

ERGO

Instructions d'utilisation



ERGO60, ERGO100,
ERGO140, AR200
VL-5



Varimixer

FR

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN : 21060-1807
Manuel d'utilisation d'origine
2023 06 15

SOMMAIRE

Généralités	2
Déballage	2
Sécurité	3
Installation du mélangeur	3
Construction du mélangeur	4
Fonctionnement du mélangeur.....	5
Goulotte de remplissage.....	6
Nettoyage	6
La capacité maximale du mélangeur.....	7
Vitesses maximales recommandées	7
Écran tactile.....	8
Comment réaliser une recette	9
Vue d'ensemble du menu	10
Codes d'erreur machine	15
Codes d'erreur Variateur de fréquence	16
Gestionnaire de recettes Varimixer (VRM).....	18
Réglage du centrage du bol	20
Remplacement de l'actionneur de levage	20
Remplacement des contacts de l'actionneur de levage	20
Remplacement de la courroie d'entraînement.....	22
Liste des erreurs mécaniques et solutions	22
Aperçu de la lubrification	23
Guide de nettoyage	24
Contenu de la déclaration de conformité pour les machines	26

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 consacrée à 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 ce qui suit :

- 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 mis au rebut 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 montée sur la palette à l'aide de quatre boulons. Pour détacher la machine de la palette, dévissez les 4 écrous à l'aide de l'outil fourni et retirez les boulons à l'aide d'un marteau.



SÉCURITÉ

Le mélangeur ne peut être utilisé, nettoyé et entretenu que par un 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.

Il ne doit pas être utilisé 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 ne diffusent pas de substances susceptibles de nuire à l'utilisateur.



L'introduction de doigts dans le bol lorsque le mélangeur est en marche peut causer des blessures.



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

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

Lorsque le mélangeur est déplacé, il doit être à tout moment en position verticale.



Ingrédients pulvérulents :

Ne versez pas les ingrédients en poudre dans le bol depuis une grande hauteur.

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

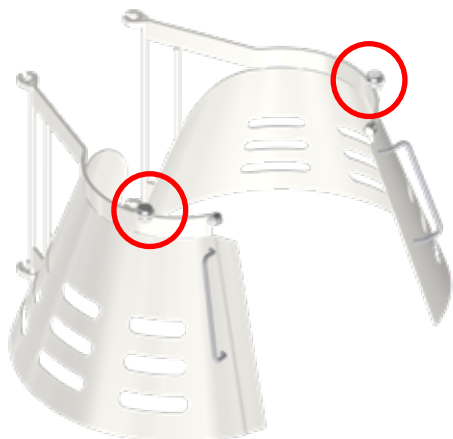
Ne passez pas trop rapidement à la vitesse maximale.



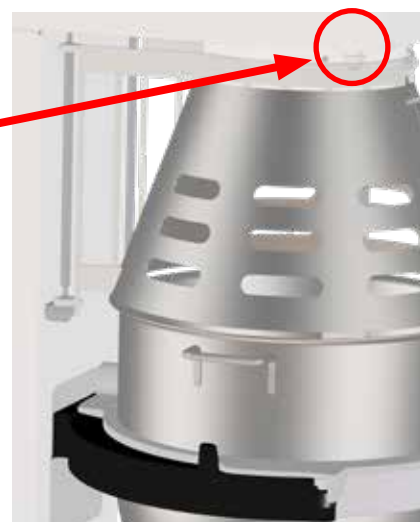
Avertissement pour les utilisateurs portant des implants (par exemple, stimulateurs cardiaques, défibrillateurs, etc.)

Mélangeur et protecteur de sécurité équipés de puissants aimants

Zone sur la protection de sécurité avec des aimants.



Zone de la machine avec des aimants



INSTALLATION DU MÉLANGEUR

Installez la machine de manière à disposer d'un espace de travail pour une utilisation et un entretien normaux.

Le sol de l'espace de travail où est installée la machine doit être ferme, plat et de niveau.

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

La machine est placée directement sur le sol.

LA MACHINE DOIT ÊTRE BOULONNÉE AU SOL

La charge par pied ne doit pas dépasser

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

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

Connexion à l'alimentation

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil est correcte par rapport au lieu d'installation. L'étiquette de la machine est placée sur le côté supérieur droit du mélangeur.

Le mélangeur est fourni avec un câble d'alimentation de 3 m de long.

Mise en service

La machine, la cuve, les outils, le protecteur de sécurité et la goulotte de remplissage doivent être nettoyés avant utilisation - voir chapitre « Nettoyage », page 6.

Poids net de la machine

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

CONSTRUCTION DU MÉLANGEUR

Interrupteur d'alimentation

Déconnexion sûre de la machine pendant le nettoyage, l'entretien et lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Port de service USB

Pour des mises à jour logicielles rapides et sécurisées, des téléchargements de recettes, l'historique des données de charge de travail.

VL-5 Écran tactile

Voir page 8 pour l'explication de l'écran tactile.

Arrêt d'urgence

Boutons de levage

Appuyez sur les deux boutons latéraux gauche/droit en même temps.

Écran de sécurité amovible

Le protecteur doit être fermé pour que l'outil puisse tourner. La cuve peut être soulevée avec le protecteur ouvert, mais les outils ne tournent (jog) que lorsque le protecteur est fermé et avec la fonction d'utilisation à deux mains.

Levage de la cuvette et fonction «JOG»

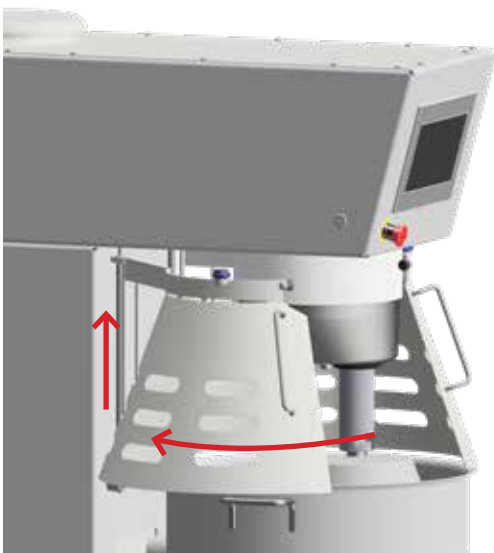
Le mélangeur est doté d'une fonction "JOG".

Avant que le bol n'atteigne sa position supérieure, l'outil commence à tourner pour se frayer un chemin dans les ingrédients.

Pour des raisons de sécurité, l'élévateur de cuvette doit être utilisé à deux mains.

Détection de cuvette avec un capteur sans contact

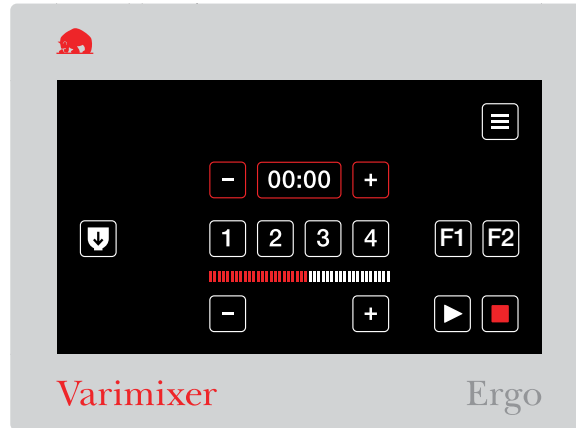
Le capteur sans contact pour la détection du bol est situé à l'arrière des bras du bol.



Démontage du protecteur

Le démontage du protecteur s'effectue en ouvrant puis en soulevant le protecteur hors des charnières. Le protecteur peut ensuite être lavé en machine.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR



Avant de démarrer le mélangeur:

Montez l'outil nécessaire dans la tige à baïonnette. Placez le bol dans les bras du bol et fermez le dispositif de sécurité. Pour soulever la cuve, actionnez simultanément les deux boutons de levage, situés de chaque côté de la partie supérieure de la machine, jusqu'à ce que la cuve ait atteint sa position supérieure.





Un placement incorrect et une tentative de levage déclenchent l'affichage de EE03. Corrigez l'emplacement de la cuvette lorsque EE03 est affiché

«JOG» : Lorsque le bol se trouve à environ 20 cm de la position supérieure, l'outil commence à tourner à faible vitesse. La rotation de l'outil et le soulèvement du bol arrêtent le bol en position haute.

Mettez le mélangeur en marche :

Appuyez sur  pour démarrer le mélangeur. Appuyez sur  pour augmenter la vitesse. Appuyez sur  pour réduire la vitesse.

Quatre vitesses fixes :

-  Vitesse la plus faible
-  Vitesse de 30%
-  Vitesse de 60%
-  Vitesse maximale

Lecture du temps de fonctionnement :

Lorsque la machine est mise en marche, l'horloge compte à rebours.



Après 5 secondes, les chiffres sont agrandis.

Lorsque l'affichage est activé, les chiffres agrandis disparaissent.

Indication de la durée de fonctionnement :

Lorsque l'heure est réglée et que la machine est démarrée, le temps est décompté.

Au bout de 5 secondes, les chiffres sont agrandis.

