

# RN

—  
Mode d'emploi

## RN20 VL-2



# Varimixer

FR

Varimixer A/S  
Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

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

Ordrenummer: 00050  
Traduction du mode d'emploi original  
sept 2019

**SOMMAIRE :**

GÉNÉRALITÉS :.....	2
DÉBALLAGE :.....	2
TRANSPORT :.....	3
INSTALLATION ET FIXATION : .....	3
EXEMPLES DE BRANCHEMENTS DE COURANT :.....	3
MISE EN SERVICE :.....	4
UTILISATION RECOMMANDÉE DU MÉLANGEUR :.....	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES : .....	4
CROQUIS COTÉS: .....	4
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :.....	4
DESCRIPTION DU BATTEUR :.....	5
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES : .....	5
SÉCURITÉ : .....	6
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS : .....	6
NETTOYAGE : .....	6
LUBRIFICATION ET TYPES DE GRAISSE : .....	6
PRISE ACCESSOIRE : .....	6
TABLEAU DE COMMANDE VL2 - APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS :.....	7
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :.....	8
LA FONCTION REMIX :.....	9
CHANGEMENT DES VITESSES FIXES :.....	9
MINUTERIE - REMISE À ZÉRO :.....	9
SURCHARGE : .....	9
PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :.....	9
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES : .....	9
VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE D'ACCESSOIRES:.....	9
COMMANDE VL-2, CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :.....	10
PROGRAMMES DE TEST : .....	11
INSTRUCTIONS DE SERVICE :.....	12
SCHÉMA DE CÂBLAGE :.....	16
SCHÉMA ÉLECTRIQUE : .....	17

**GÉNÉRALITÉS :**

Ce manuel, faisant partie intégrante du mélangeur, doit être conservé près du mélangeur pendant toute sa durée de vie utile. Avant de mettre en service le mélangeur, il est important de lire attentivement l'ensemble du manuel, notamment le chapitre sur la sécurité de l'utilisateur.

Le fabricant a le droit de mettre à jour le manuel du produit sans devoir mettre à jour cet exemplaire du manuel.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs dues aux points suivants :

- Utilisation abusive, incorrecte ou erronée du mélangeur
- Utilisation incompatible (contraire à l'utilisation décrite dans le manuel)
- Installation erronée
- Mauvaise source de courant du mélangeur
- Non respect des instructions d'entretien
- Modifications du mélangeur
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas originaux ou spécifiés pour ce modèle
- Non respect des instructions de ce manuel

En cas de défaut sur le mélangeur, prière de vous adresser au fournisseur.

La garantie ne couvre pas les défauts apparus suite à une utilisation incorrecte, une surcharge ou au non respect des instructions d'entretien

**DÉBALLAGE :**

Déballer le mélangeur et mettre au rebut l'emballage selon la réglementation en vigueur dans votre pays

Avant de retirer le mélangeur de la palette, vérifier que toutes les pièces sont livrées avec la machine :

- Levier monte/baisse de la cuve
- Câble électrique
- Écran de sécurité
- Cuve, fouet, palette et crochet

**TRANSPORT :**

Il convient de toujours utiliser un dispositif de levage pour déplacer le mélangeur. Tenir compte du fait que la partie supérieure du mélangeur est lourde.

Ne pas tirer/soulever le mélangeur par le levier de montée de la cuve

En déplaçant le mélangeur, il est important de le garder en permanence à la verticale

**INSTALLATION ET FIXATION :**

La température ambiante maximale autour du mélangeur ne doit pas dépasser 45 °C

Si le batteur est placé sur une table, il est indispensable de le fixer à la table via les boulons fournis. Les écrous ne sont pas nécessaires comme il y a des pas dans l'embase du batteur (voir page 6).

Si le batteur est un modèle avec socle, il peut être placé directement sur le sol. La fixation par boulons est quand même recommandée.

Des pièces intermédiaires peuvent être insérées sous les pieds du batteur, si le sol n'est pas complètement égal.

**Raccordement à l'alimentation électrique :**

L'utilisateur peut raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique en se référant au chapitre « **Raccordement à l'alimentation électrique** » qu'il faut respecter.

Pour la sécurité du personnel de service, il doit être facile de constater que la fiche d'alimentation du mélangeur a été retirée de la prise murale.



Avant de raccorder l'alimentation électrique du mélangeur, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la machine sont correctes par rapport au lieu d'installation. La plaque signalétique du batteur est située en haut à droite du batteur.

Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure.

Il faut impérativement s'assurer que le câble utilisé pour raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique respecte la norme du pays dans lequel la machine est installée ! Voir également « **Exemples de raccordements à l'alimentation électrique** » dessous

**Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure !** L'absence de mise à la terre risque de provoquer la défaillance de la fonction filtre EMC et de nuire au convertisseur de fréquence.

Pour raccorder la machine, utiliser **phase + neutre + terre** ou **phase + phase + terre**. Dans les deux cas, il est important que la tension entre les deux fiches soit conforme à la plaque signalétique. **(Voir les exemples dessous)**


Le mélangeur ne doit être raccordé qu'à une alimentation électrique avec mise à la terre.

