

AR

Instructions d'utilisation



Valable à partir du
numéro de machine :

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092

AR30 VL-1S
AR40 VL-1S
AR40P VL-1S
AR60 VL-1S
AR60P VL-1S



Varimixer

FR

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN : 20030-1407
Traduction du manuel d'utilisation d'origine
2022 05 12

SOMMAIRE :

Généralités	2
Déballage	2
Sécurité	3
Installation du batteur	3
Nettoyage	4
Utilisation d'ingrédients chauds	5
La capacité maximale du batteur	5
Mode de fonctionnement du mixeur	6
Vitesses maximales recommandées	7
Fabrication du batteur	8
Entretien et lubrification	8
Réglage de la courroie trapézoïdale spéciale	9
Réglage de la vitesse	9
Réglage de la fixation du bol	10
Réglage du centrage du bol	10
Réglage de la hauteur du bol	10
Réglages de la vitesse (disques à cames basse et haute vitesse)	11
Liste des erreurs et des solutions possibles	13
Codes d'erreur	13
Réarmement manuel du relais de protection du moteur	14
Schéma électrique de principe	16
Guide de nettoyage	20
Contenu de la déclaration de conformité pour les machines	22

GÉNÉRALITÉS :

Le présent manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être conservé à proximité de celle-ci pendant toute sa durée de vie.

Avant la mise en service de la machine, il est important de lire attentivement ces instructions, en particulier la section sur la sécurité de l'utilisateur.

Le fabricant peut mettre à jour le manuel du produit sans mettre à jour cet exemplaire du manuel.

Aucune responsabilité ne peut être imputée au fabricant pour les défaillances causées par :

- Utilisation imprudente, inadéquate ou incorrecte de la machine
- Utilisation non standard (pas pour les usages décrits dans le manuel)
- Installation incorrecte
- Alimentation électrique incorrecte de la machine
- Non-respect des consignes d'entretien
- Modifications de la machine
- Pièces de rechange et accessoires qui ne sont pas d'origine ou spécifiés pour ce modèle.
- Non-respect des consignes du présent manuel.

En cas de défaillance de la machine, veuillez contacter le fournisseur.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une surcharge ou le non-respect des instructions de maintenance par l'utilisateur.

DÉBALLAGE :

La machine doit être déballée et l'emballage éliminé conformément aux réglementations applicables dans le pays en question.

Avant de retirer la machine de la palette, vérifiez que toutes les pièces ont bel et bien été livrées avec la machine :

- Dispositif de protection, goulotte de remplissage, bol.
- Graisseur et pieds en caoutchouc, entretoises pour le réglage de la hauteur.
- Chariot de cuve, fouet, batteur, crochet et racloir avec lame, entraînement de l'accessoire, s'ils ont été sélectionnés à la commande.

La machine est fixée à la palette avec quatre boulons ; pour libérer la machine de la palette, dévissez les 4 écrous avec l'outil fourni et sortez les boulons à coups de marteau.



SÉCURITÉ :

La machine ne peut être utilisée, nettoyée et entretenue que par du personnel qualifié âgé de plus de 14 ans. Respectez toujours les lois et réglementations locales en accordant une attention particulière à l'âge, à la condition physique et mentale de l'opérateur.

Le niveau de bruit constant sur le lieu de travail de l'utilisateur est inférieur à 70 dB (A).

Le mélangeur est conçu pour une utilisation commerciale dans les cuisines, les établissements de restauration collective et les boulangeries.

La machine ne doit pas être utilisée dans une atmosphère explosive.

Le mélangeur doit être utilisé conformément aux spécifications du présent manuel.



Le mélangeur est conçu pour fabriquer des produits qui, au cours de leur traitement, ne provoquent pas de réactions ou n'émettent pas de substances susceptibles de nuire à l'utilisateur.



Le fait de mettre les doigts dans le bol lorsque le mélangeur est en marche peut causer des blessures.



Le raccordement électrique doit être effectué uniquement par un électricien certifié.

Un équipement de levage doit toujours être utilisé pour déplacer la machine.

Lors du déplacement de la machine, cette dernière doit être à tout moment en position verticale.

La machine ne doit pas être tirée ou soulevée par la poignée de levage du bol et celle de sélection de la vitesse.

Ingrédients pulvérulents :

Ne pas verser dans le bol à partir d'une grande hauteur.

Les sacs de farine, par exemple, doivent être ouverts par le bas, dans le bol.

Ne pas augmenter trop rapidement la vitesse maximale.

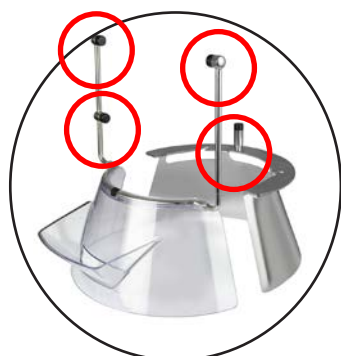


Avertissement pour les utilisateurs portant des implants (par exemple, stimulateurs cardiaques, défibrillateurs).

Mélangeur et protecteur de sécurité équipés d'aimants puissants

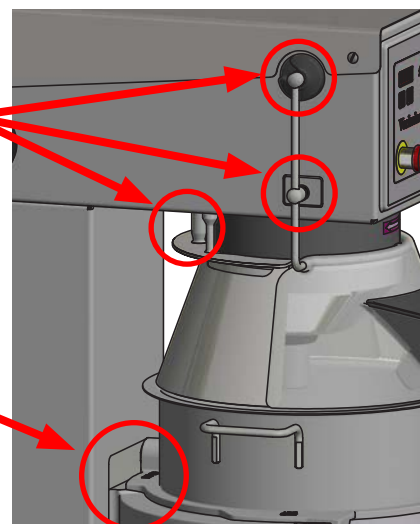
Dispositif de protection :

Zones avec aimants



Zones aimantées sur le mélangeur et le bol - pour la détection du bol

Zones du mélangeur avec aimants - pour la protection de sécurité



INSTALLATION DU BATTEUR :

Le positionnement de la machine doit laisser de l'espace pour une utilisation et un entretien habituels.

Le sol sous la machine et de l'espace de travail doit être ferme, plat et plan.

Le mélangeur doit être monté avec des pieds en caoutchouc, qui neutralisent à la fois les secousses et la rouille. Si le sol n'est pas tout à fait plat, des entretoises peuvent être insérées sous les pieds du mélangeur.

Le mélangeur est placé directement sur le sol. Les boulons de fondation dans le sol sont uniquement nécessaires dans des conditions particulières, par exemple sur les bateaux.

La température ambiante autour de la machine ne doit pas dépasser 45 °C.

Raccordement au courant électrique :

Le mélangeur doit être raccordé au courant par une fiche. La fiche doit être dimensionnée pour au moins 16 A, 230/400 V~, IP44.

Lors du raccordement ;

Monophasé avec 0 + terre, utiliser une fiche à 3 pôles.

Diphasé + terre, utiliser une fiche à 3 pôles

Triphasé + terre, utiliser une fiche à 4 pôles

Triphasé avec 0 + terre, utiliser une fiche à 5 pôles.

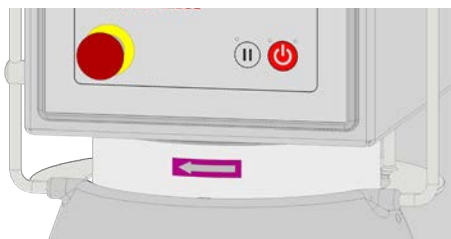


Avant de connecter le mélangeur au réseau électrique, il est nécessaire de vérifier que la tension et la fréquence marquées sur l'étiquette de la machine sont correctes par rapport au lieu d'installation. L'étiquette de la machine est placée sur le côté supérieur droit du mélangeur.

CONTRÔLE DU SENS DE ROTATION DE LA TÊTE PLANÉTAIRE :



Retirez l'outil s'il est monté, soulevez les bras du bol avec le bol en position de travail normale et démarrez le mélangeur. Contrôle du sens de rotation de la tête planétaire : elle doit tourner dans le sens indiqué par la flèche située au-dessus de la tête planétaire. Si le sens de rotation est incorrect, inversez 2 des fils de phase du câble de connexion.



