZPAKOWYWANIE

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

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

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

Maszyna jest montowana na palecie za pomocą czterech śrub. Aby zwolnić maszynę z palety, odkręcić 4 nakrętki za pomocą dostarczonego narzędzia i odkręcić śruby.



BEZPIECZEŃSTWO

Mikser może być używany, czyszczony i konserwowany wyłącznie przez przeszkolony personel w wieku powyżej 14 lat. Należy zawsze przestrzegać lokalnych przepisów i regulacji, zwracając szczególną uwagę na wiek, stan fizyczny i psychiczny operatora.

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

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

Miksera nie wolno używać w atmosferze wybuchowej.

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



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



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



Połączenie elektryczne musi być wykonane przez certyfikowanego elektryka.

Do przemieszczania miksera należy zawsze używać urządzenia podnoszącego.

Jeżeli mikser jest przemieszczany, powinien znajdować się cały czas w pozycji pionowej.



Składniki sypkie:

Nie należy wsypywać składników sypkich do miski z dużej wysokości.

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

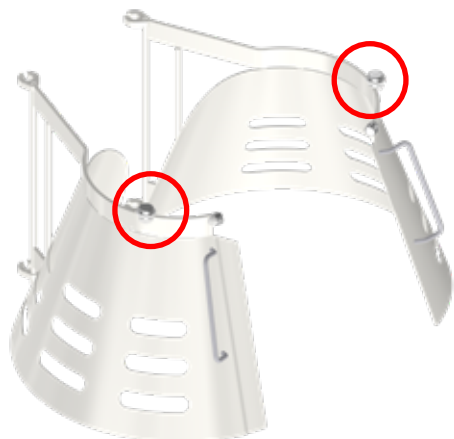
Nie należy zbyt szybko zwiększać prędkości do maksymalnej.



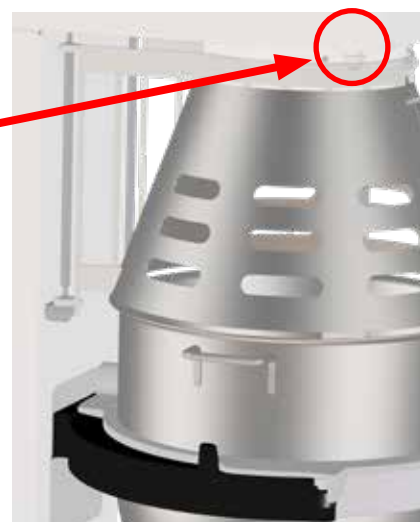
Ostrzeżenie dla użytkowników z implantami (np. rozrusznikami serca lub defibrylatorami itp.)

Mikser i osłony bezpieczeństwa są wyposażone w silne magnesy.

Obszar na osłonie bezpieczeństwa z magnesami.



Obszar na maszynie z magnesami



INSTALACJA MIKSERA

Zainstalować maszynę w taki sposób, aby zapewnić wystarczającą przestrzeń roboczą do normalnego użytkowania i konserwacji.

Podłoga robocza, na której zainstalowana jest maszyna, musi być twarda, równa i wypoziomowana.

Mikser musi być montowany z gumowymi stopami, aby wyeliminować zarówno wstrząsy, jak i rdzewienie. Jeżeli podłoże nie jest całkowicie równe, pod stopy miksera można włożyć elementy dystansowe, aby zapewnić wypoziomowanie maszyny.

Maszyna jest ustawiana bezpośrednio na podłożu.

MASZYNA MUSI BYĆ PRZYKRĘCONA DO PODŁOGI

Obciążenie na nogę nie może przekraczać

| | |
|---------|--------|
| ERGO60 | 2500 N |
| ERGO100 | 3200 N |
| ERGO140 | 4000 N |
| AR200 | 4500 N |

Temperatura otoczenia wokół maszyny nie może przekraczać 45°C.

Podłączenie do zasilania

Przed podłączeniem miksera do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na etykiecie maszyny jest prawidłowe w odniesieniu do miejsca instalacji. Etykieta maszyny znajduje się w prawym górnym rogu miksera.

Mikser jest dostarczany z kablem zasilającym o długości 3 m.

Rozruch

Maszyna, miska, narzędzia, osłona bezpieczeństwa i zsuwnia napełniająca muszą być czyszczone przed użyciem – patrz rozdział Czyszczenie, strona 6.

Masa netto maszyny

| | |
|---------|--------|
| ERGO60 | 330 kg |
| ERGO100 | 450 kg |
| ERGO140 | 500 kg |
| AR200 | 510 kg |

BUDOWA MIKSERA

Przełącznik zasilania

Bezpieczne odłączenie maszyny podczas czyszczenia, konserwacji i gdy nie jest używane.

Port serwisowy USB

Zapewnia szybkie i bezpieczne aktualizacje oprogramowania, pobieranie przepisów, historię danych obciążenia.

Panel dotykowy VL-5

Objaśnienia dotyczące panelu dotykowego znajdują się na stronie 8.

Wyłącznik awaryjny

Przyciski podnoszenia

Nacisnąć jednocześnie oba przyciski po lewej/prawej stronie.

Zdejmowana osłona bezpieczeństwa

Osłona bezpieczeństwa musi być zamknięta, aby narzędzie mogło się obracać.

Misa może być podnoszona przy otwartej osłonie, ale narzędzia obracają się tylko przy zamkniętej osłonie i z funkcją obsługi oburęcznej.

Podnoszenie misy i funkcja „JOG”

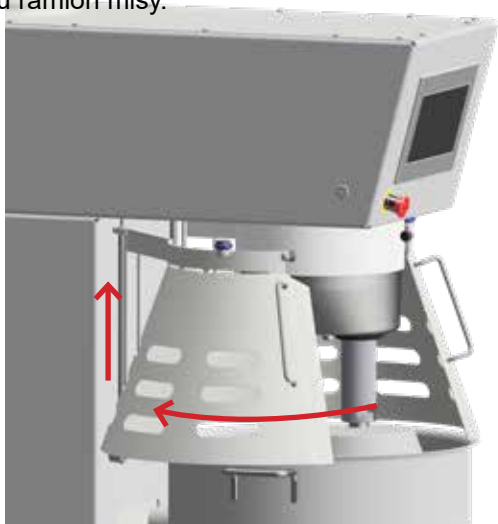
Mikser jest wyposażony w funkcję „JOG”.

Zanim misa osiągnie górną pozycję, narzędzie zaczyna się obracać, aby zagłębić się w składniki.

Ze względów bezpieczeństwa podnośnik misy wymaga obsługi oburęcznej.

Wykrywanie misy za pomocą czujnika bezdotykowego

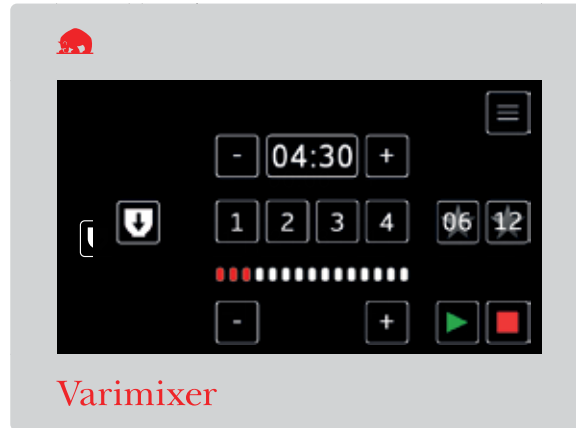
Bezdotykowy czujnik do wykrywania misy znajduje się z tyłu ramion misy.



Demontaż osłony bezpieczeństwa

Demontaż osłony bezpieczeństwa polega na jej otwarciu, a następnie podniesieniu z zawiasów. Osłonę bezpieczeństwa można następnie prac w pralce.

UŻYTKOWANIE MIKSERA



Przed uruchomieniem miksera:

Zamontować wymagane narzędzie w wale bagnetu. Umieścić misę w ramionach miski i zamknąć osłonę bezpieczeństwa. Aby podnieść misę, należy jednocześnie nacisnąć dwa przyciski podnoszenia, znajdujące się po obu stronach górnej części maszyny, aż miska znajdzie się w górnej pozycji.





Nieprawidłowe umieszczenie i próba podniesienia powodują wyświetlenie EE03. Poprawić ustawienie miski, gdy wyświetlany jest komunikat EE03

Funkcja „JOG”: gdy miska znajduje się w odległości ok. 20 cm od górnej pozycji, narzędzie zaczyna obracać się z niską prędkością. Obrót narzędzia i podniesienie miski zatrzymuje ją w górnym położeniu.

Uruchomienie miksera:

Nacisnąć , aby uruchomić mikser. Nacisnąć , aby zwiększyć prędkość. Nacisnąć , aby zmniejszyć prędkość.

Cztery stałe prędkości:

-  Najniższa prędkość
-  30% prędkości
-  60% prędkości
-  Prędkość maksymalna

Odczyt czasu pracy:

Po uruchomieniu maszyny, zegar odlicza czas.



Po 5 sekundach cyfry zostaną powiększone.

Po włączeniu wyświetlacza, powiększone cyfry znikają.

Wskazanie czasu pracy:

Po ustawieniu czasu i uruchomieniu maszyny, czas jest odliczany.

Po 5 sekundach cyfry zostaną powiększone.

Czas pracy można zwiększyć lub zmniejszyć, naciskając przycisk  lub .

Żądaną operację można wstępnie ustawić, naciskając cyfrę minut lub cyfrę sekund.

Żądany czas pracy wprowadzany jest na wyświetlonej klawiaturze.


Automatyczne opuszczanie miski:

Miska może zostać opuszczona automatycznie po wygaśnięciu timera.



