

# ERGO

Betjeningsvejledning



ERGO60, ERGO100,  
ERGO140, AR200  
VL-5



## Varimixer

DK

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

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

DRN: 21060-1801  
Oversættelse af den originale brugermanual  
2023 05 25

## **INDHOLDSFORTEGNELSE**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Generelt.....                                | 2  |
| Udpakning .....                              | 2  |
| Sikkerhed.....                               | 3  |
| Installering af maskine.....                 | 3  |
| Maskinens opbygning.....                     | 4  |
| Betjening af maskinen .....                  | 5  |
| Påfyldningstrakt.....                        | 6  |
| Rengøring.....                               | 6  |
| Maskinens maksimale kapacitet.....           | 7  |
| Anbefalede maksimale hastigheder .....       | 7  |
| Betjeningspanel .....                        | 8  |
| Sådan afvikles en opskrift.....              | 9  |
| Menu oversigt.....                           | 10 |
| Fejlkoder maskine .....                      | 15 |
| Fejlkoder frekvensomformer.....              | 16 |
| Varimixer Recipe Manager(VRM).....           | 18 |
| Justering af kedelcentrering .....           | 20 |
| Udskiftning af løfteaktuator.....            | 20 |
| Udskiftning af kontakter løfteaktuator ..... | 20 |
| Udskiftning af rem.....                      | 22 |
| Fejl på mekaniske dele og løsning .....      | 22 |
| Smøreoversigt .....                          | 23 |
| Rengøringsvejledning.....                    | 24 |
| Indhold af overensstemmelseserklæring.....   | 26 |

## **GENERELT**

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdslev.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt, at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual, uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen.
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation.
- Forkert spændingsforsyning til maskinen.
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning.
- Modifikationer af maskinen.
- Reservedele og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model.
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual.

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug, overbelastning eller brugerens manglende overholdelse af vedligeholdelsesinstruktionerne. Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter.

## **UDPAKNING**

Maskinen udpakkes og emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler.

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm, ifyldningstragt, kedel.
- Gummifødder, justerplader.
- Kedelvogn, ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet af maskinen.

Maskinen er fastgjort til pallen med bolte, for at frigøre maskinen fra pallen, skrues de 4 møtrikker af med det medleverede værktøj og boltene hamres ud.



## SIKKERHED

Maskinen må kun bruges, rengøres og vedligeholdes af uddannet personale, der er over 14 år gammel. Overhold altid lokale love og regler, med særlig opmærksomhed på operatørens alder, fysiske og mentale tilstand.

Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 70 dB (A)

Maskinen er konstrueret til professionel brug i køkkener, bagerier med mere.

Maskinen må ikke anvendes i en eksplosiv atmosfære.

Maskinen må kun bruges som beskrevet i denne manual.



Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører.



Elektrisk tilslutning skal udføres af certificeret elektriker.

Der bør altid bruges en løfteanordning, når maskinen skal flyttes.

Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i lodret position.



### Støvende ingredienser:

Bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.

Posen med for eksempel mel åbnes i bunden og nede i kedlen.

Kør ikke op til højeste hastighed for hurtigt.



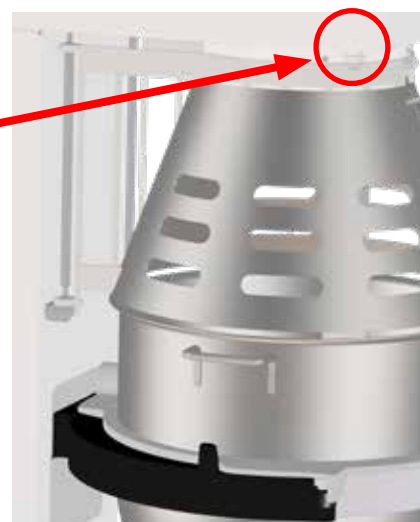
**Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer)**

**Røremaskine og sikkerhedsskærm er udstyret med stærke magneter**

Område med stærke magneter sikkerhedsskærm.



Område med stærke magneter på maskine.



## INSTALLERING AF NY MASKINE

Maskinen placeres således, at der er plads til almindelig brug og vedligehold.

Underlaget for maskine og arbejdsområde skal være fast, jævnt og vandret.

Maskinen skal monteres med gummifødder, som både modvirker rystelser og rustdannelser. Der kan indsættes mellemstykker under maskinens fødder, hvis gulvet ikke er helt plant.

Maskinen stilles direkte på gulvet

### MASKINEN SKAL BOLTES FAST I GULVET

Belastningen pr. ben overstiger ikke:

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

Den omgivende temperatur omkring maskinen må ikke overstige 45 °C.

### Strømtilslutning

Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens højre side.

Maskinen er leveret med strømkabel 3 m længde

### Ibrugtagning

Maskine, kedel, værktøjer, sikkerhedsskærm og ifyldningstragt skal rengøres inden brug – se afsnittet Rengøring på side 6.

### Maskinens nettovægt

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

## **MASKINENS OPBYGNING**

### **Afbryder**

Sikker frakobling af maskinen under rengøring, vedligeholdelse og når den ikke er i brug

### **USB service port**

Til hurtige og sikre softwareopgraderinger, download af opskrifter, datahistorik for arbejdsbelastning

### **VL-5 Betjeningspanel**

Se side 8 for forklaring af betjeningspanelet

### **Nødstop**

#### **Knap for løft**

Knapper i begge sider aktiveres samtidig for løft af kedel.

#### **Sikkerhedsskærm – aftagelig**

Skærmen skal være lukket for at værktøjet kan dreje rundt.

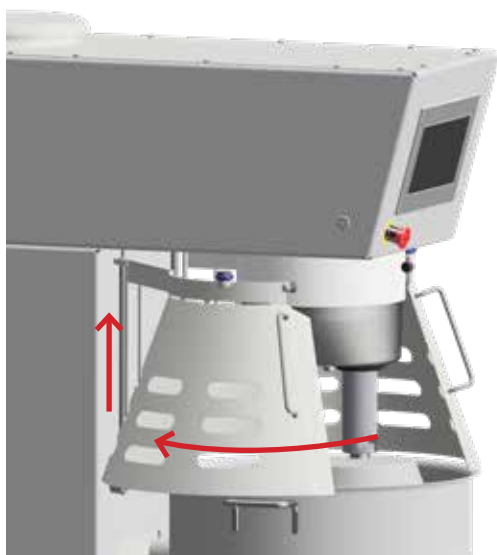
Kedel kan godt hæves med åben skærm, men værktøj roterer (jog'er) kun ved lukket skærm og tohåndsbetjening.

#### **Kedelløft og JOG-funktion**

Maskinen har som standard JOG-funktion. Inden kedlen når sin topposition, begynder værktøjet at rotere for at arbejde sig ned i ingredienserne. Af sikkerhedsmæssige grunde kræver kedelløft tohåndsbetjening.

#### **Kedel detektering med berøringsløs føler**

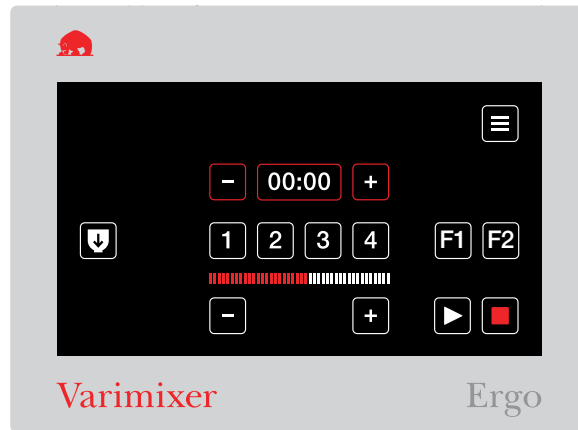
Bagerst på den ene kedelarm er føler for kedel placeret.



#### **Demontering af sikkerhedsskærm**

Skærm demonteres ved at åbne, og derefter løfte skærmen ud af hængslerne. Skærm kan herefter maskinvaskes.

## BETJENING AF MASKINEN



### Inden maskinen startes:

Det ønskede værktøj monteres i bajonetfatningen. Kedlen anbringes i kedelarmene og sikkerhedsskærmen lukkes. For at løfte skålen aktiveres samtidigt de to løfteknapper, placeret på hver side af maskinens øverste del, aktiveringen fortsættes indtil skålen har nået sin øverste position.

Kedlen skal placeres korrekt i kedelbøjlerne, for det er muligt at hæve kedlen. Ved forkert placering, og forsøg på løft, vil display vise EE03. Ved EE03 rettes placering af kedlen.

“JOG” funktion, når kedlen er ca. 20 cm fra topposition begynder værktøjet at rotere i lav hastighed. Værktøjets rotation og løft af kedlen stopper i kedlens topposition.

### Start maskinen:

Tryk for at starte maskinen. Tryk for at øge hastighed. Tryk for at reducere hastighed.

### Fire faste hastigheder:

- Laveste hastighed
- 30% hastighed
- 60% hastighed
- Maksimal hastighed

### Aflæsning af driftstid:

Når maskinen er startet tæller uret op.

Efter 5 sekunder forstørres cifrene.