POIDS NET DE LA MACHINE:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

PRISE ACCESSOIRE:



Pour les machines équipées de sorties permettant de monter un hachoir à viande ou un coupe-légumes, il faut respecter les points suivants.

N'utilisez que des accessoires prévus pour la machine, les accessoires d'origine Varimixer étant une garantie de fonctionnement optimal et de sécurité.

Lisez et suivez toujours les instructions d'utilisation de l'outil.

Machine réglée sur la vitesse la plus basse.

Lors de la mise en place/du retrait d'outils, débranchez la machine du secteur en déconnectant le câble d'alimentation de la prise de courant.

Avant de commencer :

Retirez les outils de mélange de la machine, s'ils sont présents.

Un bol vide est placé en position de travail.

Fermez la protection de sécurité.

NETTOYAGE:



Le nettoyage ne peut être effectué que par du personnel qualifié. et doit être âgé de plus de 14 ans.

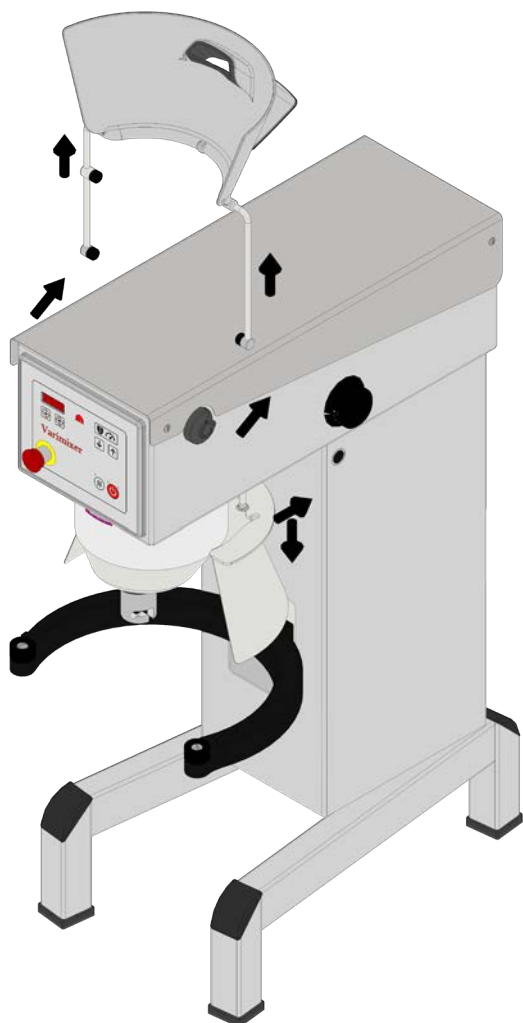
Avant tout nettoyage, débranchez l'alimentation électrique de la machine en débranchant le câble de raccordement du point de connexion

Ne jamais rincer le mélangeur au jet d'eau.

L'écran de sécurité en plastique peut être endommagé s'il est exposé à des températures élevées pendant de longues périodes.

(Température maximum générale 60 °C, rinçage maximum 90°C, pendant 30 secondes maximum).

Pour aider à la préparation de plans de nettoyage spécifiques au client, Varimixer A / S a, sur la base de la législation en vigueur, préparé des instructions de nettoyage détaillées, incluses à la fin de ce manuel et la dernière version peut être trouvée sur varimixer.com

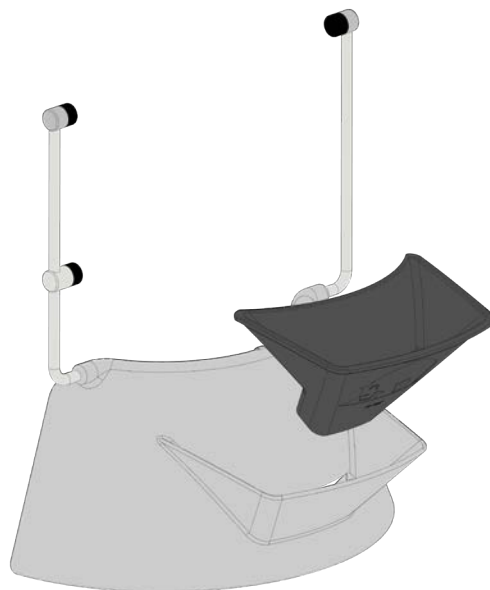
RETRAIT DES DISPOSITIFS DE PROTECTIONS :**TRAVAIL AVEC DES INGRÉDIENTS CHAUDS :**

Lors du travail avec des ingrédients chauds qui sont ajoutés par l'orifice de remplissage du dispositif de protection, il est nécessaire d'utiliser la goulotte de remplissage.



La goulotte de remplissage est en silicone de qualité alimentaire et peut résister à des ingrédients chauds jusqu'à 200 °C.

Si la goulotte de remplissage n'est pas utilisée, les ingrédients qui sont ajoutés par le trou de remplissage dans le dispositif de protection ne doivent pas dépasser 60 °C.

**LA CAPACITÉ MAXIMALE DU MÉLANGEUR :**

Capacités par mélange	Outil	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Blancs d'œufs	Fouet	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Crème fouettée	Fouet	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Mayonnaise *	Fouet	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Beurre maître d'hôtel	Batteur	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Purée de pommes de terre*	Batteur / Fouet	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Pâte à pain (50 % AR) **	Crochet	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Pâte à pain (60 % AR)	Crochet	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Pâte à Ciabatta * (70 % AR)	Crochet	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Batteur	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Base de gâteau en couches	Fouet	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Mélange boulettes de viande*	Batteur	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glaçage	Batteur	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Beignets (50 % AR)	Crochet	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

AR = Rapport d'absorption

(Liquide en % des solides)

Calcul AR

1 kg de solides et 0,6 kg de liquide :

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

Calcul Solides et Liquide

22 kg de pâte, 60 % AR
(tableau, capacité maximale pour le mélangeur AR30)

$$\text{Solide} = \frac{\text{Capacité maximale} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$

$$\text{Liquide} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

* Grattoir recommandé

** Le fonctionnement à faible vitesse est recommandé

Les variations locales des caractéristiques des ingrédients peuvent influencer sur l'absorption d'eau, le volume et les caractéristiques de cuisson, etc.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR :

Surcharge :



Ne pas dépasser la capacité de la machine - voir le tableau page 5.
Ne pas utiliser une vitesse trop élevée, cf. les vitesses recommandées page 7.
Utiliser les bons outils.
Les gros morceaux de graisse ou les ingrédients refroidis doivent être coupés en petits morceaux avant d'être placés dans le bol.



Une surcharge prolongée interrompra le fonctionnement du batteur. **OL** s'affichera sur l'écran du batteur. Au bout d'un court instant, l'écran repasse en mode normal et vous pouvez remettre le mélangeur en marche.

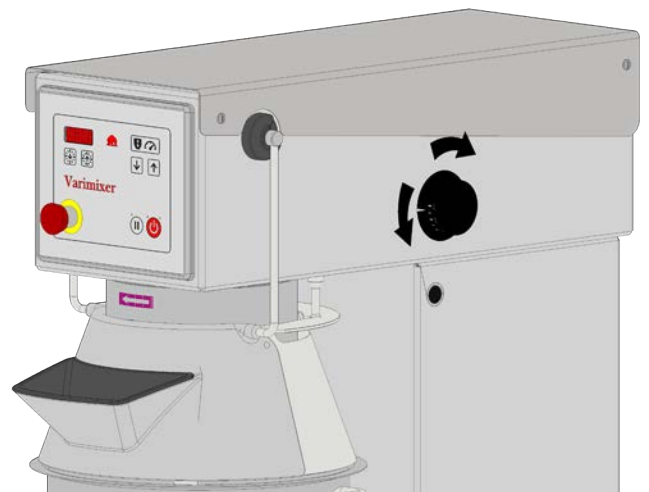
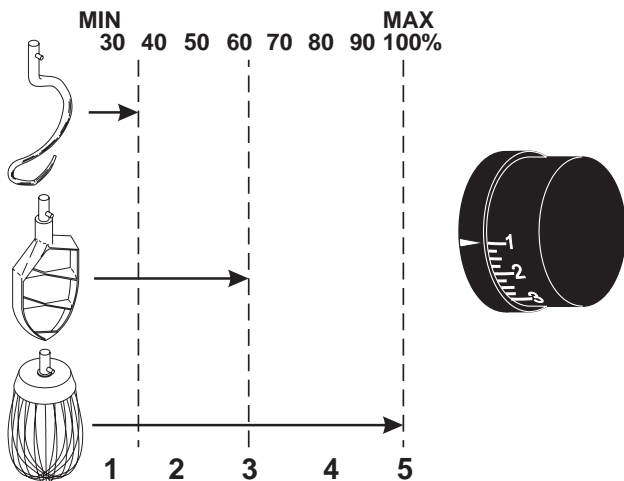
Fig. 2

Mélangeur avec protecteur ouvert, bol abaissé et outil monté.