Dwukrotne naciśnięcie przycisku miski powoduje aktywację (ponowne dwukrotne naciśnięcie powoduje dezaktywację).

Gdy funkcja jest aktywna, przycisk miski miga.

Kontrola składników podczas pracy:

Jeśli maszyna ma zostać zatrzymana bez zmiany czasu pracy, nacisnąć . Maszyna zwalnia, a następnie zatrzymuje się, podczas gdy czas pracy zatrzymuje się. Osłona bezpieczeństwa może być otwierana/zamykana, a miska opuszczana/podnoszona bez ustawiania czasu na 0. W razie potrzeby ustawić czas na 0, naciskając dwukrotnie przycisk zatrzymania.

Obniżanie miski:

Po wymieszaniu składników w misie maszyna zatrzymuje się po naciśnięciu przycisku . Miska jest opuszczana poprzez naciśnięcie przycisku . Gdy miska osiągnie dolną pozycję, można otworzyć osłonę bezpieczeństwa.

UŻYTKOWANIE MIKSERA

Pozycjonowanie misy

Po umieszczeniu misy w mikserze, ramiona misy muszą zostać opuszczone do najniższej pozycji, misa musi zostać wsunięta do końca w ramiona, a jeśli zostanie prawidłowo umieszczona, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

UWAGA. Misa do ERGO60 i ERGO100 musi być prawidłowo obrócona.

Jeśli nie ma sygnału prawidłowego ustawienia, misa nie może zostać podniesiona i . Na wyświetlaczu pojawi się EE03.

Przeciążenie:



Nie wolno doprowadzać do przeciążenia miksera. Twarde i ciężkie ciasta mogą przeciążyć mikser. Przeciążenie zwiększa się jeszcze bardziej, jeśli prędkość mieszadła zostanie zwiększona powyżej zalecanej prędkości lub użyte zostanie niewłaściwe mieszadło. Większe kawałki tłuszczu lub schłodzonych składników należy rozgnieść przed włożeniem do misy. Długotrwałe przeciążenie spowoduje przerwanie pracy maszyny.

Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu.


Procedura w przypadku przeciążenia:

- Nacisnąć wyłącznik awaryjny
- Otworzyć osłonę bezpieczeństwa
- Zmniejszyć zawartość misy
- Zamknąć osłonę bezpieczeństwa i zwolnić wyłącznik awaryjny

Jeśli wyłącznik awaryjny został aktywowany podczas pracy z pełną misą, konieczne może być opuszczenie misy w celu jej opróżnienia:

- Zwolnić wyłącznik awaryjny, aby podłączyć zasilanie do maszyny.
- Misa jest opuszczana i opróżniana
- Mikser można teraz ponownie normalnie obsługiwać

Instrukcje dotyczące zatrzymywania maszyny:

Jeśli mikser zostanie zatrzymany przez otwarcie osłony bezpieczeństwa, dwukrotne naciśnięcie przycisku  spowoduje anulowanie komunikatu o błędzie.



Mikser powinien być zatrzymywany przez naciśnięcie wyłącznika awaryjnego tylko w sytuacji awaryjnej.

ZSUWNIA NAPEŁNIAJĄCA



Jeżeli składniki mają być dodawane podczas pracy maszyny, należy użyć dołączonej zsuwni napełniającej, wykonanej ze stali nierdzewnej.



CZYSZCZENIE



Czyszczenie może być wykonywane wyłącznie przez przeszkolony personel, który musi mieć ukończone 14 lat.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć przełącznik zasilania znajdujący się z tyłu maszyny.

Aby pomóc w przygotowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta, Varimixer A/S przygotowała, w oparciu o obowiązujące przepisy, szczegółowe instrukcje czyszczenia, zawarte na końcu niniejszej instrukcji, a ich najnowszą wersję można znaleźć na stronie varimixer.com

MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ MIKSERA

| Pojemność na mieszanie | Narzędzie | | 60 | 100 | 140 | 200 |
|--|-----------|----|----|-----|-----|-----|
| Białka | Mieszadło | L | 3 | 5 | 7 | 10 |
| Bitą śmietaną | | L | 12 | 25 | 35 | 50 |
| Lukier maślany \blacktriangleleft | | L | 24 | 45 | 63 | 90 |
| Błaty ciasta biszkoptowego | | Kg | 16 | 26 | 37 | - |
| Majonez | | L | 24 | 40 | 56 | - |
| Puree ziemniaczane | Bijak | Kg | 32 | 54 | 76 | 107 |
| Ciasta (amerykański pound cake) | | Kg | 30 | 55 | 77 | 110 |
| Lukier, fondant | | Kg | 24 | 40 | 56 | 80 |
| Masło ziołowe \blacktriangleleft | | Kg | 18 | 35 | 49 | 70 |
| Klopsiki mięsne/wegańskie \blacktriangleleft | | Kg | 36 | 60 | 84 | 120 |
| Makarony, kluski (50%AR) \bullet | Hak | Kg | 24 | 45 | 63 | |
| Ciasto, pszenne 50%AR \bullet | | Kg | 34 | 50 | 70 | |
| Ciasto, pszenne 55%AR \bullet | | Kg | 35 | 58 | 81 | |
| Ciasto, pszenne 60%AR \bullet | | Kg | 40 | 65 | 91 | |
| Ciasto, pełnoziarniste 70%AR | | Kg | 36 | 65 | 85 | |
| Ciasto, chleb żytni \bullet | | Kg | 42 | 80 | 112 | |
| Ciasto, chleb na zakwasie | | Kg | 36 | 65 | 85 | |
| Ciasto, bezglutenowe | | Kg | 28 | 47 | 66 | |

AR = współczynnik wchłaniania

(ciecz w % frakcji stałej)

Obliczenia AR

1 kg frakcji stałej i 0,6 kg cieczy:

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

Obliczenie frakcji stałej i cieczy

91 kg ciasta, 60% AR

(tabela, maksymalna pojemność miksera ERGO140)

$$\text{Frakcja stała} = \frac{\text{maks. pojemność}}{\times 100}$$

$$AR + 100$$

$$= \frac{91 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 57 \text{ kg}$$

$$\text{Ciecz} = 91 \text{ kg} - 57 \text{ kg} = 34 \text{ kg}$$

\blacktriangleleft = Zastosować skrobak, aby uzyskać najlepszy i najbardziej wydajny rezultat

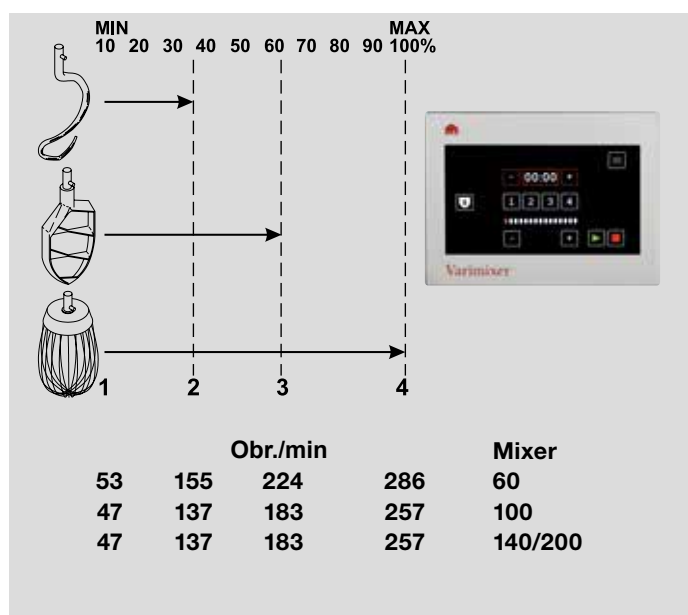
\square = Zawsze upewnić się, że składniki mają temperaturę pokojową/są miękkie. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia narzędzi

\bullet = Zalecane działanie z niewielką prędkością

\circ = Zalecana średnia prędkość pracy

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

ZALECANE PRĘDKOŚCI MAKSYMALNE



Prawidłowe zastosowanie narzędzi



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

Mieszadła nie powinny uderzać w żadne twarde powierzchnie, np. krawędzie miski. Skróci to żywotność narzędzia ze względu na ryzyko deformacji.