La durée de fonctionnement peut être accrue ou diminuée en appuyant sur  ou .

L'opération souhaitée peut être pré-réglée en appuyant sur le chiffre des minutes ou le chiffre des secondes.

La durée de fonctionnement souhaitée est saisie sur le clavier qui apparaît.


Abaissement automatique de la cuvette :

Le bol peut être abaissé automatiquement après l'expiration de la minuterie.



Il faut appuyer deux fois sur le bouton de la cuvette pour l'activer (appuyer deux fois de nouveau pour le désactiver).

Lorsque la fonction est activée, le bouton du bol clignote.

Inspection des ingrédients pendant le fonctionnement :

Si la machine doit être arrêtée sans modifier le temps de fonctionnement, appuyez sur . La machine ralentit puis s'arrête, tandis que le temps de fonctionnement s'interrompt. Le protecteur peut être ouvert/fermé et la cuve abaissée/relevée sans que l'heure ne soit réglée sur 0. Si vous le souhaitez, réglez l'heure sur 0 en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

Abaissement du bol

Lorsque les ingrédients contenus dans le bol ont été mélangés, la machine s'arrête lorsque l'on appuie sur . La cuve est abaissée en appuyant sur . Lorsque le bol a atteint sa position basse, le dispositif de protection peut être ouvert.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

Positionnement du bol

Lorsque le bol est placé dans le mélangeur, les bras du bol doivent être abaissés à la position la plus basse, le bol est poussé à fond dans les bras et, s'il est correctement positionné, un bref signal sonore retentit.

REMARQUE. La cuvette des ERGO60 et ERGO100 doit être tournée correctement.

S'il n'y a pas de signal de positionnement correct, la cuve ne peut pas être soulevée et . EE03 apparaît sur l'écran.

Surcharge :



Le mélangeur ne doit pas être surchargé. Les pâtes lourdes et résistantes peuvent surcharger le mélangeur. La surcharge augmente encore si la vitesse de l'outil d'agitation est supérieure à la vitesse recommandée ou si l'outil d'agitation utilisé n'est pas le bon. Les gros morceaux de graisse ou les ingrédients réfrigérés doivent être écrasés avant d'être placés dans le bol.

Une surcharge prolongée interrompt la machine.

Un code d'erreur apparaît à l'écran.


Procédure en cas de surcharge :

- Appuyez sur l'arrêt d'urgence
- Ouvrez le protecteur
- Réduisez le contenu du bol
- Fermez le protecteur et débloquez l'arrêt d'urgence

Si l'arrêt d'urgence a été activé alors que la cuve était pleine, il peut être nécessaire d'abaisser la cuve pour la vider :

- Relâchez l'arrêt d'urgence pour mettre la machine sous tension.
- Le bol est abaissé et vidé
- Le mélangeur peut à nouveau être utilisé normalement

Instructions pour arrêter la machine :

Si le mélangeur est arrêté par l'ouverture du carter de sécurité, le fait d'appuyer deux fois sur  annule le message d'erreur.



L'agitateur ne doit être arrêté en appuyant sur l'arrêt d'urgence qu'en cas de situation d'urgence.

GOULOTTE DE REMPLISSAGE



Lorsque des ingrédients doivent être ajoutés pendant que la machine fonctionne, utilisez la goulotte de remplissage en acier inoxydable fournie.



NETTOYAGE



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

Avant tout nettoyage, éteignez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.

Pour aider à la préparation de plans de nettoyage spécifiques aux clients, Varimixer A/S a préparé, sur la base de la législation en vigueur, des instructions de nettoyage détaillées, incluses à la fin de ce manuel et dont la dernière version est disponible sur varimixer.com.

LA CAPACITÉ MAXIMALE DU MÉLANGEUR

Capacités par mélange	Outil		60	100	140	200
Blancs d'œufs	Fouet	L	3	5	7	10
Crème fouettée		L	12	25	35	50
Glaçage à la crème au beurre \blacktriangle \square		L	24	45	63	90
Éponges à gâteau en couches		Kg	16	26	37	-
Mayonnaise		L	24	40	56	-
Purée de pomme de terre	Batteur	Kg	32	54	76	107
Gâteaux		Kg	30	55	77	110
Glaçage, fondant		Kg	24	40	56	80
Beurre aux herbes \blacktriangle \square		Kg	18	35	49	70
Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande \blacktriangle	Crochet	Kg	36	60	84	120
Pâtes, nouilles (50% AR) \blacktriangle		Kg	24	45	63	
Pâte, blé 50% AR \bullet		Kg	34	50	70	
Pâte, blé 55% AR \bullet		Kg	35	58	81	
Pâte, blé 60% AR \bullet		Kg	40	65	91	
Pâte, blé entier 70% AR		Kg	36	65	85	
Pâte, pain de seigle \bullet		Kg	42	80	112	
Pâte, pain au levain		Kg	36	65	85	
Pâte, sans gluten	Kg	28	47	66		

\blacktriangle = Appliquez le grattoir, pour un résultat optimal et le plus efficace possible.

\square = Veillez toujours à ce que les ingrédients soient à température ambiante. Si ce n'est pas le cas, les outils risquent d'être endommagés

\bullet = Le fonctionnement à faible vitesse est recommandé

\circ = Vitesse moyenne recommandée

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

AR = Rapport d'absorption

(Liquide en % des solides)

Calcul de l'AR

1 kg de solides et 0,6 kg de liquide

:

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

Calcul Solides et Liquide

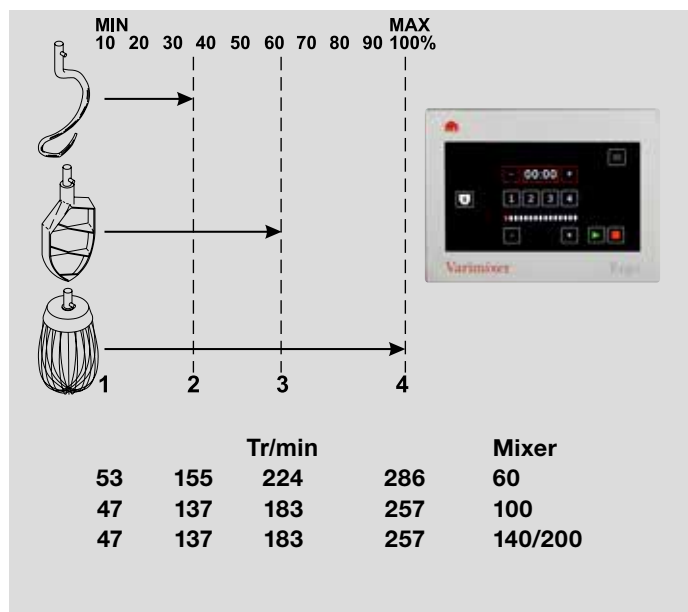
91 kg Pâte, 60% AR (tableau, capacité maximale pour le mélangeur ERGO140)

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

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

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

VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES



Utilisation correcte des outils :

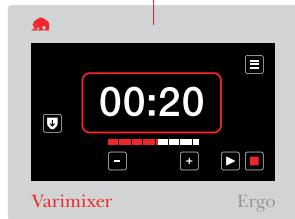


Pour produire de la purée de pommes de terre, il convient d'utiliser le fouet à ailettes spécial ou le fouet à fils plus épais, ou encore le mélangeur et le fouet.

Les fouets ne doivent pas être frappés contre des objets durs tels que le bord du bol. Cela réduira la durée de vie de l'outil en raison du risque de déformation.

ÉCRAN TACTILE

Appuyez sur les chiffres des minutes et des secondes pour présélectionner l'heure. L'heure s'affiche dans un grand cadre après 5 secondes de fonctionnement.