Fig. 4 Indicateur de vitesse

VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES :



Applications recommandées pour les outils :

Fouet	Batteur	Crochet
Crème	Pâte à gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œufs	Crème au beurre	Pain noir et autres
Mayonnaise et autres	Pâte à gaufres	
	Viande hachée et autres	

Utilisation correcte des outils :



Pour produire de la purée de pommes de terre, il convient d'utiliser le fouet à ailettes spécial ou le fouet à fils plus épais, ou encore le batteur et le fouet.

Les fouets ne doivent pas être heurtés contre des objets durs, tels que le bord du bol. Cela réduirait la durée de vie de l'outil en raison d'une déformation accrue.

Éteindre le batteur - Appuyez sur l'arrêt d'urgence .
Mettre le mixeur sous tension - Tournez l'arrêt d'urgence dans le sens des aiguilles d'une montre

Minuterie [mmss]

Remettez la minuterie à zéro en appuyant en même temps sur les deux boutons de la minuterie. Le temps est indiqué en minutes et en secondes.

Arrêt d'urgence

A n'utiliser qu'en cas d'urgence et pour éteindre le mélangeur.



Bol en bas/
Vitesse réduite

Bol en haut/
Vitesse en hausse

Temps écoulé

Temps mort

Démarrer/Arrêter

Pause

A utiliser pour vérifier le contenu du bol ou pour mettre le batteur en pause.

Avant de démarrer le batteur :


Les ingrédients peuvent être versés dans le bol à tout moment avant la mise en marche du batteur.



1. Placez l'outil dans le bol.
2. Placez le bol dans les bras du bol.
3. Mettez en place la partie arrière de la protection de sécurité.
4. Saisissez l'outil et verrouillez-le dans le raccord à baïonnette.
5. Soulevez le bol en position de travail.
6. Mettez en place la partie avant de la protection de sécurité.

Si vous le souhaitez, programmez une durée de fonctionnement.

Le batteur est maintenant prêt à être mis en marche.

Démarez le batteur :

Appuyez sur  pour démarrer le batteur.

Réglez la vitesse, appuyez sur l'indicateur de vitesse  ou  sur le côté droit du batteur (notez les vitesses maximales recommandées à la page 6).


Le batteur fonctionnera jusqu'à ce que le temps réglé sur la minuterie soit écoulé ou lorsque l'utilisateur arrête le batteur.

Mettre le batteur en pause sans remettre la minuterie à zéro

S'il est nécessaire d'ajouter des ingrédients ou de vérifier le contenu du bol, le batteur peut être arrêté sans remettre la minuterie à zéro.

- Appuyez sur , le batteur s'arrête

Le dispositif de protection peut maintenant être ouvert et le bol peut être abaissé.



Pour remettre le batteur en marche, fermez le dispositif de protection et/ou soulevez le bol. Le batteur peut maintenant être mis en marche en appuyant sur  ; le compte à rebours se poursuit.


Remise à zéro de la minuterie :

Remettez le minuteur à zéro en appuyant simultanément sur les deux boutons du minuteur.

Abaissement automatique de la cuvette :

Si la minuterie est utilisée, le bol peut s'abaisser automatiquement lorsque le temps est écoulé et que le batteur s'arrête.

Lorsque le batteur est en marche, double-cliquez sur , la LED verte de  clignote jusqu'à ce que le batteur s'arrête.

Lorsque l'abaissement automatique du bol est sélectionné, il est important d'utiliser  pour arrêter et démarrer le batteur, sinon la sélection sera réinitialisée.

Utiliser l'arrêt d'urgence pour arrêter le batteur :



L'arrêt d'urgence ne doit être utilisé qu'en cas d'urgence et pour éteindre le batteur. Il n'est pas utilisé en fonctionnement normal.

Si l'arrêt d'urgence est activé ou si l'alimentation principale du batteur est interrompue, l'outil s'arrête de tourner et le minuteur est remis à zéro.

La minuterie répète automatiquement le réglage précédent :

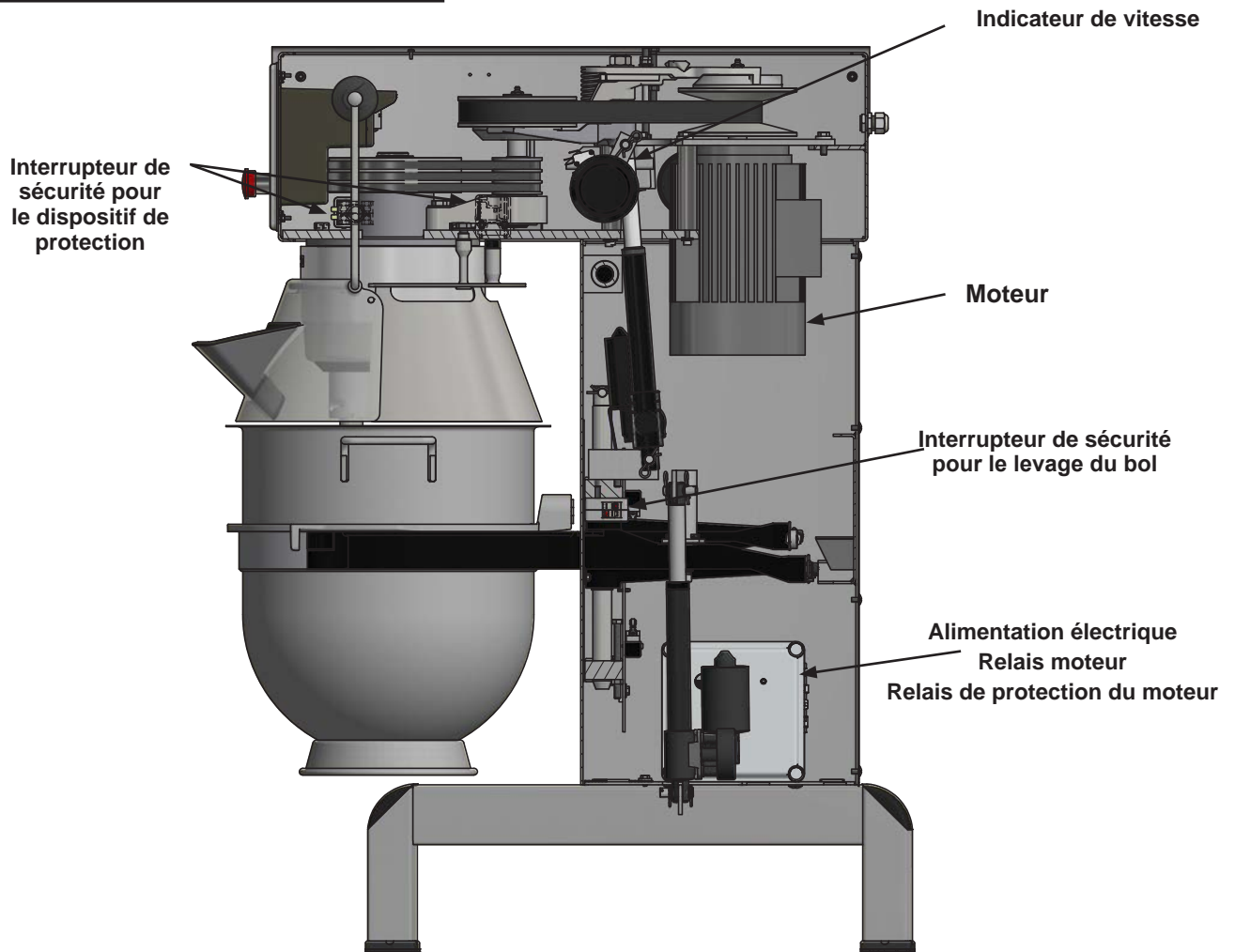
Lorsque le temps de fonctionnement est écoulé, l'outil s'arrête de tourner, la minuterie affiche brièvement [0000], puis affiche le temps de fonctionnement sélectionné précédemment.