Ved aktivering af skærm forsvinder de forstørrede cifre.

### Angivelse af driftstid:

Når tiden er sat og maskinen er startet, tæller tiden ned.

Efter 5 sekunder forstørres cifrene.

Driftstid kan indstilles op eller ned ved tryk på eller .

Ønsket drift kan forudindstilles ved tryk på minut cifre eller sekund cifre.

Ønsket driftstid indtastes på det fremkomne tastatur.

### Automatisk kedelsænk:

Kedlen kan køre automatisk ned efter udløb af timer.

Der dobbelt trykkes på kedelknappen for aktivering (dobbelt tryk igen for deaktivering).

Når funktionen er aktiveret blinker kedelknappen.

### Inspektion af ingredienserne under drift:

Ønsker man midlertidigt at stoppe maskinen uden at ændre på driftstiden, kan man standse maskinen på . Maskinen går ned i hastighed for derefter at stoppe, driftstiden stopper. Skærm kan åbnes/lukkes og kedel sænkes/hæves uden tiden 0-stilles Ved ønske om 0-stilling af tid, dobbelt trykkes på stopknappen.

### Kedelsænk:

Når ingredienserne i kedlen er færdigblandet, stoppes maskinen ved tryk på . Kedlen sænkes ved tryk på . Når kedlen har nået bundposition kan sikkerhedsskærmen åbnes.

## BETJENING AF MASKINEN

### Placering af kedel

Når kedlen placeres i røremaskinen, skal kedelarmene være sænket til laveste stilling, kedlen skubbes helt tilbage i armene, ved korrekt placering gives et kortvarigt lydsignal.

OBS. Kedel for ERGO60 og ERGO100 skal roteres korrekt.

Ved manglende signal for korrekt placering kan kedlen ikke køres op og der skrives EE03 i displayet.

### Overbelastning:



Maskinen må ikke overbelastes. Seje og tunge deje kan overbelaste maskinen. Overbelastningen øges yderligere, hvis røreværktøjets hastighed sættes op over det anbefalede, eller der benyttes forkert røreværktøj. Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Længere tids overbelastning vil afbryde maskinen.

Der vises en fejlkode i displayet.

Procedure ved overbelastning:

- Tryk på nødstop
- Åben sikkerhedsskærmen
- Reducer indholdet i kedlen
- Luk sikkerhedsskærmen og frigør nødstop.

Hvis nødstop er blevet aktiveret under arbejde med en fyldt kedel, kan det evt. være nødvendigt at sænke kedlen for at tømme den:

- Frigør nødstoppet for at tilslutte strømmen til maskinen.
- Kedlen sænkes og tømmes.
- Maskinen kan nu betjenes normalt igen.

### Anvisninger for stop af maskinen:

Hvis maskinen er stoppet ved at åbne sikkerhedsskærmen, annulleres fejlmeddelelsen ved at trykke 2 gange på .



Maskinen bør kun stoppes ved tryk på nødstop, når der er tale om en nødsituation.

## PÅFYLDNINGSTRAKT



Når der skal tilsættes ingredienser, mens maskinen kører, skal den medfølgende påfyldningstrakt i rustfri stål benyttes.



## RENGØRING



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Før enhver rengøring skal spændingen til maskinen afbrydes med maskinens afbryder

Som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner har Varimixer A/S, med udgangspunkt i gældende lovgivning, udarbejdet detaljeret rengøringsvejledning. Rengøringsvejledningen er inkluderet til sidst i denne manual og nyeste version findes på [varimixer.com](http://varimixer.com)



## MASKINENS MAKSIMALE KAPACITET

| Kapacitet pr. miks     | Værktøj |    | 60 | 100 | 140 | 200 |
|------------------------|---------|----|----|-----|-----|-----|
| Æggehvider             | Ris     | L  | 3  | 5   | 7   | 10  |
| Flødeskum              |         | L  | 12 | 25  | 35  | 50  |
| Smørcreme frosting +□  |         | L  | 24 | 45  | 63  | 90  |
| Lagkagebunde           |         | Kg | 16 | 26  | 37  | -   |
| Mayonnaise+            |         | L  | 24 | 40  | 56  | -   |
| Kartoffelmos+          | Spartel | Kg | 32 | 54  | 76  | 107 |
| Kager                  |         | Kg | 30 | 55  | 77  | 110 |
| Glaze+                 |         | Kg | 24 | 40  | 56  | 80  |
| Kryddersmør+□          |         | Kg | 18 | 35  | 49  | 70  |
| Frikadellefars+        |         | Kg | 36 | 60  | 84  | 120 |
| Pasta, nudler (50%AR)● | Krog    | Kg | 24 | 45  | 63  |     |
| Dej, hvide (50%AR)●    |         | Kg | 34 | 50  | 70  |     |
| Dej, hvide (55%AR)●    |         | Kg | 35 | 58  | 81  |     |
| Dej, hvide (60%AR)●    |         | Kg | 40 | 65  | 91  |     |
| Dej, fuldkorn (70%AR)  |         | Kg | 36 | 65  | 85  |     |
| Dej, rugbrød+          |         | Kg | 42 | 80  | 112 |     |
| Dej, surdejsbrød       |         | Kg | 36 | 65  | 85  |     |
| Dej, gluten fri        |         | Kg | 28 | 47  | 66  |     |

✦ = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat

□ = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur/bløde, hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne

● = Anbefales til arbejde ved lav hastighed

○ = Anbefales ikke at gå over middel hastighed

Lokale variationer i råvarenes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber med mere.

### AR = Absorption Ratio

(% væske af tørstof)

#### Beregning AR

1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

#### Beregning Tørstof og væske

91 kg Dej hvide, 60% AR

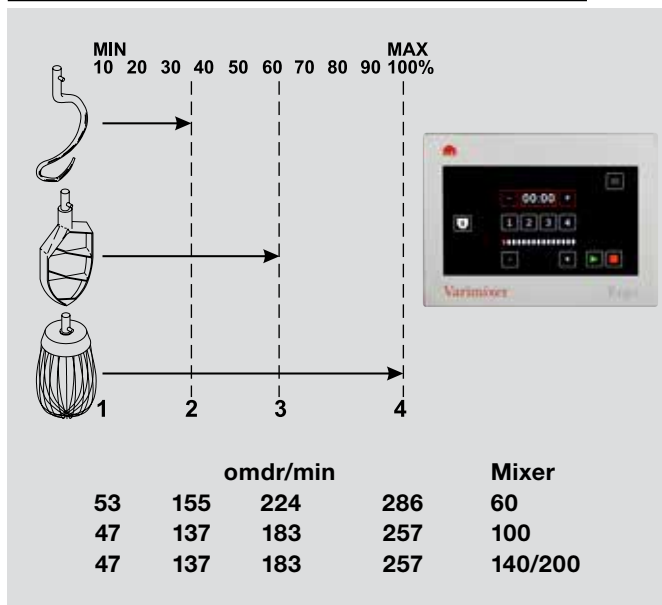
(tabel, maksimum kapacitet for maskine ERGO140)

$$Tørstof = \frac{Max. kapacitet \times 100}{AR + 100}$$

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

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

## ANBEFALEDE MAKS. HASTIGHEDER



### Korrekt brug af værktøjer

#### Korrekte Benutzung der Werkzeuge:



Til fremstilling af kartoffelmos, anbefales det for den hurtigste og mest effektive fremstilling at bruge en specialiseret Rührbesen oder einen Besen mit dicken Drähten benutzen. Alternativ kann der Rührer und dann ein Standardbesen benutzt werden. Besen dürfen nicht gegen harte Gegenstände, wie z.B. den Kesselrand, geschlagen werden. Dies verkürzt wegen zunehmender Verformung die Lebensdauer des Werkzeugs.

## BETJENINGSPANEL

Tryk på minut- og sekundcifre for forudindstilling af tid  
Tid vises i stor ramme efter 5 sekunders kørsel