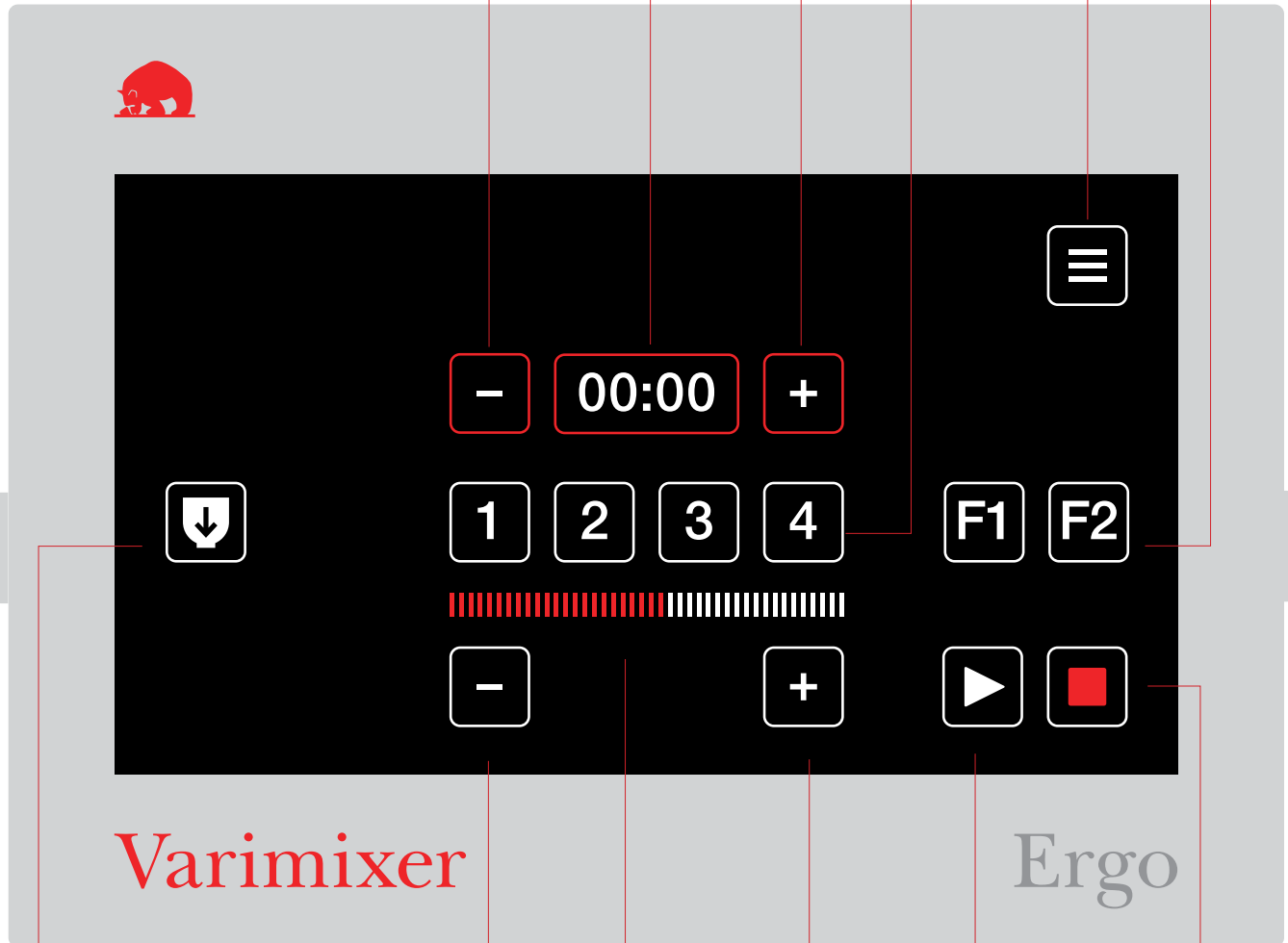
Boutons de sélection de la recette préférée. Uniquement visible lors de la sélection d'une recette favorite

Raccourci vers les réglages de vitesse fixe

Réduire le temps

Augmentez la durée

Menu



Bol en bas
Double robinet
pour l'abaissement
automatique de la cuve

Réduisez la vitesse

Augmentez la vitesse

Indicateur de vitesse

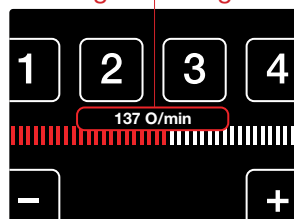
Démarrer

Arrêt
Tapez deux fois
pour remettre
l'heure à zéro

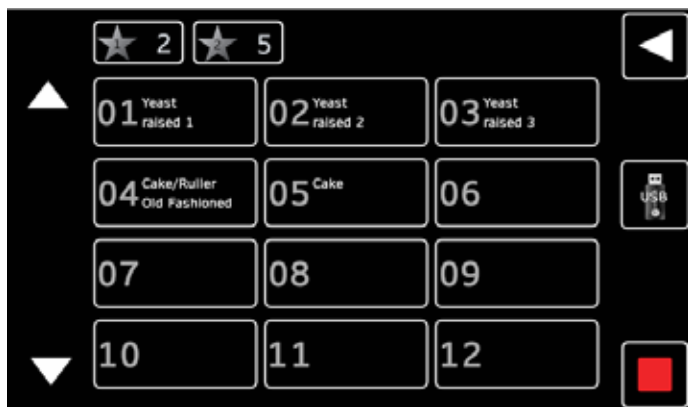
Bol en haut
Appuyez sur les deux boutons
latéraux gauche/droit en
même temps

La valeur est affichée pendant que le
régime change


Bol en haut
Appuyez sur les deux
boutons latéraux gauche/
droit en même temps



COMMENT RÉALISER UNE RECETTE



DÉBUT DE LA RECETTE


Appuyez sur .

Appuyez sur recette.


Appuyez sur la touche pour obtenir la recette préprogrammée souhaitée.





Appuyez sur  pour réaliser la recette.

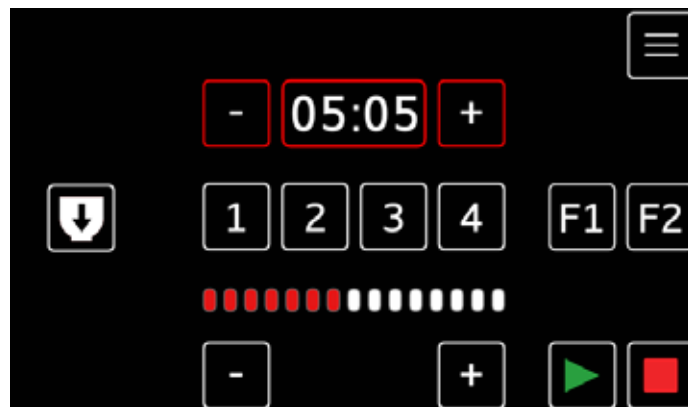
Appuyez sur  pour arrêter la recette.

- Lors du redémarrage de la recette sélectionnée, l'exécution commence à la ligne de la recette où elle a été arrêtée.
- Si le protecteur est ouvert pendant l'exécution d'une recette, la machine s'arrête et l'écran informe, EE02 est affiché à l'écran. Fermez le protecteur
- Le message d'erreur est réinitialisé en appuyant deux fois sur la touche .

CORRIGEZ LA RECETTE

- Si le code PIN est activé, appuyez sur  et l'accès est ouvert avec le code PIN **2345**.


- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur la touche correspondant au numéro de la recette souhaitée.
- Touchez la barre de titre pour saisir le nom de la recette. Deux lignes sont possibles
- Appuyez sur  pour interrompre le processus de recette. Le texte de la pause peut être saisi dans le champ "pause".
- Appuyez sur le chiffre correspondant à RPM pour saisir la vitesse (RPM) souhaitée pour chaque ligne de recette
- Appuyez sur les chiffres des minutes et des secondes pour entrer la durée souhaitée pour chaque ligne de recette
- Tapez sur la ligne de texte à côté de chaque ligne de recette pour saisir le texte souhaité
-  est inséré dans la dernière ligne de la recette pour l'abaissement automatique du bol une fois la recette terminée

