



ERGO

Instrucciones de funcionamiento



ERGO60, ERGO100,
ERGO140, AR200
VL-5



Varimixer

ES

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 21060-1805
Traducción del manual de usuario original
2023 07 06

CONTENIDO

General.....	2
Desembalaje.....	2
Seguridad	3
Instalación de la batidora.....	3
Estructura de la batidora	4
Funcionamiento de la batidora	5
Embudo	6
Limpieza	6
Capacidad máxima de la batidora.....	7
Velocidades máximas recomendadas.....	7
Panel táctil.....	8
Cómo ejecutar una receta	9
Resumen del menú	10
Códigos de error de la máquina	15
Códigos de error del variador de frecuencia	16
Gestor de recetas Varimixer (VRM).....	18
Ajuste del centrado del recipiente	20
Sustitución del actuador de elevación	20
Sustitución de los contactos del actuador de elevación	20
Sustitución de la correa de transmisión.....	22
Lista de errores mecánicos y soluciones.....	22
Resumen de la lubricación	23
Guía de limpieza.....	24
Contenido de la Declaración de conformidad para maquinaria	26

GENERAL

Este manual debe considerarse como una parte integral de la máquina y conservarse junto a esta durante toda su vida útil.

Antes de la puesta en servicio de la máquina, es importante leer detenidamente estas instrucciones, especialmente la sección acerca de la seguridad del usuario.

El fabricante puede actualizar el manual del producto sin actualizar esta copia del manual.

El fabricante no se hace responsable de los fallos causados por:

- Uso descuidado, inadecuado o incorrecto de la máquina
- Uso no estándar (distinto a los fines descritos en el manual)
- Instalación incorrecta
- Fuente de alimentación incorrecta de la máquina
- Incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento
- Modificaciones realizadas en la máquina
- Instalación de repuestos y accesorios que no sean originales o no estén especificados para este modelo.
- Incumplimiento de las instrucciones indicadas en este manual

En caso de averías en la máquina, póngase en contacto con el proveedor.

La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido, sobrecarga o incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones de mantenimiento.

DESEMBALAJE

Se debe desembalar la máquina y desechar el embalaje conforme a las normativas vigentes del país en cuestión.

Antes de retirar la máquina del palé, verifique que estén presentes todas las piezas:

- Protección de seguridad, embudo y recipiente.
- Patas de goma y espaciadores para ajustar la altura.
- Carro para recipiente, batidor, mezclador, gancho, espátula con cuchilla y toma de accesorios, en caso de que se hayan seleccionado con el pedido.

La máquina se monta en el palé con cuatro pernos. Para soltar la máquina del palé, desenrosque las 4 tuercas con la herramienta suministrada y martillee los pernos para sacarlos.



SEGURIDAD

La batidora solo puede utilizarla, limpiarla y realizar en ella labores de mantenimiento el personal mayor de 14 años que haya recibido la formación necesaria. Respete en todo momento las leyes y reglamentos locales, y preste especial atención a la edad y al estado físico y mental del operador.

El nivel de ruido constante del lugar de trabajo del operador es inferior a 70 dB (A).

La batidora está diseñada para un uso comercial en cocinas, establecimientos de restauración y panaderías.

La batidora no debe utilizarse en una atmósfera explosiva.

La batidora solo se puede utilizar como se especifica en este manual.



La batidora está diseñada para la fabricación de productos que, durante su procesamiento, no provoquen reacciones ni emitan sustancias que puedan ser perjudiciales para el usuario.



Introducir los dedos en el recipiente mientras la batidora está en marcha puede causar lesiones.



La conexión eléctrica solo debe realizarla un electricista certificado.

Se debe utilizar siempre un equipo de elevación para mover la batidora.

Al mover la batidora, esta debe estar en posición vertical en todo momento.



Ingredientes en polvo:

No vierta los ingredientes en polvo en el recipiente desde una gran altura.

Las bolsas, por ejemplo, de harina deben abrirse por la parte inferior apuntando hacia el recipiente.

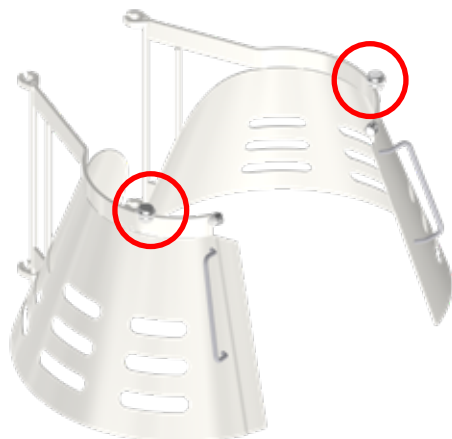
No aumente la velocidad al máximo con demasiada rapidez.



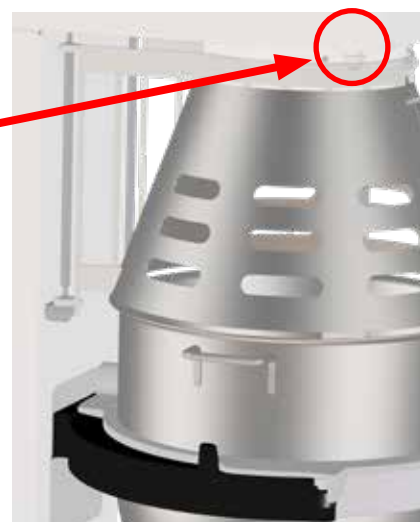
Advertencia para usuarios con implantes (por ejemplo, marcapasos, desfibriladores, etc.)

La batidora y la protección de seguridad están equipadas con potentes imanes.

Área de la protección de seguridad con imanes.



Zona de la máquina con imanes



INSTALACIÓN DE LA BATIDORA

Instale la máquina de modo que se pueda garantizar el espacio de trabajo sea suficiente para un uso y mantenimiento normales.

El suelo del lugar de trabajo donde se instale la máquina debe ser firme, uniforme y estar nivelado.

La batidora debe montarse con las patas de goma, que evita tanto los temblores como la oxidación. Si el suelo no está completamente nivelado, pueden insertarse espaciadores bajo las patas de la batidora para garantizar que la máquina quede nivelada.

La máquina se coloca directamente en el suelo.

LA MÁQUINA DEBE ESTAR ATORNILLADA AL SUELO

Carga por pata no superior a

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

La temperatura ambiente alrededor de la máquina no debe superar los 45 °C.

Conexión a la corriente

Antes de conectar la batidora a la corriente, compruebe que el voltaje impreso en la etiqueta de la máquina sea correcto en relación con el lugar de instalación. La etiqueta de la máquina se encuentra en la parte superior derecha de la batidora.

La batidora se entrega con un cable de alimentación de 3 m de longitud.

Puesta en servicio

La máquina, el recipiente, la protección de seguridad de las herramientas y el embudo deben limpiarse antes de su uso; véase el apartado Limpieza en la página 6.

Peso neto de la máquina

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

ESTRUCTURA DE LA BATIDORA

Interruptor de encendido

Desconexión segura de la máquina durante la limpieza, el mantenimiento y cuando no se utilice.

Puerto de servicio USB

Para actualizaciones de *software* rápidas y seguras, descargas de recetas e historial de datos de carga de trabajo.

Panel táctil VL-5

Consulte la página 8 para ver la explicación del panel táctil.

Parada de emergencia

Botones de elevación

Pulse simultáneamente los botones izquierdo y derecho.

Protección de seguridad extraíble

La protección de seguridad debe estar cerrada para que la herramienta pueda girar.

El recipiente se puede levantar con la protección abierta, pero las herramientas giran (*jog*) solo cuando la protección esté cerrada y con la función de operación a dos manos.

Elevación del recipiente y función JOG

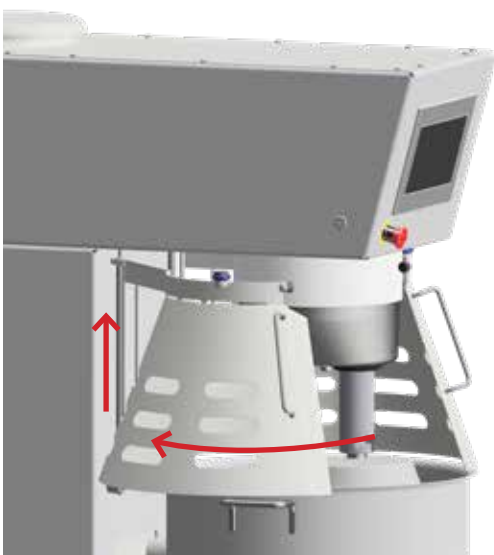
La batidora dispone de una función JOG.

Antes de que el recipiente alcance su posición superior, la herramienta empieza a girar para abrirse camino entre los ingredientes.

Por razones de seguridad, la elevación del recipiente se debe accionar con las dos manos.

Detección de recipientes con sensor sin contacto

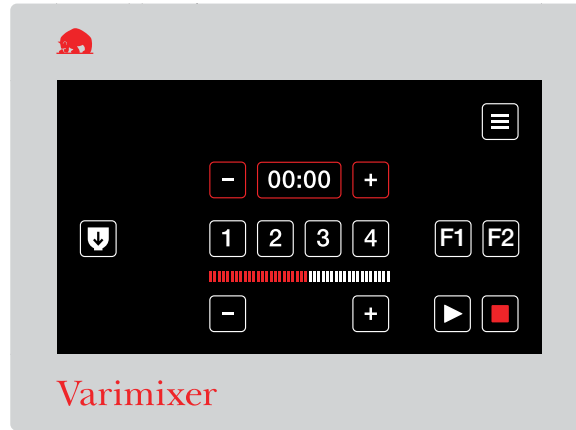
El sensor sin contacto para la detección del recipiente se encuentra en la parte posterior de los brazos del recipiente.