Favoritknapper til valg af opskrift.  
Kun synlig ved valg af favoritopskrift

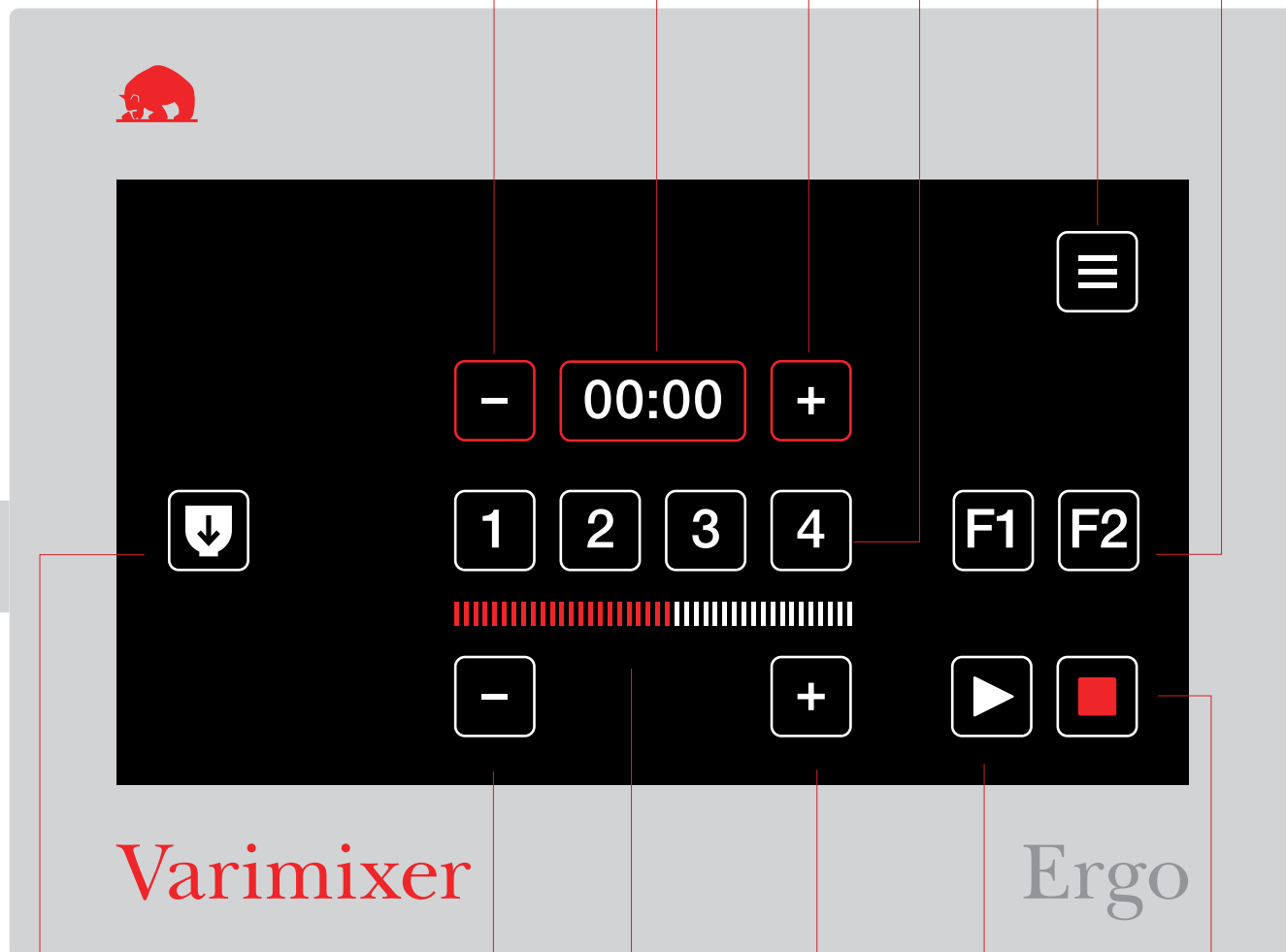


Tid ned

Tid op

Genvej til faste hastigheder

Menu



Varimixer

Ergo

Kedel ned  
Dobbelttryk  
for automatisk  
kedelsænk

Hastighed ned

Hastighed op

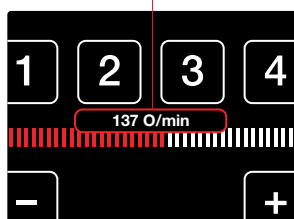
Start

Stop  
Dobbelttryk for  
nulstilling af tid

Kedel op  
Tryk samtidig på begge sider

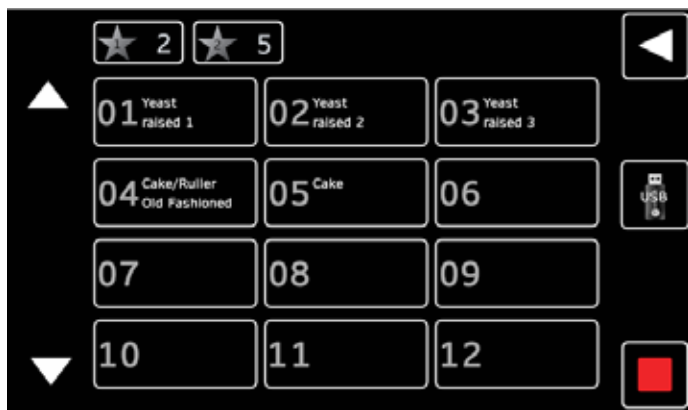
Værdi vises mens omdrejningstal ændres

Kedel op  
Tryk samtidig på begge sider





## SÅDAN AFVIKLES EN OPSKRIFT



### START AF OPSKRIFT

Tryk .

Tryk Opskrift.

Tryk for den ønskede forprogrammeret opskrift.

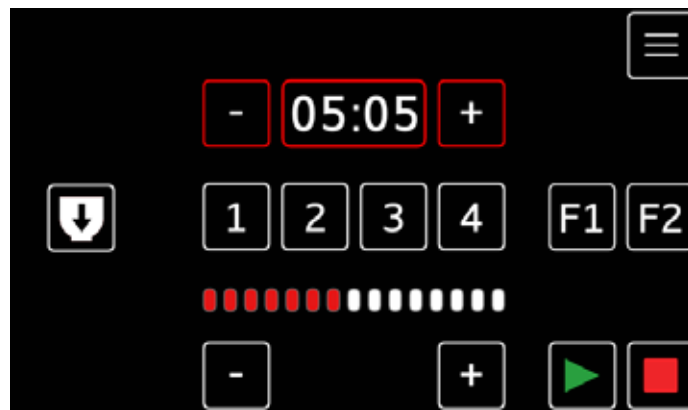
Tryk  for afvikling af opskrift.

Tryk  for standsning af opskrift.

- Ved genstart af valgt opskrift starter afvikling ved den opskriftlinje der blev stoppet ved
- Hvis sikkerhedsskærmen åbnes under afvikling af en opskrift, standser maskinen og skærmen informerer, EE02  
Luk sikkerhedsskærm
- Fejlmelding nulstilles ved dobbelttryk på .

### REDIGER OPSKRIFT

- Hvis PIN kode er aktiveret trykkes  og adgang åbnes med PIN kode **2345**
- Tryk .
- Tryk .
- Tryk knap for det ønskede opskriftnummer
- Tryk overskrift linje for indtastning af opskriftnavn.  
Mulighed for to linjer
- Tryk  for at pause opskriftforløbet. Tekst til pausen kan indtastes i pausefeltet
- Tryk ciffer for O/Min for indtastning af ønsket O/Min for hver opskriftlinje
- Tryk ciffer for minutter og sekunder for indtastning af ønsket tid for hver opskriftlinje
- Tryk på tekstlinje ud for hver opskriftlinje for indtastning af ønsket tekst
-  indsættes i sidste opskriftlinje for automatisk kedelsænk efter endt opskriftforløb