En savoir plus sur la minuterie :

Réglage de la minuterie jusqu'à 90 minutes

Si aucune durée d'exécution n'est sélectionnée, l'écran affichera le temps écoulé depuis le démarrage du batteur.

CONSTRUCTION DU MÉLANGEUR :



Avant toute réparation ou tout réglage, mettez le mélangeur hors tension en débranchant le câble d'alimentation.

ENTRETIEN ET LUBRIFICATION :

Le variateur continu doit être lubrifié régulièrement, soit un intervalle de lubrification d'environ **60 heures** de fonctionnement.

Fig 5, Lubrification du variateur continu et des autres pièces mobiles :

Nota . Graisse spéciale !! (Utilisez le pistolet à graisse livré avec le mélangeur). Démarrez le mélangeur et augmentez la vitesse à environ 50 %. Arrêtez le mélangeur (utilisez l'arrêt d'urgence) et ouvrez le couvercle sur le dessus du mélangeur. Sur le dessus de chacun des deux arbres du jeu de poulies se trouve un bouchon graisseur (**fig. 5 point 1**). Pressez la graisse à travers les graisseurs jusqu'à ce que le pistolet à graisse soit dur à presser ou que la graisse sorte entre l'arbre et les poulies

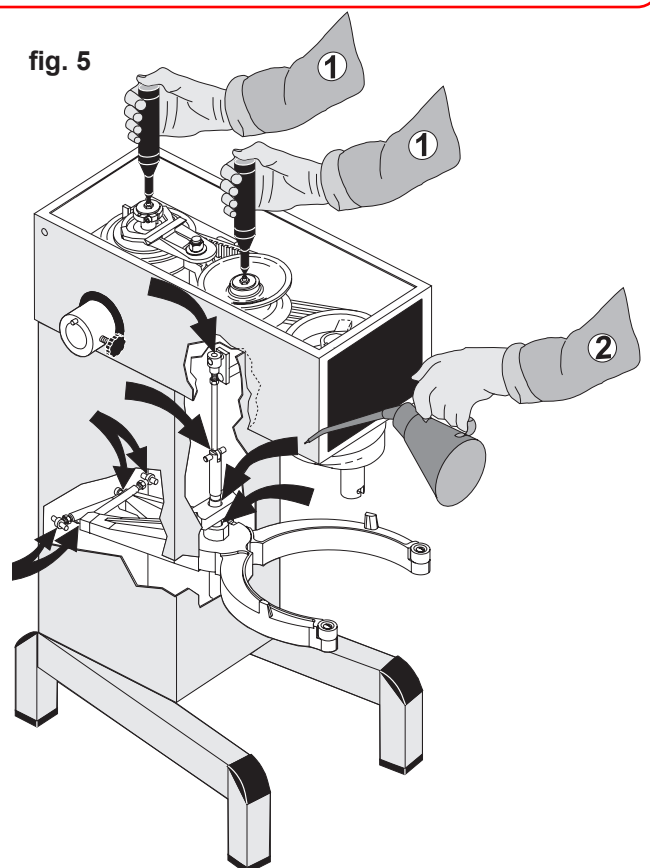


Le mélangeur ne doit pas être mis en marche tant que les vis qui maintiennent le couvercle ne sont pas insérées.

Démarrez le mélangeur, et remettez la vitesse sur la vitesse lente.

Arrêtez le mélangeur et remplissez le pistolet à graisse de nouvelle graisse afin qu'il soit prêt pour la prochaine fois.

fig. 5



Lubrification des autres pièces mobiles :

Les parties mobiles des bras du bol, l'arbre et la tige de levage doivent également être lubrifiés avec de l'huile. Retirez le revêtement arrière et lubrifiez les points marqués à l'aide d'un bidon d'huile. **(fig. 5 point 2)**

Types de graisses :

Graisse pour les arbres du jeu de poulies : **TOTAL MULTIS XHV 2**.

Lors de la réparation de la tête planétaire : Graissez la roue et la couronne dentées, uniquement avec **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy**.

Lors de la réparation de l'entraînement de l'accessoire : Remplissez l'entraînement de l'accessoire avec 0,35 l **TOTAL CERAN CA**.

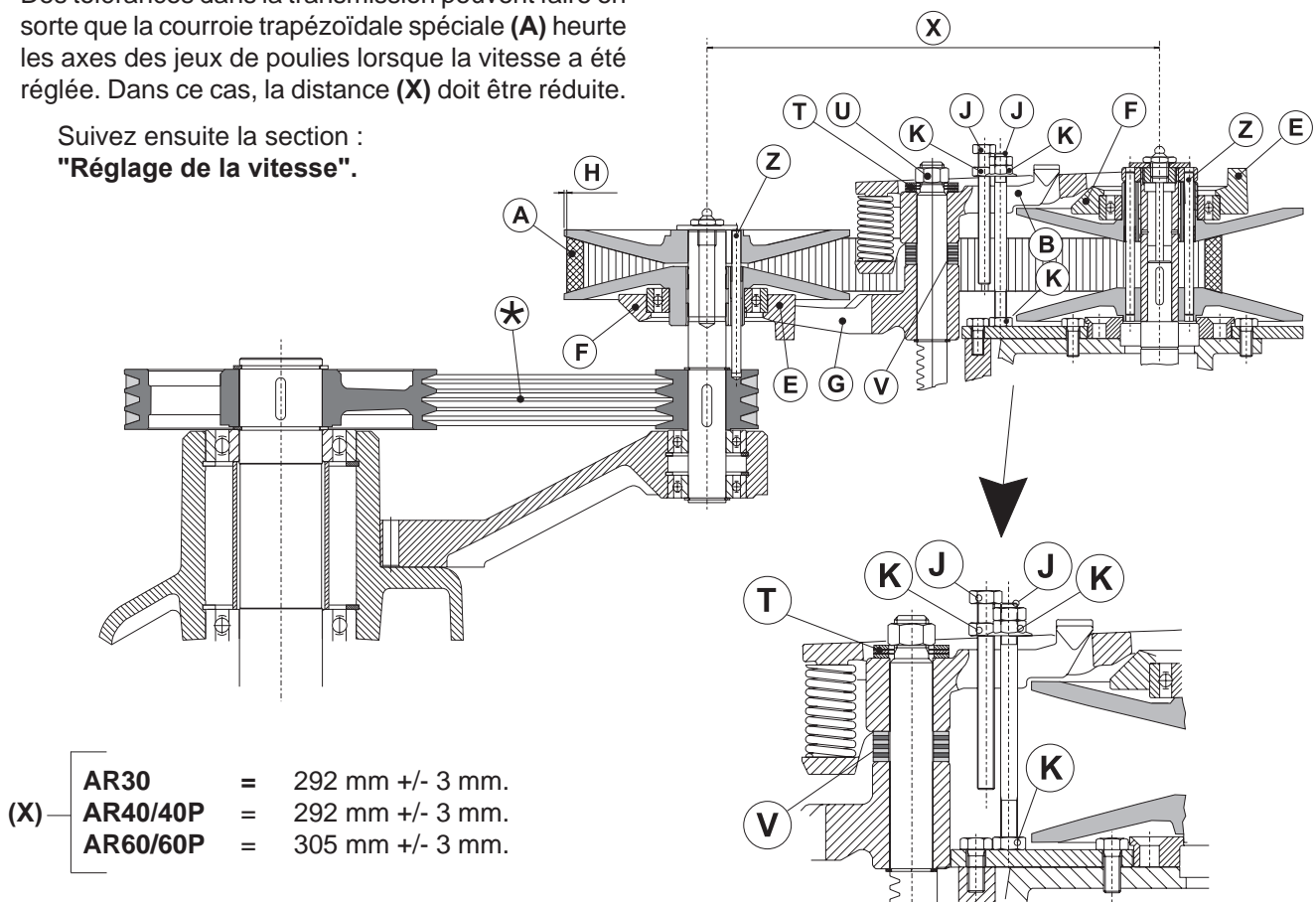
RÉGLAGE DE LA COURROIE TRAPÉZOÏDALE SPÉCIALE :

La distance **(X)** n'est qu'indicative, car elle dépend de la tolérance de la courroie trapézoïdale spéciale.

