



ERGO

Gebrauchsanleitung



ERGO60, ERGO100,
ERGO140, AR200
VL-5



Varimixer

DE

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 21060-1803
Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung
2023 06 13

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeines	2
Auspacken	2
Sicherheit	3
Installation einer neuen Rührmaschine	3
Aufbau der Rührmaschine	4
Bedienung der Rührmaschine	5
Einfüllschütte	6
Reinigung	6
Höchstkapazität der Maschine	7
Empfohlene Höchstgeschwindigkeiten	7
Bedienfeld	8
So führen Sie ein Rezept aus	9
Menüübersicht	10
Fehlercodes Maschine	15
Fehlercodes Frequenzumrichter	16
Varimixer Recipe Manager (VRM)	18
Einstellung der Kesselzentrierung	20
Austausch des Hubantriebs	20
Austausch der Hubkontakte	20
Austausch eines Antriebsriemens	22
Liste der mechanischen Fehler und Lösung	22
Schmierplan	23
Reinigungsanleitung	24
Inhalt der Konformitätserklärung für Maschinen	26

ALLGEMEINES:

Dieses Handbuch ist als integraler Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufzubewahren.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine ist es wichtig, diese Anleitung, insbesondere den Abschnitt zur Benutzersicherheit, gründlich zu lesen.

Der Hersteller kann das Produkthandbuch aktualisieren, ohne diese Kopie des Handbuchs zu aktualisieren.

Der Hersteller haftet nicht für Fehler, die verursacht werden durch:

- Unvorsichtigen, unsachgemäßen oder falschen Umgang mit der Maschine.
- Unübliche Verwendung (nicht für die im Handbuch beschriebenen Zwecke).
- Falsche Installation.
- Falsche Stromversorgung der Maschine.
- Nichtbeachtung der Wartungshinweise.
- Modifikationen an der Maschine.
- Ersatzteile und Zubehör, die nicht original oder für dieses Modell ausgewiesen sind.
- Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch.

Bei Störungen an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Missbrauch, Überlastung oder Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen durch den Benutzer entstanden sind.

AUSPACKEN:

Das Auspacken der Maschine und die Entsorgung der Verpackung sind nach den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Vor dem Herunternehmen der Maschine von der Palette überprüfen, ob alle Teile an der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm, Einfüllschacht, Kessel.
- Gummifüße, Distanzstücke zur Höhenverstellung.
- Kesselwagen, Besen, Rührbesen, Haken und Schaber mit Klinge, sofern dieses Zubehör bei der Bestellung ausgewählt wurde.

Die Maschine ist mit vier Schrauben an der Palette befestigt. Um die Maschine von der Palette zu lösen, die 4 Muttern mit dem mitgelieferten Werkzeug lösen und die Schrauben herausklopfen.



SICHERHEIT:

Die Maschine darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren bedient, gereinigt und gewartet werden. Halten Sie sich immer an die örtlichen Gesetze und Vorschriften. Achten Sie besonders auf das Alter, die körperliche und geistige Verfassung des Bedieners.

Der konstante Geräuschpegel am Arbeitsplatz des Bedieners liegt unter 70 dB (A).

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen, Gastronomie und Bäckereien vorgesehen.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Rührmaschine darf nur wie in dieser Anleitung angegeben verwendet werden.



Die Rührmaschine ist für die Zubereitung von Produkten bestimmt, die bei der Verarbeitung keine Reaktionen hervorrufen oder Stoffe abgeben, die für den Benutzer nachteilig sein können.



Vorsicht Verletzungsgefahr! Nicht bei laufender Rührmaschine mit den Fingern in den Kessel greifen.



Der elektrische Anschluss darf nur von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden.

Zum Bewegen der Maschine sollten immer Hebezeuge verwendet werden.

Wenn die Maschine bewegt wird, sollte sie sich immer in vertikaler Position befinden.



Pulverförmige Zutaten:

Nicht aus großer Höhe in den Kessel gießen.

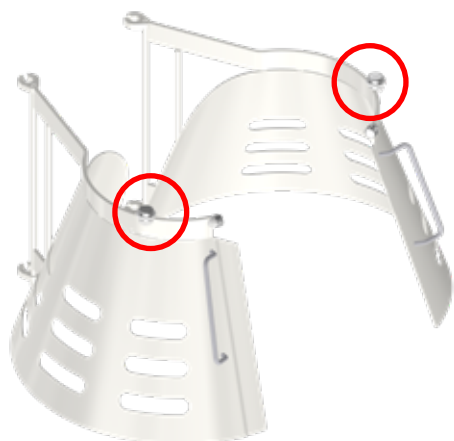
Mehlbeutel sollten z. B. unten im Kessel geöffnet werden.

Nicht zu schnell auf die Höchstgeschwindigkeit hochfahren.

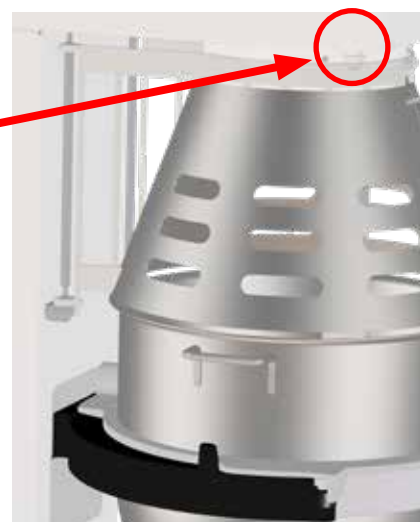


Warnung für Anwender mit Implantaten (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren). Rührmaschine und Schutzschirm sind mit starken Magneten ausgestattet.

Bereich am Schutzschirm mit Magneten.



Bereiche an der Rührmaschine mit Magneten für Schutzschirm



AUFSTELLUNG DER RÜHRMASCHINE:

Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass genügend Platz für den normalen Gebrauch und die Wartung bleibt. Der Boden für die Maschine und den Arbeitsbereich muss fest, eben und waagrecht sein.

Die Rührmaschine muss mit Gummifüßen montiert werden, die Rütteln ausgleichen und Rostbildung vorbeugen. Wenn der Boden nicht ganz eben ist, können Distanzstücke unter die Füße der Rührmaschine gesteckt werden.

Die Rührmaschine wird direkt auf den Boden gestellt.

Die Rührmaschine muss am Boden verschraubt werden

Belastung pro Bein nicht überschreiten

ERGO60 2500 N

ERGO100 3200 N

ERGO140 4000 N

AR200 4500 N

Die Umgebungstemperatur um die Maschine darf 45 °C nicht überschreiten.

Anschluss:

Vor dem Anschluss der Rührmaschine an das Stromnetz sicherstellen, dass die auf dem Maschinenschild aufgedruckte Spannung und Frequenz in Bezug auf den Aufstellungsort korrekt sind. Das Maschinenetikett ist oben rechts an der Rührmaschine angebracht.

Die Rührmaschine wird mit einem 3 m langen Netzkabel geliefert.

Inbetriebnahme:

Der Kessel, die Werkzeuge und der Schutzschirm müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden – siehe den Abschnitt **Reinigung auf Seite 6**.

Nettogewicht der Rührmaschine

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

AUFBAU DER RÜHRMASCHINE

Geräteschalter

Sichere Trennung der Maschine zur Reinigung und Wartung und bei Nichtgebrauch.

USB-Service-Anschluss

Für schnelle und sichere Software-Upgrades, Rezept-Downloads und den Datenverlauf zur Auslastung.

VL-5-Touchpanel

Eine nähere Erklärung zum Touchpanel ist auf S. 8 zu finden.

Notaus

Hub-Tasten

Die Tasten an der linken und rechten Seite gleichzeitig drücken.

Abnehmbarer Schutzschirm

Der Schutzschirm muss geschlossen sein, damit sich das Werkzeug dreht.

Der Kessel kann bei offenem Schutzschirm angehoben werden. Die Werkzeuge drehen sich jedoch nur bei geschlossenem Schirm und bei beidhändiger Bedienung (gilt auch für die JOG-Funktion).

Kesselanhebung und „JOG“-Funktion

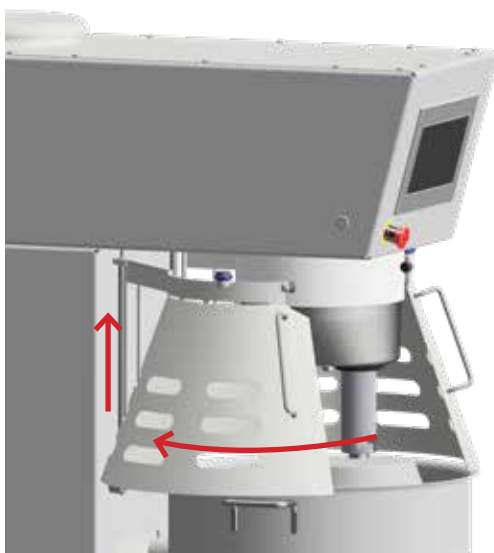
Die Rührmaschine ist mit einer „JOG“-Funktion ausgestattet.

Bevor der Kessel seine höchste Position erreicht, beginnt das Werkzeug, sich zu drehen, um in die Zutaten einzutauchen.

Aus Sicherheitsgründen kann der Kessel nur durch beidhändige Bedienung angehoben werden.

Kesselerkennung mit berührungsfreiem Sensor

Der berührungsfreie Sensor für die Kesselerkennung befindet sich an der Rückseite der Kesselarme.



Demontage des Schutzschirms

Den Schutzschirm zur Demontage öffnen und aus den Scharnieren heben. Der Schutzschirm ist spülmaschinengeeignet.

BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE



Vor dem Starten der Rührmaschine:

Das benötigte Werkzeug in die Bajonett-Fassung einsetzen. Den Kessel in die Kesselarme setzen und den Schutzschirm schließen.

Zum Anheben des Kessels gleichzeitig die beiden Hubtasten betätigen, bis der Kessel seine oberste Position erreicht hat. Die Hubtasten sind an beiden Seiten oben an der Maschine angeordnet.

Wird ein Hebeversuch mit falsch eingesetztem Kessel unternommen, zeigt das Display EE03 an. Wenn EE03 angezeigt wird, den Kessel richtig einsetzen

„JOG“-Funktion: Wenn der Kessel ca. 20 cm von der obersten Position entfernt ist, fängt das Werkzeug an, sich bei niedriger Geschwindigkeit zu drehen. Wenn der Kessel seine oberste Position erreicht hat, dreht sich das Werkzeug nicht mehr und der Kessel wird nicht weiter angehoben.

Rührmaschine starten:

▶ antippen, um die Rührmaschine zu starten. + antippen, um die Drehzahl zu erhöhen. - antippen, um die Drehzahl zu verringern.

4 Festdrehzahlen:

- 1 Niedrigste Drehzahl
- 2 30 % Drehzahl
- 3 60 % Drehzahl
- 4 Maximale Drehzahl

Ablesen der Betriebszeit:

Bei Start der Maschine beginnt die Uhr, vorwärts zu laufen.

Nach 5 Sekunden vergrößern sich die Zahlen.

Bei Aktivierung des Displays erscheinen die vergrößerten Zahlen.

Anzeige der Betriebszeit:

Nachdem die Zeit eingestellt und die Maschine gestartet wurde, wird die Zeit abwärts gerechnet.

Nach 5 Sekunden vergrößern sich die Zahlen.

Durch Antippen von + oder - kann die Betriebszeit verlängert und verkürzt werden.

Die gewünschte Betriebszeit kann voreingestellt werden. Hierzu die Minuten- oder Sekundenstellen antippen.

Die gewünschte Betriebszeit an der auf dem Display erscheinenden Tastatur eingeben.

Automatisches Kesselabsenken:

Nach Ablauf des Timers kann der Kessel automatisch abgesenkt werden.

Zur Aktivierung zweimal die Kesselschaltfläche antippen (zur Deaktivierung erneut zweimal antippen).

Wenn die Funktion aktiviert ist, blinkt die Kesselschaltfläche.

Inspektion der Zutaten während des Betriebs:

Zum Anhalten der Maschine, ohne die Betriebszeit zu ändern, ■ antippen. Die Maschine wird langsamer und hält an, während die Betriebszeit unterbrochen ist. Der Schutzschirm kann geöffnet/geschlossen werden, ohne dass die Zeit auf 0 gesetzt wird. Zum Rücksetzen der Zeit auf 0 zweimal die Stopp-Schaltfläche antippen.

Kesselabsenkung:

Wenn die Zutaten im Kessel gerührt wurden, hält die Maschine an, wenn ■ angetippt wird. Durch Antippen von ▾ wird der Kessel abgesenkt. Wenn der Kessel seine unterste Position erreicht hat, kann der Schutzschirm geöffnet werden.

BEDIENUNG DER RÜHRMASCHINE

Einsetzen des Kessels

Zum Einsetzen des Kessels in die Rührmaschine müssen die Kesselarme auf die niedrigste Position abgesenkt sein. Den Kessel ganz in die Arme einschieben. Bei korrekter Position ist ein kurzer Piepton zu hören.

HINWEIS: Bei ERGO60 und ERGO100 muss der Kessel korrekt gedreht sein.

Wenn kein Signal für die korrekte Position vorliegt, kann der Kessel nicht angehoben werden. Auf dem Display erscheint EE03.

Überlastung:



Die Rührmaschine darf nicht überlastet werden. Klebrige und schwere Teige können die Rührmaschine überlasten. Die Überlastung verstärkt sich, wenn die Drehzahl des Rührwerkzeugs über die empfohlene Drehzahl erhöht oder das falsche Rührwerkzeug verwendet wird. Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerkleinert werden, bevor sie in den Kessel gegeben werden.

Bei längerer Überlastung hält die Rührmaschine an. Auf dem Display erscheint ein Fehlercode.


Vorgehensweise bei Überlastung:

- Notaus-Taste antippen
- Den Schutzschirm öffnen
- Den Kesselinhalt verringern
- Den Schutzschirm schließen und die Notaus-Taste loslassen

Wurde die Notaus-Taste bei der Arbeit mit einem vollen Kessel aktiviert, muss der Kessel möglicherweise abgesenkt werden, um ihn leeren zu können:

- Die Notaus-Taste loslassen, um die Stromversorgung zur Maschine wiederherzustellen.
- Der Kessel wird abgesenkt und entleert
- Die Rührmaschine kann jetzt wieder normal betrieben werden

Anleitung zum Anhalten der Maschine:

Wenn die Rührmaschine durch Öffnen des Schutzschirmes angehalten wird, kann die Fehlermeldung durch zweimaliges Antippen von  quittiert werden.



Die Rührmaschine sollte nur durch Drücken der Notaus-Taste angehalten werden, wenn es zu einer Notsituation gekommen ist.

EINFÜLLSCHÜTTE



Wenn während des Betriebs der Maschine Zutaten eingefüllt werden sollen, die mitgelieferte Einfüllschütte aus Edelstahl verwenden.



REINIGUNG



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal durchgeführt werden, Mindestalter 14 Jahre

Schalten Sie vor jeder Reinigung den Geräteschalter an der Rückseite der Maschine aus.

Um die Erstellung kundenspezifischer Reinigungspläne zu unterstützen, hat Varimixer A/S auf der Grundlage der geltenden Gesetzgebung detaillierte Reinigungsanleitungen erstellt, die am Ende dieses Handbuchs enthalten sind. Die neueste Version ist auch unter varimixer.com zu finden

HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE

Produkt	Werkzeug		60	100	140	200
Eiweiß	Besen	L	3	5	7	10
Schlagsahne		L	12	25	35	50
Buttercreme Zuckerguss + □		L	24	45	63	90
Schichtkuchen Biskuit		Kg	16	26	37	-
Mayonnaise		L	24	40	56	-
Kartoffelpüree	Flach- rührer	Kg	32	54	76	107
Kuchen		Kg	30	55	77	110
Zuckerguss, Fondant		Kg	24	40	56	80
Kräuterbutter		Kg	18	35	49	70
Fleischbällchen +		Kg	36	60	84	120
Pasta, Nudeln (50 % AR) ●	Knetter	Kg	24	45	63	
Teig, Weizen (50 % AR) ●		Kg	34	50	70	
Teig, Weizen (55 % AR) ●		Kg	35	58	81	
Teig, Weizen (60 % AR) ○		Kg	40	65	91	
Teig, Vollkorn (70 % AR)		Kg	36	65	85	
Teig, Roggenbrot ○		Kg	42	80	112	
Teig, Sauerteigbrot		Kg	36	65	85	
Teig, glutenfrei		Kg	28	47	66	

+ = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis

□ = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben/weich sind
Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden

● = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten

○ = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten

Örtliche Unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können
Wasseraufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. beeinflussen

AR = Absorptionsgrad (Absorption Ratio)

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Berechnung AR

1 kg Trockenstoff und 0,6 kg Flüssigkeit:

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

Berechnung Trockenmasse und Flüssigkeit

91 kg Hefeteig, 60 % AR

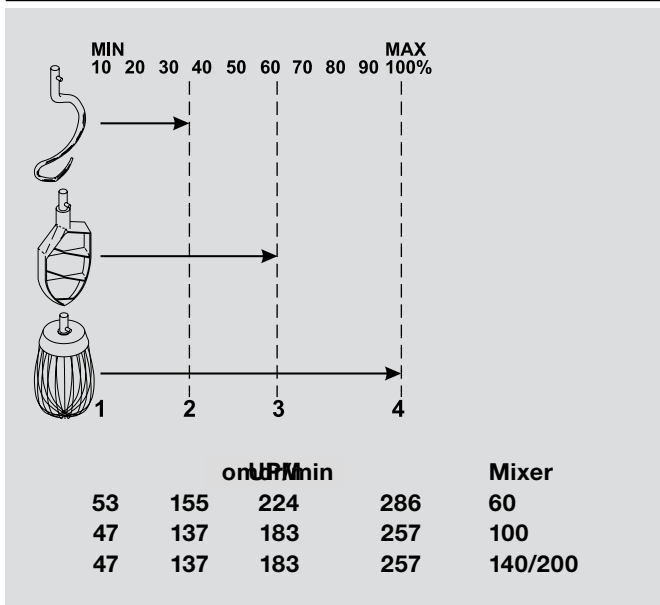
(Tabelle, maximale Kapazität für ERGO140)

$$\text{Trocken-} = \frac{\text{Max. Kapazität} \times 100}{AR + 100}$$

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

$$\text{Flüssig.} = 91 \text{ kg} - 57 \text{ kg} = 34 \text{ kg}$$

EMPFOHLENE HÖCHSTGESCHWINDIGKEITEN



BEDIENFELD

Die Minuten- und Sekundenstellen antippen, um die Zeit voreinzustellen. Nach 5 Sekunden Betrieb wird die Zeit in einem großen Rahmen angezeigt

Schaltflächen zur Auswahl von Rezeptfavoriten. Nur sichtbar bei der Auswahl von Rezeptfavoriten