Desmontaje de la protección de seguridad

La protección de seguridad se desmonta abriéndola y levantándola de las bisagras. La protección de seguridad se podrá entonces lavar a máquina.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA



Antes de poner en marcha la batidora:




Monte el útil necesario en el eje de bayoneta. Coloque el recipiente en los brazos del recipiente y cierre la protección de seguridad.

Para levantar el recipiente, accione simultáneamente los dos botones de elevación, situados a cada lado de la parte superior de la máquina, hasta que el recipiente haya alcanzado su posición superior.





La colocación incorrecta y el intento de elevación hacen que la pantalla muestre EE03. Cuando aparezca EE03, corrija la colocación del recipiente

Función JOG: cuando el recipiente esté a unos 20 cm de la posición superior, la herramienta empieza a girar a baja velocidad. La rotación de la herramienta y la elevación del recipiente detienen el recipiente en su posición superior.

Encienda la batidora:

Pulse  para encender la batidora. Pulse  para aumentar la velocidad. Pulse  para reducir la velocidad.

Cuatro velocidades fijas:

-  Velocidad mínima
-  30 % de velocidad
-  60 % de velocidad
-  Velocidad máxima

Lectura del tiempo de funcionamiento:

Cuando la máquina se pone en marcha, el reloj realiza una cuenta atrás.



Transcurridos 5 segundos, los dígitos se amplían.

Cuando se activa la pantalla, los dígitos ampliados desaparecen.

Indicación del tiempo de funcionamiento:

Cuando se ajusta el tiempo y la máquina se ponga en marcha, se iniciará la cuenta atrás.

Transcurridos 5 segundos, los dígitos se amplían.

El tiempo de funcionamiento puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo pulsando  o .

La operación deseada se puede preajustar pulsando el dígito de los minutos o el dígito de los segundos.

El tiempo de funcionamiento deseado se introduce en el teclado que aparece.


Bajada automática del recipiente:

El recipiente puede bajar automáticamente una vez transcurrido el tiempo del temporizador.



El botón del recipiente se pulsa dos veces para la activación (se vuelve a pulsar dos veces para la desactivación).

Cuando la función esté activada, el botón del recipiente parpadea.

Inspección de los ingredientes durante el funcionamiento:

Si debe detener la máquina sin modificar el tiempo de funcionamiento, pulse . La máquina se ralentiza y luego se para, mientras que el tiempo de funcionamiento se detiene. La protección de seguridad puede abrirse/cerrarse y el recipiente puede bajarse/levantarse sin que el tiempo se ponga a 0. Si lo desea, ponga el tiempo a 0 pulsando dos veces el botón de parada.

Bajada del recipiente:

Una vez mezclados los ingredientes del recipiente, la máquina se detiene al pulsar . El recipiente se baja presionando . Cuando el recipiente haya alcanzado su posición inferior, se puede abrir la protección de seguridad.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Colocación del recipiente

Cuando se coloca el recipiente en la batidora, los brazos del recipiente deben bajarse hasta la posición más baja, el recipiente se empuja hasta el fondo en los brazos y, si está correctamente colocado, sonará un breve pitido.

NOTA. El recipiente para ERGO60 y ERGO100 debe girarse correctamente.

Si no hay señal de posicionamiento correcto, el recipiente no se puede levantar y la pantalla muestra EE03.

Sobrecarga:



La batidora no debe sobrecargarse. Las masas duras y pesadas pueden sobrecargar la batidora. La sobrecarga aumenta aún más si se aumenta la velocidad del útil de agitación por encima de la recomendada o si se utiliza un útil de agitación incorrecto. Los trozos grandes de grasa o los ingredientes refrigerados se deben triturar antes de introducirlos en el recipiente.

Una sobrecarga prolongada interrumpirá la máquina.

Aparece un código de error en la pantalla.


Procedimiento en caso de sobrecarga:

- Pulse la parada de emergencia
- Abra la rejilla de seguridad
- Reduzca el contenido del recipiente
- Cierre la protección de seguridad y libere la parada de emergencia

Si se ha activado la parada de emergencia mientras trabaja con el recipiente lleno, puede ser necesario bajar el recipiente para vaciarlo:

- Libere la parada de emergencia para conectar el suministro eléctrico de la máquina.
- El recipiente se baja y se vacía
- Una vez hecho esto, la batidora podrá utilizarse otra vez con normalidad

Instrucciones para detener la máquina:

Si la batidora se detiene abriendo la protección de seguridad, al pulsar dos veces  se cancela el mensaje de error.



La parada de emergencia solo debe utilizarse para parar la batidora cuando se haya producido una situación de emergencia.

EMBUDO



Cuando haya que añadir ingredientes con la máquina en funcionamiento, utilice el embudo de acero inoxidable suministrado.



LIMPIEZA



La limpieza solo puede llevarla a cabo personal mayor de 14 años que haya recibido la formación necesaria.

Antes de cualquier limpieza, desconecte el interruptor de suministro eléctrico de la parte posterior de la máquina.

Para ayudar en la preparación de planes de limpieza específicos para cada cliente, Varimixer A/S ha preparado, conforme a la legislación vigente, unas instrucciones de limpieza detalladas, que se incluyen al final de este manual y cuya última versión puede consultarse en varimixer.com

CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA

Capacidades por mezcla	Herramienta		60	100	140	200
Claras de huevo	Batidor	L	3	5	7	10
Crema batida		L	12	25	35	50
Glaseado de crema de mantequilla †□		L	24	45	63	90
Esponjas de pastel de capas		Kg	16	26	37	-
Mayonesa		L	24	40	56	-
Puré de patatas	Pala y perol	Kg	32	54	76	107
Pasteles		Kg	30	55	77	110
Glaseado, <i>fondant</i>		Kg	24	40	56	80
Mantequilla de hierbas †□		Kg	18	35	49	70
Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas †	Gancho	Kg	36	60	84	120
Pasta, fideos (50 % AR) ●		Kg	24	45	63	
Masa, trigo (50 % AR) ●		Kg	34	50	70	
Masa, trigo (55 % AR) ●		Kg	35	58	81	
Masa, trigo (60 % AR) ●		Kg	40	65	91	
Masa, trigo integral (70 % AR)		Kg	36	65	85	
Masa, pan de centeno ○		Kg	42	80	112	
Masa, pan de masa madre		Kg	36	65	85	
Masa, sin gluten	Kg	28	47	66		

† = Aplicar rascador, para un resultado mejor y más eficaz

□ = Asegúrese siempre de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/blandos. De lo contrario, se pueden dañar los útiles

● = Se recomienda el funcionamiento a baja velocidad

○ = Se recomienda un funcionamiento a velocidad media

Las variaciones locales en las características de los ingredientes pueden influir en la absorción de agua, en el volumen, en las características de cocción, etc.

AR = ratio de absorción

(Líquido en % de sólidos)

Cálculo de AR

1 kg de sólidos y 0,6 kg de líquido:

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

Cálculo de sólidos y líquido

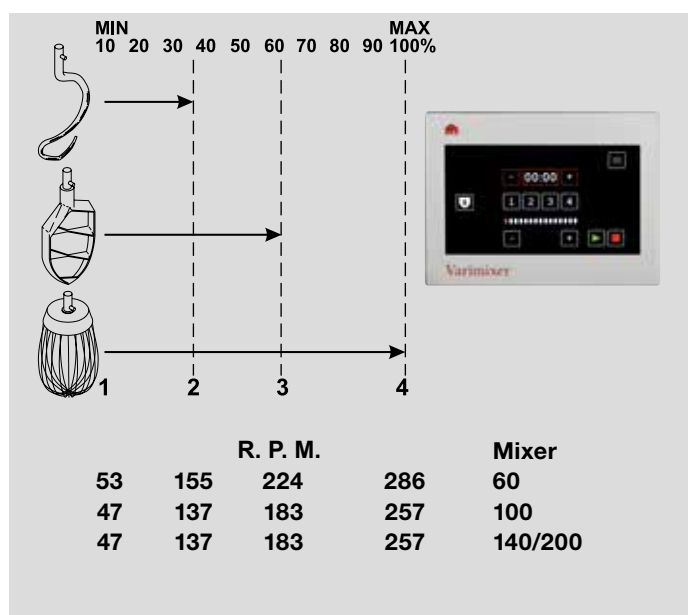
91 kg de masa, 60 % de AR
(mesa, capacidad máxima para la batidora ERGO140)

$$\text{Sólido} = \frac{\text{Capacidad máxima} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

VELOCIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS



Uso correcto de herramientas



Para hacer puré de patatas se debe utilizar el batidor de alas especial o el batidor con varillas más gruesas; como alternativa, se puede utilizar la pala y el batidor.

La batidora no debe golpearse contra superficies duras como, por ejemplo, el borde del recipiente. Esto reducirá la vida útil del útil debido al riesgo de deformación.