1. Commencez par serrer les courroies trapézoïdales **(*)**.
2. Serrez la courroie trapézoïdale spéciale **(A)** en déplaçant une ou deux rondelles de **(V)** à **(T)**.
3. Démarrez le mélangeur et laissez-le fonctionner pendant que l'écrou **(U)** est serré. Ne le serrez pas trop.
4. Sur la poulie avant placer le goujon **(E)** sur le collier varispeed **(F)** doit être placé à l'intérieur de la fourche inférieure **(G)** et sur la poulie arrière, placé à l'extérieur de la fourche pour le tendeur de courroie **(B)**, (tous deux doivent être orientés vers l'arrière).
5. Des tolérances dans la transmission peuvent faire en sorte que la courroie trapézoïdale spéciale **(A)** heurte les axes des jeux de poulies lorsque la vitesse a été réglée. Dans ce cas, la distance **(X)** doit être réduite.
6. Suivez ensuite la section : **"Réglage de la vitesse"**.

RÉGLAGE DE LA VITESSE :

1. Les vis de butée **(J)** du levier de vitesse doivent être réglées de manière à ce que la mesure **(H)** soit de **1-2 mm** sur la poulie avant et arrière, respectivement à basse et haute vitesse. Serrer les contre-écrous **(K)** lorsque la vitesse est correctement réglée.
2. Des tolérances dans la transmission peuvent faire que la courroie trapézoïdale spéciale **(A)** heurte les axes des jeux de poulies **(Z)** lorsque la vitesse a été réglée. Dans ce cas, la distance **(X)** doit être réduite, voir **"Réglage de la courroie trapézoïdale spéciale"**, et la vitesse doit être réajustée.



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

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

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

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

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

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

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

Démarrer le batteur.

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

Arrêter le batteur avec l'arrêt d'urgence.

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

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

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

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

Arrêter le batteur avec l'arrêt d'urgence.

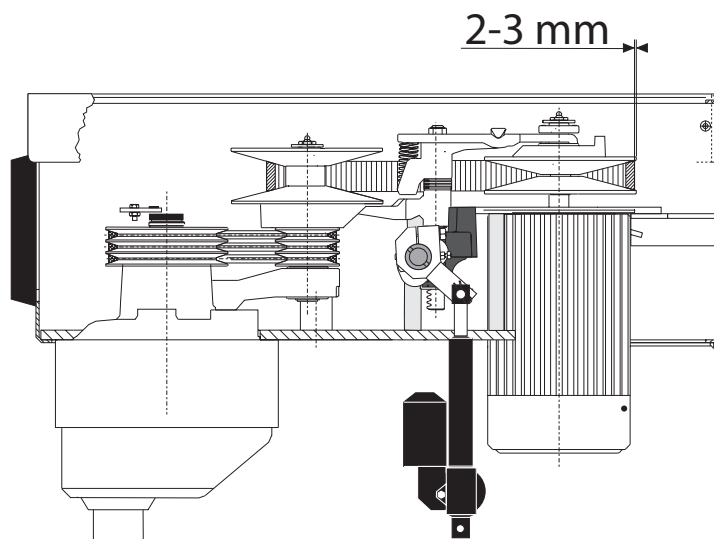
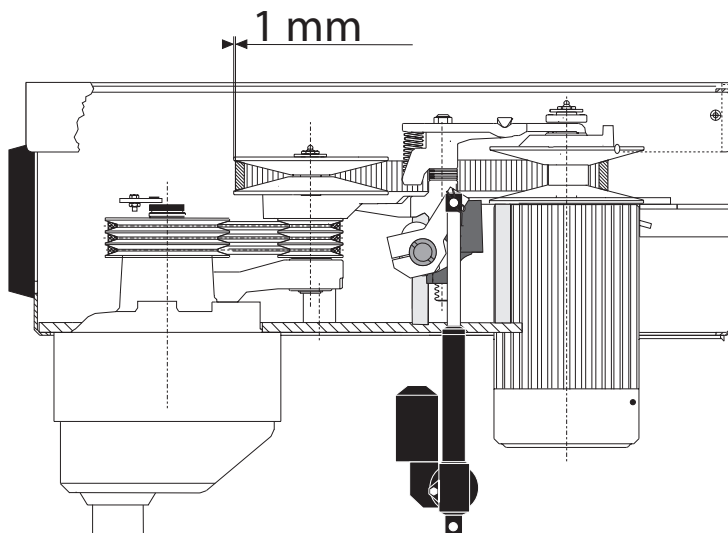
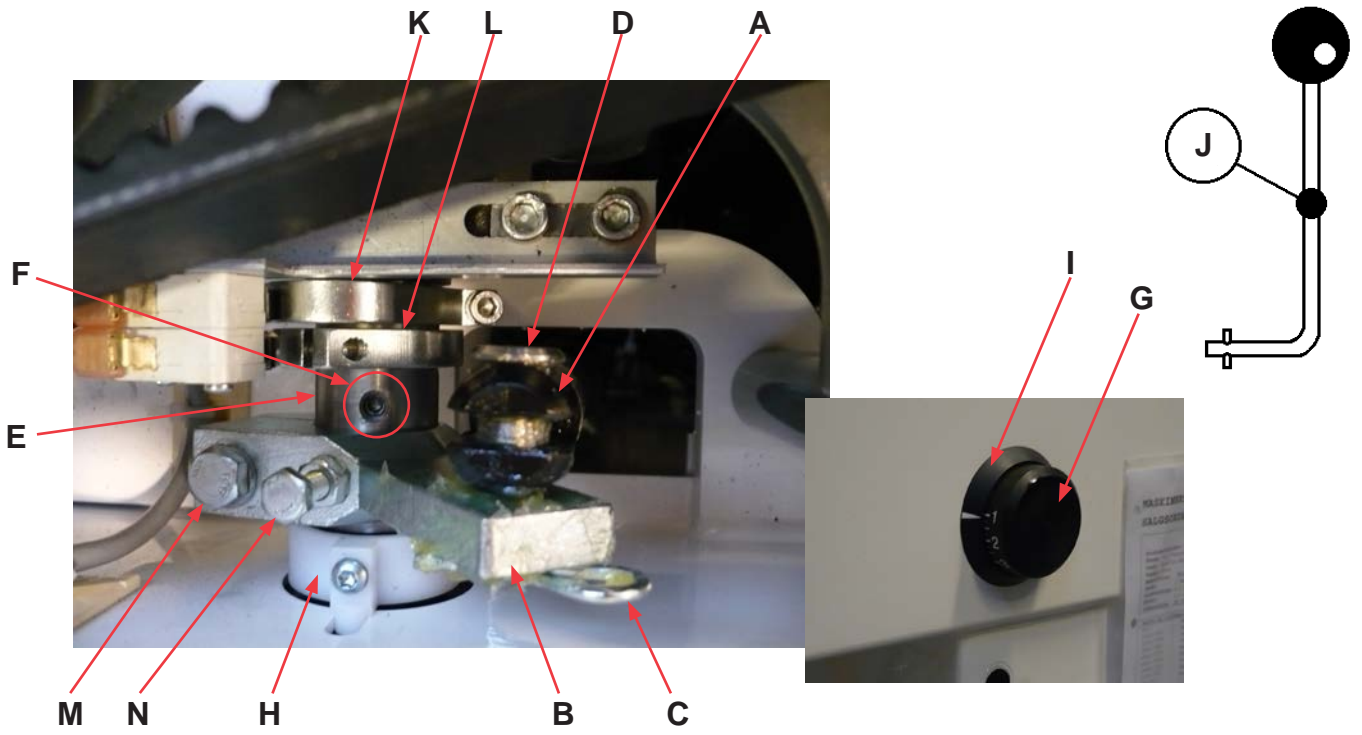
Faire tourner le disque à cames de vitesse max. **(L)** jusqu'à ce qu'il active tout juste le micro-rupteur. Serrer la vis.