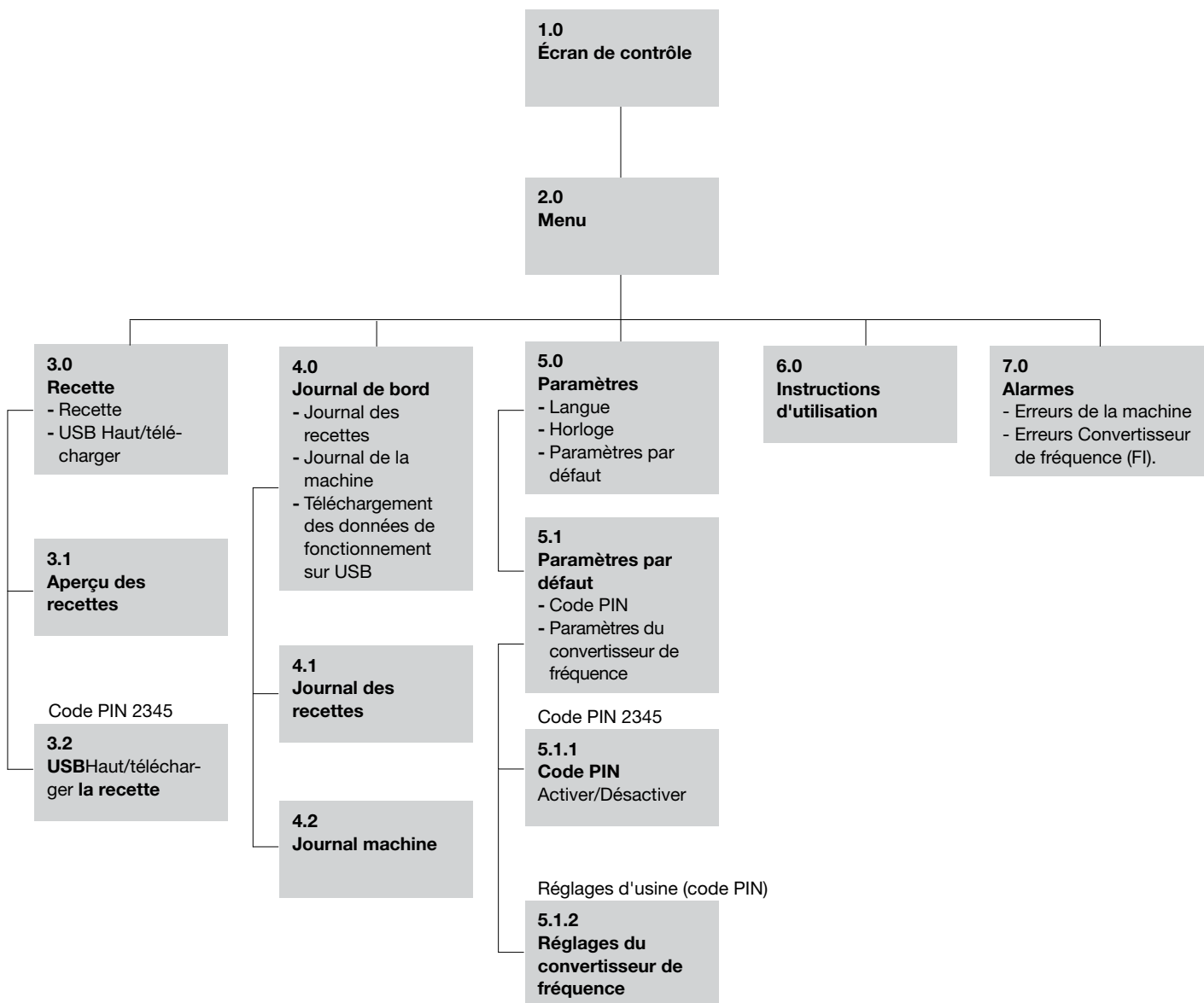


DÉBUT DE LA RECETTE LORSQU'UNE TOUCHE FAVORITE EST PROGRAMMÉE

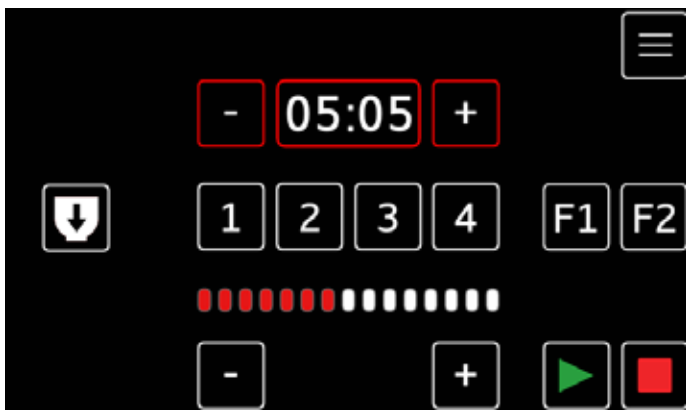
Appuyez sur **F1** ou **F2** pour le programme favori souhaité.

La recette sélectionnée apparaît à l'écran.

La recette peut maintenant être lancée en appuyant sur .

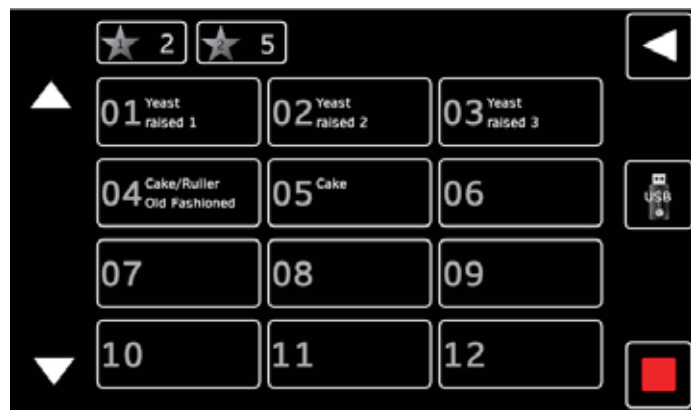
VUE D'ENSEMBLE DU MENU

VUE D'ENSEMBLE DU MENU



1.0 ÉCRAN DE CONTRÔLE

- Pressions de démarrage et d'arrêt /
- Au redémarrage, la minuterie se poursuit
- Appuyez deux fois sur pour réinitialiser la minuterie.
- Appuyez sur pour abaisser le bol
- Appuyez de fois pour abaisser automatiquement la cuvette
- * Appuyez sur pour obtenir une vue d'ensemble du menu
- Appuyez sur (touche Favori) pour sélectionner une recette (le favori doit être activé).



3.0 APERÇU DES RECETTES

- Appuyez sur la recette souhaitée pour l'opération
- Appuyez sur la touche vide pour accéder à la recette
- Sélectionnez la touche favorite suivie de la recette souhaitée, pour la programmation des touches favorites.
- Appuyez sur pour revenir au menu



2.0 MENU

- Appuyez sur pour l'action souhaitée
 - Recette
 - Journal de bord
 - Paramètres
 - Instructions d'utilisation
 - Alarmes
- Appuyez sur pour revenir à l'écran d'exploitation



3.1 RECETTE

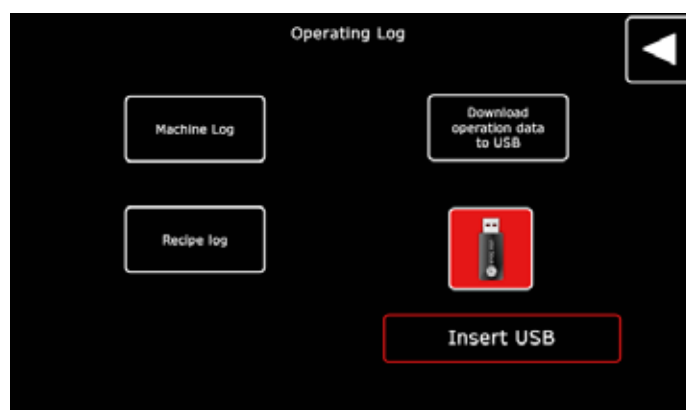
- Appuyez sur pour lancer la recette sélectionnée
- Appuyez sur pour arrêter la recette sélectionnée
- Appuyez sur pour abaisser le bol
- Appuyez sur pour revenir au menu de la recette
- Appuyez sur pour accéder à la programmation des recettes Code PIN 2345
- Appuyez sur la valeur ou le texte que vous souhaitez modifier ou saisir, ou appuyez sur pour supprimer une recette
- Appuyez sur pour enregistrer les modifications
- Appuyez sur la touche vide pour saisir une nouvelle recette
- Appuyez sur pour revenir à la vue d'ensemble
- Voir page 18 instructions dans le gestionnaire de recettes Varimixer pour obtenir des instructions détaillées pour modifier la recette sur l'ordinateur.

VUE D'ENSEMBLE DU MENU



3.2 RECETTE DE TÉLÉCHARGEMENT/SAUVEGARDE USB

- Insérez une clé USB vide (FAT32) dans le port USB situé à l'arrière de la machine pour télécharger ou enregistrer des recettes.
- Appuyez sur [Recipe -> USB] pour copier les recettes du mélangeur vers une clé USB
- Appuyez sur [USB -> Recipe] pour copier les recettes de la clé USB vers le mélangeur



4.0 JOURNAL DE BORD

- Appuyez sur la touche Machine Log pour afficher le journal de fonctionnement de la machine
- Appuyez sur Journal des recettes pour afficher le journal des recettes de la machine
- Les données de fonctionnement sont téléchargées sur une clé USB en insérant la clé à l'arrière de la machine et en appuyant sur le bouton de téléchargement
- Le bouton vert USB indique que la clé USB est insérée
- L'icône est affichée pour les téléchargements commencés et terminés

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

08/07/2022 13:53:04

4.1 RECETTE DU JOURNAL

Le numéro de chaque recette est indiqué à côté :

- Nombre de recettes lancées au cours de la période Lun-Dim
 - Nombre total de démarrages de recettes en temps machine
 - Charge maximale pour la prescription n° mesurée en A[%].
- La lecture maximale est de 180%.

VUE D'ENSEMBLE DU MENU



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

08/07/2022 13:50:46

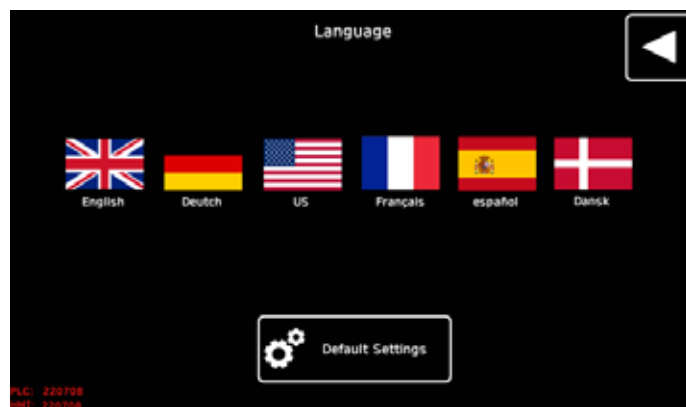
4.2 JOURNAL DE LA MACHINE

Horizontal -

- Lire les données de fonctionnement dans l'intervalle de temps sélectionné
- Les données du journal sont lues par intervalles :
- 0:00-23:59 affiche les données du jour en cours
- Lun-Dim affiche les données de la semaine en cours
- Mois affiche les données du mois en cours
- Total affiche les données depuis le premier démarrage de la machine.