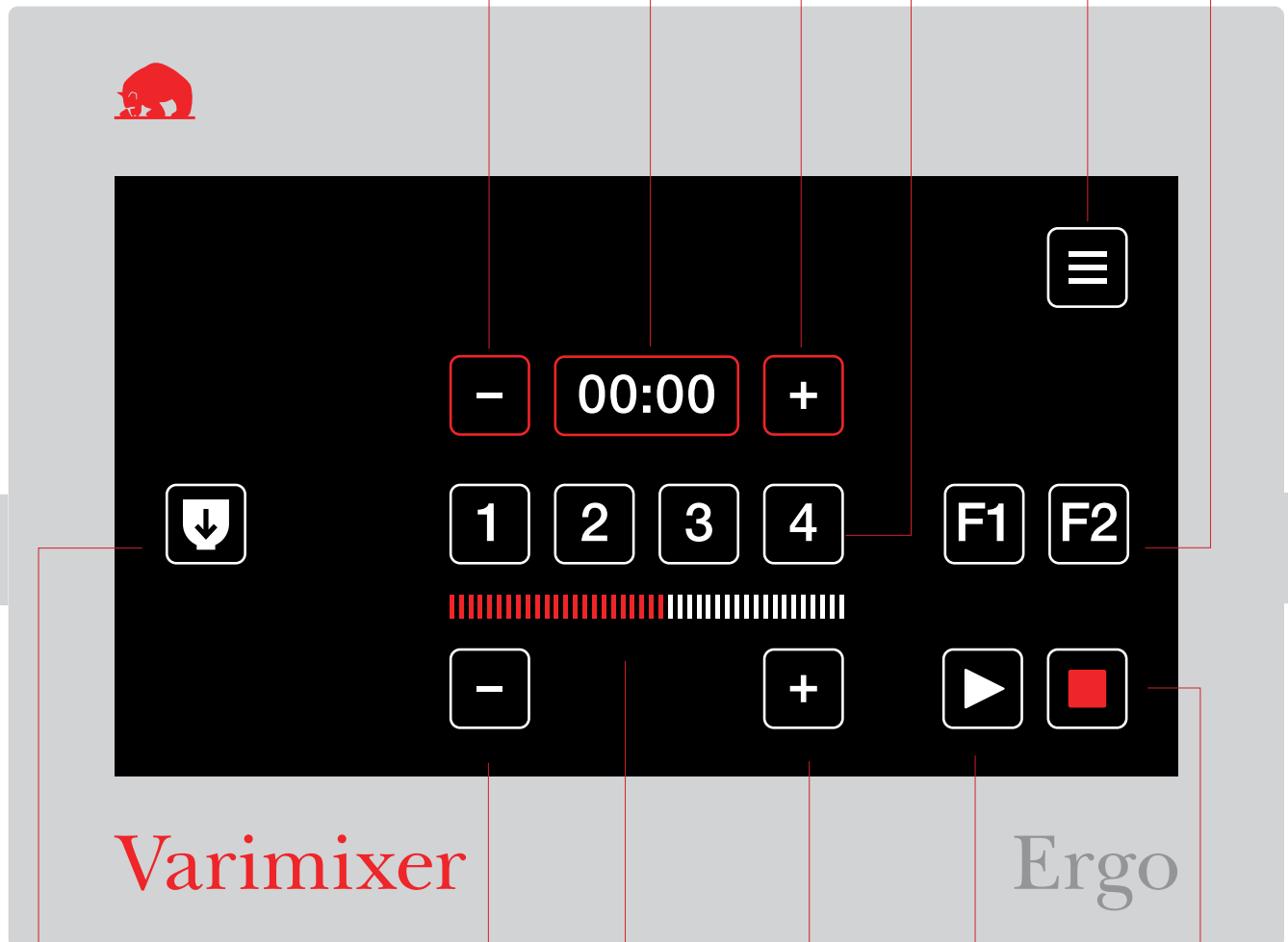
Kurzbefehl zu festen Drehzahleinstellungen



Zeit verringern

Zeit erhöhen

Menü



Kessel nach unten
Zweimal antippen
für automatische
Kesselabsenkung

Drehzahl senken

Drehzahl erhöhen

Start

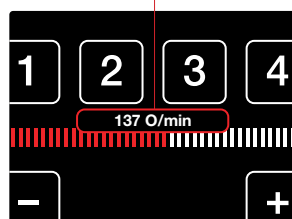
Stopp
Zum Zurücksetzen der
Zeit zweimal antippen

Geschwindigkeitsanzeige

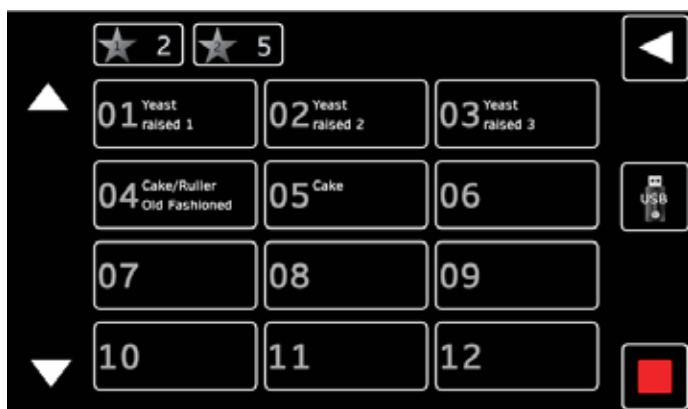
Kessel nach oben
Die Tasten an der linken und
rechten Seite gleichzeitig drücken

Während der Änderung der UPM wird
der Wert angezeigt

Kessel nach oben
Die Tasten an der linken und
rechten Seite gleichzeitig
drücken



SO FÜHREN SIE EIN REZEPT AUS



REZEPT STARTEN

☰ antippen.

Das Rezept antippen.

Für das gewünschte vorprogrammierte Rezept antippen.

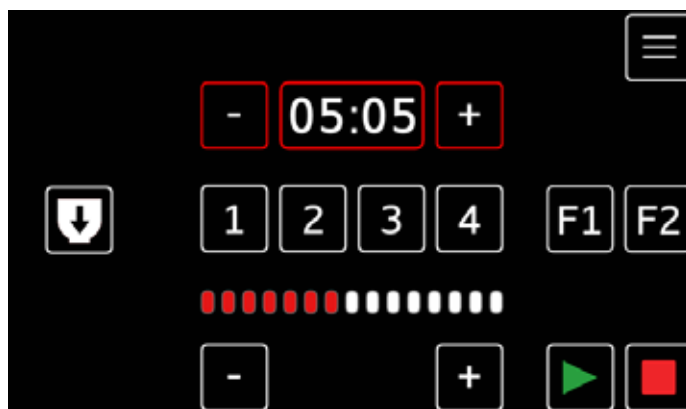
▶ antippen, um das Rezept auszuführen.

■ antippen, um das Rezept anzuhalten.

- Wird das ausgewählte Rezept neu gestartet, beginnt die Ausführung bei der Rezeptzeile, an der es angehalten wurde
- Wird der Schutzschirm während der Ausführung eines Rezepts geöffnet, hält die Maschine an und EE02 erscheint als Information auf dem Display. Schutzschirm schließen
- Die Fehlermitteilung wird durch zweifaches Antippen von ■ zurückgesetzt

REZEPT BEARBEITEN

- Bei aktiviertem PIN-Code 🔒 antippen. Der Zugriff wird mit dem PIN-Code **2345** gewährt
- ☰ antippen
- 📄 antippen
- Die Schaltfläche für die gewünschte Rezeptnummer antippen.
- Auf die Überschriftleiste tippen, um den Namen des Rezepts einzugeben.
Zwei Zeilen sind verfügbar
- ■ antippen, um den Rezept-Prozess zu unterbrechen. Text für die Pause kann ins Pausenfeld eingegeben werden
- Auf die Stelle für UPM tippen, um die gewünschte UPM für jede Rezeptzeile einzugeben
- Die Stellen für Minuten und Sekunden antippen, um die gewünschte Zeit für jede Rezeptzeile einzugeben
- Die Textzeile neben jeder Rezeptzeile antippen, um den gewünschten Text einzugeben
- Zur automatischen Kesselabsenkung wird ⬇️ in die letzte Rezeptzeile eingefügt