Retirer le levier

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

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

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



RÉGLAGE DE LA FIXATION DU BOL :

Les bras du bol doivent être relevés en position normale de travail. Desserrer les contre-écrous (1) (fig. 6) et retirer les goupilles fendues (2). Tournez les boulons (3) jusqu'à obtenir une fixation correcte du bol. En tournant les boulons **hors** du tube d'extension, la fixation est accrue. Commencez par tourner l'un des boulons d'un demi-tour.

Le diamètre de réglage doit être mesuré à l'intérieur entre les bras du bol :

Diamètre de réglage :	AR30 = 361,8mm
	AR40 = 391,3mm
	AR60 = 450,4mm

RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL :

Desserrez les contre-écrous (1) (fig. 6) et retirez les goupilles fendues (2). Tournez les boulons (3) de manière à ce que le bol soit au centre du batteur. Afin de ne pas modifier la fixation du bol, l'un des boulons doit être tourné **hors** du tube d'extension et l'autre **dans** le tube d'extension. Vérifiez à l'aide du batteur plat que le bol soit correctement centré et faites tourner la tête planétaire avec votre main avant de brancher la tension.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :

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

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

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

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

Hauteur du bol (X):	AR30 = 162mm
	AR40 = 162mm
	AR60 = 178mm

fig. 7a Mesure de la hauteur du bol :

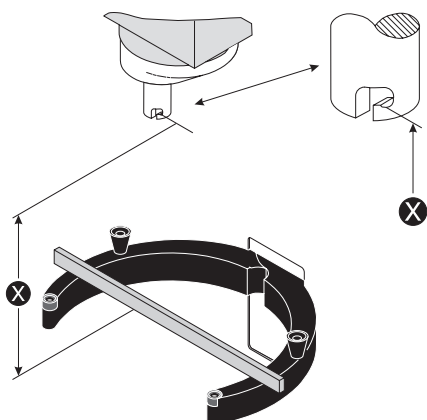


fig. 6 Réglage de la fixation du bol et du centrage du bol

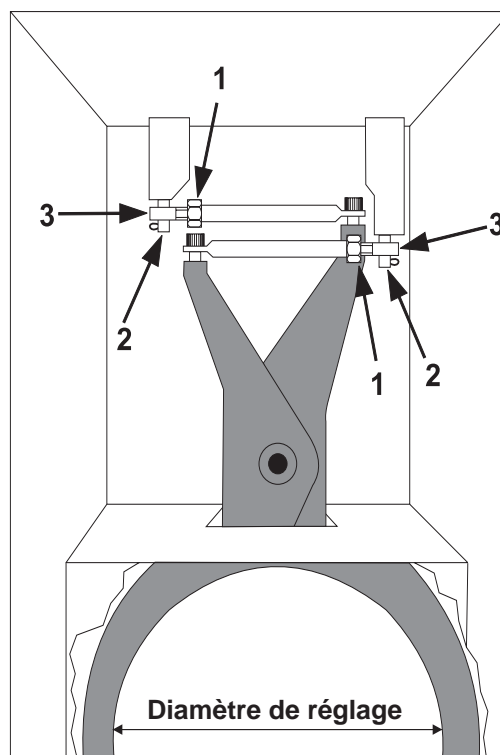
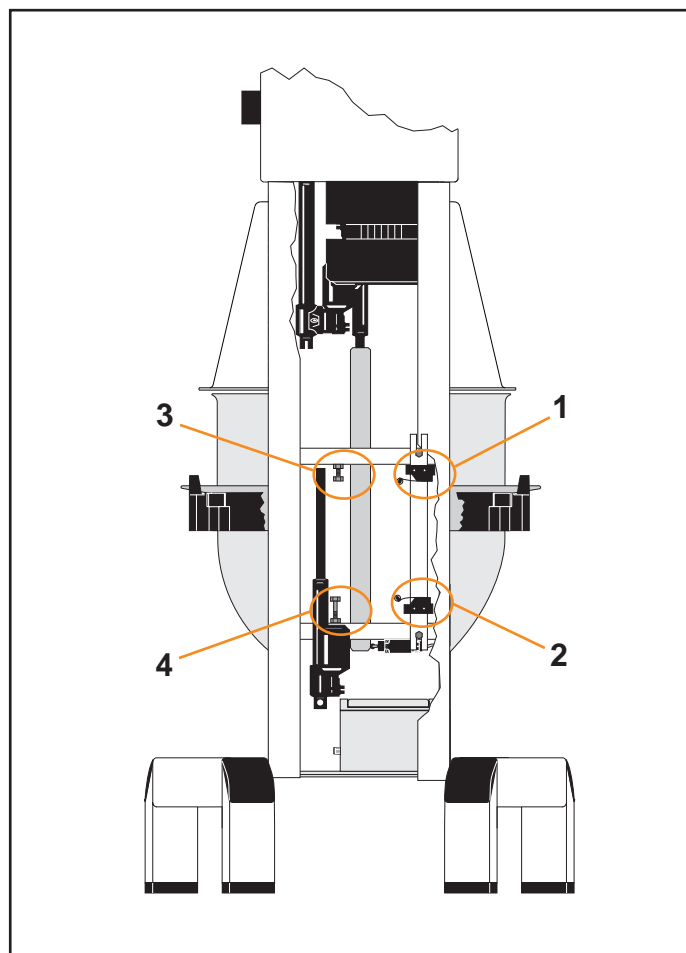


fig. 7b Réglage de la hauteur du bol :



LISTE D'ERREURS : En cas d'autres erreurs, contactez le fournisseur. **SOLUTION POSSIBLE :**

Un bruit de cliquetis provenant de la partie fermée du mélangeur.

Réglage de la courroie trapézoïdale spéciale.

Le mélangeur commence à "cogner" lors du pétrissage de la pâte ce qui ne pose normalement aucun problème.

Réglage de la courroie trapézoïdale spéciale

Le batteur change de vitesse tout seul.

Réglage de la courroie trapézoïdale spéciale

Les vitesses minimale et maximale changent.

Réglage de la vitesse

Le bol est trop serré ou trop desserré.

Réglage de la fixation du bol

L'outil heurte les côtés du bol.

Réglage du centrage du bol

L'outil touche le fond du bol.

Réglage de la hauteur du bol

CODES D'ERREUR AFFICHÉS SUR L'ÉCRAN :**OL:**

Si la machine est surchargée, le moteur s'arrête et l'écran affiche ' **OL** ' pour indiquer une "surcharge".

- Laissez la machine refroidir.
- Si la machine ne passe pas en mode normal, le relais doit être réarmé manuellement.
- Voir la section « Réarmement manuel du relais de protection du moteur, à la page 14.

EE1:

Si la chaudière de la machine n'est pas dans la bonne position lorsque vous appuyez sur le bouton « Start », **EE1** s'affiche à l'écran.

- Placez la chaudière dans le berceau. Soulevez le berceau et la chaudière sur la bonne position.

EE2:

Si l'écran de sécurité de la machine n'est pas correctement installé ou fermé lorsque vous appuyez sur le bouton « Start », **EE2** s'affiche à l'écran.

- Montez correctement les parties avant et arrière de l'écran de sécurité.

EE6:

Si les machines affichent **EE6** lorsque le bouton « Start » est activé, son relais de démarrage ne s'est pas activé correctement.

- Contactez un technicien pour vérifier le relais de démarrage de la machine.

RÉARMEMENT MANUEL DU RELAIS DE PROTECTION DU MOTEUR:

Le relais de protection du moteur est situé au bas de la machine, à l'intérieur du boîtier.