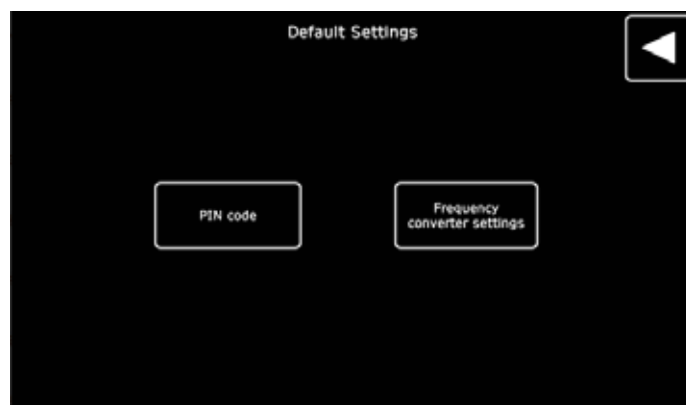
Vertical -

- Le nombre de démarrages indique le nombre de fois où la machine a été démarrée.
- Le temps de fonctionnement indique le nombre d'heures de fonctionnement de la machine.
- Nombre d'alarmes indique le nombre de cas où une alarme a été activée.
- Nombre de charges maximales du moteur indique le nombre de cas où la charge du moteur a été maximale ou surchargée
- Nombre de cas de température maximale du variateur de fréquence, c'est-à-dire le nombre de cas où la température du variateur de fréquence a été trop élevée
- Le courant max. du moteur indique la charge maximale du variateur de fréquence en %. La valeur maximale est de 180%.
- La température maximale du moteur indique la température maximale atteinte par le moteur, mesurée en °C



5.0 LANGUE

- Appuyez sur le drapeau souhaité pour sélectionner la langue
- Appuyez sur Réglages par défaut pour accéder au code PIN, à la configuration et aux réglages de base du mélangeur.



5.1 PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

- Appuyez sur Code PIN pour activer/désactiver la protection par code PIN lors de la modification des recettes - pour modifier le code PIN, le code est le suivant : 2345
- L'accès aux réglages de base nécessite le code PIN d'usine. Dans les réglages de base, configurez par exemple les paramètres du variateur de fréquence et les réglages de l'écran.
- Réglage de l'heure et de la date. Appuyez sur heure/date pour ouvrir le panneau de modification de l'heure et de la date.

CODES D'ERREUR MACHINE

	Description de l'erreur	Action
EE01	La touche Start est actionnée sans que la cuve ne soit levée à la hauteur de travail.	Élevez le bol à la hauteur de travail
EE02	La touche Start est actionnée sans que le protecteur soit en place	Montez et fermez les protections de sécurité. Appuyez deux fois sur  pour réinitialiser l'alarme
EE03	La cuvette n'est pas détectée	Vérifiez que la cuve est correctement positionnée - (Il est possible d'abaisser la cuve même si le code d'erreur est affiché). Lorsque le bol est correctement positionné, il est repoussé à fond dans les bras du bol, le capteur est activé et le bol peut être soulevé. Si le contact entre le capteur et la cuvette est à nouveau rompu, le code d'erreur s'affiche. Pendant les 5 premières secondes où le code d'erreur est affiché, il est possible de continuer à soulever le bol, après quoi le mouvement de levage s'arrête. Le bol est repoussé à fond dans les bras du bol afin de rétablir le contact entre le bol et le capteur. Le code d'erreur disparaît et la cuve peut à nouveau être soulevée.
EE04	Capteur thermique du moteur	Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur. Attendez que la température du moteur soit redescendue à un niveau permettant de redémarrer la machine. Vérifiez que la ventilation externe du moteur principal fonctionne correctement. Réduire la charge et/ou la température ambiante de la machine.
EE05	Interrupteur de surcharge pour le moteur de levage	Vérifiez si l'actionneur de levage a franchi l'interrupteur et atteint la butée fixe. Détachez l'actionneur de levage des bras de la cuvette. Vérifiez que le frottement entre les bras du bol et l'arbre est correct. Vérifiez l'actionneur de levage sans qu'il soit monté sur les bras de la cuvette.
EE06	Le panneau de contrôle a perdu la connexion avec le variateur de fréquence.	Appelez un technicien. La cause peut être un défaut dans le câblage, le panneau de commande ou le variateur de fréquence.
EE07	Défaut dans le variateur de vitesse interne	Appelez un technicien. Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur.
EE08	Capteur thermique dans le variateur de vitesse interne	Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur. Le défaut disparaît lorsque la température a baissé. Réduire la charge et/ou la température ambiante de la machine.
EE09	Tension trop faible	La tension doit être vérifiée par un technicien. Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur.
EE10	Une tension d'alimentation élevée est détectée périodiquement	Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur. Appelez un technicien. Vérifiez l'alimentation électrique
EE15	Erreur de synchronisation bimanuelle	Voir les instructions d'utilisation pour plus d'informations. Appelez un technicien. Erreur sur les boutons de l'élévateur de cuvette
OL01	Surcharge continue	Lisez les codes d'erreur pour FI pour une description détaillée de l'erreur.
OL02	Surcharge périodique	Procédure en cas de surcharge : • Appuyez sur l'arrêt d'urgence - Ouvrir l'écran de sécurité
OL03	Bloqué Moins de 100 tr/min et plein couple	• Réduisez le contenu du bol - Fermez le protecteur et débloquez l'arrêt d'urgence. Après un bref instant, l'affichage repasse en mode normal et la machine peut être redémarrée.

DOCUMENTATION ÉLECTRIQUE

Contactez le revendeur si une documentation électrique est nécessaire.

CODES D'ERREUR VARIATEUR DE FRÉQUENCE

Pour des informations détaillées, voir également le manuel de fabrication NORDAC FLEX "bu 0200 - fr"			
Code IHM	Description de l'erreur	Cause	Action
E0010	Surchauffe de l'onduleur	Le dissipateur FI est trop chaud	Vérifiez le ventilateur de refroidissement/ Réduire la charge du mélangeur
E0011	Surchauffe interne FI	L'IF est trop chaud en interne	
E0020	Thermistance de surchauffe du moteur	Le moteur est trop chaud	
E0021	Surchauffe du moteur I ² t		
E0022	Surchauffe de la résistance de freinage externe		
E0030	Limitation de surintensité I ² t	Courant FI supérieur au courant autorisé	Réduire la charge du mélangeur
E0031	Surchauffe du hacheur I ² t	Niveau de courant mesuré dans les résistances de freinage trop élevé	Appelez un technicien
E0032	Surintensité de l'IGBT - surveillance de 125%.	Courant FI supérieur au courant autorisé	Réduire la charge du mélangeur
E0033	Surintensité IGBT rapide - 150% de surveillance	Courant FI supérieur au courant autorisé	
E0040	Module de surintensité	FI mesure le niveau actuel en interne	
E0041	Mesure de la surintensité		
E0050	Surtension UZW	La résistance de freinage peut être défectueuse	
E0051	Surtension du réseau	La tension d'alimentation est trop élevée	
E0060	Erreur de chargement	La tension d'alimentation est trop élevée	
E0061	Sous-tension du réseau		
E0070	Erreur de phase du réseau	Une phase de l'alimentation est défectueuse	
E0080	Perte de paramètres - valeur maximale de l'EEPROM dépassée	FI a perdu les paramètres	
E0081	Type d'onduleur incorrect	Erreur dans l'EEPROM	
E0083	Erreur EEPROM KSE		
E0084	Erreur interne de l'EEPROM		
E0087	L'exemplaire du PEER n'est pas le même		Appelez un technicien
E0100	Délai d'attente du bus	Erreur de communication du BUS	
E0102	Option de temporisation du bus		
E0104	Erreur d'initialisation Option		
E0101	Option d'erreur de système - Voir le manuel		
E0103	Option d'erreur de système - Voir le manuel		
E0105	Option d'erreur de système - Voir le manuel	Erreur I/O	
E0106	Option d'erreur de système - Voir le manuel		
E0107	Option d'erreur de système - Voir le manuel		
E0109	Module manquant / P120	Erreur dans le paramètre	
E0110	Erreur dans le convertisseur analogique-numérique	Erreur CEM	
E0120	Chien de garde externe	La surveillance a détecté une erreur	
E0121	Limite d'arrêt de l'EDrive	FI surchargé	Réduire la charge du mélangeur
E0122	Limite d'arrêt du générateur		
E0123	Limite de couple	La limite de couple/courant a été dépassée	Appelez un technicien
E0124	Limite de courant		
E0125	Moniteur de charge	FI surchargé	Réduire la charge du mélangeur
E0128	Entrée analogique minimum	Erreur de signal	Appelez un technicien
E0129	Entrée analogique maximale		
E0130	Erreur de l'encodeur		
E0131	Erreur de glissement de vitesse	Le moteur ne peut pas atteindre la vitesse prévue	
E0132	Surveillance de l'arrêt		
E0160	Erreur de phase du moteur	Il manque une phase au moteur	
E0161	Contrôle du courant de magnétisation	Erreur dans la tension d'alimentation	
E0180	Erreur dans le bloc d'impulsion de sécurité	Erreur d'impulsion	
E0190	Identification des paramètres	Contrôle du moteur	
E0191	Circuit étoile/triangle incorrect		

Cette page a été laissée intentionnellement vide

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) MANUEL DE L'UTILISATEUR

Le VRM est un outil qui permet d'écrire de nouvelles recettes ou de modifier des recettes existantes sur un ordinateur. La recette finale est enregistrée sur une clé USB, qui est ensuite connectée à la machine pour être transférée à l'aide du panneau de commande du mélangeur. Le programme VRM est téléchargé à partir du site varimixer.com.