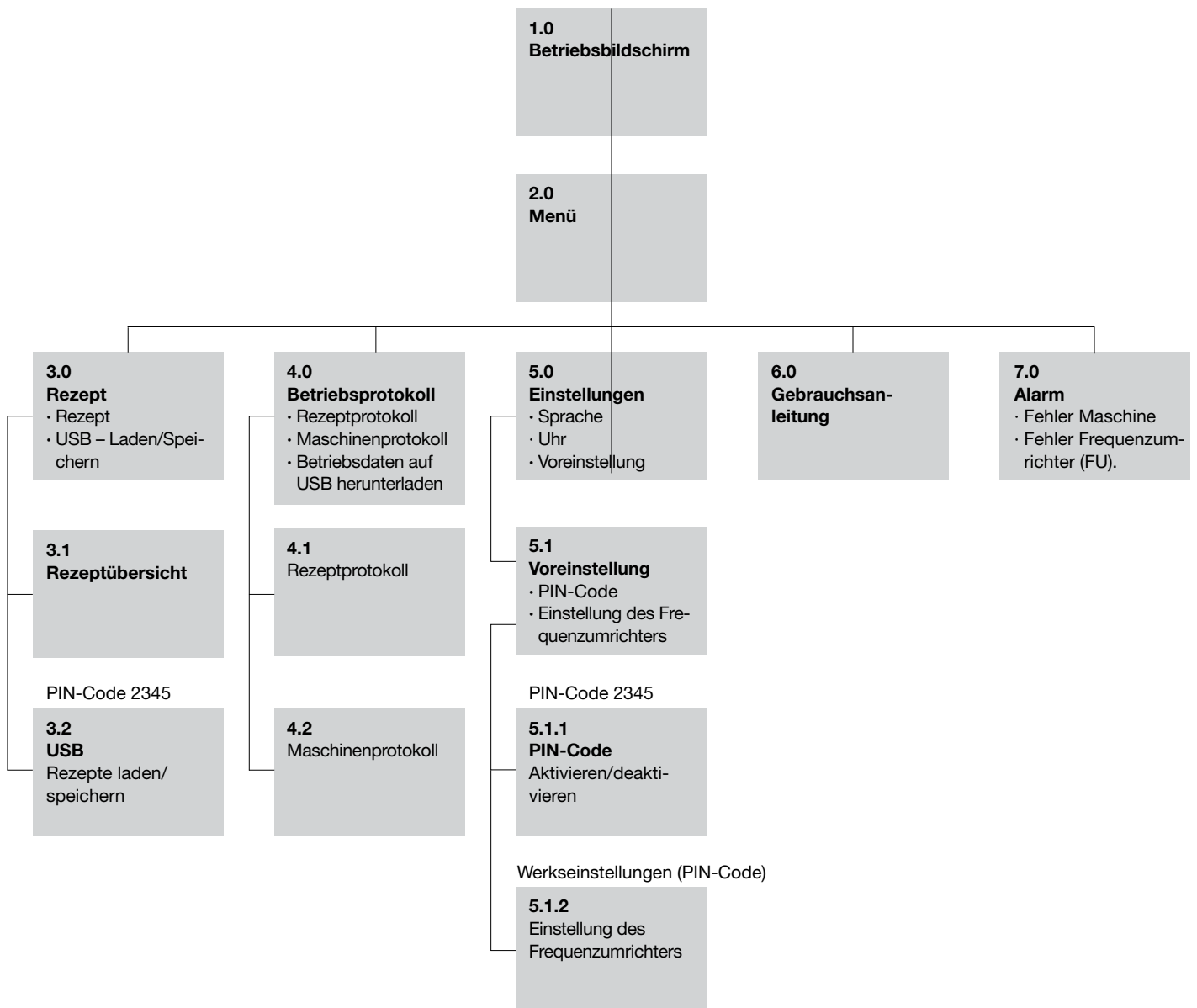
REZEPT STARTEN MIT PROGRAMMIERTER FAVORITEN-SCHALTFLÄCHE

Für das gewünschte Favoritenprogramm **F1** oder **F2** antippen.

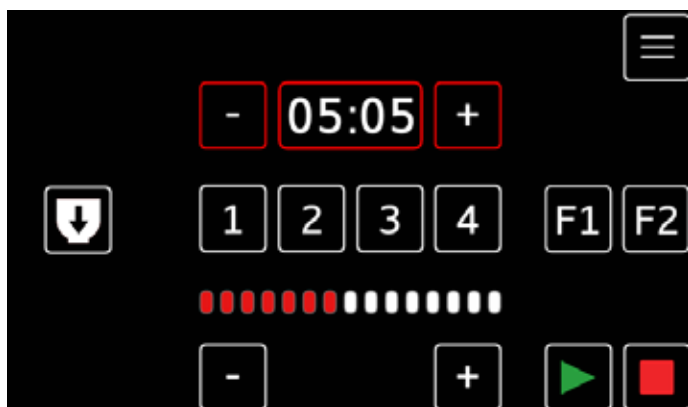
Das ausgewählte Rezept erscheint auf dem Display.

Jetzt kann das Rezept durch Antippen von ▶ gestartet werden.

MENÜÜBERSICHT

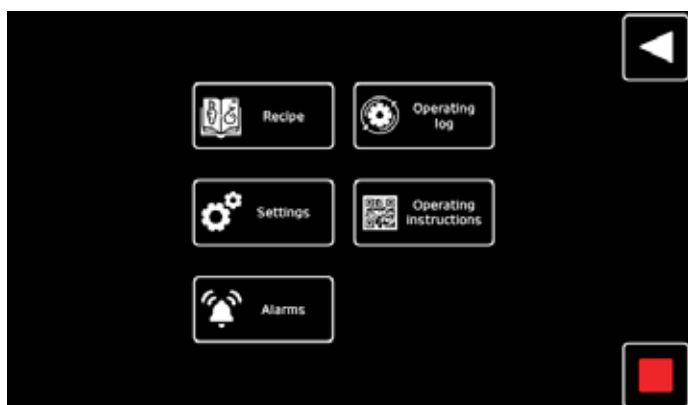


MENÜÜBERSICHT



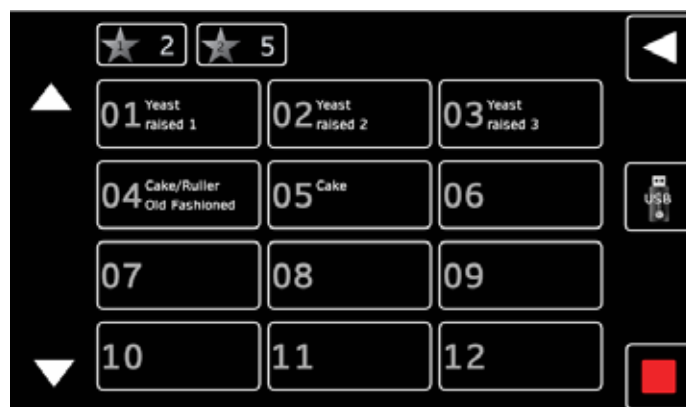
1.0 BETRIEBSBILDSCHIRM

- Zum Starten und Anhalten / antippen
Bei Neustart zählt der Timer weiter
- Zweimal antippen, um den Timer zurückzusetzen
- antippen, um den Kessel zu senken
- zweimal an open für automatische Kesselabsenkung
- für Menü-Übersicht antippen
- **F1 F2** (Favoriten-Schaltfläche) antippen, um ein Rezept auszuwählen (Favoriten müssen aktiviert sein)



2.0 MENÜ

- für die gewünschte Aktion antippen
 - Rezept
 - Betriebsprotokoll
 - Einstellungen
 - Gebrauchsanleitung
 - Alarme
- antippen, um zum Betriebsbildschirm zurückzukehren



3.0 REZEPTÜBERSICHT

- Das gewünschte Rezept zur Ausführung antippen
- Unbelegte Schaltfläche antippen, um ein Rezept einzugeben
- Zur Programmierung der Favoritentaste: die Favoriten-Schaltfläche und anschließend das gewünschte Rezept auswählen
- antippen, um zum Menü zurückzukehren



3.1 REZEPT

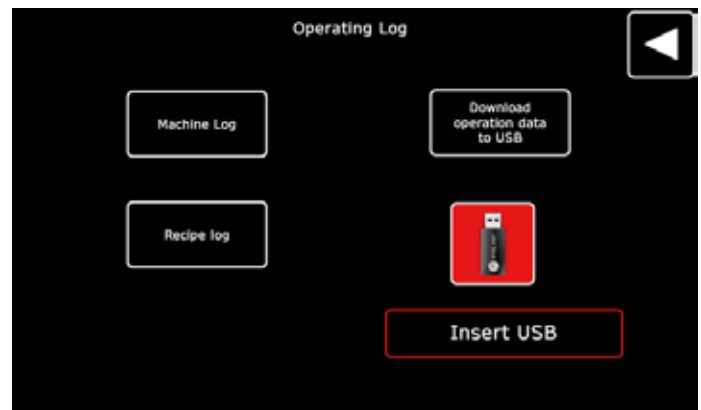
- antippen, um das ausgewählte Rezept zu starten
- antippen, um das ausgewählte Rezept anzuhalten
- antippen, um den Kessel zu senken
- antippen, um zum Rezeptmenü zurückzukehren
- antippen, um Zugriff auf die Rezeptprogrammierung zu erhalten, PIN-Code 2345
- Auf den Wert oder Text tippen, den Sie ändern oder eingeben möchten, oder antippen, um ein Rezept zu löschen
- antippen, um die Änderungen zu speichern
- Unbelegte Schaltfläche antippen, um ein neues Rezept einzugeben
- antippen, um zur Übersicht zurückzukehren
- Siehe die Anleitung für den Varimixer Recipe Manager auf S. 18. Hier finden Sie detaillierte Informationen zur Bearbeitung von Rezepten auf dem Computer

MENÜÜBERSICHT



3.2 USB – REZEPTE HERUNTERLADEN/SPEICHERN

- Einen leeren USB-Stick (FAT32) in den USB-Anschluss hinten an der Maschine einstecken, um Rezepte herunterzuladen oder zu speichern
- [Rezept -> USB] antippen, um Rezepte von der Rührmaschine auf den USB-Stick zu kopieren
- [USB -> Rezept] antippen, um Rezepte von einem USB-Stick auf die Rührmaschine zu kopieren



4.0 BETRIEBSPROTOKOLL

- Die Maschinenprotokoll-Schaltfläche antippen, um das Betriebsprotokoll der Maschine anzuzeigen
- Rezeptprotokoll antippen, um das Rezeptprotokoll der Maschine anzuzeigen
- Zum Herunterladen von Betriebsdaten auf einen USB-Stick, den Stick an der Rückseite der Maschine einstecken und auf die Schaltfläche „Download“ tippen
- Eine grüne USB-Schaltfläche zeigt an, dass ein USB-Stick eingesteckt ist
- Das Symbol wird für gestartete und abgeschlossene Downloads angezeigt