PANEL TÁCTIL

Pulse los dígitos de minutos y segundos para preseleccionar el tiempo. El tiempo se muestra en un recuadro grande tras 5 segundos de funcionamiento



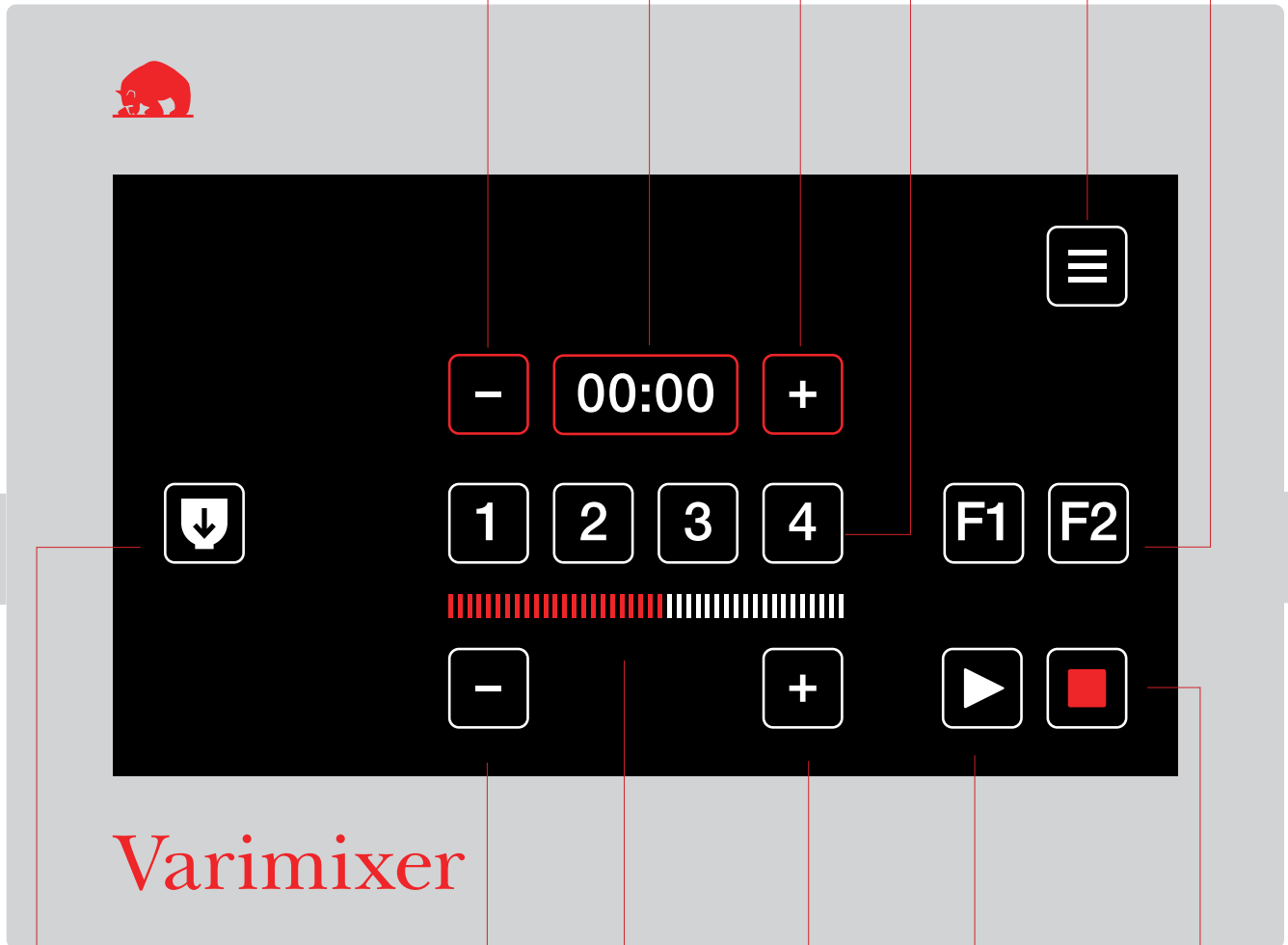
Botones para seleccionar la receta favorita. Solo visible al seleccionar una receta favorita

Acceso directo a los ajustes de velocidad fija

Reducir el tiempo

Aumentar el tiempo

Menú



Varimixer

Recipiente abajo
Toque dos veces para bajar automáticamente el recipiente

Reducir la velocidad

Aumentar la velocidad

Indicador de velocidad

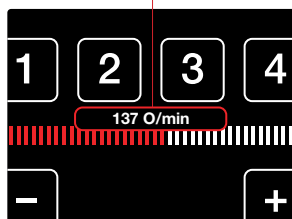
Inicio

Parada
Tocar dos veces para reiniciar el tiempo

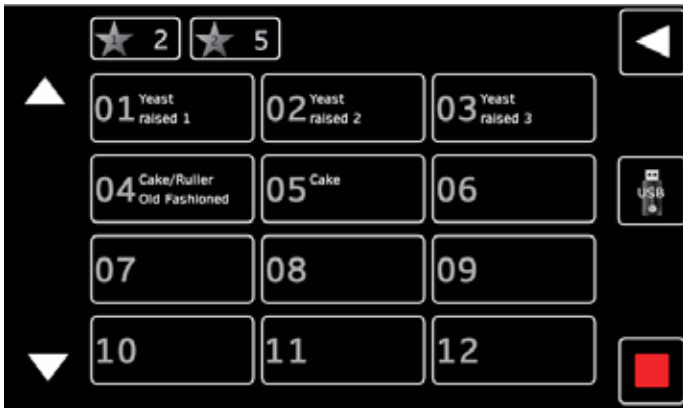
Recipiente arriba
Pulse simultáneamente los botones del lado izquierdo/derecho

El valor se muestra mientras cambian las r. p. m.




Recipiente arriba
Pulse simultáneamente los botones del lado izquierdo/derecho




CÓMO EJECUTAR UNA RECETA








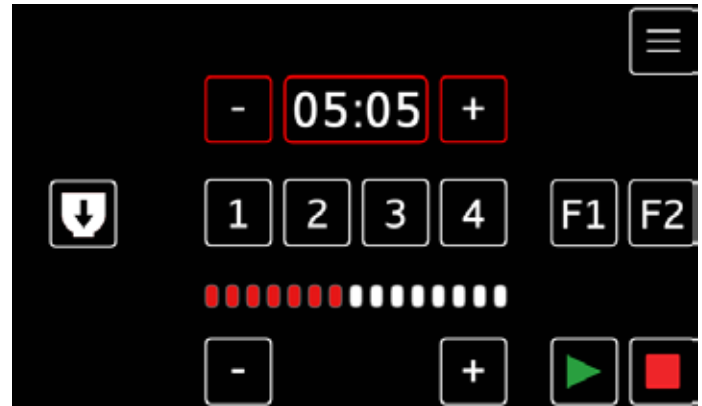
INICIO DE LA RECETA

- Pulse .
- Pulse Receta.
- Pulse para recuperar la receta preprogramada deseada.
- Pulse  para ejecutar la receta.
- Pulse  para detener la receta.


- Al reiniciar la receta seleccionada, la ejecución se inicia en la línea de la receta donde se detuvo
- Si se abre la protección de seguridad durante la ejecución de una receta, la máquina se detendrá y la pantalla mostrará EE02. Cierre la protección de seguridad
- El mensaje de error se restablece pulsando dos veces .