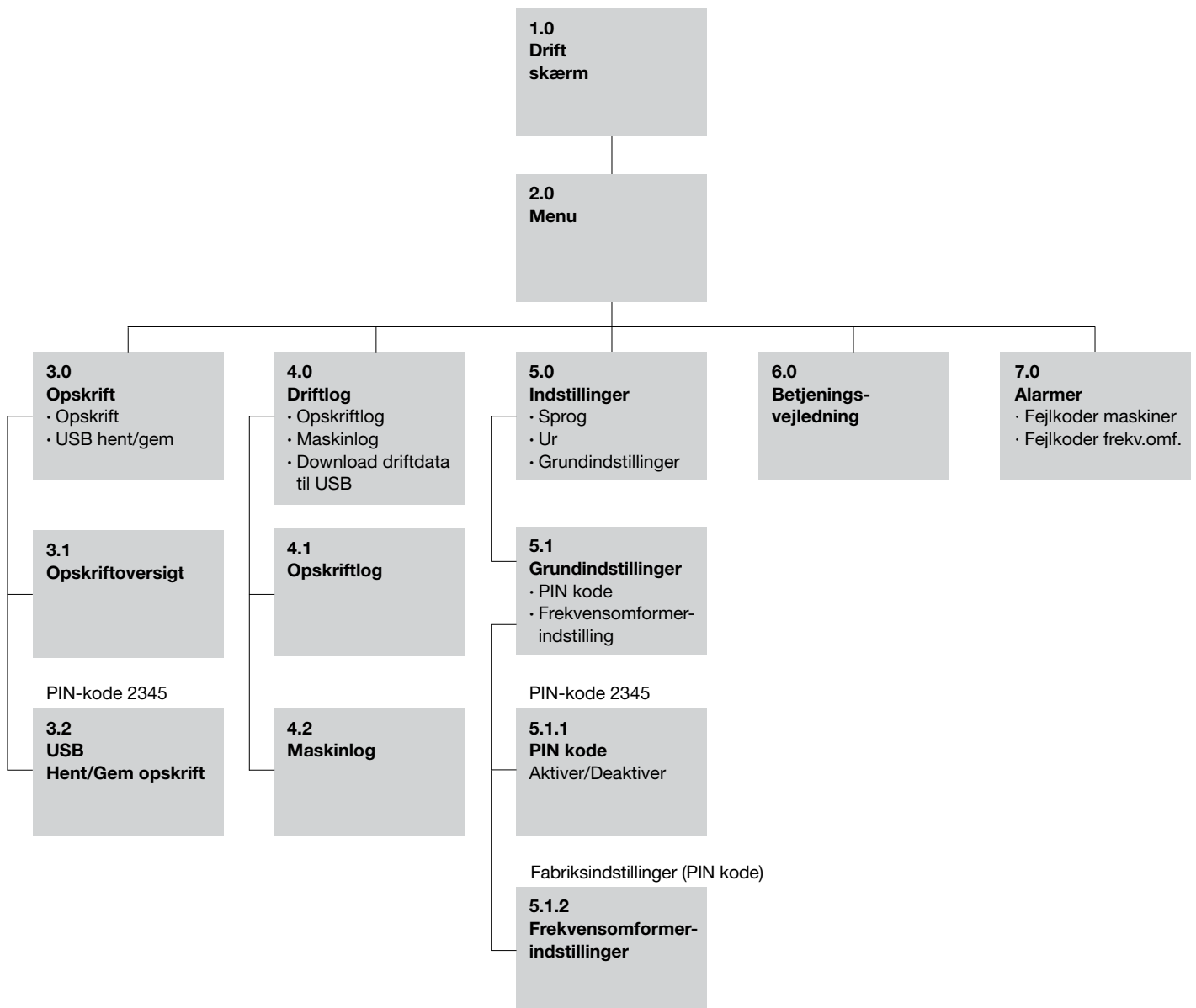


### START AF OPSKRIFT NÅR EN FAVORITKNAP ER PROGRAMMERET

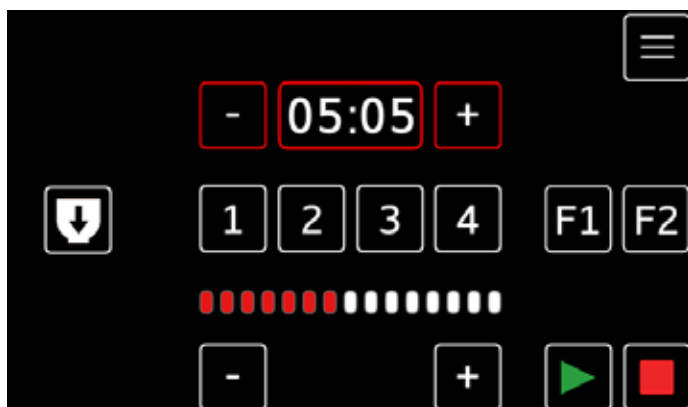
Tryk **F1** eller **F2** for det ønskede favoritprogram

Den valgte opskrift vises på skærmen.

Opskrift kan nu startes ved tryk på .

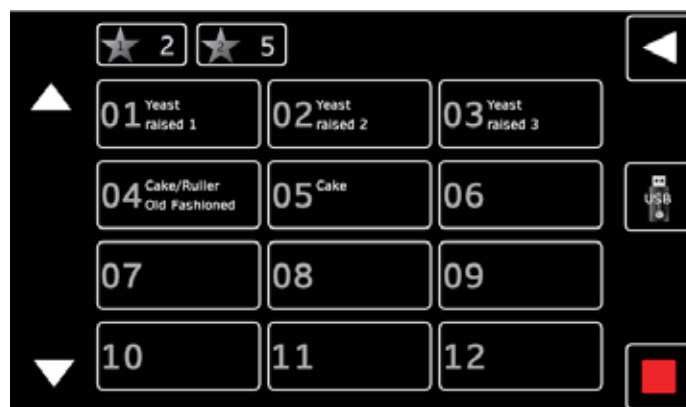
**MENUOVERSIGT**

## MENUOVERSIGT



### 1.0 DRIFTSKÆRM

- Start/stop ved tryk på  / 
- Ved genstart fortsætter timer
- Dobbelttryk  for nulstilling af timer
- For kedelsæk tryk på kedelknap 
- For automatisk sæk, dobbelttryk på kedelknap
- Tryk  for menuoversigt
- Tryk   (Favoritknap) for hurtigt valg af opskrift (favorit skal være aktiveret)



### 3.0 OPSKRIFTOVERSIGT

- Tryk ønsket opskrift for drift
- Tryk tom knap for indtastning af opskrift
- Vælg favoritknap efterfulgt af den ønskede opskrift, for programmering af favoritknap
- Tryk  for retur til Menu



### 2.0 MENU

- Tryk menuknap for ønsket handling
  - Opskrift
  - Driftslog
  - Indstillinger
  - Betjeningsvejledning
  - Alarmer
- Tryk  for returnering til driftsskærm



### 3.1 OPSKRIFT

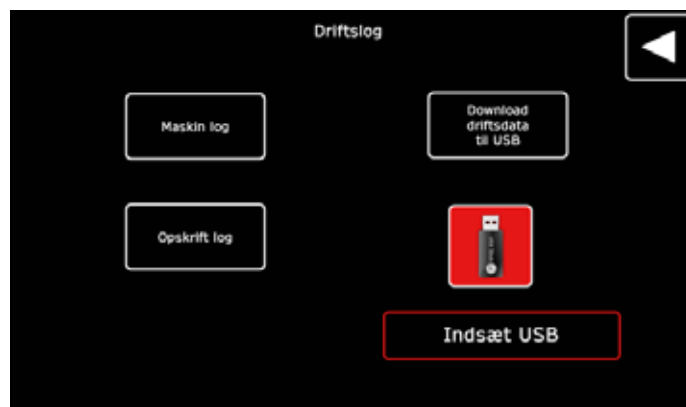
- Tryk  for drift af den valgte opskrift
- Tryk  for stop af valgt opskrift
- Tryk  for sænkning af kedel
- Tryk  for returnering til oversigt over opskrifter
- Tryk  for adgang til programmering af opskrift PIN kode 2345
- Tryk på den værdi eller tekst der ønskes ændret eller indtastet eller tryk på  for at slette en opskrift
- Tryk på  for at gemme ændringer
- Tryk tom knap for indtastning af ny opskrift
- Tryk stjerne for valg af favoritopskrift, efterfulgt af den opskrift der ønskes som favorit. Favorit er valgt
- Tryk  for returnering til oversigt
- Se side 16 vejledning i Varimixer Recipe Manager for detaljeret instruktion i ændring af opskrift på PC

## MENUOVERSIGT



### 3.2 USB HENT/GEM OPSKRIFT

- Indsæt tom USB-hukommelse (FAT32) i USB port bag på maskinen for at hente eller gemme opskrifter
- Tryk [Opskrift -> USB] for kopiering af opskrifter fra mikser til USB-hukommelse
- Tryk [USB -> Opskrift] for kopiering af opskrifter fra USB nøgle til mikser



### 4.0 DRIFTLOG

- Tryk Maskinlog knap for fremvisning af maskinens driftslog
- Tryk Opskrift log for fremvisning maskinens opskriftlog
- Driftsdata downloades på USB nøgle ved indsættelse af nøgle bag på maskinen, og efterfølgende tryk på downloadknap.
- Grøn USB knap indikerer USB nøgle er indsat
- Ikon vises for startet og gennemført download

| Opskrift | Antal [Man-Søn] | Totalt | Max. strøm [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 OPSKRIFT LOG

Ud for hver opskriftnummer aflæses:

- Antal opskrifter startet i perioden man-søn
- Antal opskrifter starter totalt i maskinens tid
- Max belastning for opskrift nr. målt i A[%].  
Maksimal udlæsning er 180%

## MENUOVERSIGT

Maskin log

|                                   | 0:00 - 23:59 | Man-Søn | Måned | Totalt |
|-----------------------------------|--------------|---------|-------|--------|
| Antal starter                     | 0            | 0       | 0     | 0      |
| Driftstid [timer]                 | 0            | 0       | 0     | 0      |
| Antal alarmer                     | 1            | 1       | 1     | 2      |
| Antal max. motorlast              | 0            | 0       | 0     | 0      |
| Antal max. temp. frekvensomformer | 0            | 0       | 0     | 0      |
| Max. motorstrøm [A%]              | 0            | 0       | 0     | 0      |
| Max. motortemp. [°C]              | 0            | 0       | 0     | 0      |

06/07/2022 13:39:48

### 4.2 MASKINLOG

- Aflæs driftdata i det valgte tidsinterval
  - Log data aflæses i intervaller:
  - 0:00-23:59 viser data for indeværende døgn
  - Man-Søn viser data for indeværende uge
  - Måned viser data for indeværende måned
  - Total viser data fra maskinens første start
- Antal starter viser antal tilfælde maskinen har været startet.
- Driftstid viser antal timer maskinen har arbejdet.
- Antal alarmer viser antal tilfælde en alarm har været aktiveret
- Antal maksimum motorlast viser antal tilfælde hvor belastning af motoren har været maksimalt belastet eller overbelastet
- Antal maksimum temperatur frekvensomformer, er antal tilfælde hvor frekvensomformerens temperatur har været for høj
- Max motorstrøm viser den maksimale belastning af frekvensomformer i %. Max værdi er 180%
- Max motortemperatur viser den maksimale temperatur, motoren har opnået målt i °C



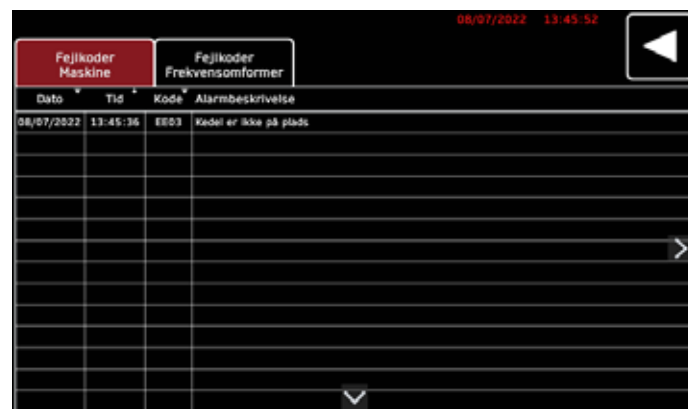
### 5.0 SPROG

- Tryk det ønskede flag for sprogvalg
- Tryk Grundindstillinger for adgang til PIN kode opsætning, samt maskinens grundindstillinger.