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 REZEPTPROTOKOLL

Neben jeder Rezeptnummer wird Folgendes angegeben:

- Die Zahl der gestarteten Rezepte im Zeitraum Mo-So
 - Die Gesamtzahl der Rezeptstarts während der Maschinenzeit
 - Max. Beladung für die Rezeptnr. gemessen in A [%].
- Der maximale Wert beträgt 180 %

MENÜÜBERSICHT

Machine Log				
	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 13:50:46

4.2 MASCHINENPROTOKOLL

Horizontal -

- Betriebsdaten im ausgewählten Zeitraum auslesen
- Logdaten werden für folgende Zeiträume ausgelesen:
 - 0:00-23:59 zeigt Daten für den aktuellen Tag an
 - Mo-So zeigt Daten für die aktuelle Woche an
 - Monat zeigt Daten für den aktuellen Monat an
 - Gesamt zeigt Daten ab dem ersten Start der Maschine an

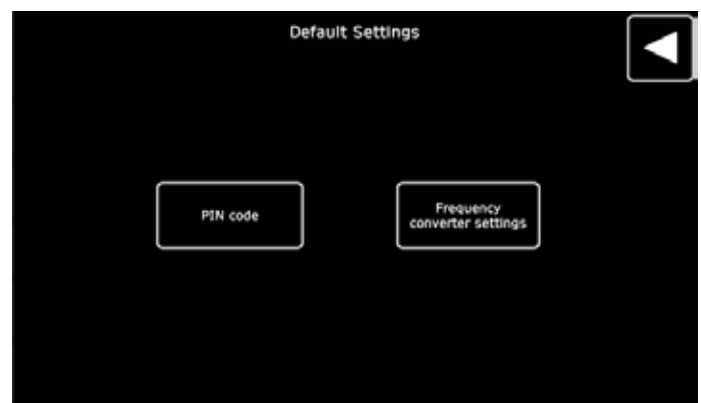
Vertikal -

- Anzahl der Starts gibt an, wie oft die Maschine gestartet wurde
- Die Betriebszeit gibt die Anzahl der Stunden an, die die Maschine in Betrieb war
- Die Zahl der Alarme zeigt an, wie häufig ein Alarm ausgelöst wurde
- Die Zahl der maximalen Motorbelastung gibt an, wie häufig die Motorbelastung maximal war oder es zur Überlastung gekommen ist
- Die Zahl für maximale Temperatur am Frequenzumrichter ist die Zahl der Fälle, in denen die Temperatur des Frequenzumrichters zu hoch war
- Die max. Motorspannung zeigt die maximale Last am Frequenzumrichter in % an. Der maximale Wert beträgt 180 %
- Die maximale Motortemperatur zeigt die maximale Temperatur an, die der Motor in °C erreicht hat



5.0 SPRACHE

- Zur Sprachauswahl die gewünschte Flagge antippen
- Standardeinstellungen antippen, um Zugriff auf den PIN-Code, die Konfiguration und die Grundeinstellungen der Rührmaschine zu erhalten.



5.1 STANDARDEINSTELLUNGEN

- PIN-Code antippen, um den PIN-Code-Schutz bei der Änderung von Rezepten ein-/auszuschalten
 - Der Code zur Änderung des PIN-Codes lautet: 2345
- Der Zugriff auf die Grundeinstellungen erfordert den Werks-Pin-Code.

In den Grundeinstellungen werden beispielsweise Parameter des Frequenzumrichters und Displayeinstellungen eingestellt.

- Einstellung von Uhrzeit und Datum. Uhrzeit/Datum antippen, um das Fenster zur Änderung von Zeit und Datum zu öffnen.



7.0 Alarme

- Fehlercodes Maschine:
 - Betriebsfehler, die den Start der Maschine verhindert haben, sind in der Tabelle mit der Beschreibung des Codes und der Zeit aufgeführt.
- Fehlercodes Frequenzumrichter:
 - Fehlercodes, die vom Frequenzumrichter gemeldet werden, sind in der Tabelle mit der Beschreibung des Codes und der Zeit aufgeführt.
- Beschreibung von Fehlercodes auf der Grundlage der Code-Nr. sind an anderer Stelle in der Anleitung zu finden.

FEHLERCODES MASCHINE

	Fehlerbeschreibung	Maßnahme
EE01	Start wird gedrückt, ohne dass der Kessel auf Arbeitshöhe angehoben wurde.	Kessel auf Arbeitshöhe anheben
EE02	Start wird gedrückt, ohne dass der Schutzschirm montiert ist.	Schutzschirm montieren und schließen Zweimal  antippen, um den Alarm zurückzusetzen
EE03	Der Kessel wurde nicht erkannt	Sicherstellen, dass der Kessel richtig eingesetzt ist – (der Kessel kann auch bei Anzeige des Fehlercodes abgesenkt werden). Der Kessel ist korrekt eingesetzt, wenn er bis zum Anschlag in die Kesselarme eingeschoben ist. Hierdurch wird der Sensor aktiviert, und der Kessel kann angehoben werden. Wird der Kontakt zwischen Sensor und Kessel unterbrochen, wird der Fehlercode angezeigt. In den ersten 5 Sekunden, in denen der Fehlercode angezeigt wird, ist es möglich, den Kessel weiter anzuheben. Danach wird die Hubbewegung angehalten. Den Kessel bis zum Anschlag in die Kesselarme einschieben, sodass der Kontakt zwischen Kessel und Sensor wiederhergestellt wird. Der Fehlercode erlischt, und der Kessel kann wieder angehoben werden.
EE04	Motorthermosensor	Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten. Mit dem weiteren Betrieb warten, bis die Motortemperatur auf einen Wert gesunken ist, bei dem die Maschine wieder gestartet werden kann. Sicherstellen, dass die externe Belüftung des Hauptmotors ordnungsgemäß funktioniert. Belastung und/oder Umgebungstemperatur der Maschine verringern.
EE05	Überlastschalter für Hubantrieb	Sicherstellen, dass der Hubantrieb über den Kontakt hinausgegangen ist und den festen Endanschlag erreicht. Den Hubantrieb von den Kesselarmen lösen. Sicherstellen, dass die Reibung zwischen Kesselarmen und Welle in Ordnung ist. Den von den Kesselarmen gelösten Hubantrieb überprüfen.
EE06	Das Bedienfeld hat die Verbindung zum Frequenzumrichter verloren	Techniker anfordern. Es kann ein Defekt an der Verkabelung, am Bedienfeld oder am Frequenzumrichter vorliegen.
EE07	Fehler im internen Geschwindigkeitsantrieb	Techniker anfordern. Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten.
EE08	Thermosensor im internen Geschwindigkeitsantrieb	Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten. Der Fehler wird nicht mehr angezeigt, wenn die Temperatur gesunken ist. Belastung und/oder Umgebungstemperatur der Maschine verringern.
EE09	Zu niedrige Spannung	Die Spannung muss von einem Techniker überprüft werden. Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten.
EE10	Es wird zeitweise eine hohe Versorgungsspannung erkannt	Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten. Die Stromversorgung sollte von einem Fachmann überprüft werden
EE15	2-Hand Synchronisationsfehler Fehler an den Tasten für die Kesselanhebung	Für die weitere Vorgehensweise in der Gebrauchsanleitung nachsehen. Techniker anfordern.
OL01	Kontinuierliche Überlastung.	Fehlercodes für den FU lesen, um eine detaillierte Fehlerbeschreibung zu erhalten. Vorgehensweise bei Überlastung • Notaus-Taste antippen • Schutzschirm öffnen • Den Kesselinhalt verringern • Den Schutzschirm schließen und die Notaus-Taste loslassen. Nach kurzer Zeit kehrt das Display in den Normalmodus zurück, und die Maschine kann wieder gestartet werden.
OL02	Zeitweise Überlastung	
OL03	Blockiert Weniger als 100 U/min und volles Drehmoment	

ELEKTRONISCHE DOKUMENTATION

Bitte wenden Sie sich an den Händler, wenn elektronische Dokumentation benötigt wird.