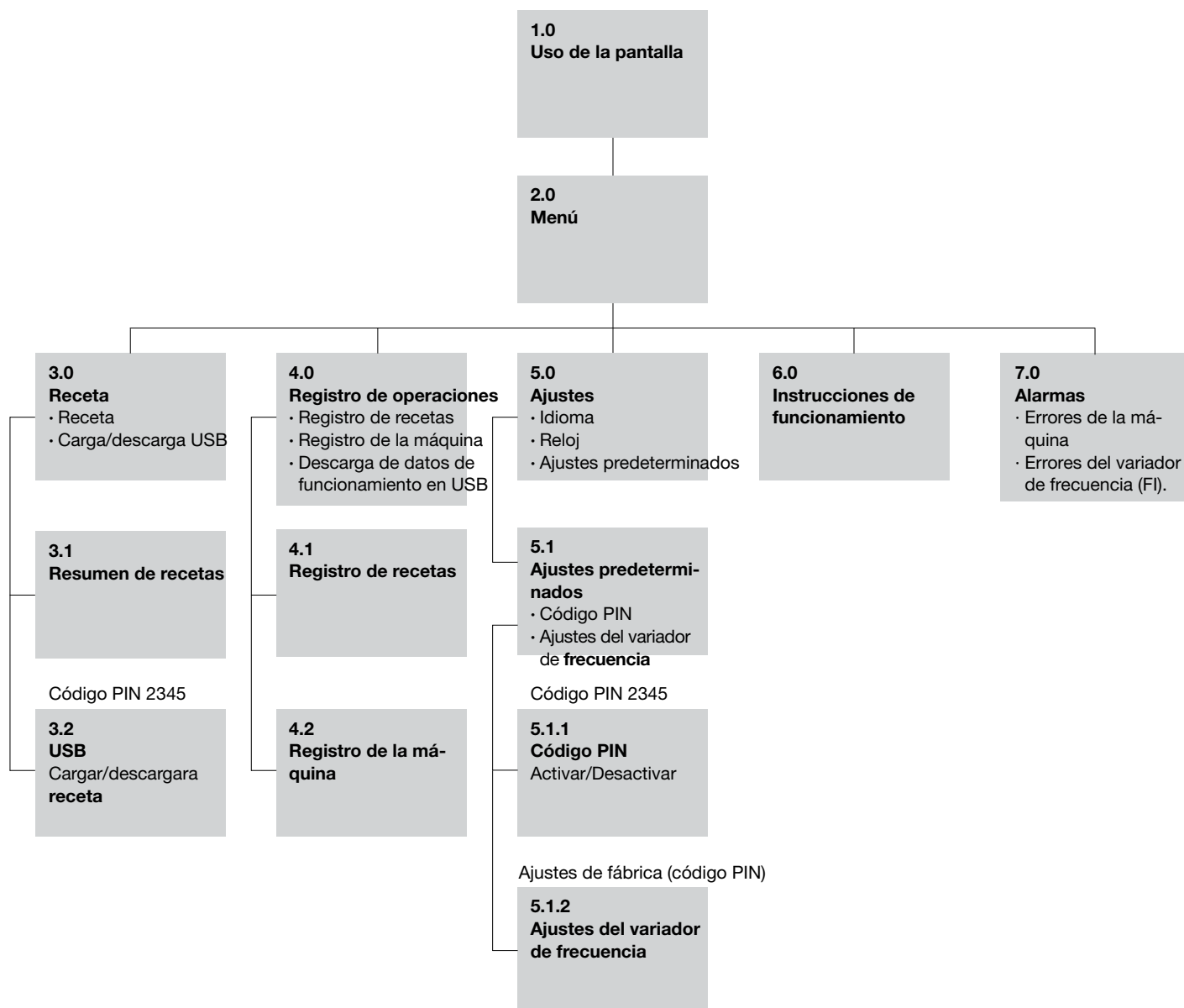
EDITAR RECETA

- Si el código PIN está activado, pulse  y se abrirá el acceso con el código PIN **2345**
- Pulse .
- Pulse .
- Pulse el botón del número de receta deseado.
- Toque la barra de título para introducir el nombre de la receta. Se pueden utilizar hasta dos líneas
- Pulse  para pausar el proceso de la receta. El texto de la pausa se puede introducir en el campo de pausa
- Pulse el dígito de RPM para introducir las r. p. m. deseadas para cada línea de receta
- Pulse los dígitos de minutos y segundos para introducir el tiempo deseado para cada línea de receta
- Toque la línea de texto situada junto a cada línea de receta para introducir el texto deseado
-  se inserta en la última línea de la receta para bajar automáticamente el recipiente una vez finalizada la receta



INICIO DE LA RECETA CUANDO SE PROGRAMA UN BOTÓN DE FAVORITO

- Pulse **F1** o **F2** para el programa favorito deseado.
- La receta seleccionada aparece en la pantalla.
- Ahora puede iniciar la receta pulsando .

RESUMEN DEL MENÚ

RESUMEN DEL MENÚ



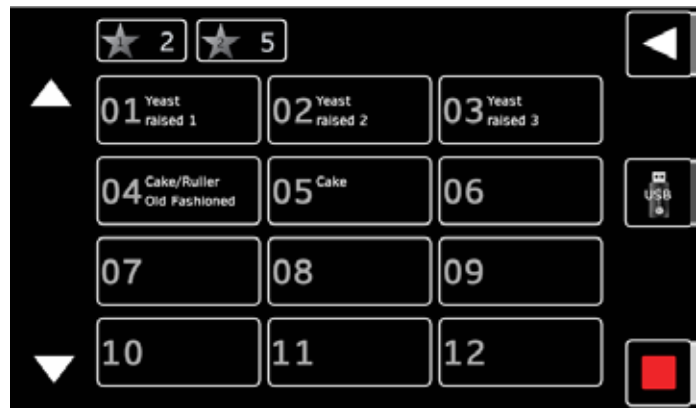
1.0 PANTALLA DE FUNCIONAMIENTO

- Pulsación de inicio y parada /
- Al reiniciar, el temporizador continúa
- Pulse dos veces para reiniciar el temporizador
- Pulse para bajar el recipiente
- Toque dos para Bajada automática del recipiente
- Pulse para ver el resumen del menú
- Pulse (botón favorito) para seleccionar una receta (la función de favorito debe estar activada)



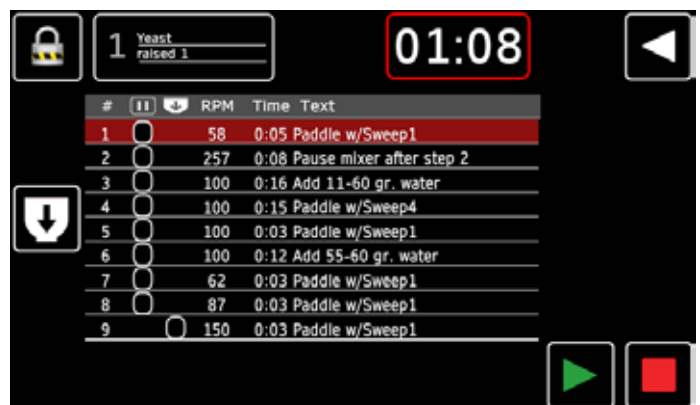
MENÚ 2.0

- Pulse para la acción deseada
 - Receta
 - Registro de operaciones
 - Ajustes
 - Instrucciones de funcionamiento
 - Alarmas
- Pulse para volver a la pantalla de funcionamiento



3.0 RESUMEN DE RECETAS

- Pulse la receta deseada para la operación
- Pulse el botón vacío para introducir la receta
- Seleccione el botón de favorito seguido de la receta deseada, para programar el botón de favorito
- Pulse para volver al menú



3.1 RECETA

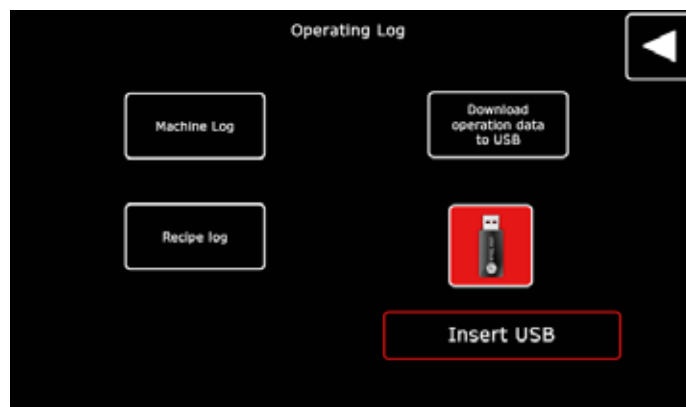
- Pulse para iniciar la receta seleccionada
- Pulse para detener la receta seleccionada
- Pulse para bajar el recipiente
- Pulse para volver al menú de recetas
- Pulse para acceder a la programación de recetas
Código PIN 2345
- Pulse el valor o texto que desee modificar o introducir, o pulse para borrar una receta
- Pulse para guardar los cambios
- Pulse el botón vacío para introducir una nueva receta
- Pulse para volver al resumen
- Consulte las instrucciones de la página 18 en el Gestor de recetas Varimixer para obtener instrucciones detalladas para modificar la receta en el ordenador

RESUMEN DEL MENÚ



3.2 DESCARGAR/GUARDAR RECETA USB

- Inserte una unidad flash USB vacía (FAT32) en el puerto USB de la parte posterior de la máquina para descargar o guardar recetas
- Pulse [Receta -> USB] para copiar recetas de la batidora a la unidad flash USB
- Pulse [USB -> Receta] para copiar recetas de la memoria USB a la batidora



4.0 REGISTRO DE FUNCIONAMIENTO

- Pulse el botón Registro de la máquina para visualizar el registro de funcionamiento de la máquina
- Pulse Registro de recetas para visualizar el registro de recetas de la máquina
- Los datos de funcionamiento se descargan en una memoria USB que haya introducido en la parte posterior de la máquina y pulsando a continuación el botón de descarga
- El botón USB verde indica que la unidad flash USB está insertada
- El icono se muestra para las descargas iniciadas y completadas

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

09/27/2022 13:51:04

4.1 REGISTRO DE RECETAS

Al lado de cada número de receta se muestra:

- Cantidad, número de inicios en el periodo de lunes a domingo
- Total, número de inicios
- Corriente máxima, carga en el variador de frecuencia, la lectura máxima es del 180 %

RESUMEN DEL MENÚ

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 13:50:48

4.2 REGISTRO DE LA MÁQUINA

Horizontal -

- Lectura de datos de funcionamiento en el intervalo de tiempo seleccionado
 - De 00:00 a 23:59 h, datos del día en curso
 - De lunes a domingo, datos de la semana en curso
 - Mes, datos del mes en curso
 - Total, datos desde el primer arranque de la máquina

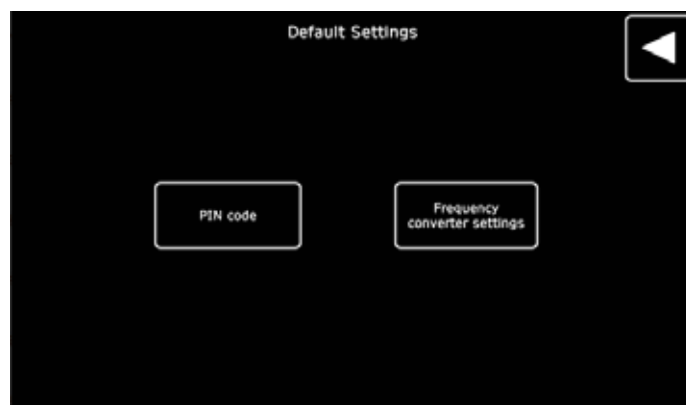
Vertical -

- Número de arranques, número de veces que se haya arrancado la máquina
- Tiempo de funcionamiento, número de horas que la máquina ha estado funcionando
- Número de alarmas, número de casos en que se haya activado una alarma
- Número de cargas máximas del motor, número de casos en los que la carga del motor se haya cargado al máximo o se haya sobrecargado
- Número de temp. máx. variador, número de casos en los que la temperatura del variador de frecuencia ha sido demasiado alta
- Corriente máxima del motor, carga máxima en el variador de frecuencia, la lectura máxima es del 180 %
- Temp. máx. del motor, temperatura máxima alcanzada del motor



5.0 IDIOMA

- Pulse la bandera deseada para seleccionar el idioma
- Pulse Ajustes predeterminados para acceder al código PIN, a la configuración y a los ajustes básicos de la batidora.