PANEL DOTYKOWY

Nacisnąć cyfry minut i sekund, aby ustawić czas. Czas jest wyświetlany w dużej ramce po 5 sekundach działania



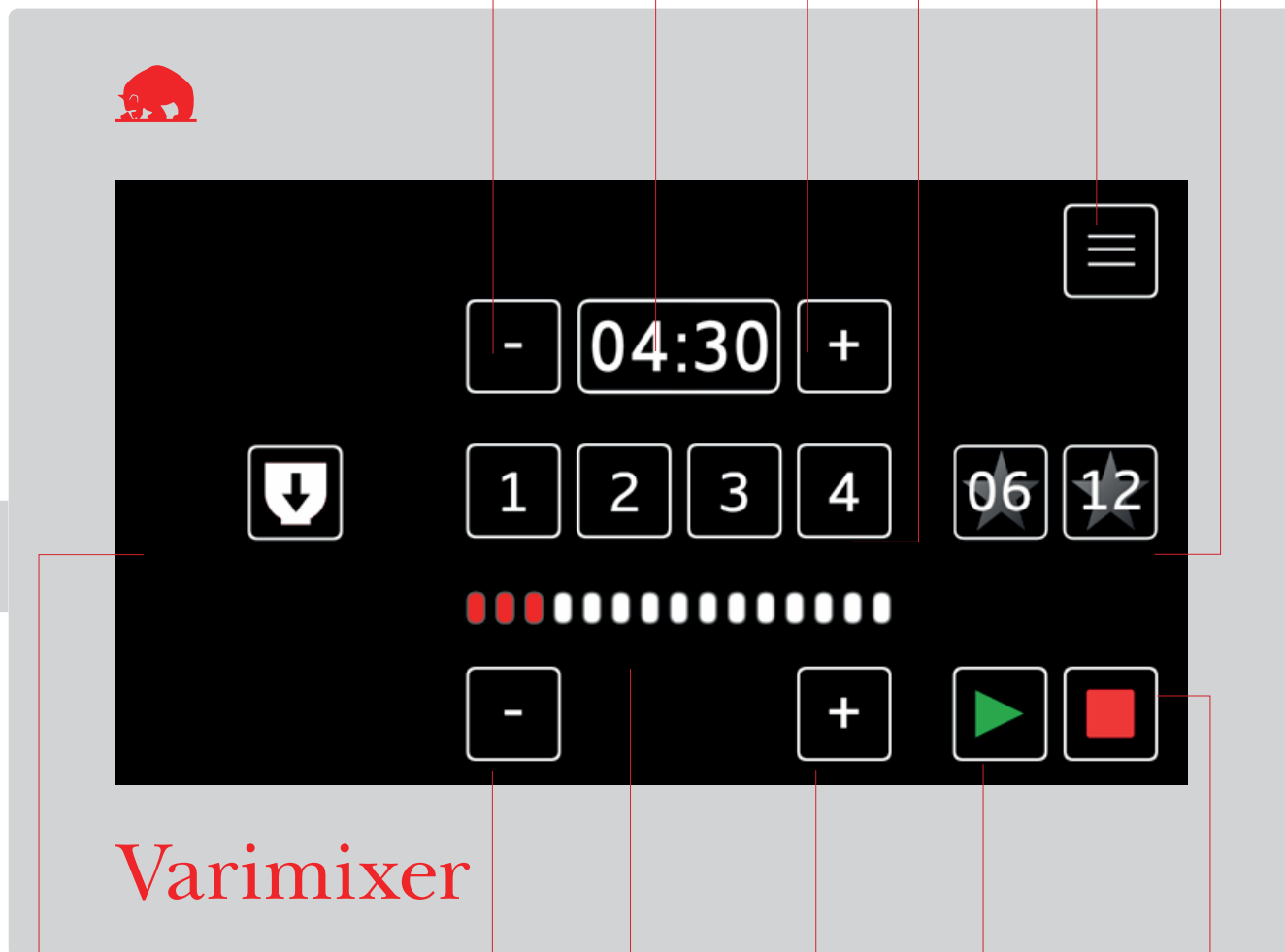
Przyciski wyboru ulubionego przepisu. Widoczne tylko po wybraniu ulubionego przepisu

Skrót do ustawień stałej prędkości

Skrócenie czasu

Wydłużenie czasu

Menu



Varimixer

Misa w dół
Stuknąć dwukrotnie,
aby automatycznie
opuścić misę

Zmniejszenie
prędkości

Zwiększenie prędkości

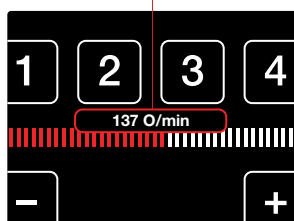
Start

Stop
Stuknąć dwukrotnie,
aby zresetować czas

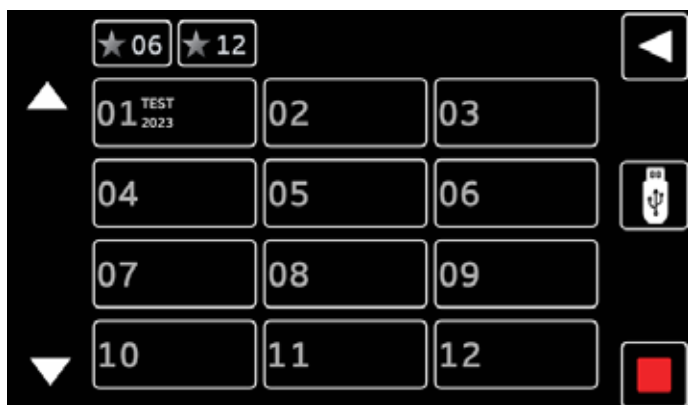
Misa w górę
Nacisnąć oba przyciski po lewej/
prawej stronie jednocześnie

Wskaźnik prędkości
Wartość jest wyświetlana podczas
zmiany obrotów

Misa w górę
Nacisnąć oba przyciski
po lewej/prawej stronie
jednocześnie



JAK WYKONAĆ PRZEPIS





POCZĄTEK PRZEPISU


Nacisnąć .

Nacisnąć Przepis.






Nacisnąć, aby wybrać żądany zaprogramowany przepis.

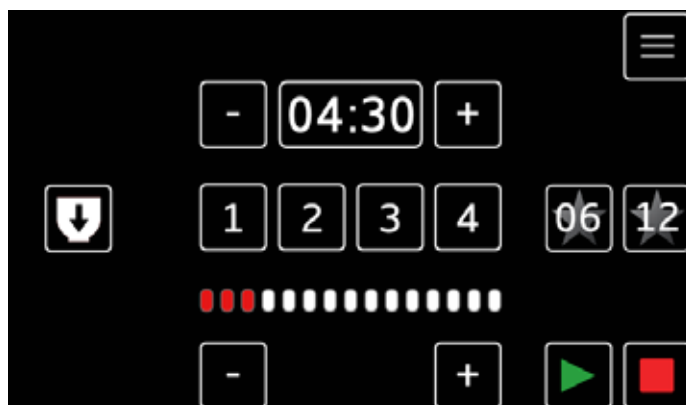
Nacisnąć , aby wykonać przepis.

Nacisnąć , aby zatrzymać przepis.

- Podczas ponownego uruchamiania wybranego przepisu jego wykonywanie rozpoczyna się od wiersza przepisu, w którym został zatrzymany
- Jeśli osłona bezpieczeństwa zostanie otwarta podczas wykonywania przepisu, maszyna zatrzyma się, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat EE02. Zamknąć osłonę bezpieczeństwa
- Komunikat o błędzie jest resetowany przez dwukrotne naciśnięcie przycisku .

EDYCJA PRZEPISU


- Jeśli kod PIN jest aktywny, nacisnąć , a dostęp zostanie otwarty za pomocą kodu PIN 2345
- Nacisnąć 
- Nacisnąć 
- Nacisnąć przycisk żądanego numeru przepisu.
- Dotknąć paska tytułu, aby wprowadzić nazwę przepisu. Dostępne są dwa wiersze
- Nacisnąć , aby wstrzymać proces tworzenia przepisu. Tekst pauzy można wprowadzić w polu pauzy
- Nacisnąć cyfrę wskazującą obr./min, aby wprowadzić żądane obr./min każdego wiersza przepisu
- Nacisnąć cyfry minut i sekund, aby wprowadzić żądany czas dla każdego wiersza przepisu
- Dotknąć linię tekstu obok każdego wiersza przepisu, aby wprowadzić żądany tekst
-  jest umieszczona w ostatnim wierszu przepisu w celu automatycznego opuszczenia misy po zakończeniu przepisu