FEHLERCODES FREQUENZUMRICHTER

Detaillierte Informationen sind dem Herstellerhandbuch NORDAC FLEX "bu 0200 - de" zu entnehmen			
HMI-Code	Fehlerbeschreibung	Ursache	Maßnahme
E0010	Übertemperatur Frequenzumrichter	FU Kühlkörper zu heiß	Kühlgebläse überprüfen/Belastung der Rührmaschine reduzieren
E0011	Interne FU-Übertemperatur	FU intern zu heiß	
E0020	Übertemperatur Motorthermistor	Motor zu heiß	
E0021	Motorübertemperatur I ² t		
E0022	Übertemperatur am externen Bremswiderstand		
E0030	I ² t Überstrombegrenzung	FU-Spannung höher als zulässig	Belastung der Rührmaschine reduzieren
E0031	Chopper-Übertemperatur I ² t	Die aktuell in den Bremswiderständen gemessene Spannung ist zu hoch	Techniker anfordern
E0032	IGBT-Überstrom – 125 % Überwachung	FU-Spannung höher als zulässig	Belastung der Rührmaschine reduzieren
E0033	IGBT Überstrom schnell – 150 % Überwachung	FU-Spannung höher als zulässig	
E0040	Überstrommodul	FU misst die Spannung intern	Techniker anfordern
E0041	Überstrommessung		
E0050	Überspannung UZW	Bremswiderstand möglicherweise defekt	
E0051	Netzüberspannung	Netzspannung zu hoch	
E0060	Ladefehler	Netzspannung zu hoch	
E0061	Netzunterspannung		
E0070	Netzphasenfehler	Defekt in einer Netzphase	
E0080	Parameterverlust – maximaler EEPROM-Wert überschritten	Verlust der Parameter am FU	
E0081	Falscher Frequenzumrichtertyp	Fehler am EEPROM	
E0083	EEPROM KSE-Fehler		
E0084	Interner EEPROM-Fehler		
E0087	EEPR-Kopie nicht identisch		
E0100	BUS-Timeout	BUS-Kommunikationsfehler	
E0102	Bus-Timeout-Option		
E0104	Init-Fehler Option		
E0101	Systemfehleroption - siehe Handbuch		
E0103	Systemfehleroption - siehe Handbuch		
E0105	Systemfehleroption - siehe Handbuch	I/O-Fehler	
E0106	Systemfehleroption - siehe Handbuch		
E0107	Systemfehleroption - siehe Handbuch		
E0109	Fehlendes Modul / P120	Fehler im Parameter	
E0110	Fehler im Analog-Digital-Wandler	EMC-Fehler	
E0120	Externer Watchdog	Die Überwachung hat einen Fehler erkannt	
E0121	EDrive Abschaltgrenze	FU überlastet	Belastung der Rührmaschine reduzieren
E0122	Generatorabschaltgrenze		
E0123	Momentgrenze	Überschreitung des Drehmoment-/ Spannungsgrenzwerts	Techniker anfordern
E0124	Strombegrenzung		
E0125	Lastüberwachung	FU überlastet	Belastung der Rührmaschine reduzieren
E0128	Analog in Minimum	Signalfehler	Techniker anfordern
E0129	Analog in Maximum		
E0130	Geberfehler		
E0131	Geschwindigkeitsschlupffehler	Der Motor kann die erwartete Drehzahl nicht erreichen	
E0132	Abschaltüberwachung		
E0160	Motorphasenfehler	Fehlende Phase am Motor	
E0161	Magnetisierungsstromüberwachung	Fehler in der Versorgungsspannung	
E0180	Fehler in der sicheren Impulssperre	Impulsfehler	
E0190	Parameteridentifikation	Motorsteuerung	
E0191	Stern-/Dreieckschaltung falsch		

Diese Seite wurde absichtlich freigelassen

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) BENUTZERHANDBUCH

VRM ist ein Tool, das die Erstellung neuer Rezepte oder die Bearbeitung vorhandener Rezepte an einem Computer ermöglicht. Das fertige Rezept wird auf einem USB-Stick gespeichert. Der Stick kann an die Maschine angeschlossen werden. Die Übertragung erfolgt über das Bedienfeld der Rührmaschine. Das VRM-Programm ist auf varimixer.com zum Download verfügbar.

1. Übertragung von der Rührmaschine an den USB-Stick

Nach Erstellung eines neuen Rezepts oder zur Anpassung eines bestehenden Rezepts die Rezeptdatei zunächst von der Rührmaschine auf einen USB-Stick übertragen.

- 1.1 Den USB-Stick an den Anschluss an der Rückseite der Maschine anschließen.
 - 1.2 Treffen Sie am Bedienfeld der Maschine folgende Auswahl:
 - 1.2.1 Menü
 - 1.2.2 Rezept
 - 1.2.3 USB (PIN-Code 2345)
Die USB-Schaltfläche am Bedienfeld leuchtet grün auf
 - 1.2.4 Rezept -> USB
- siehe auch 3.2.

Der Schutz durch einen PIN-Code kann aktiviert oder deaktiviert werden, siehe Menü 5.1.



2. Bearbeitung von Rezeptdateien im Varimixer Recipe Manager (VRM)

- 2.1 Die Rezeptdatei vom USB-Stick im VRM öffnen
 - 2.1.1 Den Varimixer Recipe Manager in Excel öffnen, siehe 3 Makros aktivieren
 - 2.1.2 Auf „Datei importieren“ klicken, um die Rezeptdatei vom USB-Stick an den VRM zu übertragen. Der Dateiname lautet 00003_Recipelst
 - 2.1.3 Das Kontrollkästchen für die richtige Größe der Rührmaschine markieren.
 - 2.1.4 Zur Berichtigung der übertragenen Rezeptdatei auf „Rezept bearbeiten“ klicken. Die Maske zur Bearbeitung von Rezepten erscheint.
 - 2.1.5 Nachdem die Änderungen am Rezept abgeschlossen sind, das Rezept auf einen USB-Stick übertragen. Hierzu auf „Datei exportieren“ klicken
- 2.2 Bearbeitung der übertragenen Rezeptdatei.
 - 2.2.1 Die Bearbeitung einer Rezeptzeile durch Doppelklick auf die betreffende Rezeptzeile starten. Alternativ die Zeile markieren und auf „Bearbeiten“ klicken.
 - 2.2.2 Andere Bearbeitungsfunktionen sind in Abb. 1 zu finden
 - 2.2.3 Nach Abschluss der Bearbeitung auf die Schaltfläche

„Speichern“ und anschließend auf „Schließen“ klicken

- 2.2.4 Die bearbeitete Rezeptdatei ist jetzt bereit zur Übertragung auf den USB-Stick

2.3 Übertragung des Rezepts vom USB-Stick an die Rührmaschine

- 2.3.1 Wenn die Bearbeitung der Rezeptdatei abgeschlossen ist, die Datei erst auf einen USB-Stick, dann an die Maschine übertragen
- 2.3.2 Den USB-Stick in den USB-Anschluss am PC einstecken
- 2.3.3 Auf „Datei exportieren“ in VRM klicken. Überschreiben der bereits vorhandenen Datei zulassen. Die bearbeitete Rezeptdatei ist jetzt auf dem USB-Stick gespeichert
- 2.3.4 Den USB-Stick in den Anschluss an der Rückseite der Rührmaschine einstecken.
- 2.3.5 Am Bedienfeld der Maschine Folgendes auswählen:
 - 2.3.5.1 Menü
 - 2.3.5.2 Rezept
 - 2.3.5.3 USB (PIN-Code 2345)
Die USB-Schaltfläche am Bedienfeld leuchtet grün auf
 - 2.3.5.5 Auf Rezept -> USB zur Übertragung tippen
 - 2.3.5.6 Eine Bestätigung zeigt an, dass die Rezeptdatei übertragen wurde

Die neuen Rezepte können jetzt in der Rezeptübersicht an der Maschine überprüft werden. Siehe Menüübersicht 3.0 in der Gebrauchsanleitung.

3. Die Verwendung von Makros in Excel aktivieren

In Excel muss die Verwendung von Makros aktiviert werden, um den Varimixer Recipe Manager nutzen zu können.

1. Datei
2. Optionen
3. Trust Center
4. Trust Center-Einstellungen
5. Makro-Einstellungen
6. Vertrauenswürdige VBA-Projekte aktivieren

4. Verwaltung von mehr als einer Rezeptdatei

Der Varimixer Project Manager kann eine Rezeptdatei verwalten.

Der Dateiname lautet immer 00003_Recipelst.

Wenn weitere Rezeptdateien benötigt werden, werden verschiedene Rezeptdateien mit demselben Namen (00003_Recipelst) in verschiedenen Ordnern gespeichert, wobei die verschiedenen Ordner verschiedene Namen haben.

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) BEDIENOBERFLÄCHE

- A Rezept Nr.**
24 verschiedene Rezeptprogramme sind wählbar
- B Schritt Nr.**
Jedes Rezept kann bis zu 9 Rezeptzeilen enthalten
- C Aktiv**
Aktiv gibt an, ob die betreffende Rezeptzeile im Rezept enthalten ist oder nicht: grünes Häkchen = ist aktiviert; rotes Kreuz = ist nicht aktiviert
- D Pause**
Durch Markieren des Pause-Kontrollkästchens wird nach Ausführung der Rezeptzeile eine Pause aktiviert. Im Pause-Textfeld kann eine Erklärung eingegeben werden
- E Kessel autom. senken**
Durch Aktivieren von „Kessel autom. senken“ wird der Kessel nach der Ausführung des Rezepts automatisch gesenkt
- F Werkzeug-Drehzahl**
Die Werkzeug-Drehzahl eingeben.
60l: 58-288 UPM. 100/140l: 47-257 UPM
- G Min/Sek**
Die Betriebszeit für das jeweilige Rezept wird in Minuten und Sekunden angegeben
- H Text Rezeptschritt**
Text für den Rezeptschritt erstellen
- I Text Rezeptpause**
Text für die Pause erstellen
- J Rezept Überschrift**
Rezeptüberschrift ein- oder zweizeilig eingeben
- K Daten eingeben**
Daten für jede Rezeptzeile ins Arbeitsfeld eingeben
- L Anz. Schritte**
Anzahl der Zeilen im Rezept eingeben
- M Einträge: Bearbeiten/Speichern/Löschen.**
Zum Schließen des Rezeptmanagers **Schließen antippen**

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

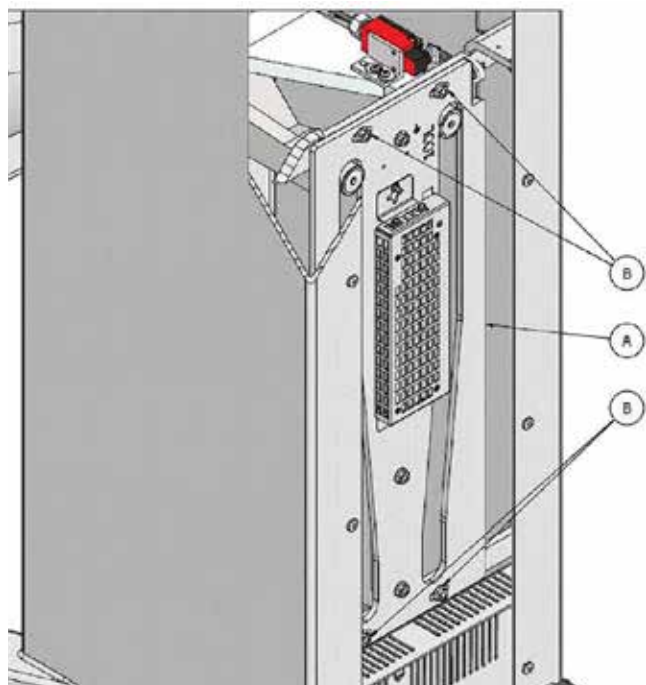
EINSTELLUNG DER KESSELZENTRIERUNG

Zunächst die vorhandene Kesselzentrierung suchen:

1. Den Rührer und den Kessel montieren, anschließend die Kesselarme in die normale Arbeitsposition anheben.
2. Die Stromversorgung über den Schalter an der Rückseite der Maschine trennen.
3. Den Schutzschirm öffnen, den Rührer von Hand drehen und den Abstand zwischen Rührer und Schüssel messen.