### 5.1 GRUNDINDSTILLINGER

- Tryk PIN kode for fra/tilvalg af PIN kode beskyttelse ved ændring af opskrifter
  - for ændring af PIN kode er koden: 2345
- Adgang til Grundindstillinger kræver fabriks-PIN kode. I Grundindstillinger opsættes bl.a. frekvensomformer parametre og skærmindstillinger.
- Indstilling af tid og dato. Tryk på tid/dato for at åbne panel for ændring af tid og dato.



## 7.0 ALARMER

- Fejlkode Maskine:
  - Betjeningsfejl der har forhindret start af maskinen noteres i tabellen med kodebeskrivelse og tidspunkt.
- Fejlkode Frekvensomformer:
  - Fejlkode meddelt af frekvensomformeren noteres i tabellen med kodebeskrivelse og tidspunkt.
- Beskrivelser af fejlkode ud fra kodenr. findes andet sted i vejledningen



**FEJLKODER AFLÆST PÅ BETJENINGSPANEL**

|             | Fejlbeskrivelse                                                                   | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EE01</b> | Løft kedel til topposition                                                        | Løft kedlen til sin arbejdsposition før der trykkes på startknap                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>EE02</b> | Luk sikkerhedsskærm                                                               | 1. Luk sikkerhedsskærm før der trykkes på startknap.<br>2. Luk sikkerhedsskærm.<br>Dobbeltryk  for nulstil af alarm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>EE03</b> | Placer kedel korrekt                                                              | Kontroller om kedlen sidder rigtigt - (Det er muligt at sænke kedlen selvom fejlkoden står i displayet).<br>Hvis/når kedlen sidder rigtigt skubbes den helt tilbage i kedelarmene, den induktive sensor aktiveres herved og kedlen kan løftes.<br>Hvis kontakten mellem sensor og kedel atter brydes, skrives fejlkoden i displayet.<br>I de første 5 sekunder, hvor fejlkoden vises, er det muligt fortsat at løfte kedlen, herefter stopper løftebevægelsen.<br>Kedlen skubbes atter helt tilbage i kedelarmene således at kontakten mellem kedel og sensor genetableres.<br>Fejlkoden forsvinder og kedlen kan igen løftes |
| <b>EE04</b> | Motor er for varm                                                                 | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse.<br>Afvent videre drift til motorens temperatur er faldet til et niveau hvor maskinen kan genstartes.<br>Kontroller hovedmotors eksterne ventilation fungerer korrekt.<br>Reducer belastning, og/eller maskinens omgivelsestemperatur                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EE05</b> | Løftemotor er overbelastet                                                        | Kontroller om løfteaktuator er kørt forbi kontakt og rammer fast endestop.<br>Afmontér løfteaktuator fra kedelarme. Kontroller friktion mellem kedelbøjler og bøjleaksel er OK.<br>Kontroller løftemotor uden den er monteret til kedelbøjler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>EE06</b> | Betjeningspanelet har mistet forbindelsen til frekvensomformer                    | Tilkald teknikker.<br>Årsag kan være fejl på ledningsføring, betjeningspanel eller frekvensomformer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>EE07</b> | Der er fundet fejl i frekvensomformer.<br>Se betjeningsvejledning for instruktion | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse. Kontakt teknikker for løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>EE08</b> | Frekvensomformer er for varm                                                      | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse.<br>Afvent videre drift til frekvensomformer-temperatur er faldet til et niveau hvor maskinen kan genstartes.<br>Reducer belastning, og/eller maskinens omgivelsestemperatur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EE09</b> | For lav forsyningsspænding.<br>Se betjeningsvejledning for instruktion            | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse. Tilkald teknikker                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>EE10</b> | For høj forsyningsspænding.<br>Se betjeningsvejledning for instruks.              | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse. Tilkald teknikker                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>EE15</b> | 2-hånd synkroniseringsfejl                                                        | Se betjeningsvejledning for instruks.<br>Tilkald teknikker<br>Fejl på knapper for løft af kedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OL01</b> | Kontinuerlig overbelastning                                                       | Aflæs Fejlkoder frekvensomformer (skærm 7.1) for detaljeret fejlbeskrivelse.<br>Procedure ved overbelastning <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk på nødstop</li> <li>• Åben sikkerhedsskærmen</li> <li>• Reducer indholdet i kedlen</li> <li>• Luk sikkerhedsskærmen og frigør nødstop</li> </ul> Efter kort tid skifter displayet tilbage til normaltilstand og maskinen kan startes igen                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OL02</b> | Periodisk overbelastning                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OL03</b> | Blokeret overbelastning<br>Mindre end 100 O/min og fuld moment                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**ELEKTRISK DOKUMENTATION**

Kontakt forhandleren ved behov for elektrisk dokumentation.

**FEJLKODER VIST I FEJLLOG**

| <b>Frekvensomformer-fejlkode oversigt</b><br><b>Kode nr. aflæses på betjening panel under alarmer</b> |                                                |                                                     |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>HMI kode</b>                                                                                       | <b>Fejlbeskrivelse</b>                         | <b>Årsag</b>                                        | <b>Handling</b>                                            |
| E0010                                                                                                 | Frekvensomformer overtemperatur                | Omformer køleplade er for varm                      | Kontroller køleventilator/<br>Reducer belastning af mikser |
| E0011                                                                                                 | Intern FI overtemperatur                       | Frekvensomformer er internt for varm                |                                                            |
| E0020                                                                                                 | Overtemperatur motortermistor                  | Motor er for varm                                   |                                                            |
| E0021                                                                                                 | Motor overtemperatur I <sup>2</sup> t          |                                                     |                                                            |
| E0022                                                                                                 | Motor overtemperatur I <sup>2</sup> t          |                                                     |                                                            |
| E0030                                                                                                 | I <sup>2</sup> t overstrømsgrænse              | Frekvensomformer har trukket mere strøm end tilladt | Reducer belastning af mikser                               |
| E0031                                                                                                 | Chopper overtemperatur I <sup>2</sup> t        | For højt målt strømniveau målt i bremsemodstande    | Kontakt teknikker                                          |
| E0032                                                                                                 | IGBT overstrøm - 125%                          | Frekvensomformer har trukket mere strøm end tilladt | Reducer belastning af mikser                               |
| E0033                                                                                                 | IGBT overstrøm hurtig - 150%                   | Frekvensomformer har trukket mere strøm end tilladt |                                                            |
| E0040                                                                                                 | Overstrømsmodul                                | Frekvensomformeren måler internt for strømniveau    | Kontakt teknikker                                          |
| E0041                                                                                                 | Overstrømsmåling                               |                                                     |                                                            |
| E0050                                                                                                 | Overspænding UZW                               | Bremsemodstand kan være fejlbehæftet                |                                                            |
| E0051                                                                                                 | Net overspænding                               | Forsyningsspænding er for høj                       |                                                            |
| E0060                                                                                                 | Frekvensomformer ladefejl                      | Forsyningsspænding er for lav                       |                                                            |
| E0061                                                                                                 | Forsyning underspænding                        |                                                     |                                                            |
| E0070                                                                                                 | Forsyning fasefej                              | En fase i forsyning er fejlbehæftet                 |                                                            |
| E0080                                                                                                 | Parameter fejl - maximum EEPROM<br>overskredet | Frekvensomformeren har tabt parametrene             |                                                            |
| E0081                                                                                                 | Inverter type ej korrekt                       | Fejl i EEPROM                                       |                                                            |
| E0083                                                                                                 | EEPROM KSE fejl                                |                                                     |                                                            |
| E0084                                                                                                 | Intern EEPROM fejl                             |                                                     |                                                            |
| E0087                                                                                                 | EEPROM kope ikke den samme                     |                                                     |                                                            |
| E0100                                                                                                 | Bus Timeout                                    | BUS kommunikationsfej                               |                                                            |
| E0102                                                                                                 | Bus Timeout Option                             |                                                     |                                                            |
| E0104                                                                                                 | Init error Option                              |                                                     |                                                            |
| E0101                                                                                                 | System fejloption                              |                                                     |                                                            |
| E0103                                                                                                 | System fejloption                              |                                                     |                                                            |
| E0105                                                                                                 | System fejloption                              | I/O fejl                                            |                                                            |
| E0106                                                                                                 | System fejloption                              |                                                     |                                                            |
| E0107                                                                                                 | System fejloption                              |                                                     |                                                            |
| E0109                                                                                                 | Modul mangler/P120                             | Parameter fejl                                      |                                                            |
| E0110                                                                                                 | Customer terminal                              | EMC fejl                                            |                                                            |
| E0120                                                                                                 | External watchdog                              | Overvågning har fundet en fejl                      |                                                            |
| E0121                                                                                                 | Drive switch-off limit                         | Frekvensomformer er overbelastet                    | Reducer belastning af mikser                               |
| E0122                                                                                                 | Generator switch-off limit                     |                                                     |                                                            |
| E0123                                                                                                 | Momentgænse                                    | Moment/strømgrænse er overskredet                   | Kontakt teknikker                                          |
| E0124                                                                                                 | Strømgrænse                                    |                                                     |                                                            |
| E0125                                                                                                 | Lastovervågning                                | Frekvensomformer er overbelastet                    | Reducer belastning af mikser                               |
| E0128                                                                                                 | Analog ind minimum                             | Signalfej                                           | Kontakt teknikker                                          |
| E0129                                                                                                 | Analog ind maksimum                            |                                                     |                                                            |
| E0130                                                                                                 | Encoder fejl                                   |                                                     |                                                            |
| E0131                                                                                                 | Speed slip fejl                                | Motor kan ikke opnå det forventede omdrejningstal   |                                                            |
| E0132                                                                                                 | Shut-down monitoring                           |                                                     |                                                            |
| E0160                                                                                                 | Motorfasefej                                   | Motoren mangler en fase                             |                                                            |
| E0161                                                                                                 | Magnetiseringsstrømsovervågning                | Fejl i forsyningsspænding                           |                                                            |
| E0180                                                                                                 | Fejl i sikkerhedspulser                        | Puls fejl                                           |                                                            |
| E0190                                                                                                 | Parameter identifikation                       | Motorkontrol                                        |                                                            |
| E0191                                                                                                 | Star/Delta ej korrekt                          |                                                     |                                                            |