1. Transfert du mélangeur vers une clé USB

Lorsqu'une nouvelle recette est rédigée pour le mélangeur ou qu'une recette existante doit être adaptée, commencez par transférer le fichier de recette du mélangeur sur une clé USB.

- 1.1 Connectez la clé USB à la borne située à l'arrière de la machine.
- 1.2 Sélectionnez sur le panneau de commande de la machine :
 - 1.2.1 Menu
 - 1.2.2 Recette
 - 1.2.3 USB (code PIN 2345) Le bouton USB du panneau de contrôle s'allume en vert)
 - 1.2.4 Recette -> USB

voir aussi 3.2.

La protection par code PIN peut être sélectionnée ou désélectionnée, voir le menu 5.1.



2. Travaillez avec un fichier de recettes dans le Varimixer Recipe Manager (VRM)

- 2.1 Ouvrez un fichier de recette à partir d'une clé USB dans le VRM
 - 2.1.1 Ouvrez le gestionnaire de recettes Varimixer dans Excel, voir 3 activer les macros
 - 2.1.2 Appuyez sur Import file (Importer un fichier) pour transférer le fichier de recette du lecteur flash USB au VRM. Le nom du fichier est 00003_Recipelist
 - 2.1.3 Marquez la taille du mélangeur dans la case à cocher. 60 or 100/140
 - 2.1.4 Pour corriger le fichier de recette transféré, appuyez sur Modifier recette. L'interface utilisateur permettant de modifier les étapes de la recette s'ouvre.
 - 2.1.5 Une fois la modification de la recette terminée, la recette est transférée sur le lecteur flash USB en appuyant sur Exporter le fichier.
- 2.2 Modification du fichier de recettes transféré.
 - 2.2.1 La modification d'une ligne de recette commence par un double clic sur la ligne de recette, ou la mise en surbrillance de la ligne et une pression sur Modifier.
 - 2.2.2 Les autres fonctions de modification sont décrites dans la figure 1
 - 2.2.3 Une fois la modification terminée, appuyez sur le bou-

ton Enregistrer, puis sur Fermer.

- 2.2.4 Le fichier de recette modifié est maintenant prêt à être transféré sur la clé USB.
- 2.3 Transfert d'une recette de la clé USB vers le mélangeur
 - 2.3.1 Une fois l'édition du fichier de recette terminée, transférez le fichier sur une clé USB, puis sur la machine
 - 2.3.2 Insérez la clé USB dans le port USB du PC
 - 2.3.3 Appuyez sur Export file in VRM. Acceptez l'écrasement du fichier existant. Le fichier de recette modifié est maintenant enregistré sur la clé USB.
 - 2.3.4 Insérez la clé USB dans le port situé à l'arrière du mélangeur.
 - 2.3.5 Sélectionnez sur le panneau de contrôle du mélangeur :
 - 2.3.5.1 Menu
 - 2.3.5.2 Recette
 - 2.3.5.3 USB (code PIN 2345) Le bouton USB du panneau de commande s'allume en vert)
 - 2.3.5.5 Appuyez sur recette -> USB pour le transfert
 - 2.3.5.6 Le reçu indique que le fichier de recettes a été transféré.

Les nouvelles recettes peuvent maintenant être vérifiées dans l'aperçu des recettes sur la machine. Voir l'aperçu des menus 3.0 dans le mode d'emploi.

3. Activez Excel pour travailler avec des macros Excel doit être configuré pour travailler avec des macros afin d'activer le gestionnaire de recettes Varimixer.

1. Dossier
2. Options
3. Centre de confidentialité
4. Paramètres du Centre de confidentialité
5. Paramètres macro
6. Activez les projets VBA confidentiels

4. Gérez plus d'un fichier de recettes

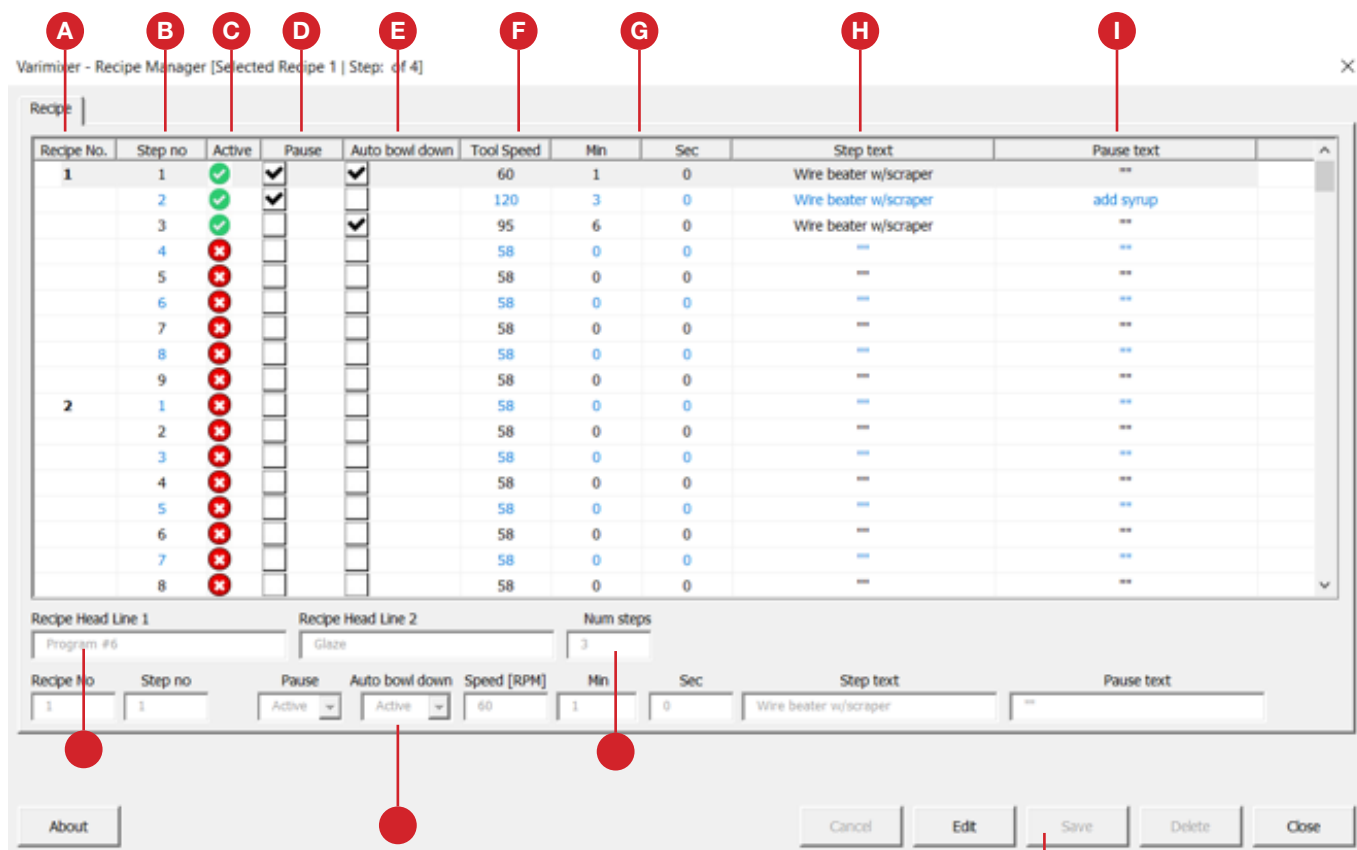
Le gestionnaire de projet Varimixer peut gérer un seul fichier de recettes.

Ce fichier est toujours nommé 00003_Recipelist.

Si plusieurs fichiers de recettes sont nécessaires, différents fichiers de recettes portant le même nom (00003_Recipelist) sont enregistrés dans différents dossiers, ces derniers portant des noms différents.