5.1 AJUSTES PREDETERMINADOS

- Pulse Código PIN para desactivar/activar la protección mediante código PIN al cambiar de receta: 2345
- El acceso a los Ajustes básicos requiere el código PIN de fábrica.

En Ajustes básicos, configure, por ejemplo, los parámetros del variador de frecuencia y los ajustes de pantalla.

- Ajuste de la hora y la fecha. Pulse hora/fecha para abrir el panel para cambiar la hora y la fecha.

CÓDIGOS DE ERROR DE LA MÁQUINA

	Descripción del error	Acción
EE01	Se ha pulsado Inicio sin elevar el recipiente a la altura de trabajo	Eleve el recipiente a la altura de trabajo
EE02	Se ha pulsado Inicio sin la protección de seguridad montada	Monte y cierre las protecciones de seguridad. Pulse dos veces  para restablecer la alarma
EE03	Recipiente no detectado	Compruebe si el recipiente está colocado correctamente - (Es posible bajar el recipiente aunque aparezca el código de error). Si/cuando el recipiente esté colocado correctamente, se empuja hasta el fondo en los brazos del recipiente, el sensor se activa y el recipiente puede elevarse. Si se vuelve a interrumpir el contacto entre el sensor y el recipiente, aparecerá el código de error. Durante los primeros 5 segundos en los que aparezca el código de error, es posible seguir elevando el recipiente, tras los cuales se detiene el movimiento de elevación. El recipiente se empuja hasta el fondo de los brazos del recipiente para que se restablezca el contacto entre el recipiente y el sensor. El código de error desaparece y el recipiente se podrá levantar de nuevo.
EE04	Sensor térmico del motor	Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error. Espere hasta que la temperatura del motor haya descendido a un nivel que permita volver a arrancar la máquina. Compruebe que la ventilación externa del motor principal funcione correctamente. Reduzca la carga o la temperatura ambiente de la máquina.
EE05	Interruptor de sobrecarga del motor del elevador	Compruebe si el actuador de elevación se ha movido más allá del interruptor y golpea el tope fijo. Separe el actuador de elevación de los brazos del recipiente. Compruebe que la fricción entre los brazos del recipiente y el eje sea correcta. Compruebe el actuador de elevación sin que esté montado en los brazos del recipiente.
EE06	El panel de control ha perdido la conexión con el variador de frecuencia	Llama a un técnico. La causa puede ser un fallo en el cableado, el panel de control o el variador de frecuencia.
EE07	Fallo en el variador de velocidad interno	Llama a un técnico. Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error.
EE08	Sensor térmico en el variador de velocidad interno	Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error. El fallo desaparece cuando la temperatura haya bajado. Reduzca la carga o la temperatura ambiente de la máquina.
EE09	Tensión demasiado baja	La tensión la debe comprobar un técnico. Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error.
EE10	Se detecta periódicamente una tensión de alimentación elevada	Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error. Llama a un técnico. Compruebe el suministro eléctrico
EE15	Error de sincronización a dos manos	Consulte el manual de instrucciones. Llama a un técnico. Error en los botones de elevación del recipiente
OL01	Sobrecarga continua	Lea Códigos de error del FI para una descripción detallada del error.
OL02	Sobrecarga periódica	Procedimiento en caso de sobrecarga <ul style="list-style-type: none"> • Pulse la parada de emergencia • Abra la protección de seguridad • Reduzca el contenido del recipiente • Cierre la protección de seguridad y libere la parada de emergencia.
OL03	Bloqueado Menos de 100 r. p. m. y par máximo	Al cabo de unos instantes, la pantalla vuelve al modo normal y la máquina puede ponerse en marcha de nuevo.

DOCUMENTACIÓN ELÉCTRICA

Póngase en contacto con el distribuidor si necesita documentación eléctrica.

CÓDIGOS DE ERROR DEL VARIADOR DE FRECUENCIA

Para obtener información detallada, consulte también el manual de fabricación NORDAC FLEX «bu 0200 - en»			
Código HMI	Descripción del error	Causa	Acción
E0010	Sobrecalentamiento del inversor	El disipador del FI está demasiado caliente	Comprobar el ventilador de refrigeración/Reducir la carga de la batidora
E0011	Sobrecalentamiento interno del FI	El FI está internamente demasiado caliente	
E0020	Termistor de sobret temperatura del motor	El motor está demasiado caliente	
E0021	Sobrecalentamiento del motor I ² t		
E0022	Sobret temperatura de la resistencia de freno externa		
E0030	Límite de sobreintensidad I ² t	Corriente del FI superior a la permitida	Reducir la carga de la batidora
E0031	Sobrecalentamiento del regulador estático I ² t	Nivel de corriente medido demasiado alto en las resistencias de frenado	Llame a un técnico
E0032	Sobrecorriente IGBT - Control 125 %	Corriente del FI superior a la permitida	Reducir la carga de la batidora
E0033	Sobrecorriente IGBT rápida - 150 %	Corriente del FI superior a la permitida	
E0040	Módulo de sobreintensidad	El FI mide internamente el nivel actual	
E0041	Medición de sobreintensidad		
E0050	Sobretensión UZW	Resistencia de frenado defectuosa	
E0051	Sobretensión de la red	Tensión de alimentación demasiado alta	
E0060	Error de carga	Tensión de alimentación demasiado alta	
E0061	Subtensión de la red		
E0070	Error de fase de la red	Una fase del suministro está defectuosa	
E0080	Pérdida de parámetros - se ha superado el valor máximo de la EEPROM	El FI ha perdido los parámetros	
E0081	Tipo de inversor incorrecto	Error de la EEPROM	
E0083	Error de la EEPROM KSE		
E0084	Error interno de la EEPROM		
E0087	La copia de EEPR no es la misma		Llame a un técnico
E0100	Tiempo de espera del bus	Error de comunicación BUS	
E0102	Opción de tiempo de espera del bus		
E0104	Opción de error de inicio		
E0101	Opción de error del sistema - Ver manual		
E0103	Opción de error del sistema - Ver manual		
E0105	Opción de error del sistema - Ver manual	Error de E/S	
E0106	Opción de error del sistema - Ver manual		
E0107	Opción de error del sistema - Ver manual		
E0109	Falta el módulo / P120	Error en el parámetro	
E0110	Error en el convertidor analógico-digital	Error EMC	
E0120	Vigilancia externa	La supervisión ha detectado un error	
E0121	Límite de desconexión EDrive	FI sobrecargado	Reducir la carga de la batidora
E0122	Límite de desconexión del generador		
E0123	Límite de par	Se ha superado el límite de par/corriente	Llame a un técnico
E0124	Límite de corriente		
E0125	Monitor de carga	FI sobrecargado	Reducir la carga de la batidora
E0128	Entrada analógica mínima	Error de señal	Llame a un técnico
E0129	Entrada analógica máxima		
E0130	Error del codificador		
E0131	Error de velocidad de deslizamiento	El motor no puede alcanzar la velocidad esperada	
E0132	Control de apagado		
E0160	Error de fase del motor	Al motor le falta una fase	
E0161	Control de la corriente de magnetización	Error en la tensión de suministro	
E0180	Error en el bloque de impulsos de seguridad	Error de pulso	
E0190	Identificación de parámetros	Control del motor	
E0191	Circuito estrella/triángulo incorrecto		

Esta página se ha dejado en blanco
a propósito

MANUAL DEL USUARIO DEL GESTOR DE RECETAS VARIMIXER (VRM)

VRM es una herramienta que permite escribir recetas nuevas o editar las existentes en un ordenador.

La receta terminada se guarda en una memoria USB, que se conecta a la máquina para transferirla mediante el panel de control de la batidora.

El programa VRM se descarga de varimixer.com.

1. Transferencia de la batidora a una memoria USB

Cuando se escriba una nueva receta para la batidora o sea necesario adaptar una receta existente, comience por transferir el archivo de la receta desde la batidora a una memoria USB.

1.1 Conecte la memoria USB en la ranura situada en la parte posterior de la máquina.

1.2 Seleccione en el panel de control de la máquina:

1.2.1 Menú

1.2.2 Receta

1.2.3 USB (código PIN 2345)

El botón USB del panel de control se ilumina en verde)

1.2.4 Receta -> USB

véase también el punto 3.2.

La protección mediante código PIN se puede seleccionar o deseleccionar, véase el menú 5.1.



2. Trabajar con el archivo de recetas en el Gestor de recetas Varimixer (VRM)

2.1 Abrir el archivo de recetas desde la memoria USB en VRM

2.1.1 Abra el Gestor de recetas Varimixer en Excel, véase 3 Habilitar macros

2.1.2 Pulse Importar archivo para transferir el archivo de recetas de la memoria USB a VRM. El nombre del archivo es 00003_Recipelist

2.1.3 Marque el tamaño de la batidora en la casilla de verificación.

60 o 100/140

2.1.4 Para corregir el archivo de recetas transferido, pulse Editar receta. Se abre la interfaz de usuario para modificar los pasos de la receta.