Pour accéder au relais de protection du moteur :

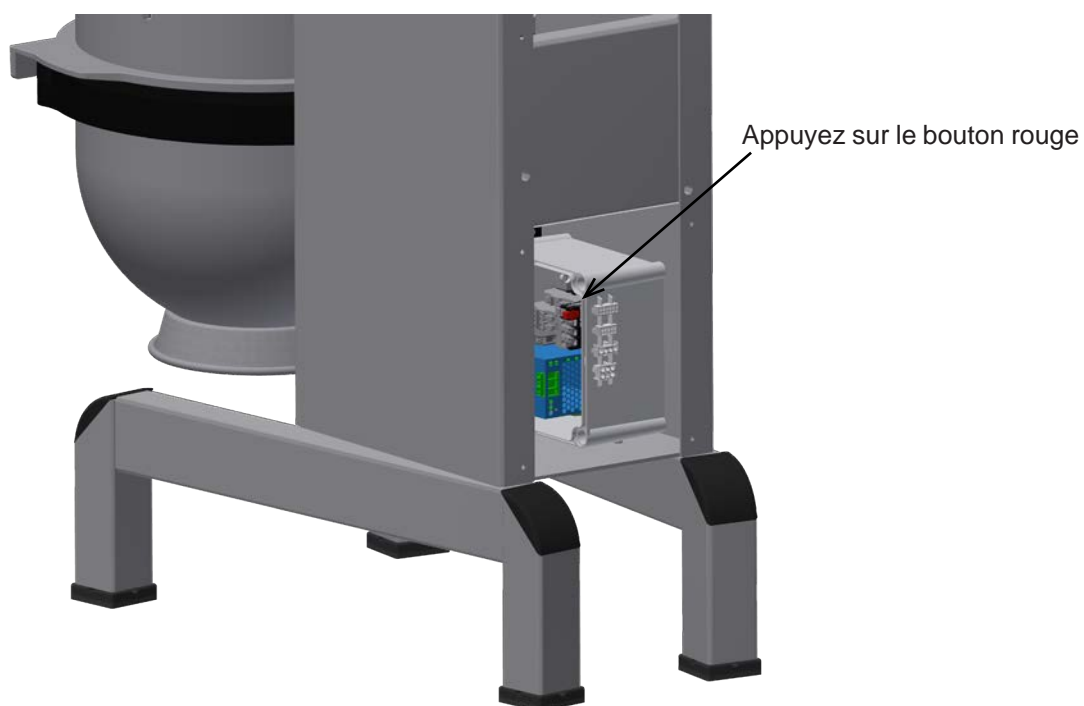
Débranchez la machine du réseau électrique.

Retirez la plaque de protection du sac.

Dévissez le couvercle du boîtier.

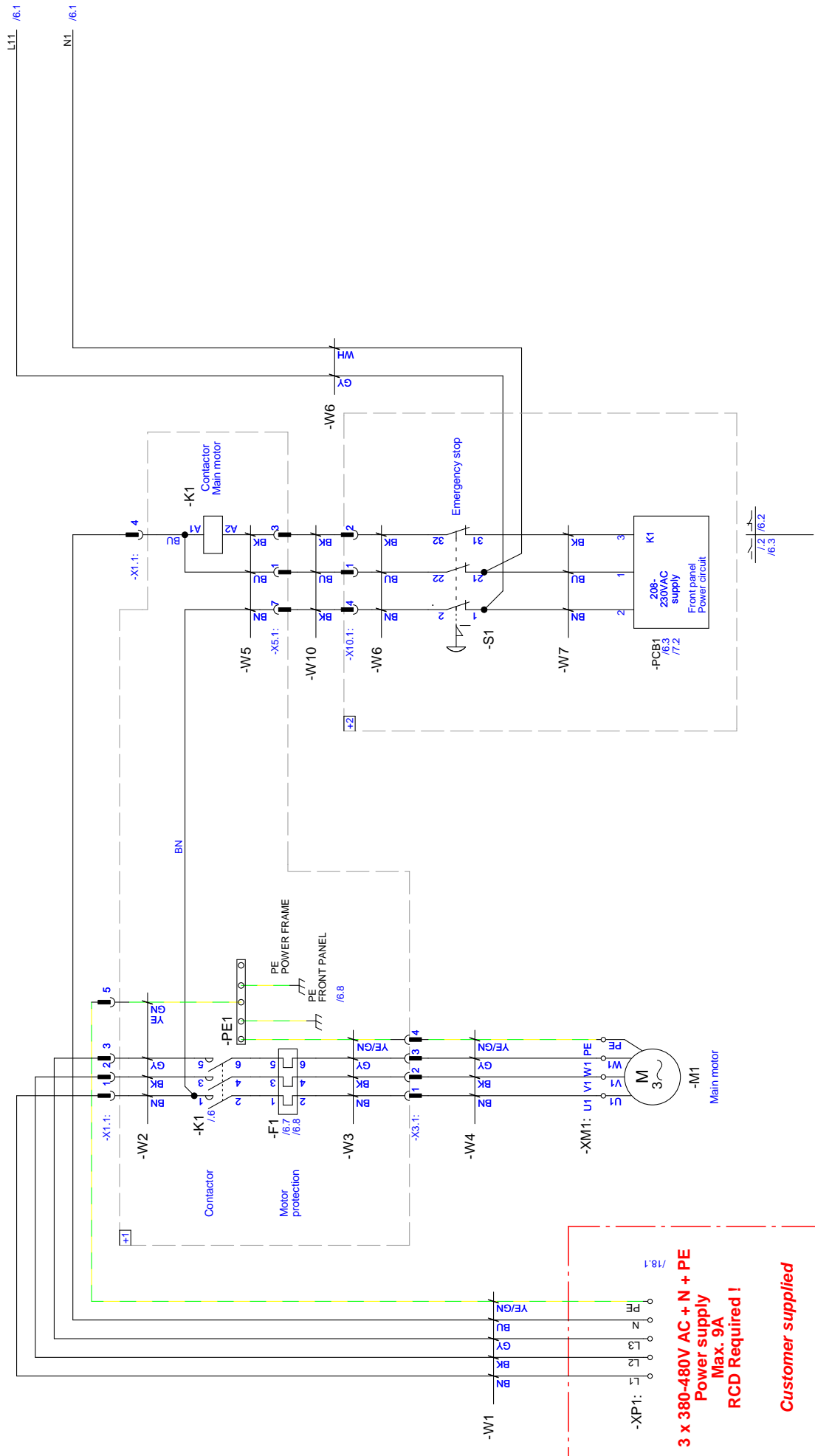
Réinitialisez le relais en appuyant sur le bouton rouge situé sur le dessus du relais.

Assemblez dans l'ordre inverse.