Denne side er bevidst tom

## VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) BRUGERVEJLEDNING

VRM er et værktøj der gør det muligt at skrive nye, eller redigere eksisterende opskrifter på PC.

Den færdige opskrift gemmes på en USB-hukommelse, der efterfølgende tilsluttes maskinen for overførsel ved hjælp af betjeningspanelet på mikseren.

VRM-program hentes fra [varimixer.com](http://varimixer.com)

### 1. Overførsel fra mikser til USB-hukommelse

Når en ny opskrift til mikseren skrives, eller en eksisterende opskrift skal tilpasses, startes med overførsel af opskriftfil fra mikseren til en USB-hukommelse.

1.1 Tilslut USB-hukommelse til stik placeret bag på maskinen.

1.2 Vælg på maskinens betjeningspanel:

1.2.1 Menu

1.2.2 Opskrift

1.2.3 USB (PIN kode 2345 indtastes.

USB knap på betjeningspanel lyser grøn)

1.2.4 Opskrift -> USB

se også 3.2

PIN kode beskyttelse kan til- eller fravælges, se 5.1.



### 2. Arbejd med opskriftfil i Varimixer Recipe Manager (VRM)

2.1 Åben opskriftfil fra USB-hukommelse i VRM

2.1.1 Åben Varimixer Recipe Manager i Excel, se 3. aktiver makroer

2.1.2 Tryk på Import file for at overføre opskriftfil fra

USB-hukommelse til VRM. Filnavn er 00003\_Recipelist

2.1.3 Marker mikser størrelse i afkrydsningsfeltet.

60 eller 100/140

2.1.4 For at rette i den overførte opskriftfil, tryk Edit recipe.

Brugerflade til ændring af opskrifttrin åbner.

2.1.5 Efter afsluttet opskriftændring overføres opskrift-

filen til USB-hukommelse ved tryk på Export file

2.2 Redigering af den overførte opskriftfil.

2.2.1 Redigering af en opskriftlinje startes ved dobbelt-klik på opskriftlinjen, alternativt marker linjen og tryk på Edit.

2.2.2 Øvrige redigeringsfunktioner læses i figur 1

2.2.3 Efter endt redigering trykkes på Save knap og derefter Close

2.2.4 Den redigerede opskriftfil er nu klar til overførsel til USB nøgle og mikser

2.3 Overførsel af opskrift fra USB-hukommelse til mikser

2.3.1 Efter afsluttet redigering af opskriftfil, overføres filen til USB-hukommelse, og derefter til maskinen

2.3.2 Indsæt USB-hukommelse i PCens USB port

2.3.3 Tryk på Export file i VRM. Accepter overskrivning af den eksisterende fil. Den redigerede opskriftfil er nu

gemt på USB-hukommelse

2.3.4 Indsæt USB-hukommelse i porten placeret bag på mikseren

2.3.5 Vælg på mikserens betjeningspanel:

2.3.5.1 Menu

2.3.5.2 Opskrift

2.3.5.3 USB (PIN kode 2345 indtastes. USB knap lyser grøn)

2.3.5.5 Tryk opskrift -> USB for overførsel

2.3.5.6 Kvittering viser at opskriftfilen er overført

De nye opskrifter kan nu kontrolleres i opskriftoversigten på maskinen. Se menuoversigt i betjeningsvejledning billede 3.0.

### 3. Aktiver Excel til at arbejde med makroer

Excel skal indstilles til at arbejde med makroer, for at tillade Excel at arbejde med Varimixer Recipe Manager.

1. File

2. Options

3. Trust center

4. Trust center settings

5. Macro setting

6. Enable trust VBA-projects

### 4. Håndtér mere end én opskriftfil

Varimixer Project Manager kan håndtere én opskriftfil.

Denne fil har altid navnet 00003\_Recipelist.

Ved behov for flere opskriftfiler gemmes forskellige opskriftfiler med samme navn (00003\_Recipelist) i forskellige mapper, hvor de forskellige mapper har forskellige navne.

## VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM)-BRUGERFLADE

- A Recipe No.**  
Der kan vælges 24 individuelle opskriftsprogrammer
- B Step No.**  
Hver opskrift kan indeholde op til 9 opskriftlinjer
- C Active**  
Active beskriver om den aktuelle opskriftlinje indgår i opskriften ved et grønt flueben, eller er fravalgt ved et rødt kryds
- D Pause**  
Ved flueben i Pausefeltet, aktiveres en pause efter opskriftlinjen er udført. Forklarende tekst kan skrives i Pause text felt
- E Auto bowl down**  
Ved flueben i Auto bowl down, sænkes kedlen automatisk efter opskriftlinjen er udført
- F Tool speed**  
Omdrejningstal for værktøjet indskrives.  
60l: 58-288 o/min. 100/140l: 47-257 o/min
- G Min/Sec**  
Drift tid for den specifikke opskriftlinje indtastes i minutter og sekunder
- H Pause text**  
Tekst skrives for den specifikke pauselinje
- I Recipe step text**  
Tekst skrives for den specifikke opskriftlinje
- J Recipe headline**  
Opskrift overskrift skrives på 1 eller 2 linjer
- K Indtast data**  
Data for hver opskriftlinje indtastes i arbejdsfeltet
- L Num steps**  
Antal linjer i opskriften indtastes
- M** Indtastninger aktiveres/gemmes/slettes.  
Recipe Manager lukkes ved tryk på Close

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   | ""                    | ""         |
| 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: ""

About Cancel Edit Save Delete Close

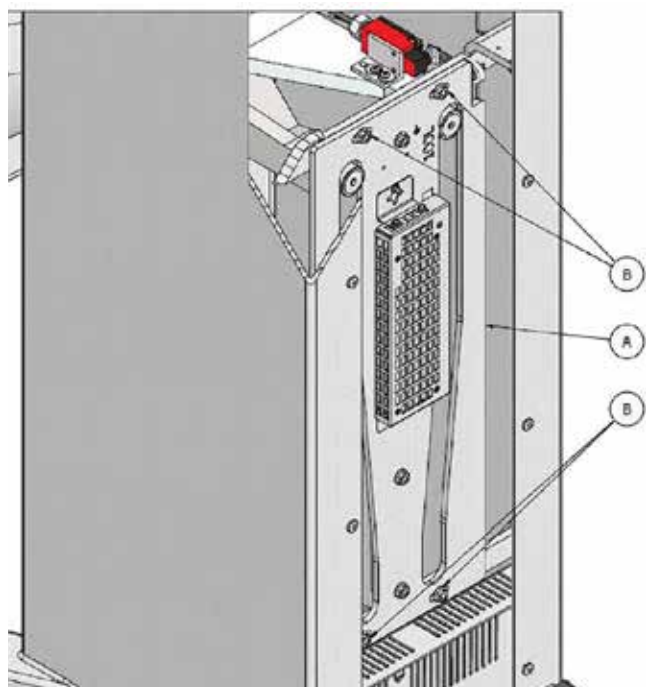
## JUSTERING AF KEDELCENTRERING

Start med at finde den nuværende kedelcentrering:

1. Monter spartel og kedel og kør kedelbøjlerne op til normal arbejdsposition.
2. Afbryd maskinen på hovedafbryder på bagside af maskinen
3. Åben sikkerhedsskærmen, med hånden drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedel måles.