2.1.5 Una vez finalizada la modificación de la receta, ésta se transfiere a la memoria USB pulsando Exportar archivo

2.2 Edición del archivo de recetas transferido.

2.2.1 La edición de una línea de receta se inicia haciendo doble clic en la línea de receta, o bien resaltando la línea y pulsando Editar.

2.2.2 En la Figura 1 pueden leerse otras funciones de edición

2.2.3 Una vez finalizada la edición, pulse el botón Guardar y,

a continuación, Cerrar

2.2.4 El archivo de recetas editado ya está listo para ser transferido a la memoria USB

2.3 Transferencia de la receta de la memoria USB a la batidora

2.3.1 Una vez finalizada la edición del archivo de recetas, transfiera el archivo a una unidad flash USB y, a continuación, a la máquina

2.3.2 Inserte la memoria USB en el puerto USB del ordenador

2.3.3 Pulse Exportar archivo en VRM. Aceptar la sobrescritura del archivo existente. El archivo de receta editado se guardará en la memoria USB

2.3.4 Inserte la memoria USB en el puerto situado en la parte posterior de la batidora.

2.3.5 Seleccionar en el panel de control de la batidora:

2.3.5.1 Menú

2.3.5.2 Receta

2.3.5.3 USB (código PIN 2345)

El botón USB del panel de control se ilumina en verde)

2.3.5.5 Pulsar receta -> USB para transferencia

2.3.5.6 La receta muestra que el archivo de recetas ha sido transferido

Las nuevas recetas pueden comprobarse ahora en el resumen de recetas de la máquina. Véase 3.0 Resumen del menú de las instrucciones de uso.

3. Habilitar Excel para trabajar con macros

Excel debe estar configurado para trabajar con macros para poder habilitar el Gestor de Recetas Varimixer.

1. Archivo

2. Opciones

3. Centro de confianza

4. Configuración de los centros de confianza

5. Ajustes de macros

6. Habilitar proyectos VBA de confianza

4. Utilizar más de un archivo de recetas

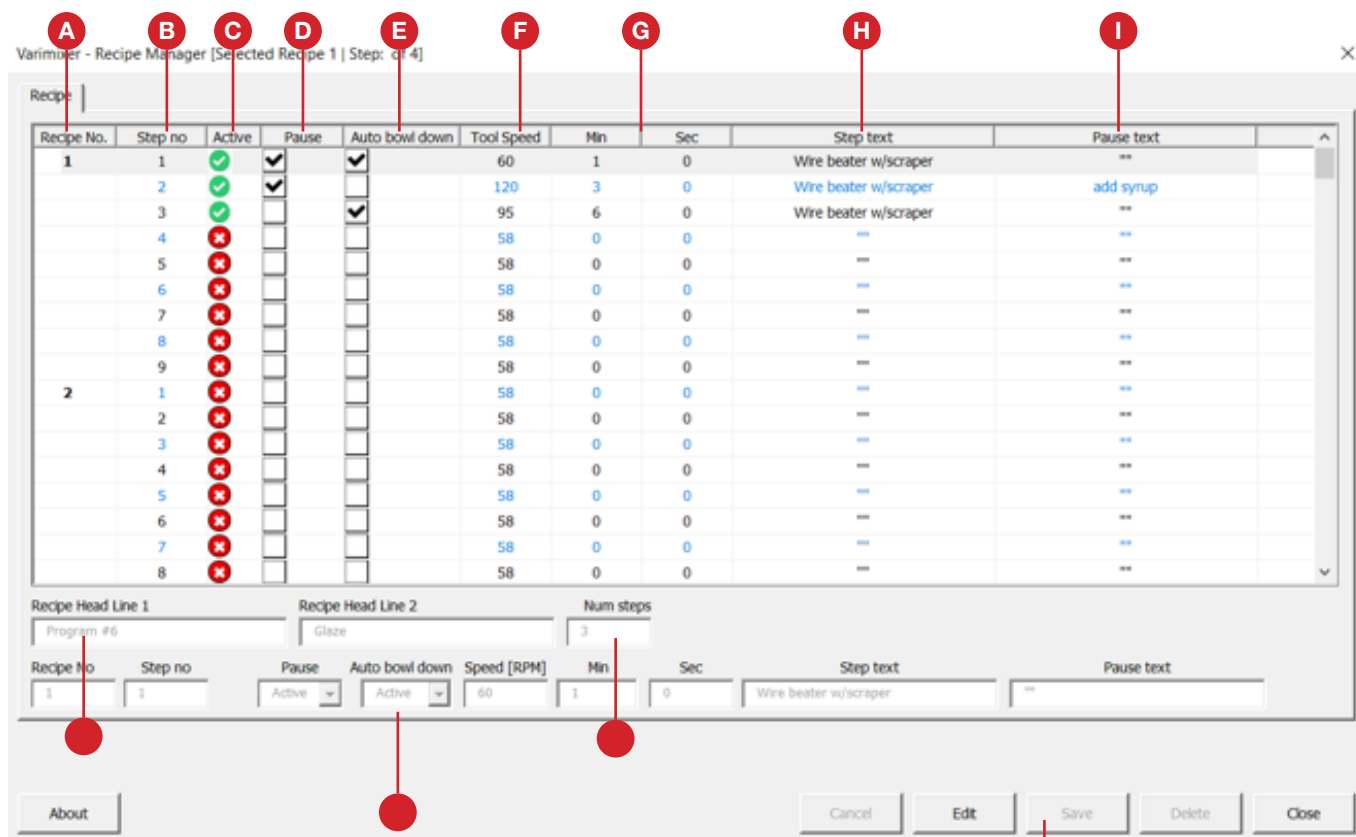
El Gestor de recetas Varimixer puede utilizar un archivo de recetas.

Este archivo se llama siempre 00003_Recipelist.

Si se necesitan más archivos de recetas, los diferentes archivos de recetas con el mismo nombre (00003_Recipelist) se guardan en carpetas diferentes, donde cada una de ellas tiene un nombre distinto.

INTERFAZ DE USUARIO DEL GESTOR DE RECETAS VARIMIXER (VRM) INTERFAZ DE USUARIO

- A Receta n.º**
Se pueden seleccionar 24 programas de recetas individuales
- B Paso n.º**
Cada receta puede contener hasta 9 líneas de receta
- C Activo**
Activo describe si la línea de la receta actual está incluida en la receta con una marca verde, o esté sin seleccionar con una cruz roja
- D Pausa**
Marcando el campo Pausa, se activa una pausa tras la ejecución de la línea de receta. En el campo de texto de pausa, se puede escribir un texto explicativo en el campo de texto de pausa
- E Bajada automática del recipiente**
Con una marca en Bajada automática del recipiente, el recipiente se baja automáticamente después de ejecutar la línea de receta
- F Velocidad de la herramienta**
Se introduce la velocidad de la herramienta.
60 l: 58-288 r. p. m. 100/140 l: 47-257 r. p. m.
- G Min/seg**
El tiempo de ejecución para la línea de receta específica se introduce en minutos y segundos
- H Texto del paso de la receta**
Se escribe un texto para el paso
- I Texto de pausa de la receta**
Se escribe un texto para la pausa
- J Encabezado de la receta**
El encabezado de la receta está escrito en 1 o 2 líneas
- K Introducir datos**
Los datos de cada línea de receta se introducen en el campo de trabajo
- L Núm. pasos**
Se introduce el número de líneas de la receta
- Las **M** entradas son **Editar/Guardar/Borrar**.
El Gestor de recetas se cierra pulsando **Cerrar**



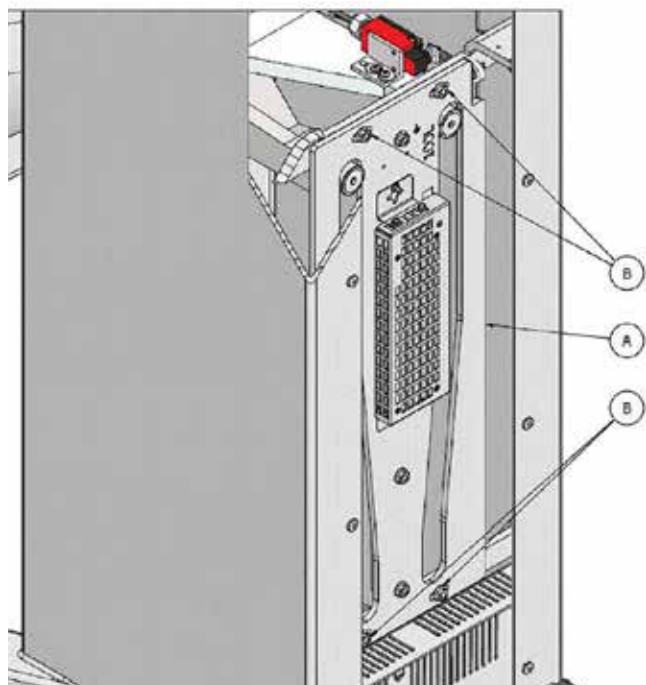
AJUSTE DEL CENTRADO DEL RECIPIENTE

Primero encuentre el centrado actual del recipiente:

1. Monte el batidor y el recipiente y, a continuación, levante los brazos del recipiente hasta la posición normal de trabajo.
2. Desconecte el suministro eléctrico de la máquina mediante el interruptor situado en la parte posterior de la máquina.
3. Abra la protección de seguridad, gire el batidor con la mano y mida la distancia entre el batidor y el recipiente.