Cette page a été intentionnellement laissée vierge

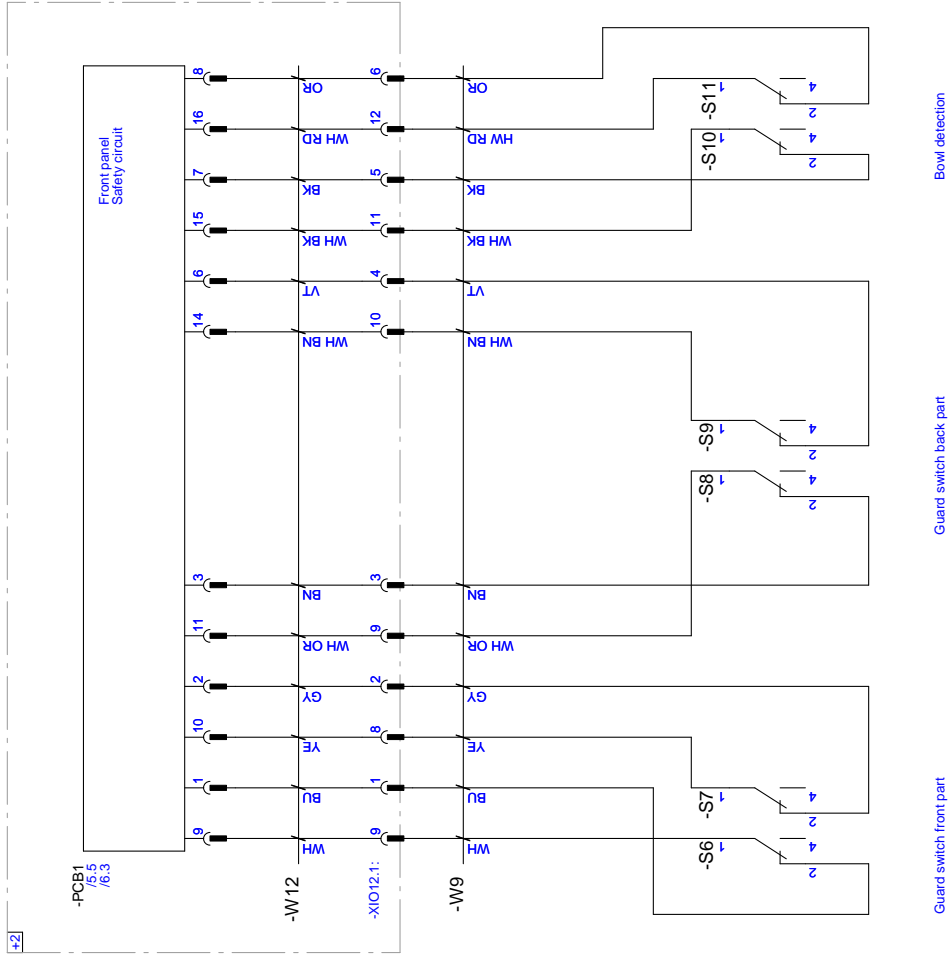
SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE PRINCIPE :



**3 x 380-480V AC + N + PE
Power supply
Max. 9A
RCD Required !**

Customer supplied

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE PRINCIPE :



Cette page a été intentionnellement laissée vierge

Guide de nettoyage pour Varimixer AR30, AR40, AR60.

Une évaluation des risques doit toujours être faite pour tous les processus de nettoyage utilisés dans la production alimentaire. Sur la base de la législation actuelle, Varimixer A/S¹ a compilé le tableau ci-dessous pour vous aider à concevoir des plans de nettoyage spécifiques aux clients. L'importance du nettoyage des différentes zones du mélangeur est illustrée par des couleurs. *

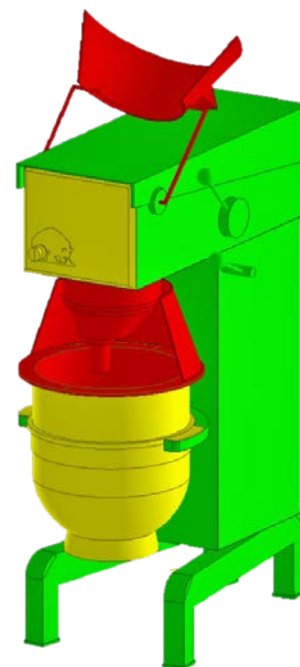
Les pièces du mélangeur sont principalement en acier inoxydable EN1.4301 (AISI 304). Pour éviter une corrosion de l'acier, il faut suivre les directives suivantes :

- Teneur en chlorure (Cl-) inférieure à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 80 °C.
- N'utilisez jamais de laine d'acier dure, d'éponges ou d'autres objets durs qui pourraient rayer la surface en acier.
- Après avoir utilisé des produits chimiques, le mélangeur doit toujours être lavé avec de l'eau propre de qualité potable.


L'anneau de la cuvette et certains outils sont en aluminium :

- Lors du lavage de l'aluminium, la valeur du pH doit toujours être comprise entre 5,0 et 8,0.

Avant de commencer le nettoyage, retirez tous les dispositifs de sécurité et les outils du mélangeur.



*  **Zone sans contact avec les aliments.**
= Faible risque.

 **Éclaboussures zone.**
= Risque modéré.

 **Zone de contact direct avec les aliments.**
= Risque élevé.

Nettoyage étape par étape

Cuvette	Videz la cuvette et rincez-la à l'eau. Mettez la cuvette dans le lave-vaisselle, ou lavez-la à la main avec une éponge ou une brosse douce. Nota : L'anneau de la cuvette est en aluminium.
Outils.	Enlevez tout résidu alimentaire des outils et rincez-les à l'eau. Nota : Ne tapez jamais le fouet contre le rebord de la cuvette ou d'autres objets. Lavez les outils à la main ou dans un lave-vaisselle. Retirez toujours la partie en acier inoxydable de la lame du racleur avant de la nettoyer. Nota : Certains outils peuvent être en aluminium.
Dispositif de protection. Boîtier baïonnette.	Lavez les dispositifs de protection à la main ou dans un lave-vaisselle. Vérifiez toujours l'absence de résidus d'aliments dans la baïonnette où sont fixés les outils. Un chiffon ou une éponge humide peut être inséré dans la baïonnette pour en détacher les résidus alimentaires.
Panneau avant.	Essuyez le panneau avant avec un chiffon légèrement essoré. N'oubliez pas l'arrêt d'urgence.

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

Mélangeur/support.	<p>Lavez toujours le mélangeur avec le système de serrage de la cuvette en position ouverte et fermée. Le mélangeur est classé IP-32. Il faut donc l'essuyer uniquement avec un chiffon humide bien essoré.</p> <p>Nota : Ne vaporisez jamais d'eau sur la machine. Les machines dotées de la version améliorée IP-44 peuvent être lavées avec de la mousse. Le rinçage doit être limité à de faibles jets d'eau, équivalents à une pluie normale. L'eau doit être propre et de qualité potable.</p>
Système de serrage de la cuvette.	<p>Lavez toujours le système de serrage de cuvette en position ouverte et fermée. Lavez le système de fixation de la cuvette à l'aide d'un chiffon humide bien essoré comme pour le lavage du support. Séchez les rouleaux de la prise de cuvette pour éliminer l'eau et les produits chimiques de nettoyage.</p>
Bras de levage et contrôle de vitesse.	<p>Essuyez le bras de levage et le contrôle de vitesse avec un chiffon humide bien essoré.</p>
Stockage.	<p>La cuvette peut être remise en place sur le mélangeur après le nettoyage. Si la cuvette est rangée sur le mélangeur, nous recommandons de la couvrir.</p> <p>Nota : Pour éviter la corrosion de l'acier, ne conservez jamais d'aliments à forte concentration d'acide ou de sel dans la cuvette.</p>

Désinfection

La désinfection nécessite des produits chimiques puissants. Il faut toujours évaluer si la désinfection du mélangeur affectera en quoi que ce soit la sécurité alimentaire du produit final.

Nota : Obtenez toujours les recommandations du fournisseur/fabricant des produits de nettoyage/désinfection avant de les utiliser.

Si l'eau issue du nettoyage et de la désinfection s'évapore à la surface du mélangeur, la concentration de chlorures et d'autres produits chimiques sera plus élevée que pendant le processus de nettoyage. Rincez et essuyez toujours le mélangeur avec de l'eau propre et potable après avoir utilisé des produits chimiques.

Tous les désinfectants chimiques oxydants doivent être rincés avec de l'eau propre et potable. En l'absence d'accès à une eau propre et de qualité potable, il est possible d'utiliser la désinfection à l'eau chaude, à la vapeur et la désinfection à l'éthanol IPA et à l'éthanol.

Nota : Obtenez toujours une déclaration écrite du fournisseur/fabricant du désinfectant indiquant qu'il est sans danger et qu'il peut être utilisé sans rinçage avec de l'eau propre et potable.

Une utilisation incorrecte des désinfectants peut endommager le mélangeur.

Acier inoxydable résistant aux acides

Lors de la fabrication de produits fortement acides et/ou à forte teneur en sel, et lors du nettoyage à l'aide de produits chimiques puissants, nous recommandons d'acheter la cuvette du mixeur et les outils en acier inoxydable EN 1.4401 (AISI 316) résistant aux acides.

L'acier inoxydable anti-acide est plus résistant à la corrosion et, à titre de comparaison, tolère des concentrations de chlorure (Cl-) inférieures à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Pour plus de détails sur le nettoyage des mélangeurs Varimixer A/S, consultez notre site Internet <https://varimixer.com/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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

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

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

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

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

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

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

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsceowość, 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