### Justering:

4. For adgang til bøjlestyrepladen (A) fjernes bagbeklædningen.
5. Skrue (B) løsnes, og bøjlestyrepladen flyttes i den ønskede retning. Igen drejes spartlen rundt og afstanden mellem spartel og kedel måles.
6. Når kedlen er centreret spændes bøjlestyrepladen fast i den ny position og bagbeklædningen skrues på.



## UDSKIFTNING AF LØFTEAKTUATOR

Kedelarme køres tomme til øverste position.

Kedelarme køres ned til en passende aflastning etableret ca. midtvejs.



**OBS HØJ VÆGT!** Kedelarmene skal aflastes forsvarligt inden løfteaktuator demonteres.

- Afbryd maskinen på hovedafbryder på bagside af maskinen
- Demonter de tre stik til kontakterne på løfteaktuator.
- Løfteaktuator demonteres fra kedelarmene ved at fjerne splitter og aksel.
- Fjern split i toppen løfteaktuator.
- Demonter kablet til løfteaktuator og løft den ud af maskinen.
- Monter den nye løfteaktuator.
- Hvis det nederste aktuator beslag udskiftes, bruges

Loctite 638 til låsning af beslaget.

- Tilslut maskinen til strøm.
- Følg herefter afsnittet "Finjustering aktuatorkontakter".
- 

## UDSKIFTNING AF AKTUATORKONTAKTER

På løfteaktuator er placeret 3 kontakter, som styrer kedlens positioner. I tilfælde af fejl på kontakt, opmærkes den fejlbehæftede kontakt og ny kontakt monteres, vær opmærksom på forbindelse og ledningsføring, den nye kontakt placeres ifølge mærkning og **fig. 3**.

Nedenstående vejledning følges for at sikre den rette position af kontakten.

Finjustering af aktuatorkontakter

- Kontroller at kontakternes placering stemmer overens med målene **fig. 3**.
- Forbind kontakterne med de tilhørende kabler
- Justering af de tre kontakter skal foregå i nedenstående rækkefølge:

### 1 Justering af øverste kontakt

(Kedlens øverste position)

- Kontakten skal være placeret i overensstemmelse med målet **fig. 5**.
- Kedlen køres opad til placering, der stemmer overens med målet X, **fig. 5**.
- Den øverste kontakt justeres opad indtil LED på kontakt lyser.

### 2 Justering af løftekontakt

- Se modstående side **fig. 4**.

### 3 Justering af aktuatorkontakt for JOG bevægelsen

- Denne kontakt B, **fig. 3**, er bestemmende for hvornår maskinens JOG bevægelse starter, se også afsnittet "Kedelløft og JOG-funktion", side 4.
- Kontakten skal være placeret i overensstemmelse med **fig. 3** og behøver ikke yderligere justering.

### 4 Justering af nederste aktuatorkontakt

- Denne kontakt C, **fig. 3**, er bestemmende for kedlens nederste position.
- Kontakten skal være placeret i overensstemmelse med målet **fig. 3**.
- Kedlen køres nedad til placering, der stemmer overens med målet Y, **fig. 5**.
- Den nederste aktuatorkontakt justeres nedad indtil LED på kontakt lyser.

Fig. 3 Placering af aktuatorkontakter

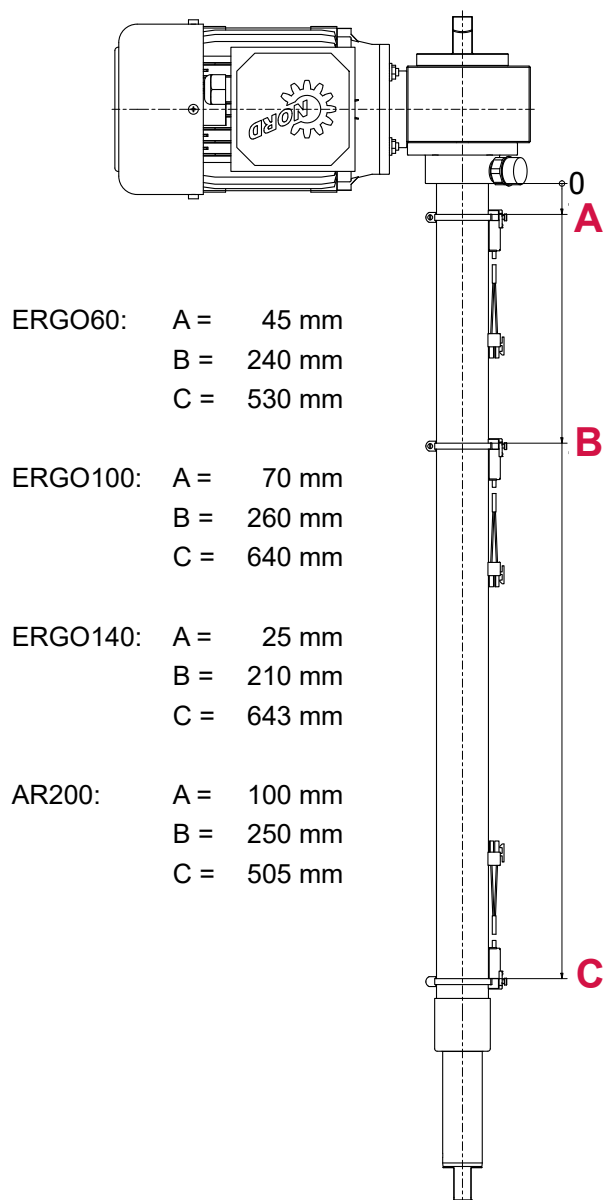
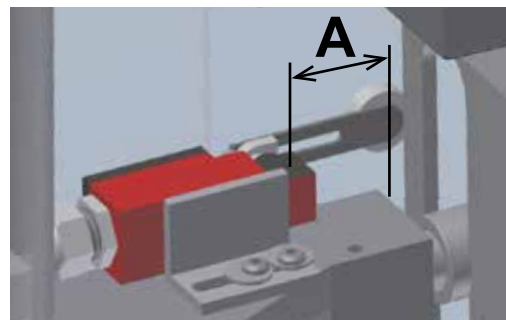
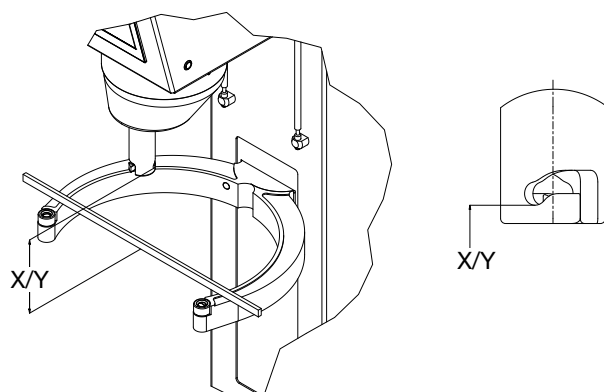


Fig. 4 Justering af løftekontakt



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

Fig. 5 Måling af Kedelhøjde



X = øverste position

Y = nederste position

Måles fra undersiden af bajonethullet til den flade på kedelarmene, som kedlen hviler på.

|         |            |            |
|---------|------------|------------|
| ERGO60  | X = 178 mm | Y = 663 mm |
| ERGO100 | X = 244 mm | Y = 807 mm |
| ERGO140 | X = 303 mm | Y = 919 mm |
| AR200   | X = 378 mm | Y = 780 mm |

## UDSKIFTNING AF REM

Den gamle rem kan fjernes ved at løsne remstrammer.

### MONTAGE AF NY REM

1. Læg remmen i skivesporet.
2. Spænd remmen via remstrammer
3. Remmen spændes indtil der med et tryk på ca. 9 kg (F) kan måles en udbøjning på remmen på ca. 9 mm (dL), se fig 2.
4. Kør maskinen med belastning svarende til alm. produktion i ca. 10 min.
5. Kontroller remspænding ved at måle udbøjningen. Hvis udbøjningen har ændret sig foretages opspændingen igen som beskrevet i punkt. 3.

Remspænding kontrolleres med 6 måneders mellemrum.

For lille remspænding = for højt slid på rem

For høj remspænding = stort slid på lejer

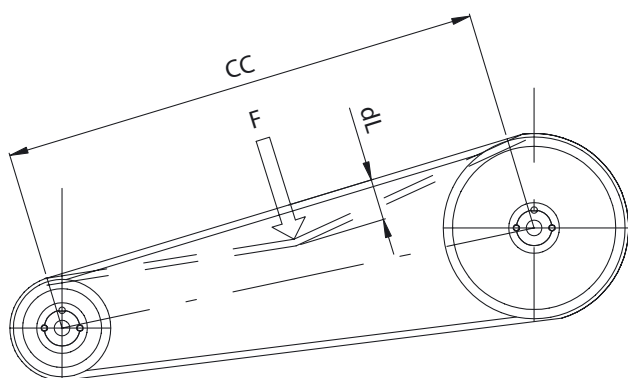


Fig. 2. Remspænding.