Ajuste:

4. Para acceder a la placa guía del brazo del recipiente (A), retire la cubierta trasera.
5. Afloje los tornillos (B) y desplace la placa guía del brazo del recipiente en la dirección deseada. Gire de nuevo la pala y mida la distancia entre la pala y el recipiente.
6. Una vez centrado el recipiente, fije la placa guía del brazo del recipiente en la nueva posición y atornille la cubierta trasera.



SUSTITUCIÓN DEL ACTUADOR DE ELEVACIÓN

Los brazos sin carga se desplazan a la posición superior. Los brazos del recipiente se desplazan hacia abajo hasta un soporte de alivio adecuado establecido aproximadamente a mitad de camino.



¡ATENCIÓN, PESO ELEVADO! Los brazos del recipiente deben descargarse de forma segura antes de desmontar el actuador de elevación.

- Desconecte el suministro eléctrico de la máquina mediante el interruptor situado en la parte posterior de la máquina
- Desmonte los tres conectores de los interruptores del actuador de elevación
- Desmonte el cable del actuador de elevación

- El actuador de elevación se desmonta de los brazos del recipiente retirando los pernos del pasador
- Saque el actuador de la máquina
- Instale el nuevo actuador. Si se sustituye el soporte inferior del actuador, utilice Loctite 638 para bloquear el soporte
- Encienda la máquina
- A continuación, siga el apartado «Interruptores del actuador de ajuste fino»

SUSTITUCIÓN DE LOS INTERRUPTORES DE LOS ACTUADORES

Hay 3 interruptores en el actuador de elevación que controlan la posición del recipiente. En caso de un interruptor defectuoso, marque la posición del interruptor y sustitúyalo por uno nuevo. Preste atención a la conexión y al cableado de la fig. 3.

Siga las siguientes instrucciones para asegurar la posición correcta del interruptor.

Interruptores del actuador de ajuste fino

- Compruebe que la ubicación de los contactos se corresponde con las dimensiones de la fig. 3
- Conecte los contactos con los cables correspondientes
- El ajuste de los tres contactos debe realizarse en el siguiente orden:

1 Ajuste del contacto superior (Posición superior del recipiente)

- El interruptor debe colocarse de acuerdo con el objetivo, fig. 5
- El recipiente se desplaza hacia arriba hasta un lugar que coincida con el objetivo X, fig. 5
- El interruptor superior se ajusta hacia arriba hasta que se enciende el LED del interruptor

2 Ajuste del interruptor de elevación

- Consulte la página opuesta, fig. 4.

3 Ajuste del interruptor del actuador para el movimiento JOG

- Este interruptor B, fig. 3, es decisivo para cuando se inicia el movimiento JOG de la máquina, véase también la sección «Elevación del recipiente y función JOG», página 4

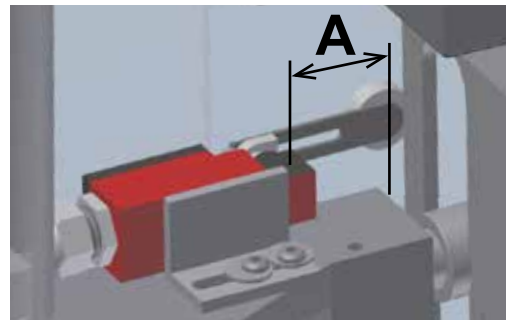
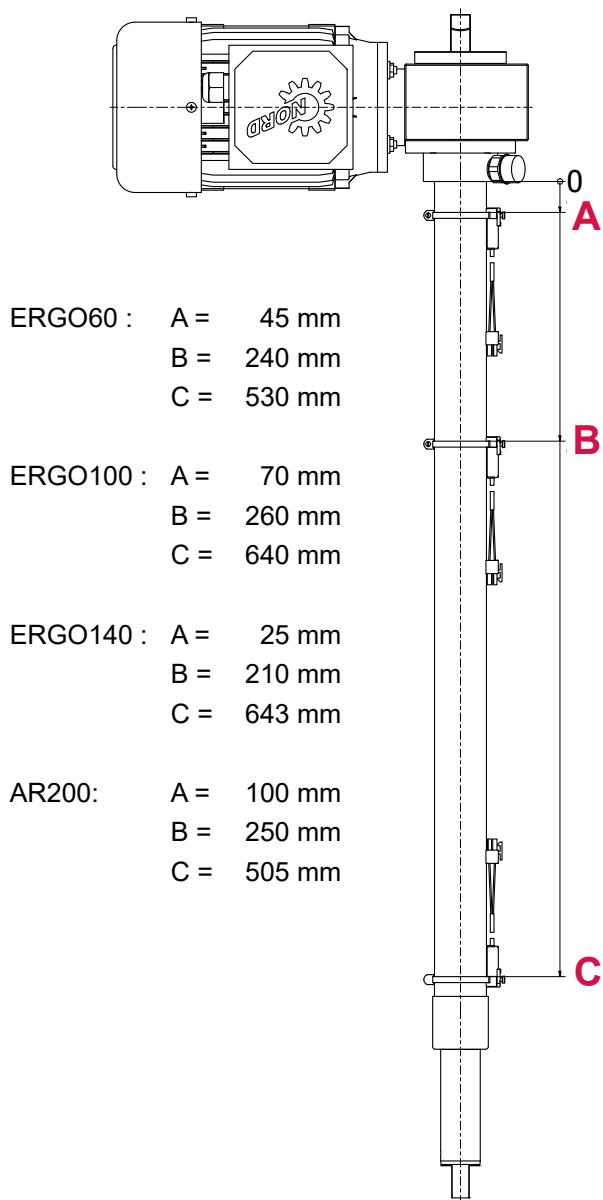
- El interruptor debe colocarse de acuerdo con la fig. 3 y no necesita más ajustes

4 Ajuste del interruptor del actuador inferior

- Este contacto C, fig. 3, determina la posición inferior del recipiente
- El interruptor debe colocarse según la medida de la fig. 3
- El recipiente se desplaza hacia abajo hasta una posición que corresponde a la medida Y, fig. 5
- El interruptor del actuador inferior se ajusta hacia abajo hasta que se enciende el LED del interruptor

Fig. 3 Ubicación de los interruptores de los actuadores

Fig. 4 Ajuste del interruptor de elevación



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

Fig. 5 Medición de la altura del recipiente

X = posición superior
 Y = posición inferior

La distancia (X/Y) se mide desde el lado inferior del orificio de la bayoneta hasta la superficie de los brazos del recipiente sobre la que este se apoya (Fig. 5).

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

PARA SUSTITUIR UNA CORREA

Retire la correa aflojando el tensor de la correa.

Instalación de una correa nueva:

1. Coloque la correa en la ranura de la rueda
2. Apriete la correa con el tensor de la correa
3. Apriete la correa hasta que pueda doblarse unos 9 mm (**dL**) con una presión de aprox. 9 kg (**F**), véase la **fig. 2**
4. Haga funcionar la máquina con una carga de producción regular durante aproximadamente 10 min.
5. Compruebe la tensión de la correa midiendo su elasticidad. Si la elasticidad ha cambiado, vuelva a apretar como se describe en el paso 3

La tensión de la correa se debe comprobar cada 6 meses.