VARIMIXER RECIPE MANAGER (VRM) INTERFACE UTILISATEUR

- A Recipe No.**
24 programmes de recettes individuels peuvent être sélectionnés
- B Étape n°.**
Chaque recette peut contenir jusqu'à 9 lignes de recettes
- C Actif**
Actif décrit si la ligne de recette actuelle est incluse dans la recette avec une coche verte, ou si elle est désélectionnée avec une croix rouge.
- D Pause**
En cochant le champ Pause, une pause est activée après l'exécution de la ligne de recette. Un texte explicatif peut être écrit dans le champ "Pause".
- E Abaissement automatique du bol**
Si vous cochez la case Abaissement automatique du bol, le bol s'abaisse automatiquement après l'exécution de la ligne de recette.
- F Vitesse de l'outil**
La vitesse de l'outil est introduite.
60L: 58-288 rpm. 100/140l : 47-257 rpm
- G Min/Sec**
Le temps d'exécution de la ligne de recette spécifique est saisi en minutes et en secondes
- H Texte de l'étape de la recette**
Le texte est écrit pour l'étape
- I Texte de pause de la recette**
Le texte est écrit pour la pause
- J Titre de la recette**
Le titre de la recette est écrit sur 1 ou 2 lignes
- K Saisir les données**
Les données de chaque ligne de recette sont saisies dans le champ de travail
- L Num étapes**
Le nombre de lignes de la recette est saisi
- M** Les entrées sont **Modifier/Enregistrer/Supprimer**.
Le gestionnaire de recettes est fermé en appuyant sur **Fermer**



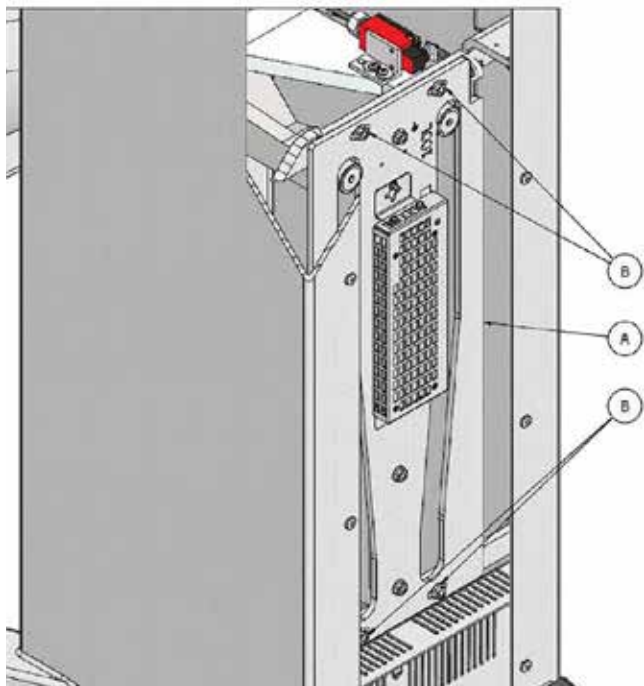
RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL

Il faut d'abord trouver le centre du bol actuel :

1. Montez le batteur et le bol, puis relevez les bras du bol en position de travail normale.
2. Coupez l'alimentation de l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
3. Ouvrez le dispositif de sécurité, faites tourner le batteur à la main et mesurez la distance entre le batteur et le bol.

Ajustement :

4. Pour accéder à la plaque de guidage du bras de la cuvette (A), retirez le couvercle arrière.
5. Desserrez les vis (B) et déplacez la plaque de guidage du bras de la cuve dans la direction souhaitée. Tournez à nouveau le batteur et mesurez la distance entre le batteur et le bol.
6. Une fois le bol centré, fixez la plaque de guidage du bras du bol sur sa nouvelle position et vissez le couvercle arrière.



REPLACEMENT DE L'ACTIONNEUR DE LEVAGE

Les bras de cuvette non chargés sont placés en position haute.

Les bras de la cuvette sont déplacés vers le bas jusqu'à un support de décharge approprié établi à peu près à mi-chemin.



ATTENTION POIDS ÉLEVÉ ! Les bras de la cuvette doivent être déchargés en toute sécurité avant le démontage de l'actionneur de levage.

- Coupez l'alimentation de la machine à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière de la machine.
- Démontez les trois connecteurs des interrupteurs de l'actionneur de levage
- Démontez le câble de l'actionneur de levage
- L'actionneur de levage est démonté des bras de la

cuvette en retirant les boulons de la goupille.

- Soulevez l'actionneur hors de la machine
- Installez le nouvel actionneur, si le support inférieur de l'actionneur est remplacé, utiliser de la Loctite 638 pour bloquer le support.
- Mise sous tension de la machine
- Suivez ensuite la section "Réglage fin des interrupteurs de l'actionneur"

REPLACEMENT DES INTERRUPTEURS DE L'ACTIONNEUR

L'actionneur de l'élévateur comporte trois interrupteurs qui gèrent la position de la cuvette. En cas d'interrupteur défectueux, marquez la position de l'interrupteur et remplacez-le par un nouvel interrupteur au même endroit, en faisant attention à la connexion et au câblage fig. 3.

Suivez les instructions ci-dessous pour vous assurer que l'interrupteur est correctement positionné.

Interrupteurs de l'actionneur de réglage fin

- Vérifiez que l'emplacement des contacts correspond aux dimensions de la fig. 3
- Connectez les contacts avec les câbles correspondants
- Le réglage des trois contacts doit se faire dans l'ordre suivant :

1 Réglage du contact supérieur (position haute de la cuvette)

- L'interrupteur doit être positionné conformément à la cible fig. 5

- Le bol est déplacé vers le haut jusqu'à un endroit qui correspond à la cible X, fig. 5.

- L'interrupteur supérieur est ajusté vers le haut jusqu'à ce que la LED de l'interrupteur s'allume.

2 Réglage de l'interrupteur de levage

- Voir page ci-contre fig. 4.

3 Réglage du commutateur de l'actionneur pour le mouvement JOG

- Cet interrupteur B, fig. 3, est déterminant pour le démarrage du mouvement JOG de la machine, voir également la section "Relevage de la cuve et fonction JOG", page 4.

- L'interrupteur doit être positionné conformément à la figure 3 et ne nécessite pas d'autres réglages

4 Réglage du commutateur de l'actionneur inférieur

- Ce contact C, fig. 3, détermine la position basse de la cuvette.

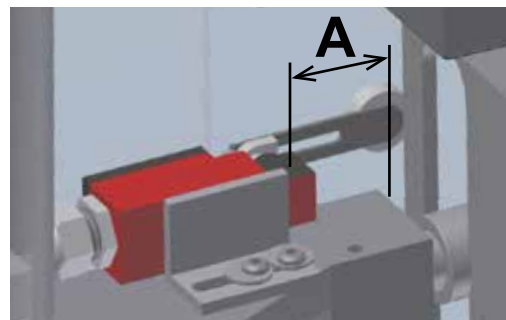
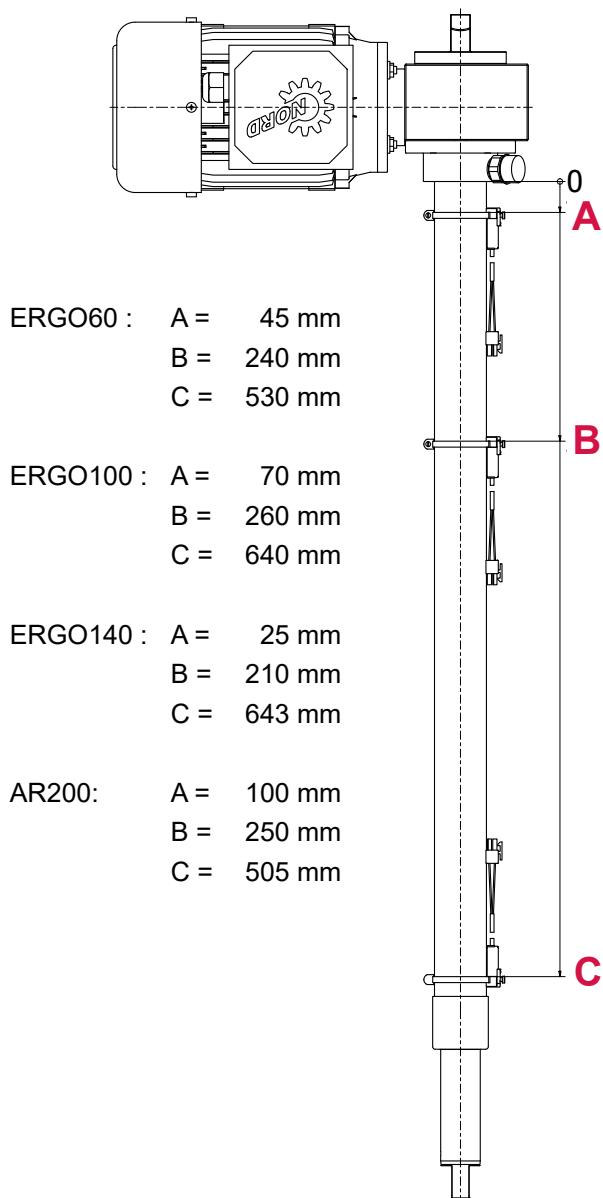
- L'interrupteur doit être positionné conformément à la mesure de la figure 3.

- Le bol est déplacé vers le bas jusqu'à une position correspondant à la mesure Y, fig. 5.

- L'interrupteur de l'actionneur inférieur est ajusté vers le bas jusqu'à ce que la LED de l'interrupteur s'allume.

Fig. 3 Emplacement des interrupteurs de l'actionneur

Fig. 4 Réglage de l'interrupteur de levage



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

Mesure de la hauteur du bol

Diagram of the bowl assembly showing measurement points X and Y. X is the distance from the bottom of the bowl hole to the surface of the arm, and Y is the distance from the bottom of the bowl hole to the top of the bowl.