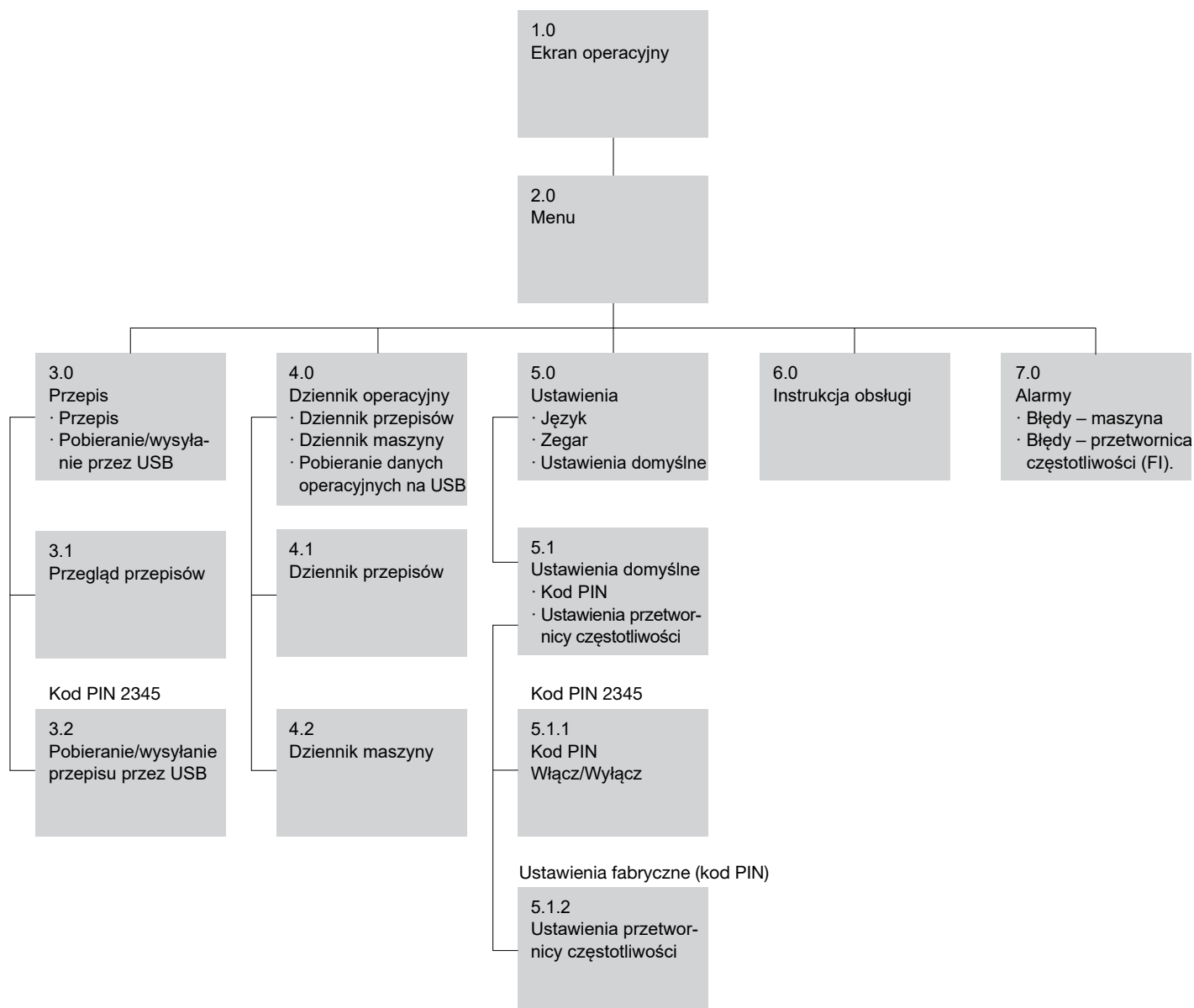


ROZPOCZĘCIE PRZEPISU PO ZAPROGRAMOWANIU PRZYCISKU ULUBIONE

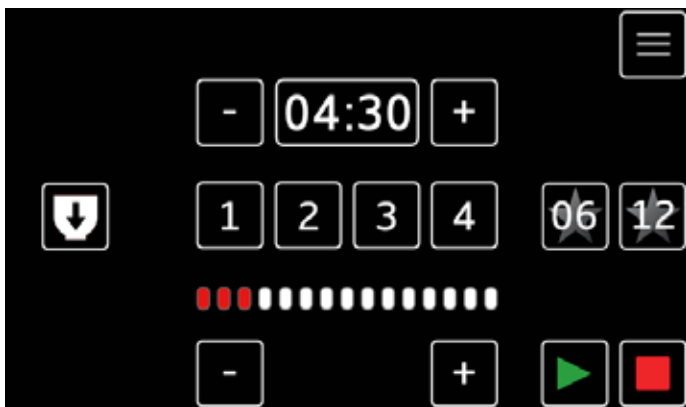
Nacisnąć przycisk **F1** lub **F2**, aby wybrać żądany ulubiony program.

Wybrany przepis pojawi się na ekranie.

Przepis można teraz uruchomić, naciskając przycisk .

PRZEGLĄD MENU

PRZEGLĄD MENU



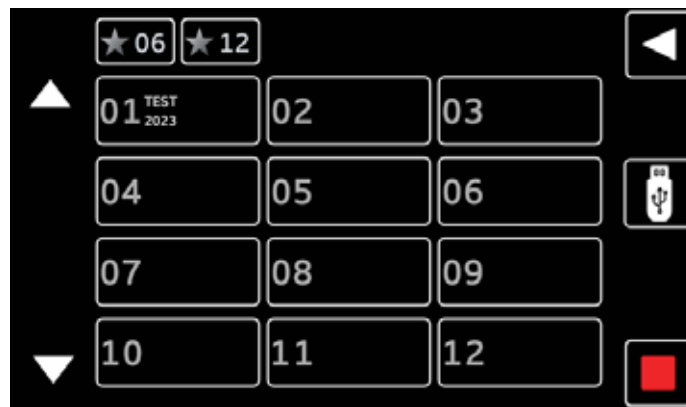
1.0 EKRAŃ OPERACYJNY

- Nacisnąć przycisk uruchomienia i zatrzymania /
- Po ponownym uruchomieniu timer kontynuuje pracę
- Dwukrotne naciśnięcie przycisku resetuje timer
- Nacisnąć , aby opuścić misę
- Stuknąć dwukrotnie , aby automatycznie opuścić misę
- Nacisnąć , aby wyświetlić przegląd menu
- Nacisnąć **F1** **F2** (przycisk ulubionych), aby wybrać przepis (przycisk ulubionych musi być aktywny)



2.0 MENU

- Nacisnąć , aby wykonać żądane działanie
 - Przepis
 - Dziennik operacyjny
 - Ustawienia
 - Instrukcja obsługi
 - Alarmy
- Nacisnąć , aby powrócić do ekranu operacyjnego



3.0 PRZEGLĄD PRZEPISÓW

- Nacisnąć żądany przepis, aby wykonać operację
- Nacisnąć przycisk usunięcia, aby wprowadzić przepis
- Wybrać przycisk ulubionych, a następnie żądany przepis, aby zaprogramować przycisk ulubionych
- Nacisnąć , aby powrócić do menu



3.1 PRZEPIS

- Nacisnąć , aby uruchomić wybrany przepis
- Nacisnąć , aby zatrzymać wybrany przepis
- Nacisnąć , aby opuścić misę
- Nacisnąć , aby powrócić do menu przepisów
- Nacisnąć , aby uzyskać dostęp do programowania przepisów
Kod PIN 2345
- Nacisnąć wartość lub tekst, który chcesz zmienić lub wprowadzić, albo nacisnąć , aby usunąć przepis
- Nacisnąć , aby zapisać zmiany
- Nacisnąć przycisk usunięcia, aby wprowadzić nowy przepis
- Nacisnąć , aby powrócić do przeglądu
- Szczegółowe instrukcje dotyczące modyfikacji przepisu na komputerze znajdują się na stronie 18 w Menedżerze przepisów Varimixer

PRZEGLĄD MENU



3.2 POBIERANIE/ZAPISYWANIE PRZEPISU PRZEZ USB

- Włożyć pustą pamięć flash USB (FAT32) do portu USB z tyłu maszyny, aby pobrać lub zapisać przepisy
- Nacisnąć [Przepis -> USB], aby skopiować przepisy z miksera do pamięci flash USB
- Nacisnąć [USB -> Przepis], aby skopiować przepisy z pamięci flash USB do miksera



4.0 DZIENNIK OPERACYJNY

- Nacisnąć przycisk Dziennik maszyny, aby wyświetlić dziennik operacyjny maszyny
- Nacisnąć Dziennik przepisów, aby wyświetlić dziennik przepisów maszyny
- Dane operacyjne są pobierane na pamięć flash USB poprzez włożenie klucza do tylnej części maszyny, a następnie naciśnięcie przycisku pobierania
- Zielony przycisk USB wskazuje, że pamięć flash USB jest włożona
- Ikona jest wyświetlana dla rozpoczętych i zakończonych pobrań

| Recipe | Quantity [Mon-Sun] | Total | Max. current [A%] |
|--------|--------------------|-------|-------------------|
| 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 0 | 0 | 0 |

4.1 DZIENNIK PRZEPISÓW

Obok każdego przepisu znajduje się numer:

- Ilość, liczba uruchomień w okresie od poniedziałku do niedzieli
- Łącznie, liczba uruchomień
- Maksymalny prąd, obciążenie przetwornicy częstotliwości, maksymalny odczyt wynosi 180%

PRZEGLĄD MENU



| | 0:00 - 23:59 | Mon-Sun | Month | Total |
|-------------------------------|--------------|---------|-------|-------|
| Number of starts | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Operating time [hours] | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Number of alarms | 2 | 2 | 2 | 4 |
| Number of max. motor load | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Number of max. temp. inverter | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Max. motor current [A%] | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Max. motor temp. [°C] | 0 | 0 | 0 | 0 |

08/07/2022 13:50:48

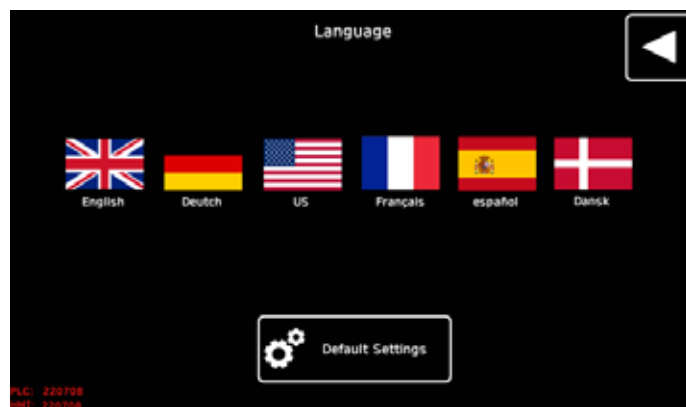
4.2 DZIENNIK MASZyny

Poziomo -

- Odczyt danych operacyjnych w wybranym przedziale czasowym
- 0:00–23:59, dane dla bieżącego dnia
- Poniedziałek-niedziela, dane dla bieżącego tygodnia
- Miesiąc, dane dla bieżącego miesiąca
- Łącznie, dane od pierwszego uruchomienia maszyny

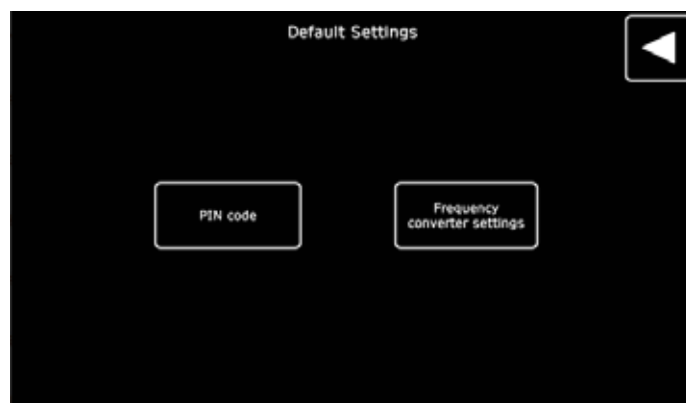
Pionowo -

- Liczba uruchomień, liczba uruchomień maszyny
- Czas pracy, liczba godzin pracy maszyny
- Liczba alarmów, liczba przypadków aktywacji alarmu
- Liczba maksymalnych obciążeń silnika, liczba przypadków, w których silnik został maksymalnie obciążony lub przeciążony
- Liczba maks. temp. przetwornicy, liczba przypadków, w których temperatura przetwornicy częstotliwości była zbyt wysoka
- Maks. prąd silnika, maksymalne obciążenie przetwornicy częstotliwości, maksymalny odczyt wynosi 180%
- Maks. temp. silnika, maksymalna osiągnięta temperatura silnika



5.0 JĘZYK

- Nacisnąć żądaną flagę, aby wybrać język
- Nacisnąć Ustawienia domyślne, aby uzyskać dostęp do kodu PIN, konfiguracji i podstawowych ustawień miksera.