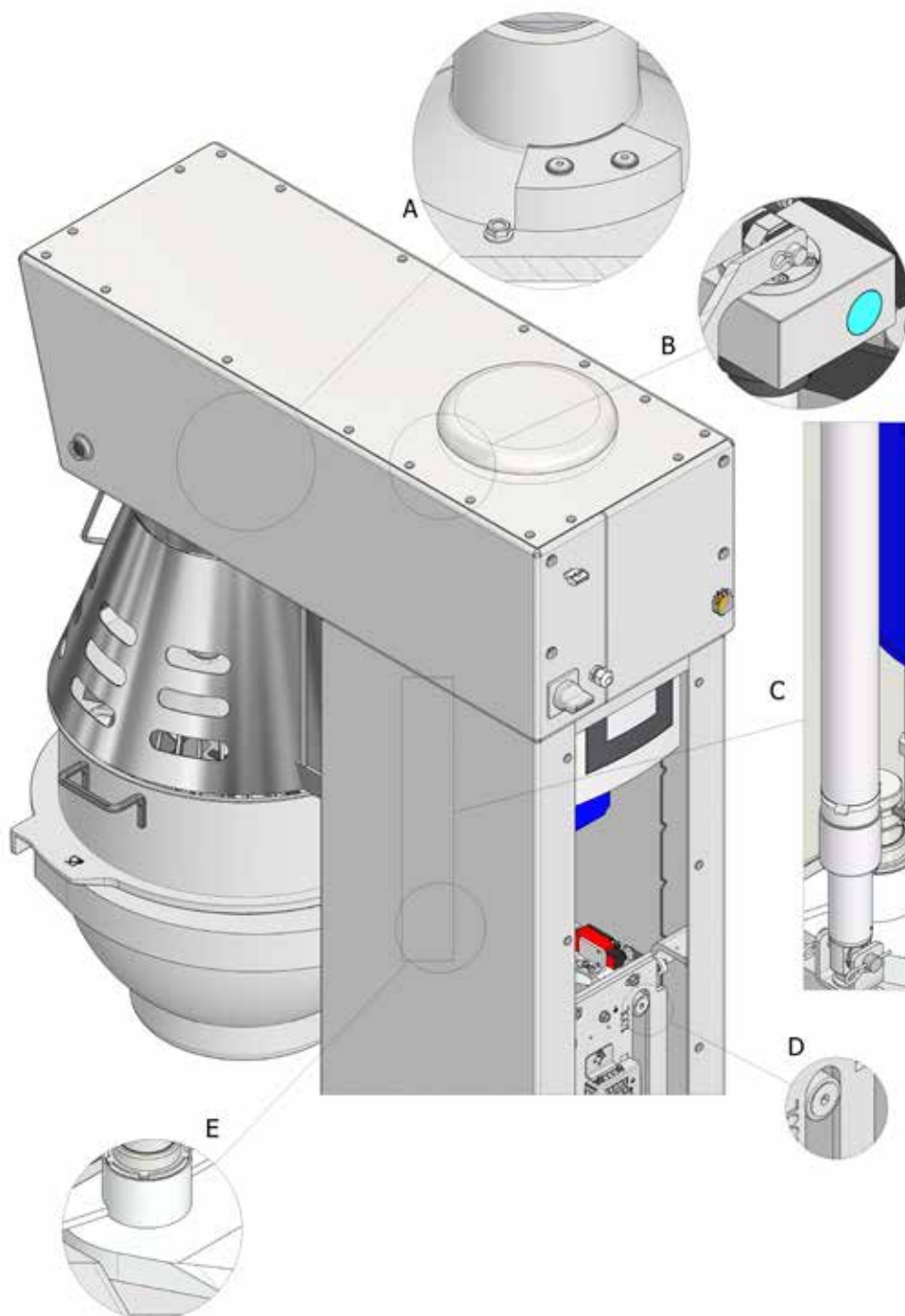
## FEJL PÅ MEKANISKE DELE OG LØSNING

| Fejl på mekaniske dele            | Løsning                                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Værktøj slår mod siderne af kedel | Kontroller indstilling af kedelcentrering<br>Kontroller værktøj |
| Værktøj slår mod bund af kedel    | Kontroller indstilling af kedelhøjde                            |
| Mislyde fra løfteaktuator         | Tilkald teknikker.                                              |



**SMØREOVERSIGT**

| Område        | Placering | Varimixer nr. | Olie/fedt type     | Forklaring                                                          | Hyppighed                 |
|---------------|-----------|---------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Bøjleaksel    | E         | SM713         | Molykote G-1502 FM | Aftag bagbeklædning, smør bøjleaksel og kulissespor                 | 30.000 starter/eller 3 år |
| Kulissestyr   | D         |               |                    |                                                                     |                           |
| Rørehoved     | A         |               |                    | Kun ved reparation af rørehoved, skal udføres af autoriseret montør | Levetidssmurt             |
| Løfteaktuator | C         |               |                    |                                                                     |                           |



## Rengøringsvejledning til Varimixer ERGO60-100-140 og AR200.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevareproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning<sup>1</sup>, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. \*

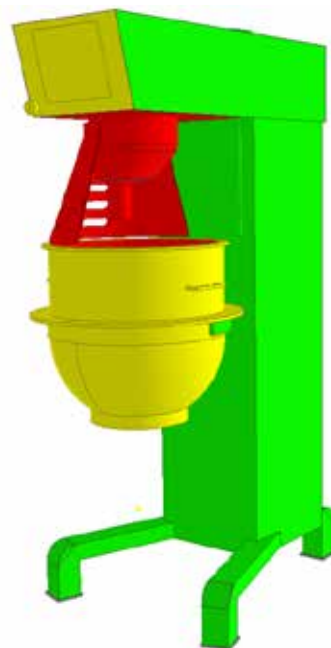
Røremaskinens dele består hovedsageligt af rustfrit stål EN1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl<sup>-</sup>) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal røremaskinen altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.

Kedelringen og udvalgte værktøjer er fremstillet i aluminium:

- For vask af aluminium skal pH holdes mellem 5,0 og 8,0.

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres alle røremaskinens sikkerhedsskærme og værktøjer.



|   |                                                                                                                                         |                                                                                                                             |                                                                                                                                          |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| * |  <b>Ikke fødevare kontaktzone.</b><br>= Lille risiko. |  <b>Splash zone.</b><br>= Moderat risiko. |  <b>Direkte fødevare kontaktzone.</b><br>= Høj risiko. |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Rengøringen trin for trin

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kedel.</b>            | Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand.<br>Kedlen kommes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste.<br><b>Obs! Kedelringen er af aluminium.</b>                                                                                                                                                        |
| <b>Værktøjer.</b>        | Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand.<br><b>Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande.</b><br>Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask.<br><b>Obs! Enkelte værktøjer kan være i af aluminium.</b> |
| <b>Sikkerhedsskærme.</b> | Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Bajonethus.</b>       | Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevare rester.<br>Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.                                                                                                                                                                                 |
| <b>Frontpanel.</b>       | Frontpanelet kan afvaskes med skum, i forbindelse med vask af røremaskinen/stativet. Alternativt aftørres frontpanelet med let opvredet klud. Husk nødstoppet.                                                                                                                                                                                  |

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

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Røremaskinen/<br/>stativ.</b> | <p>Afvaske altid røremaskinen med kedelbøjlerne i både åben og lukket position. Røremaskinen er klassificeret til IP53. Røremaskinen tåler vaske med skum.</p> <p><b>Obs! Skummet må ikke forblive på maskinens stål,</b> udover den anbefalede virketid for rengøringsmidlet. Røremaskinen skal efterskylles med rent vand af drikkevandskvalitet, <u>uden tryk</u>, påført i en vinkel under 60°, svarende til moderat regn.</p> <p><b>Obs! Røremaskinen må aldrig efterskylles med vand med tryk.</b></p> |
| <b>Kedelbøjle.</b>               | <p>Afvaske altid kedelbøjlerne i både åben og lukket position.</p> <p>Kedelbøjlerne afvaskes, som ved vask af røremaskinen/ stativet.</p> <p>Eftertør rullerne for kedelfanget, for aflejring af vand og rengøringskemi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Opbevaring.</b>               | <p>Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen.</p> <p><b>Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                  |

## Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerheden af det færdige produkt.

**Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.**

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør derfor altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

**Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.**

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

## Syrefast rustfrit stål

Ved produktion af stærkt syre- og/eller saltholdige produkter, samt ved rengøring hvor der benyttes stærk kemi, anbefales det at købe røremaskinens kedler og værktøjer i syrefast rustfrit stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfrit stål er mere korrosionsbestandigt og tåler til sammenligning klorid (Cl<sup>-</sup>) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.

## IP-54

Ønskes det at efterskylle røremaskinen, med rent vand af drikkevandskvalitet, fra alle vinkler og ved hyppig rengøring med vand fra slange, overrisling eller damp, anbefales det at købe røremaskinen i IP-klasse 54.

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

DK  
EN  
DE  
FR  
NL  
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, pooblašene 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 järgmistele 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/klausule zharmonizowanych norm europejskich  
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu  
veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

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

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

EN 1672-2 :2020

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



# Varimixer

---

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