Einstellung:

4. Um Zugang zur Führungsplatte des Kesselarms (A) zu erhalten, die hintere Abdeckung entfernen.
5. Die Schrauben (B) lösen und die Führungsplatte für den Kesselarm in die gewünschte Richtung drehen. Den Rührer erneut drehen und den Abstand zwischen Rührer und Kessel messen.
6. Wenn der Kessel zentriert ist, die Führungsplatte des Kesselarms in der neuen Position befestigen und die hintere Abdeckung anschrauben.



AUSTAUSCH DES HUBANTRIEBS

Die Kesselarme ungespannt in die obere Position führen. Die Kesselarme bis zu einer geeigneten Stützablage (ungefähr auf halbem Wege) nach unten bewegen.



VORSICHT HOHES GEWICHT! Vor dem Ausbau des Hubantriebs muss sichergestellt sein, dass die Kesselarme nicht gespannt sind.

- Die Stromversorgung über den Schalter an der Rückseite der Maschine trennen
- Die drei Steckverbinder für die Schalter am Hubantrieb demontieren
- Das Kabel für den Hubantrieb demontieren
- Den Hubantrieb durch Entfernen der Stifte demontieren
- Den Hubantrieb aus der Maschine heben
- Den neuen Hubantrieb installieren. Wenn die untere Halterung des Hubantriebs ausgetauscht wird, Loctite

638 nutzen, um die Halterung abzudichten

- Die Stromversorgung der Maschine einschalten
- Anschließend die Schritte im Abschnitt „Feineinstellung der Kontakte des Hubantriebs“ ausführen

AUSTAUSCH DER HUBKONTAKTE

Am Hubantrieb befinden sich 3 Kontakte, die die Position des Kessels steuern. Sollte ein Kontakt defekt sein, die Position des Kontakts markieren und den Kontakt gegen einen neuen an derselben Stelle austauschen. Anschluss und Verkabelung beachten, siehe Abb. 3.

Die Anweisungen unten befolgen, um die korrekte Position des Kontakts sicherzustellen.

Feineinstellung der Kontakte des Hubantriebs

- Sicherstellen, dass die Anordnung der Kontakte den Maßen in Abb. 3 entspricht

- Die Kontakte mit den entsprechenden Kabeln verbinden

- Bei der Einstellung der drei Kontakte muss die folgende Reihenfolge eingehalten werden:

1 Einstellung des oberen Kontakts (oberste Kesselposition)

- Der Kontakt muss entsprechend der Markierung in Abb. 5 angeordnet werden
- Der Kessel wird bis zu der Position nach oben gefahren, die dem Ziel X entspricht, vgl. Abb. 5
- Der obere Kontakt ist richtig eingestellt, wenn die LED am Kontakt aufleuchtet

2 Einstellung des Hubantriebskontakts

- Siehe Abb. 4 auf der gegenüberliegenden Seite

3 Einstellung des Hubantriebskontakts für die JOG-Bewegung

- Der Kontakt B, Abb. 3, ist entscheidend für den Zeitpunkt, an dem die JOG-Bewegung der Maschine beginnt, siehe auch den Abschnitt „Kesselanhebung und JOG-Funktion“, S. 4
- Der Kontakt muss gem. Abb. 3 angeordnet sein und benötigt keine weitere Einstellung

4 Einstellung des unteren Kontakts des Hubantriebs

- Kontakt C, Abb. 3, erkennt die untere Kesselposition
- Der Kontakt muss entsprechend den Abständen in Abb. 3 angeordnet werden
- Der Kessel wird bis zu einer Position nach unten bewegt, die dem Abstand Y, Abb. 5, entspricht
- Der untere Kontakt ist richtig eingestellt, wenn die LED am Kontakt aufleuchtet

Abb. 3 Position des Kontakts des Hubantriebs

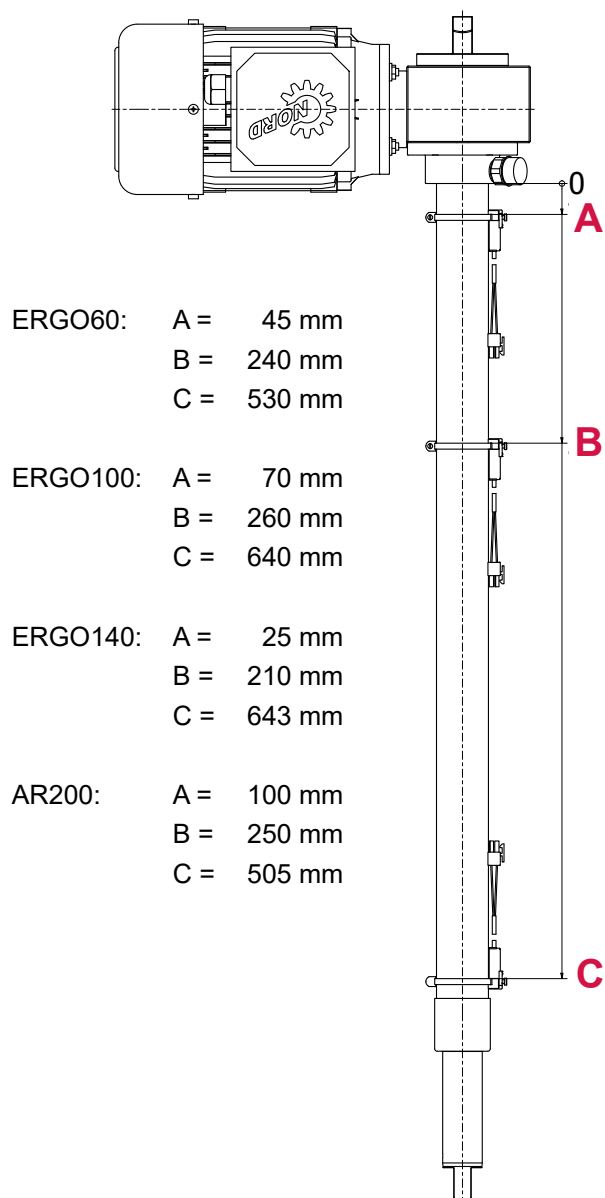
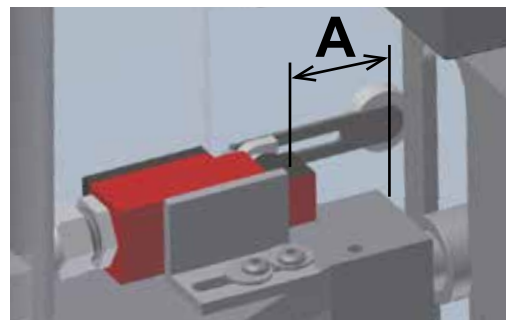


Abb. 4 Einstellung des Hubkontakts



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

Abb. 5 Messen der Kesselhöhe

Technical drawing of a boiler arm. The drawing shows the arm in two positions: X (top) and Y (bottom). The distance between the two positions is labeled X/Y. A smaller inset drawing shows the arm in a different position, also labeled X/Y.

X = Oberste Position
 Y = Unterste Position

Den Abstand (X/Y) von der Unterseite des Bajonettlochs bis zur Auflagefläche der Kesselarme für den Kessel messen (Abb. 5).

Model	X (mm)	Y (mm)
ERGO60	178	663
ERGO100	244	807
ERGO140	303	919
AR200	378	780

AUSTAUSCH DES ANTRIEBSRIEMENS

Den Riemen abnehmen. Hierzu den Riemenspanner lösen.

Einbau eines neuen Riemens:

1. Den Riemen in die Radnuten einlegen
2. Den Riemen mit dem Riemenspanner spannen
3. Den Riemen spannen, bis er bei einem Druck von ca. 9 kg (**F**) etwa 9 mm (**dL**) durchgedrückt werden kann, siehe **Abb. 2**
4. Die Maschine bei normaler Betriebslast etwa 10 Min. laufen lassen.
5. Die Riemenspannung erneut prüfen. Wenn sich die Spannung verändert hat, die Einstellung unter Schritt 3 wiederholen

Die Riemenspannung muss alle sechs Monate überprüft werden.