5.1 USTAWIENIA DOMYŚLNE

- Nacisnąć kod PIN w celu wyłączenia/włączenia ochrony kodem PIN podczas zmiany przepisów – w celu zmiany kodu PIN należy wprowadzić kod: 2345
- Dostęp do Ustawień podstawowych wymaga podania fabrycznego kodu PIN.

W Ustawieniach podstawowych można skonfigurować, np. parametry przetwornicy częstotliwości i ustawienia ekranu.

- Ustawianie godziny i daty. Nacisnąć czas/datę, aby otworzyć panel zmiany czasu i daty.

KODY BŁĘDÓW MASZYN

| | Opis błędu | Działanie |
|------|---|--|
| EE01 | Uruchomienie następuje bez podniesienia miski na wysokość roboczą | Podnieść misę na wysokość roboczą |
| EE02 | Uruchomienie następuje bez zamontowanej osłony bezpieczeństwa | Zamontować i zamknąć osłony bezpieczeństwa. Nacisnąć dwukrotnie  , aby zresetować alarm |
| EE03 | Nie wykryto miski | Sprawdzić, czy miska jest prawidłowo ustawiona – (możliwe jest opuszczenie miski, nawet jeśli wyświetlany jest kod błędu). Jeśli/kiedy miska zostanie prawidłowo ustawiona, zostanie całkowicie wsunięta w ramiona miski, czujnik zostanie aktywowany i miska może zostać podniesiona. Jeśli kontakt między czujnikiem a miską zostanie ponownie przerwany, wyświetlony zostanie kod błędu. Podczas pierwszych 5 sekund wyświetlania kodu błędu możliwe jest kontynuowanie podnoszenia miski, po czym ruch podnoszenia zostaje zatrzymany. Miska jest wsuwana z powrotem do ramion miski, aby przywrócić kontakt między miską a czujnikiem. Kod błędu znika i można ponownie podnieść misę. |
| EE04 | Czujnik termiczny silnika | Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. Począć z dalszą eksploatacją do momentu, gdy temperatura silnika spadnie do poziomu umożliwiającego ponowne uruchomienie maszyny. Sprawdzić, czy wentylacja zewnętrzna silnika głównego działa prawidłowo. Zmniejszyć obciążenie i/lub temperaturę otoczenia maszyny. |
| EE05 | Wyłącznik przeciążeniowy silnika podnośnika | Sprawdzić, czy siłownik podnoszący przesunął się poza przełącznik i uderzył w stały ogranicznik krańcowy. Odłączyć siłownik podnoszący od ramion miski. Sprawdzić, czy tarcie między ramionami miski a wałem jest prawidłowe. Sprawdzić siłownik podnoszący bez zamontowania go na ramionach miski. |
| EE06 | Panel sterowania utracił połączenie z przetwornicą częstotliwości | Wezwać technika. Przyczyną może być usterka okablowania, panelu sterowania lub przetwornicy częstotliwości. |
| EE07 | Usterka wewnętrznego napędu prędkości | Wezwać technika. Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. |
| EE08 | Czujnik termiczny w wewnętrznym napędzie prędkości | Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. Błąd zniknie, gdy temperatura spadnie. Zmniejszyć obciążenie i/lub temperaturę otoczenia maszyny. |
| EE09 | Zbyt niskie napięcie | Napięcie musi zostać sprawdzone przez technika. Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. |
| EE10 | Okresowo wykrywane jest wysokie napięcie zasilania | Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. Wezwać technika. Sprawdzić zasilanie |
| EE15 | Błąd synchronizacji oburęcznej | Wskazówki znajdują się w instrukcji obsługi. Wezwać technika. Błąd przycisków podnoszenia miski |
| OL01 | Ciągłe przeciążenie | Przeczytać Kody błędów dla FI, aby uzyskać szczegółowy opis błędu. |
| OL02 | Okresowe przeciążenie | Procedura w przypadku przeciążenia |
| OL03 | Zablokowany Mniej niż 100 obr./min i pełny moment obrotowy | <ul style="list-style-type: none"> • Nacisnąć wyłącznik awaryjny • Otworzyć ekran zabezpieczeń • Zmniejszyć zawartość miski • Zamknąć osłonę bezpieczeństwa i zwolnić wyłącznik awaryjny. Po krótkim czasie wyświetlacz powróci do trybu normalnego i maszynę będzie można ponownie uruchomić. |

DOKUMENTACJA ELEKTRYCZNA

Jeśli wymagana jest dokumentacja elektryczna, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

KODY BŁĘDÓW PRZETWORNICY CZĘSTOTLIWOŚCI

| Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi NORDAC FLEX „bu 0200 - en” | | | |
|--|--|---|--|
| Kod HMI | Opis błędu | Przyczyna | Działanie |
| E0010 | Nadmierna temperatura falownika | Radiator FI jest zbyt gorący | Sprawdzić wentylator chłodzący / zmniejszyć obciążenie miksera |
| E0011 | Nadmierna temperatura wewnętrzna FI | FI jest zbyt gorący wewnątrz | |
| E0020 | Termistor przegrzania silnika | Silnik jest zbyt gorący | |
| E0021 | Nadmierna temperatura silnika I ² t | | |
| E0022 | Nadmierna temperatura zewnętrznego rezystora hamowania | | |
| E0030 | Ograniczenie nadprądowe I2t | Prąd FI wyższy niż dopuszczalny | Zmniejszyć obciążenia miksera |
| E0031 | Nadmierna temperatura przerywacza I2t | Zbyt wysoki poziom prądu mierzony w rezystorach hamowania | Wezwać technika |
| E0032 | Prąd przetężeniowy IGBT – monitorowanie 125% | Prąd FI wyższy niż dopuszczalny | Zmniejszyć obciążenia miksera |
| E0033 | Szybki prąd przetężeniowy IGBT – monitorowanie 150% | Prąd FI wyższy niż dopuszczalny | |
| E0040 | Moduł nadprądowy | FI mierzy bieżący poziom wewnątrz | |
| E0041 | Pomiar przetężenia | | |
| E0050 | Przebieżenie UZW | Rezystor hamowania może być uszkodzony | |
| E0051 | Przebieżenie sieciowe | Napięcie zasilania jest zbyt wysokie | |
| E0060 | Błąd ładowania | Napięcie zasilania jest zbyt wysokie | |
| E0061 | Zbyt niskie napięcie sieciowe | | |
| E0070 | Błąd fazy sieci | Faza zasilania jest uszkodzona | |
| E0080 | Utrata parametru – przekroczone maksymalne wartości EEPROM | FI utraciło parametry | |
| E0081 | Nieprawidłowy typ falownika | Błąd w EEPROM | |
| E0083 | Błąd EEPROM KSE | | |
| E0084 | Wewnętrzny błąd EEPROM | | |
| E0087 | Kopia EEPR nie jest taka sama | | Wezwać technika |
| E0100 | Limit czasu magistrali | Błąd komunikacji MAGISTRALI | |
| E0102 | Opcja limitu czasu magistrali | | |
| E0104 | Błąd początkowy – opcja | | |
| E0101 | Opcja błędu systemu – patrz podręcznik | | |
| E0103 | Opcja błędu systemu – patrz podręcznik | | |
| E0105 | Opcja błędu systemu – patrz podręcznik | Błąd we/wy | |
| E0106 | Opcja błędu systemu – patrz podręcznik | | |
| E0107 | Opcja błędu systemu – patrz podręcznik | | |
| E0109 | Brak modułu / P120 | Błąd w parametrze | |
| E0110 | Błąd przetwornika analogowo-cyfrowego | Błąd EMC | |
| E0120 | Zewnętrzny watchdog | Monitorowanie wykryło błąd | |
| E0121 | Ograniczenie wyłączenia napędu EDrive | FI przeciążony | Zmniejszyć obciążenia miksera |
| E0122 | Ograniczenie wyłączenia generatora | | |
| E0123 | Ograniczenie momentu obrotowego | Przekroczono limit momentu obrotowego/prądu | Wezwać technika |
| E0124 | Ograniczenie prądu | | |
| E0125 | Monitorowanie obciążenia | FI przeciążony | Zmniejszyć obciążenia miksera |
| E0128 | Minimalne wejście analogowe | Błąd sygnału | Wezwać technika |
| E0129 | Maksymalne wejście analogowe | | |
| E0130 | Błąd enkodera | | |
| E0131 | Błąd poślizgu | Silnik nie może osiągnąć oczekiwanej prędkości | |
| E0132 | Monitorowanie wyłączenia | | |
| E0160 | Błąd fazy silnika | W silniku brakuje fazy | |
| E0161 | Monitorowanie prądu magnesującego | Błąd napięcia zasilania | |
| E0180 | Błąd w bezpiecznej blokadzie impulsowania | Błąd impulsu | |
| E0190 | Identyfikacja parametrów | Sterowanie silnikiem | |
| E0191 | Nieprawidłowy obwód układu gwiazda/trójkąt | | |

Ta strona została celowo pozostawio-
na pusta

INSTRUKCJA OBSŁUGI MENEDŻERA PRZEPISÓW VARIMIXER (VRM)

VRM to narzędzie, które umożliwia tworzenie nowych lub edycję istniejących przepisów na komputerze.