Poca tensión de la correa = La correa se desgasta rápidamente

Demasiada tensión en la correa = Fuerte desgaste de los rodamientos

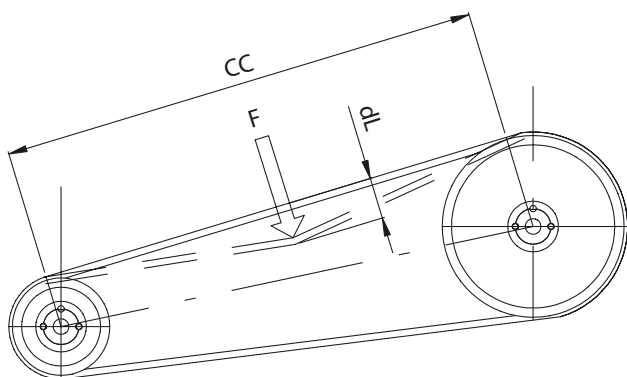


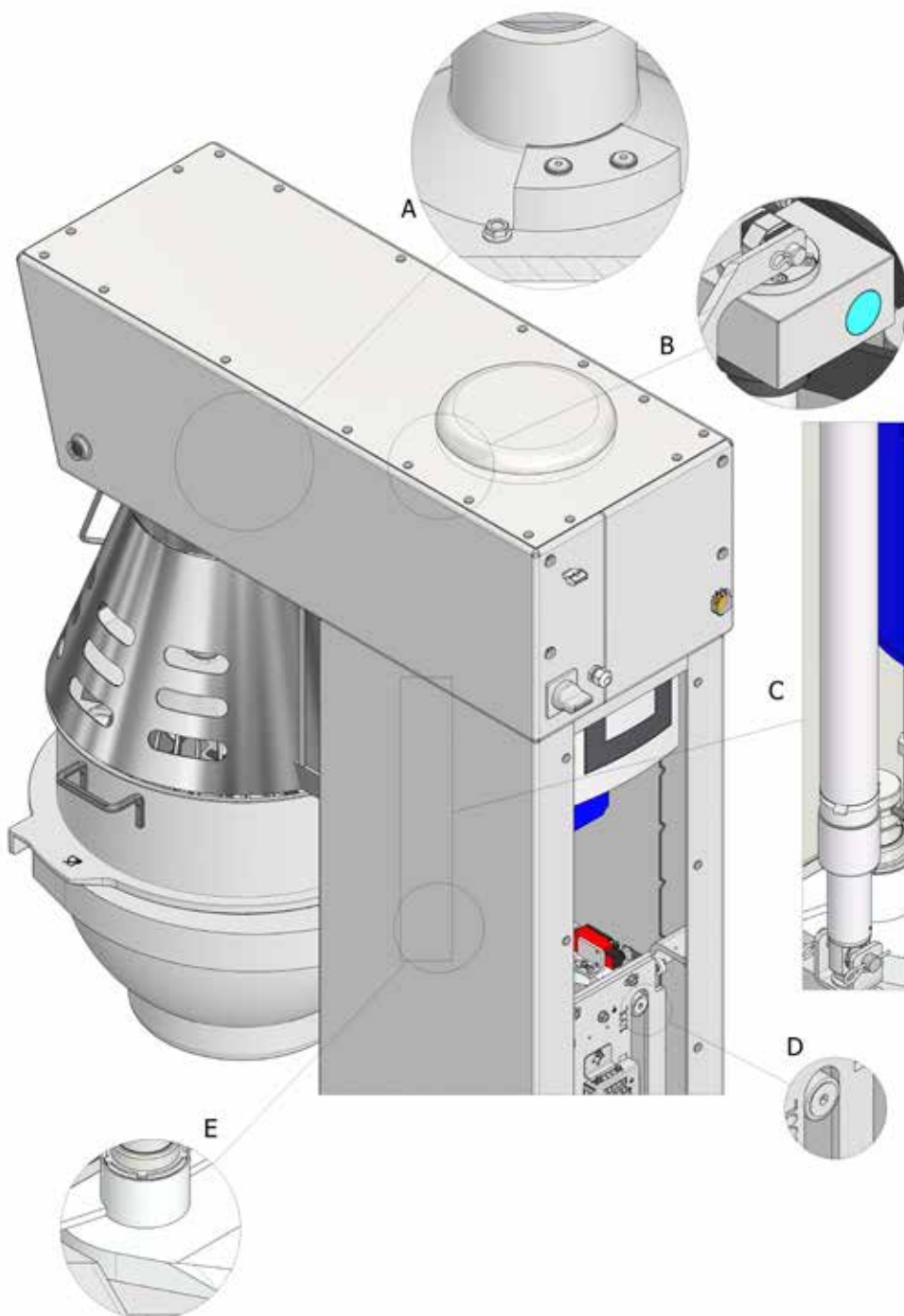
Fig. 2. Tensión de la correa

LISTA DE ERRORES MECÁNICOS Y SOLUCIÓN

Error del componente mecánico	Solución
La herramienta toca los lados del recipiente	Compruebe el ajuste del centrado del recipiente Compruebe el útil
La herramienta toca el fondo del recipiente	Compruebe el ajuste de la altura del recipiente
Ruido anormal del actuador de elevación	Llame a un técnico

RESUMEN DE LA LUBRICACIÓN

Pieza	Ubicación	N.º de Varimixer	Lubricante	Explicación	Frecuencia
Eje de los brazos del recipiente	E	SM713	Molykote G-1502 FM	Retire la cubierta trasera. Lubrique el eje del brazo del recipiente	30 000 inicios o 3 años
Guía de elevación	D				
Cabezal mezclador	A			Solo en caso de reparación del cabezal de la batidora, realizada por un técnico autorizado	Engrasado de por vida
Actuador de elevación	C				



Guía de limpieza de Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

En todos los procesos de limpieza relacionados con la producción de alimentos, se debe realizar siempre una evaluación de riesgos. Basándose en la legislación vigente, Varimixer A/S¹ ha elaborado la siguiente tabla como ayuda para la creación de planes de limpieza específicos para cada cliente. La importancia de la limpieza en las distintas zonas de la batidora se ilustra con colores.*

Las piezas de la batidora son principalmente de acero inoxidable EN1.4301 (AISI 304). Para evitar que el acero se corroa, deben respetarse las siguientes pautas:

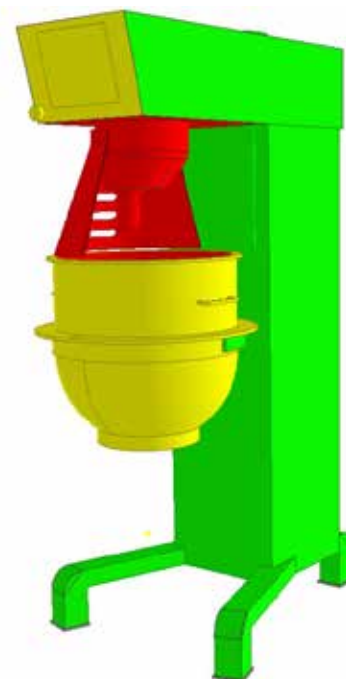
- Contenido de cloruro (Cl⁻) inferior a 50 ppm a temperaturas de hasta 80 °C.
- No utilice nunca lana de acero/esponjas u otros objetos duros que puedan rayar la superficie de acero.
- Después de utilizar productos químicos, la batidora debe lavarse siempre con agua limpia y potable.

El anillo del recipiente y algunos utensilios son de aluminio:

- Al lavar el aluminio, el valor del pH debe mantenerse siempre entre 5,0 y 8,0.

Antes de empezar a limpiar, retire todas las protecciones y los utensilios de la batidora.

- *  **Zona sin contacto con los alimentos.** = Riesgo bajo
-  **Zona de salpicaduras.** = Riesgo moderado
-  **Zona de contacto directo con los alimentos.** = Riesgo alto



Limpieza paso a paso

Recipiente.	Vacíe el recipiente y aclárelo con agua. Coloque el recipiente en el lavavajillas o lávelo a mano con una esponja o un cepillo suaves. Nota: el anillo del recipiente es de aluminio.
Utensilios.	Elimine los restos de comida de los utensilios y aclárelos con agua. Nota: no golpee nunca el batidor contra el borde del recipiente u otros objetos. Lave los utensilios a mano o en el lavavajillas. Retire siempre la pieza de acero inoxidable del rascador antes de limpiarlo. Nota: algunos utensilios pueden ser de aluminio.
Protecciones de seguridad. Carcasa de la bayoneta.	Lave las protecciones a mano o en el lavavajillas. Compruebe siempre que la bayoneta en la que se fijan los utensilios no tenga restos de alimentos. Se puede introducir un paño húmedo o una esponja en la bayoneta para desprender los restos de comida.
Panel frontal.	El panel frontal se puede limpiar con espuma cuando se lava la batidora/el soporte. También puede limpiarse con un paño ligeramente escurrido. No olvide la parada de emergencia.

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

Batidora/soporte.	<p>Lave siempre la batidora con el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada.</p> <p>La batidora cuenta con la clasificación IP53. La batidora tolera el lavado con espuma.</p> <p>Nota: no deje nunca que la espuma permanezca en las superficies de acero de la batidora durante más tiempo del recomendado para el detergente. Aclare la batidora con agua limpia y potable <u>sin presión</u> aplicada con un ángulo inferior a 60°, equivalente a una lluvia moderada.</p> <p>Nota: no aclarar nunca con agua a presión.</p>
Sistema de sujeción del recipiente.	<p>Lave siempre el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada. Lave el sistema de sujeción del recipiente como se lava la batidora/el soporte. Seque los rodillos de sujeción del recipiente para eliminar el agua y los productos químicos de limpieza.</p>
Almacenamiento.	<p>El recipiente puede colocarse en la batidora después de la limpieza. Si se guarda el recipiente en la batidora, se recomienda cubrirlo.</p> <p>Nota: para evitar la corrosión del acero, no almacene nunca alimentos con altas concentraciones de ácido o sal en el recipiente.</p>

Desinfección

Para la desinfección, se requieren productos químicos fuertes. Hay que evaluar siempre si la desinfección de la batidora afectará de algún modo a la seguridad alimentaria del producto final.

Nota: obtenga siempre las recomendaciones del proveedor/fabricante de los productos de limpieza/desinfección antes de utilizarlos.

Si se deja que se evapore el agua de la limpieza y el desinfectante en la superficie de la batidora, la concentración de cloruros y otros productos químicos será mayor que durante el proceso de limpieza. Después de utilizar productos químicos, aclare y limpie siempre la batidora con agua limpia y potable.

Todos los desinfectantes químicos oxidantes requieren un aclarado con agua limpia y potable. Si no se dispone de agua limpia y potable, se puede recurrir a la desinfección mediante agua caliente y vapor, y como desinfectante se puede usar etanol IPA o etanol.

Nota: obtenga siempre una declaración escrita del proveedor/fabricante de que el desinfectante es seguro y puede utilizarse sin aclarar con agua limpia y potable.

El uso incorrecto de desinfectantes puede dañar la batidora.

Acero inoxidable resistente a la corrosión

Cuando se elaboren productos muy ácidos o con alto contenido en sal, y cuando se limpie con productos químicos fuertes, se recomienda comprar el recipiente de la batidora y los utensilios en acero inoxidable resistente a la corrosión EN 1.4401 (AISI 316).

El acero inoxidable resistente al ácido soporta mejor la corrosión y, comparativamente, tolera concentraciones de cloruro (Cl⁻) inferiores a 50 ppm a temperaturas de hasta 100 °C.

IP-54

Recomendamos comprar una batidora con clasificación IP 54 si es necesario limpiarla con frecuencia y aclararla con agua limpia y potable, desde todos los ángulos, con una manguera, un cabezal de ducha o vapor.

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, pooblaščene 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