Zu niedrige Riemenspannung = Schneller Riemenverschleiß

Zu hohe Riemenspannung = Hoher Verschleiß an den Lagern

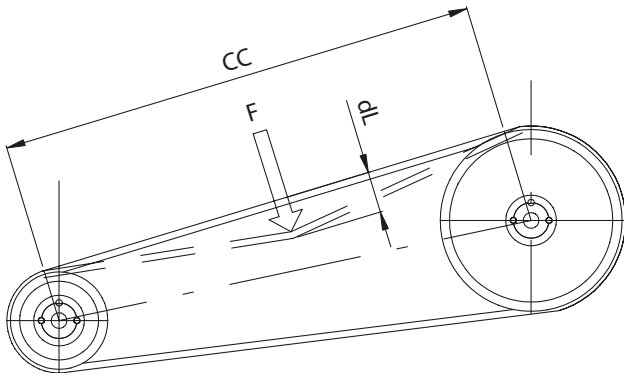


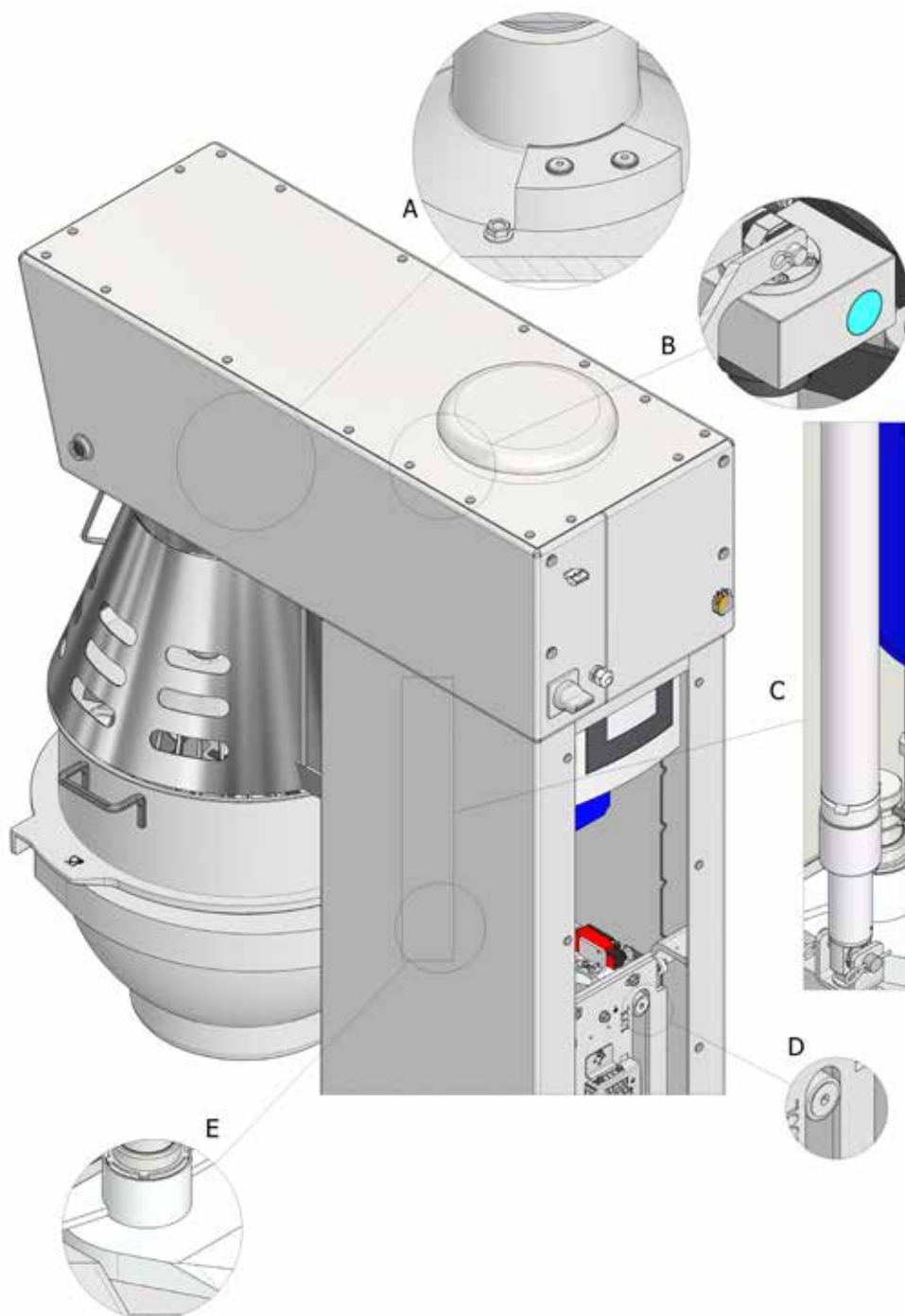
Abb. 2 Riemenspannung

LISTE DER MECHANISCHEN FEHLER UND LÖSUNG

Fehler an mechanischen Bauteilen	Abhilfe
Das Werkzeug schlägt gegen die Kesselwand	Einstellen der Kesselzentrierung Werkzeug überprüfen
Das Werkzeug schlägt gegen den Kesselboden	Einstellen der Kesselhöhe
Außergewöhnliche Geräusche am Hubantrieb	Techniker anfordern

SCHMIERPLAN

Teil	Position	Varimixer Nr.	Schmiermittel	Erläuterung	Schmierintervall
Kesselarmwelle	E	SM713	Molykote G-1502 FM	Rückwand abnehmen. Die Kesselarmwelle schmieren	30.000 Anläufe oder 3 Jahre
Hubführung	D				
Rührkopf	A			Nur bei Reparaturen des Rührkopfs, darf nur von einem qualifizierten Fachmann ausgeführt werden	Lebenslang geschmiert
Hubantrieb	C				



Reinigungsanleitung für die Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen.

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S¹ die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.*

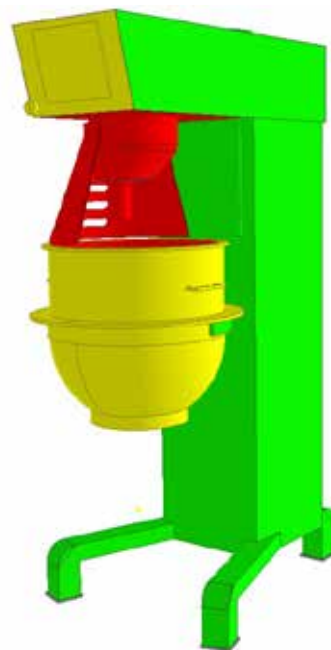
Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss die Rührmaschine immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Der Kesselring und manche Werkzeuge bestehen aus Aluminium:

- Bei der Reinigung von Aluminium muss der pH-Wert immer zwischen 5,0 und 8,0 liegen.

Vor dem Beginn der Reinigung alle Schutzschirme und Werkzeuge der Rührmaschine entfernen.



*** Zone ohne Lebensmittelkontakt.**
= Geringes Risiko.



Spritz-zone
= Mäßiges Risiko



Zone mit direktem Lebensmittelkontakt.
= Hohes Risiko.

Reinigung Schritt für Schritt

Kessel.	Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen. Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen. Bitte beachten! Der Kesselring besteht aus Aluminium.
Werkzeuge.	Werkzeug von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen. Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen. Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Vor der Reinigung immer das Edelstahlteil der Abstreiferklinge entfernen. Bitte beachten! Manche Werkzeuge sind eventuell aus Aluminium.
Schutzschirme.	Die Schutzschirme von Hand oder im der Spülmaschine spülen.
Bajonettanschluss.	Den Bajonettanschluss, an dem die Werkzeug befestigt sind, immer auf Lebensmittelreste kontrollieren. In den Bajonettanschluss kann ein feuchtes Tuch oder ein feuchter Schwamm eingeführt werden, um Lebensmittelrückstände zu lösen.
Frontplatte.	Bei der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers kann die Frontplatte mit Schaum gereinigt werden. Alternativ kann sie mit einem leicht ausgewrungenen Tuch abgewischt werden. Notaus-Schalter nicht vergessen.

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

Rührmaschine/Ständer.	<p>Die Rührmaschine immer bei offenem und geschlossenem Kesselhaltesystem reinigen.</p> <p>Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP53. Die Rührmaschine kann mit Schaum gereinigt werden.</p> <p>Bitte beachten! Über die empfohlene Einwirkzeit für das jeweilige Reinigungsmittel hinaus darf Schaum nie auf den Stahloberflächen der Rührmaschine verbleiben. Spülen Sie den Mischer mit sauberem, <u>drucklosem</u> Wasser in Trinkwasserqualität ab, das in einem Winkel von weniger als 60° aufgetragen wird, was einem leichten Regen entspricht.</p> <p>Bitte beachten! Niemals mit Druckwasser reinigen.</p>
Kesselhaltesystem.	<p>Das Kesselhaltesystem immer in geöffneter und geschlossener Position reinigen.</p> <p>Das Kesselhaltesystem entsprechend der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers reinigen.</p> <p>Die Rollen der Kesselaufnahme trocken wischen, damit kein Wasser und keine Chemikalienreste zurückbleiben.</p>
Lagerung.	<p>Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich.</p> <p>Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.</p>

Desinfektion

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

Säurefester Edelstahl

Wenn Produkte mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt hergestellt werden oder die Rührmaschine mit starken Chemikalien gereinigt wird, empfehlen wir, Kessel und Werkzeuge aus säurefestem Edelstahl EN 1.4401 (AISI 316) zu wählen.

Säurefester Edelstahl ist korrosionsbeständiger und hält Chlorid-Konzentrationen (Cl⁻) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 100 °C stand.

IP54

Der Kauf einer Rührmaschine mit Schutzart IP54 ist empfehlenswert, wenn Abspülen mit reinem Wasser in Trinkwasserqualität aus allen Winkeln, häufige Reinigung mit Wasser aus einem Schlauch, einer Dusche oder mit Dampf erforderlich sind.

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 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