Gotowy przepis jest zapisywany na dysku flash USB, który jest następnie podłączany do maszyny w celu przesłania za pomocą panelu sterowania na mikserze.

Program VRM można pobrać ze strony varimixer.com.

1. Transfer z miksera do pamięci flash USB

W przypadku tworzenia nowego przepisu dla miksera lub konieczności dostosowania istniejącego przepisu, należy rozpocząć od przeniesienia pliku z przepisem z miksera do pamięci flash USB.

1.1 Podłączyć pamięć flash USB do gniazda znajdującego się z tyłu maszyny.

1.2 Wybrać na panelu sterowania maszyny:

1.2.1 Menu

1.2.2 Przepis

1.2.3 USB (kod PIN 2345)

Przycisk USB na panelu sterowania świeci się na zielono)

1.2.4 Przepis -> USB

patrz także punkt 3.2.

Ochrona kodem PIN może być wybrana lub odznaczona, patrz menu 5.1.



2. Praca z plikiem z przepisem w Menedżerze przepisów Varimixer (VRM)

2.1 Otworzyć plik z przepisem z pamięci flash USB w VRM

2.1.1 Otworzyć Menedżer przepisów Varimixer w programie Excel, patrz 3 włączanie makr

2.1.2 Nacisnąć przycisk Importuj plik, aby przenieść plik z przepisem z pamięci flash USB do VRM. Nazwa pliku to 00003_Recipelist

2.1.3 Zaznaczyć rozmiar miksera w polu wyboru. 60 lub 100/140

2.1.4 Aby poprawić przesłany plik z przepisem, nacisnąć Edytuj przepis. Zostanie otwarty interfejs użytkownika umożliwiający zmianę kroków przepisu.

2.1.5 Po zakończeniu zmiany przepisu, zostanie on przesłany do pamięci flash USB poprzez naciśnięcie przycisku Eksportuj plik

2.2 Edycja przesłanego pliku z przepisem.

2.2.1 Edytowanie wiersza przepisu rozpoczyna się poprzez dwukrotne kliknięcie wiersza przepisu, ewentualnie podświetlenie wiersza i naciśnięcie przycisku Edytuj.

2.2.2 Inne funkcje edycji można odczytać na rysunku 1

2.2.3 Po zakończeniu edycji nacisnąć przycisk Zapisz, a następnie Zamknij

2.2.4 Edytowany plik z przepisem jest teraz gotowy do przeniesienia na pamięć flash USB

2.3 Przesyłanie przepisu z pamięci flash USB do miksera

2.3.1 Po zakończeniu edycji pliku z przepisem, przenieść plik do pamięci flash USB, a następnie do maszyny

2.3.2 Podłączyć pamięć flash USB do portu USB komputera

2.3.3 Nacisnąć przycisk Eksportuj plik w VRM. Zaakceptować nadpisanie istniejącego pliku. Edytowany plik z przepisem jest teraz zapisywany w pamięci flash USB

2.3.4 Włożyć pamięć flash USB do portu znajdującego się z tyłu miksera.

2.3.5 Wybrać na panelu sterowania miksera:

2.3.5.1 Menu

2.3.5.2 Przepis

2.3.5.3 USB (kod PIN 2345)

Przycisk USB na panelu sterowania świeci się na zielono)

2.3.5.5 Nacisnąć przepis -> USB dla transferu

2.3.5.6 Potwierdzenie pokazuje, że plik z przepisem został przesłany

Nowe przepisy można teraz sprawdzić w przeglądzie przepisów w maszynie. Patrz Przegląd menu 3.0 w instrukcji obsługi.

3. Włączyć program Excel do pracy z makrami

Program Excel musi być ustawiony na pracę z makrami, aby można było włączyć Menedżer przepisów Varimixer.

1. Plik

2. Opcje

3. Centrum zaufania

4. Ustawienia centrum zaufania

5. Ustawienia makro

6. Włączyć zaufane projekty VBA

4. Obsługa więcej niż jednego pliku z przepisem

Menedżer projektu Varimixer może obsługiwać jeden plik z przepisem.

Plik ten ma zawsze nazwę 00003_Recipelist.

Jeśli potrzebnych jest więcej plików z przepisami, różne pliki z przepisami o tej samej nazwie (00003_Recipelist) są zapisywane w różnych folderach, przy czym poszczególne foldery mają różne nazwy.

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA MENEDŻERA PRZEPISÓW VARIMIXER (VRM)

- A** Nr przepisu
Można wybrać 24 indywidualne programy przepisów
- B** Nr kroku
Każdy przepis może zawierać do 9 wierszy przepisu
- C** Aktywny
Pole Aktywny opisuje, czy bieżący wiersz przepisu jest uwzględniony w przepisie za pomocą zielonego haczyka, czy też jest odznaczony za pomocą czerwonego krzyżyka
- D** Pauza
Zaznaczenie pola Pauza spowoduje aktywację pauzy po uruchomieniu wiersza przepisu. Tekst objaśniający można wpisać w polu tekstowym Pauza
- E** Automatyczne opuszczanie misy
Zaznaczenie opcji Automatyczne opuszczanie misy spowoduje automatyczne opuszczenie misy po uruchomieniu wiersza przepisu
- F** Prędkość narzędzia
Wprowadzana jest prędkość narzędzia.
- G** Min/sek
Czas pracy dla określonego wiersza przepisu jest wprowadzany w minutach i sekundach
- H** Tekst kroku przepisu
Tekst jest napisany dla kroku
- I** Tekst pauzy przepisu
Tekst jest zapisywany dla pauzy
- J** Nagłówek przepisu
Nagłówek przepisu jest zapisany w 1 lub 2 wierszach
- K** Wprowadzanie danych
Dane dla każdego wiersza przepisu są wprowadzane w polu roboczym
- L** Liczba kroków
Wprowadzana jest liczba wierszy w przepisie
- M** Wpisy są edytowane/zapisywane/usuwane.
Menedżer przepisów można zamknąć, naciskając przycisk Zamknij

60 l: 58–288 obr./min. 100/140 l: 47–257 obr./min

Varimixer - Recipe Manager [Selected Recipe 1 | Step: of 4]

Recipe

| Recipe No. | Step no | Active | Pause | Auto bowl down | Tool Speed | Min | Sec | Step text | Pause text |
|------------|---------|--------|-------|----------------|------------|-----|-----|-----------------------|------------|
| 1 | 1 | ✓ | ✓ | ✓ | 60 | 1 | 0 | Wire beater w/scraper | "" |
| | 2 | ✓ | ✓ | ✓ | 120 | 3 | 0 | Wire beater w/scraper | add syrup |
| | 3 | ✓ | ✓ | ✓ | 95 | 6 | 0 | Wire beater w/scraper | "" |
| | 4 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 5 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 6 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 7 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 8 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 9 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| 2 | 1 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 2 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 3 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 4 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 5 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 6 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 7 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |
| | 8 | ✗ | | | 58 | 0 | 0 | "" | "" |

Recipe Head Line 1: Program #6
Recipe Head Line 2: Glaze
Num steps: 3

Recipe no: 1 | Step no: 1 | Pause: Active | Auto bowl down: Active | Speed [RPM]: 60 | Min: 1 | Sec: 0 | Step text: Wire beater w/scraper | Pause text: ""

Buttons: About, Cancel, Edit, Save, Delete, Close

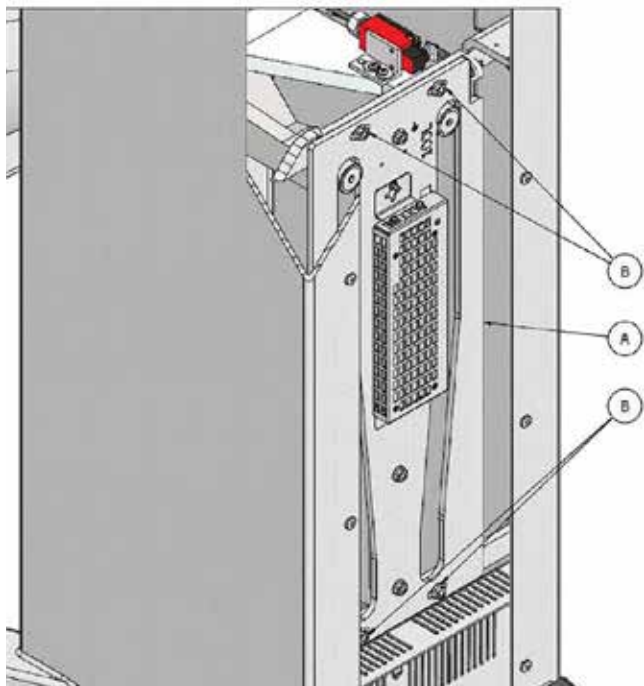
REGULACJA ŚRODKOWANIA MISY

Najpierw należy znaleźć aktualne wyśrodkowanie misy:

1. Zamontować bijak i misę, a następnie podnieść ramiona misy do normalnej pozycji roboczej.
2. Wyłączyć zasilanie maszyny za pomocą przełącznika znajdującego się z tyłu maszyny.
3. Otworzyć osłonę bezpieczeństwa, ręcznie obrócić bijak i zmierzyć odległość między bijakiem a misą.