X = position haute
 Y = position basse

La distance (X) se mesure entre la partie inférieure du trou de baïonnette et la surface des bras du bol sur laquelle le bol repose (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

POUR REMPLACER UNE COURROIE

Retirez la courroie en desserrant le tendeur de courroie.

Installation d'une nouvelle courroie :

1. Placez la courroie dans la gorge de la roue
2. Tendez la courroie à l'aide du tendeur de courroie
3. Serrez la courroie jusqu'à ce qu'elle puisse être pliée d'environ 9 mm (**dL**) sous une pression d'environ 9 kg (**F**), voir **Fig. 2**.
4. Faites fonctionner la machine avec une charge de production normale pendant environ 10 minutes.
5. Vérifiez la tension de la courroie en mesurant son élasticité. Si l'élasticité a changé, resserrer comme décrit à l'étape 3.

La tension de la courroie doit être vérifiée tous les 6 mois.

Tension trop faible de la courroie = La courroie s'use rapidement

Tension de courroie trop élevée = Forte usure des roulements

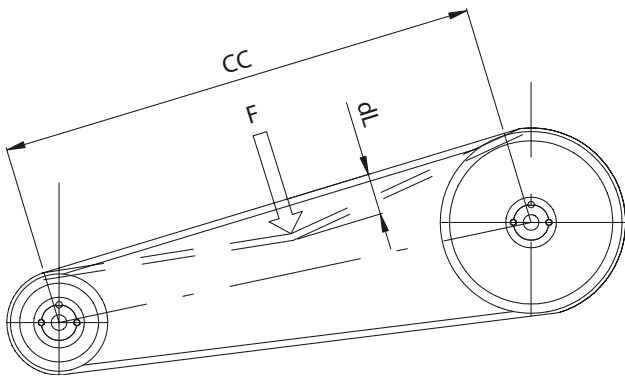


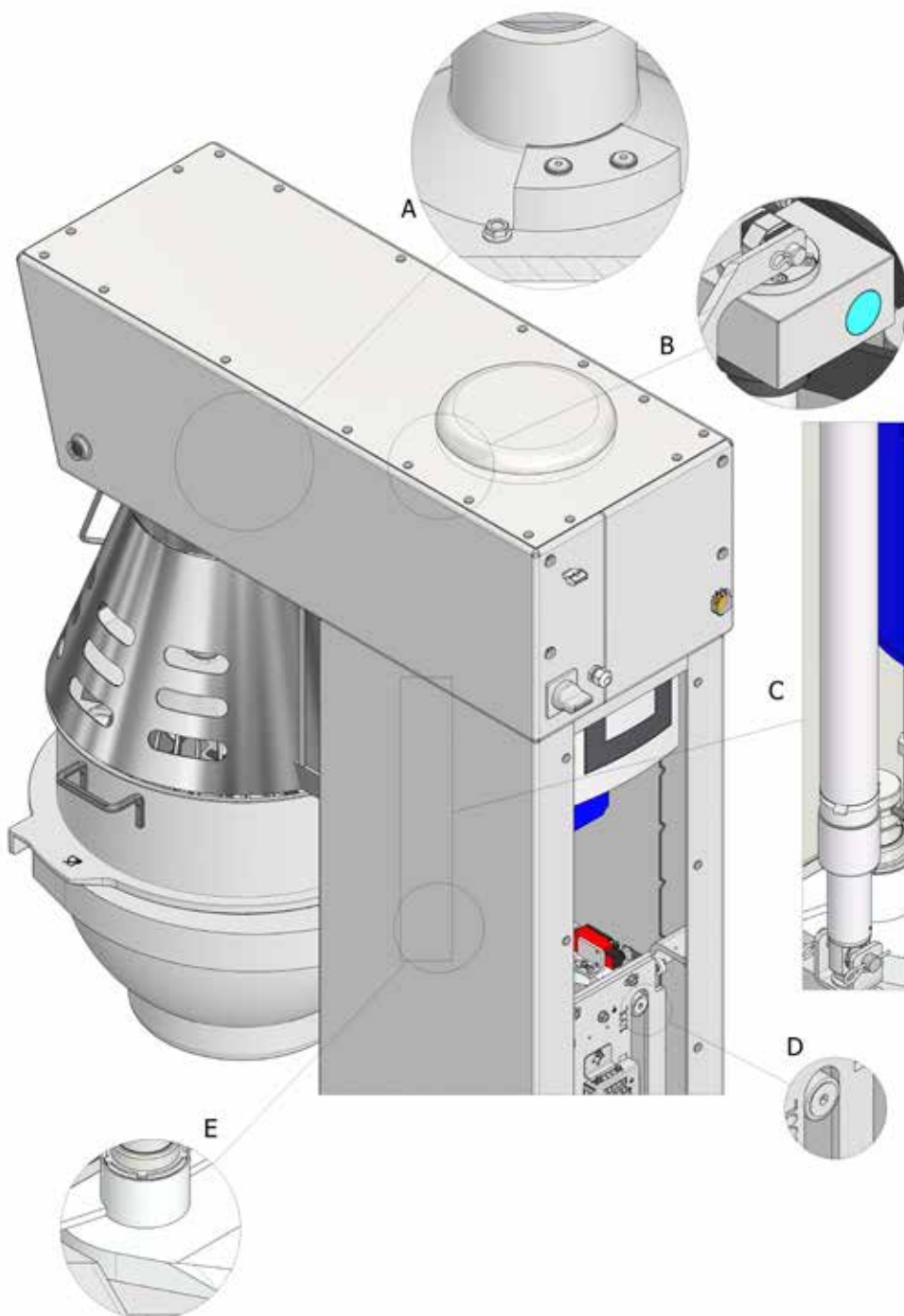
Fig. 2 Tension de la courroie

LISTE DES ERREURS MÉCANIQUES ET SOLUTION

Erreur de composant mécanique	Solution :
L'outil heurte les parois du bol.	Réglage du centrage du bol : Outil de contrôle
L'outil touche le fond du bol	Réglage de la hauteur du bol
Bruit anormal provenant de l'actionneur de levage	Appelez un technicien

APERÇU DE LA LUBRIFICATION

Pièce	Localisation	N° de Varimixer	Lubrifiant	Explication	Fréquence
Arbre des bras de cuvette	E	SM713	Molykote G-1502 FM	Retirez le couvercle arrière.	30.000 début ou 3 ans
Guide de levage	D			Lubrifiez l'arbre du bras du bol	
Tête du mélangeur	A			Uniquement en cas de réparation de la tête du mélangeur, effectuée par un technicien agréé.	Graissé à vie
Actionneur de levage	C				



Guide de nettoyage pour Varimixer ERGO60, ERGO100, ERGO140, AR200.

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 :

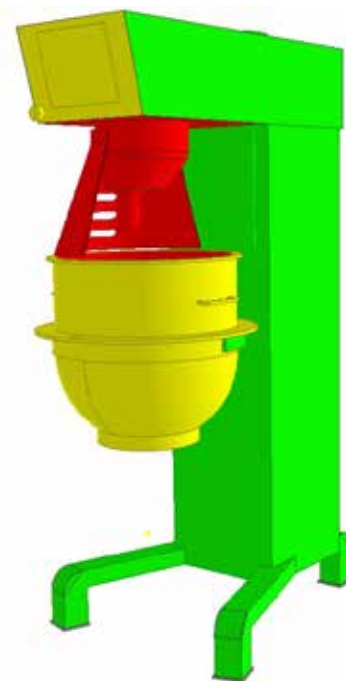
- Lors du lavage de l'aluminium, la valeur du pH doit être maintenue entre 5,0 et 8,0.

Retirez tous les dispositifs de sécurité et les outils avant de commencer le nettoyage.

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

 **Zone d'éclaboussures.**
= 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-le 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.	Le panneau frontal peut être nettoyé avec de la mousse lors du lavage du mélangeur/support. Vous pouvez également l'essuyer 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.</p> <p>Le mélangeur est classé IP53. Le mélangeur peut tolérer un lavage à la mousse.</p> <p>Nota : Ne laissez jamais de mousse sur les surfaces en acier du mélangeur, sauf pendant le temps de travail recommandé pour le détergent. Rincez le mélangeur avec de l'eau propre <u>sans pression</u>, de qualité eau potable, appliquée selon un angle inférieur à 60°, équivalent à une pluie modérée.</p> <p>Nota : Ne jamais rincer à l'eau sous pression.</p>
Système de serrage de la cuvette.	<p>Lavez toujours le système de serrage de cuvette en position ouverte et fermée.</p> <p>Lavez le système de serrage de la cuvette comme pour le lavage du mélangeur/support.</p> <p>Séchez les rouleaux de la prise de cuvette pour éliminer l'eau et les produits chimiques de nettoyage.</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.

IP-54

Nous vous recommandons d'acheter un mélangeur de classe IP 54 si un rinçage à l'eau propre et potable est nécessaire, sous tous les angles et pour un nettoyage fréquent à l'eau d'un tuyau, d'une pomme de douche ou à la vapeur.

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, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

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