Regulacja:

4. Aby uzyskać dostęp do płyty prowadzącej ramienia misy (A), zdjąć tylną pokrywę.
5. Poluzować śruby (B) i przesunąć płytę prowadzącą ramienia misy w wymaganym kierunku. Ponownie obrócić bijak i zmierzyć odległość między bijakiem a misą.
6. Po wyśrodkowaniu misy zamocować płytę prowadzącą ramienia misy w nowej pozycji i przykręcić tylną pokrywę.



WYMIANA SIŁOWNIKA PODNOSZĄCEGO

Nieobciążone ramiona misy są przesuwane do górnej pozycji.

Ramiona misy są przesuwane w dół do odpowiedniego wspornika odcciążającego mniej więcej w połowie.



UWAGA DUŻY CIĘŻAR! Przed demontażem siłownika podnoszącego należy bezpiecznie rozładować ramiona misy.

- Wyłączyć zasilanie za pomocą przełącznika znajdującego się z tyłu maszyny
- Zdemontować trzy złącza przełączników na siłowniku podnoszącym
- Zdemontować kabel siłownika podnoszącego
- Siłownik podnoszący jest demontowany z ramion misy poprzez usunięcie śrub sworzniowych
- Wyciągnąć siłownik z maszyny

- Zainstalować nowy siłownik, jeśli wymieniany jest dolny wspornik siłownika, użyć Loctite 638 do zablokowania wspornika
- Włączyć zasilanie maszyny
- Następnie postępować zgodnie z sekcją „Precyzyjna regulacja przełączników siłownika”

WYMIANA PRZEŁĄCZNIKÓW SIŁOWNIKA

Na siłowniku podnoszącym znajdują się 3 przełączniki, które sterują położeniem misy. W przypadku wadliwego przełącznika należy zaznaczyć jego pozycję i wymienić na nowy w tym samym miejscu, zwracając uwagę na podłączenie i okablowanie (rys. 3).

Postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zapewnić prawidłową pozycję przełącznika.

Precyzyjna regulacja przełączników siłownika

- Sprawdzić, czy położenie styków odpowiada wymiarom przedstawionym na rys. 3
- Podłączyć styki za pomocą odpowiednich kabli
- Regulacja trzech styków musi odbywać się w następującej kolejności:

1 Regulacja górnego styku (górna pozycja misy)

- Przełącznik musi być ustawiony zgodnie z docelowym położeniem (rys. 5)
- Misa jest przesuwana w górę do miejsca, które pasuje do docelowego X, rys. 5
- Górny przełącznik jest regulowany w górę, aż zaświeci się dioda LED na przełączniku

2 Regulacja przełącznika podnoszenia

- Patrz rys. 4 na stronie obok.

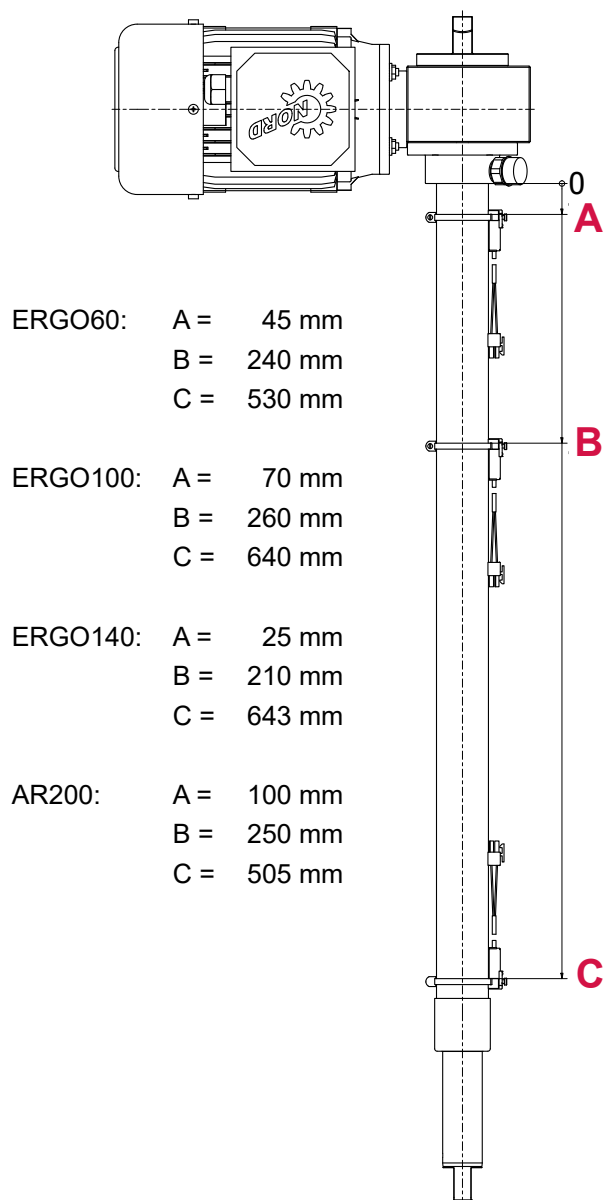
3 Regulacja przełącznika siłownika dla ruchu „JOG”

- Ten przełącznik B, rys. 3, ma decydujące znaczenie dla rozpoczęcia ruchu JOG maszyny, patrz także rozdział „Podnoszenie misy i funkcja JOG”, strona 4
- Przełącznik musi być ustawiony zgodnie z rys. 3 i nie wymaga dalszej regulacji

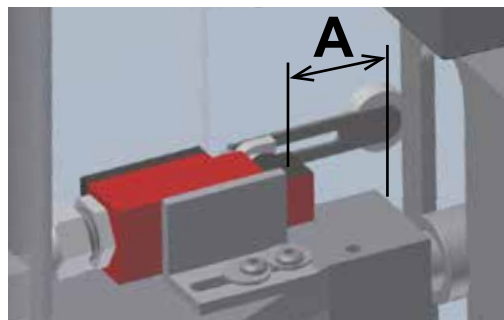
4 Regulacja dolnego przełącznika siłownika

- Ten styk C, rys. 3, określa dolną pozycję misy
- Przełącznik musi być ustawiony zgodnie z pomiarem na rys. 3
- Misa jest przesuwana w dół do pozycji odpowiadającej pomiarowi Y, rys. 5
- Dolny przełącznik siłownika jest regulowany w dół, aż zaświeci się dioda LED na przełączniku

Rys. 3 Lokalizacja przełączników siłownika

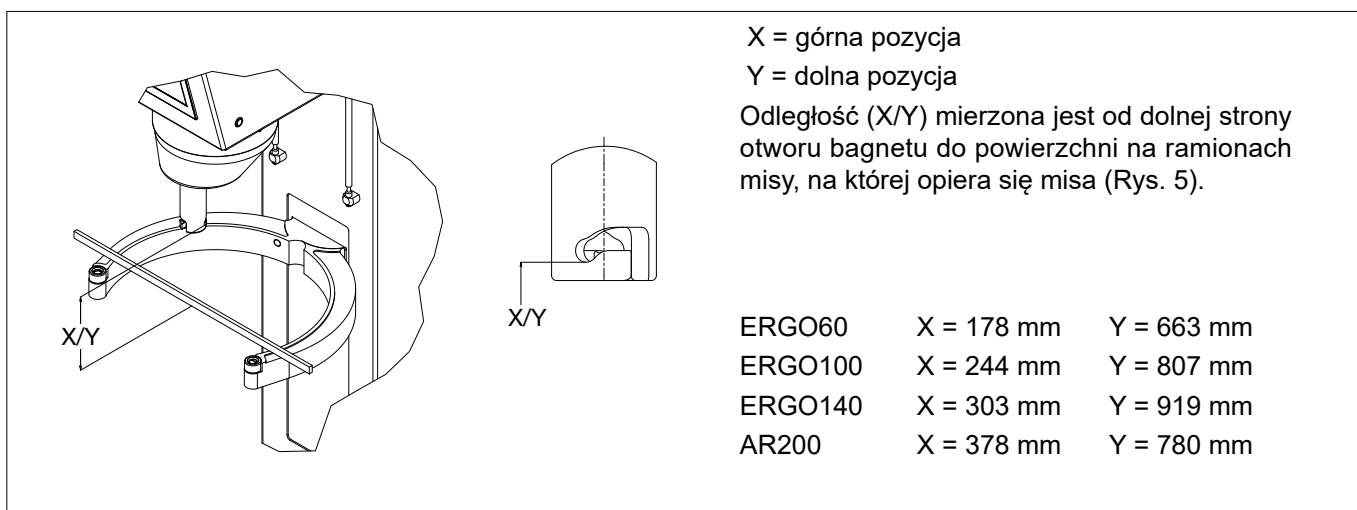


Rys. 4 Regulacja przełącznika podnoszenia



ERGO60, ERGO100: A = 38 mm
ERGO140, AR200: A = 28 mm

Rys. 5 Pomiar wysokości misy



WYMIANA PASKA

Zdjąć pasek, poluzowując napinacz paska.

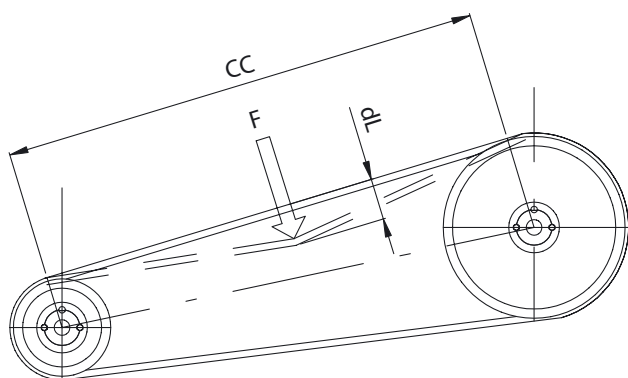
Montaż nowego paska:

1. Umieścić pasek w rowku koła
2. Napiąć pasek za pomocą napinacza paska
3. Napinać pasek do momentu, gdy będzie można go zgiąć o około 9 mm (**dL**) przy nacisku około 9 kg (**F**), patrz **rys. 2**
4. Uruchomić maszynę z normalnym obciążeniem produkcyjnym na około 10 minut.
5. Sprawdzić napięcie paska, mierząc jego elastyczność. Jeśli elastyczność uległa zmianie, dokręcić ponownie, jak opisano w kroku 3

Napięcie paska należy sprawdzać co 6 miesięcy.

Zbyt małe napięcie paska = pasek szybko się zużywa

Zbyt wysokie napięcie paska = duże zużycie łożysk



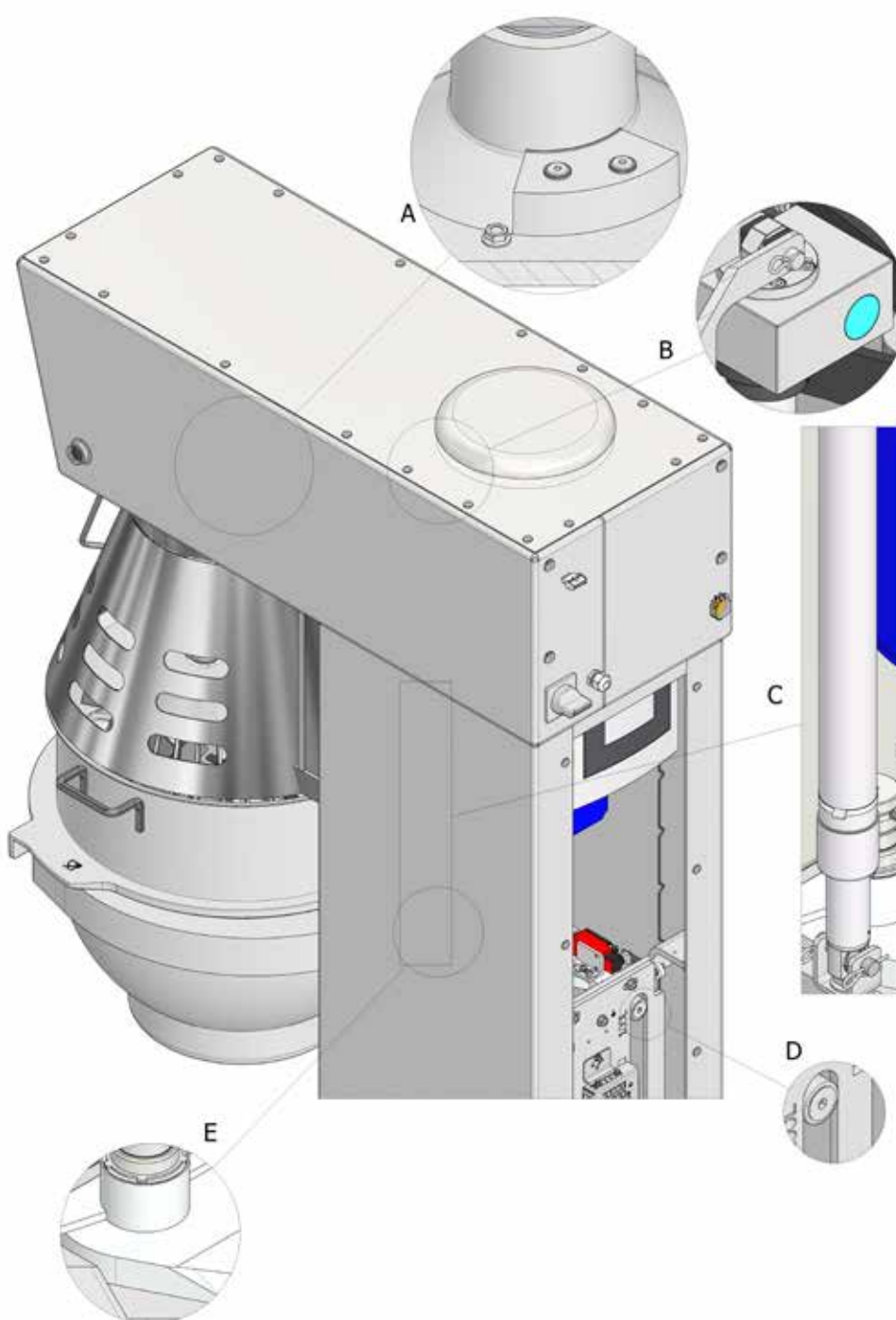
Rys. 2. Napięcie paska

LISTA BŁĘDÓW MECHANICZNYCH I ICH ROZWIĄZANIE

| Błąd podzespołów mechanicznych | Rozwiązanie |
|--|--|
| Narzędzie uderza w boki miski | Sprawdzić regulację środkowania miski Sprawdzić narzędzie |
| Narzędzie uderza w dno miski | Sprawdzić regulację wysokości miski |
| Nietypowy hałas generowany przez siłownik podnoszący | Wezwać technika |

PRZEGLĄD SMAROWANIA

| Część | Lokalizacja | Nr Varimixer | Smar | Wyjaśnienie | Częstotliwość |
|---------------------------|-------------|--------------|--------------------|---|--------------------------------------|
| Wał ramion misy | E | SM713 | Molykote G-1502 FM | Zdjąć tylną pokrywę. Nasmarować wał ramienia misy | Co 30 000 uruchomień lub co 3 lata |
| Prowadnica do podnoszenia | D | | | | |
| Głowica miksera | A | | | Tylko w przypadku naprawy głowicy miksera przeprowadzanej przez autoryzowanego technika | Smarowanie na cały okres użytkowania |
| Siłownik podnoszący | C | | | | |



Instrukcja czyszczenia miksera Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

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

Na podstawie aktualnych przepisów firma Varimixer A/S¹ opracowała poniższą tabelę, która stanowi pomoc w opracowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta. Znaczenie czyszczenia poszczególnych stref miksera ilustrują kolory. *


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


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

Pierścień miski i niektóre akcesoria są wykonane z aluminium:

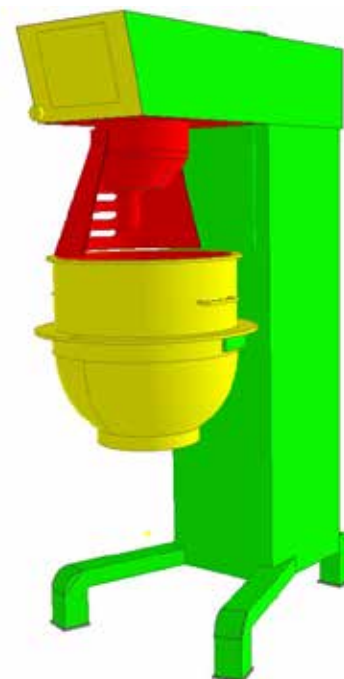
- Podczas mycia aluminium wartość pH musi być utrzymywana w zakresie od 5,0 do 8,0.

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

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

 **Strefa rozprysku.**
= Umiarkowane ryzyko.

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



Czyszczenie krok po kroku

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

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

| | |
|-------------------------------|--|
| Mikser/podstawa. | <p>Zawsze myj mikser z systemem mocowania misy w pozycji otwartej i zamkniętej.</p> <p>Mikser posiada klasę szczelności IP53. Mikser toleruje mycie pianą.</p> <p>Uwaga: Nigdy nie dopuszczaj do pozostawiania piany na stalowych powierzchniach miksera, poza czasem pracy zalecanym dla danego detergentu.</p> <p>Oplucz mikser czystą wodą <u>bezciśnieniową</u> o jakości wody pitnej pod kątem mniejszym niż 60°, co odpowiada umiarkowanemu deszczowi.</p> <p>Uwaga: Nigdy nie oplukuj urządzenia wodą pod ciśnieniem.</p> |
| System mocowania misy. | <p>System mocowania misy należy zawsze myć w pozycji otwartej i zamkniętej.</p> <p>Umyj system mocowania misy tak, jak mikser/podstawę.</p> <p>Wysusz rolki uchwytu misy, aby usunąć z nich wodę i środki chemiczne użyte do czyszczenia.</p> |
| Przechowywanie. | <p>Po oczyszczeniu misę można założyć na mikser. Jeśli misa jest przechowywana razem z mikserem, zaleca się jej przykrycie.</p> <p>Uwaga: Aby uniknąć korozji stali, nie należy przechowywać w misie produktów spożywczych zawierających duże stężenie kwasu lub soli.</p> |

Dezynfekcja

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

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

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

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

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

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

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

Nieprawidłowe użycie środków dezynfekujących może spowodować uszkodzenie miksera.

Kwasoodporna stal nierdzewna

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

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

IP-54

Zalecamy zakup miksera o klasie IP 54, jeżeli wymagane jest oplukiwanie czystą wodą o jakości wody pitnej, pod każdym kątem oraz w przypadku częstego czyszczenia wodą z węża, głowicy prysznicowej lub parą.

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

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

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

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

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

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)

Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)

Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)

Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)

Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)

Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com