Il convient d'utiliser une fiche avec 2 broches et terre. Une autre solution consiste à utiliser deux conducteurs et la terre d'une alimentation triphasée.

La machine doit être protégée par un disjoncteur différentiel.

Le batteur est protégé par un fusible de 10A, qui est introduit dans le convertisseur de fréquence et placé au fond de la machine.

**EXEMPLES DE BRANCHEMENTS DE COURANT :**

Alimentation en courant 50/60 Hz du lieu.			Plaque signalétique de la machine				Remarques
Alimentation : phases x tension	Avec neutre	Terre	Tension	Phases	Utiliser le neutre	Utiliser la terre	
1 x 220-240V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	 <p><b>Pour des raisons de fonctionnalité et de sécurité, le batteur doit impérativement être raccordé à la terre !</b></p>
2 ou. 3 x 220-240V	-	oui	230V	2	-	oui	
2 ou. 3 x 380-415V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	
2 ou. 3 x 380-480V	-	oui	380-480V	2	-	oui	
2 ou. 3 x 110-220V	Neutral	oui	100-110V	1	oui	oui	
1 x 100-120V	Neutral	oui	100-110V	1	oui	oui	
3 x 100-120V	-	oui	100-110V	2	-	oui	

**MISE EN SERVICE :**

Nettoyer la cuve, les outils et l'écran de sécurité avant utilisation – voir le chapitre « **Nettoyage** » page 6.

**UTILISATION RECOMMANDÉE DU MÉLANGEUR :**

Le mélangeur est prévu pour la réalisation de produits qui, au cours du processus de transformation ne déclenchent pas de réaction et ne libèrent pas de substances nuisibles pour l'utilisateur.

Le mélangeur ne doit pas être utilisé dans une atmosphère explosive

Le mélangeur ne doit être utilisé que par du personnel formé sur son utilisation, cf. le présent manuel. L'utilisateur doit avoir 14 ans révolus

Le mélangeur est prévu pour une utilisation commerciale dans les cuisines, restaurations et boulangeries/pâtisseries.

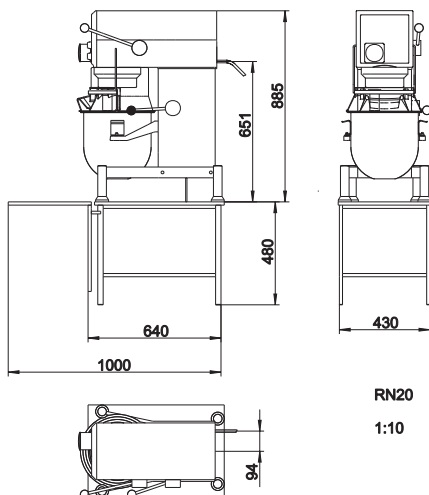
Le mélangeur ne doit être utilisé que conformément aux prescriptions du manuel

Il n'est pas permis de modifier la machine sauf si la modification a été recommandée par le fabricant

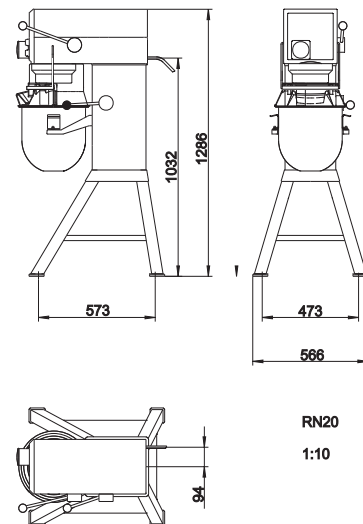
Si le mélangeur est équipé d'une prise accessoire, il convient de ne raccorder que des accessoires fabriqués ou recommandés par Varimixer A/S.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

Poids brut		poids net		kW	Volt	A	Vitesse variable, outils
Modèle de table	Sur socle	Modèle de table	Sur socle				
108 kg	123 kg	82 kg	87 kg	1,2 kW	230V	8A	98 à 368 tours/min

**CROQUIS COTÉS:**

Croquis coté du RN20 de table



Croquis coté du RN20 sur socle

**CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :**

Capacités par mélange	Ustensile	RN20
Blancs d'oeufs	Fouet	2,4 L
Crème fouettée	Fouet	5 L
Mayonnaise *	Fouet	16 L
Beurre aux herbes	Palette	10 kg
Purée de pommes de terre *	Patette/fouet	12 kg
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	10 kg
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	11 kg
Pâte à ciabatta * (70%AR)	Crochet	12 kg
Muffins *	Palette	14 kg
Genoise	Fouet	5 kg
Chair à saucisse *	Palette	15 kg
Glaçage	Palette	14 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	12,5 kg

**AR = Rapport d'absorption (%AR)**  
(Liquides en % aux solides)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances solides et 0,5 kg de liquides :

$$\text{Ceci donne un taux AR de} = \frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$$

Si vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé de 50% vous servira par exemple à déterminer les quantités de substances solides et liquides dans la pâte:

Si vous utilisez un batteur 20L et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le taux AR est de 50%, la capacité maximale est de 10 kg de pâte. Pour calculer le poids des substances solides dans cette pâte:

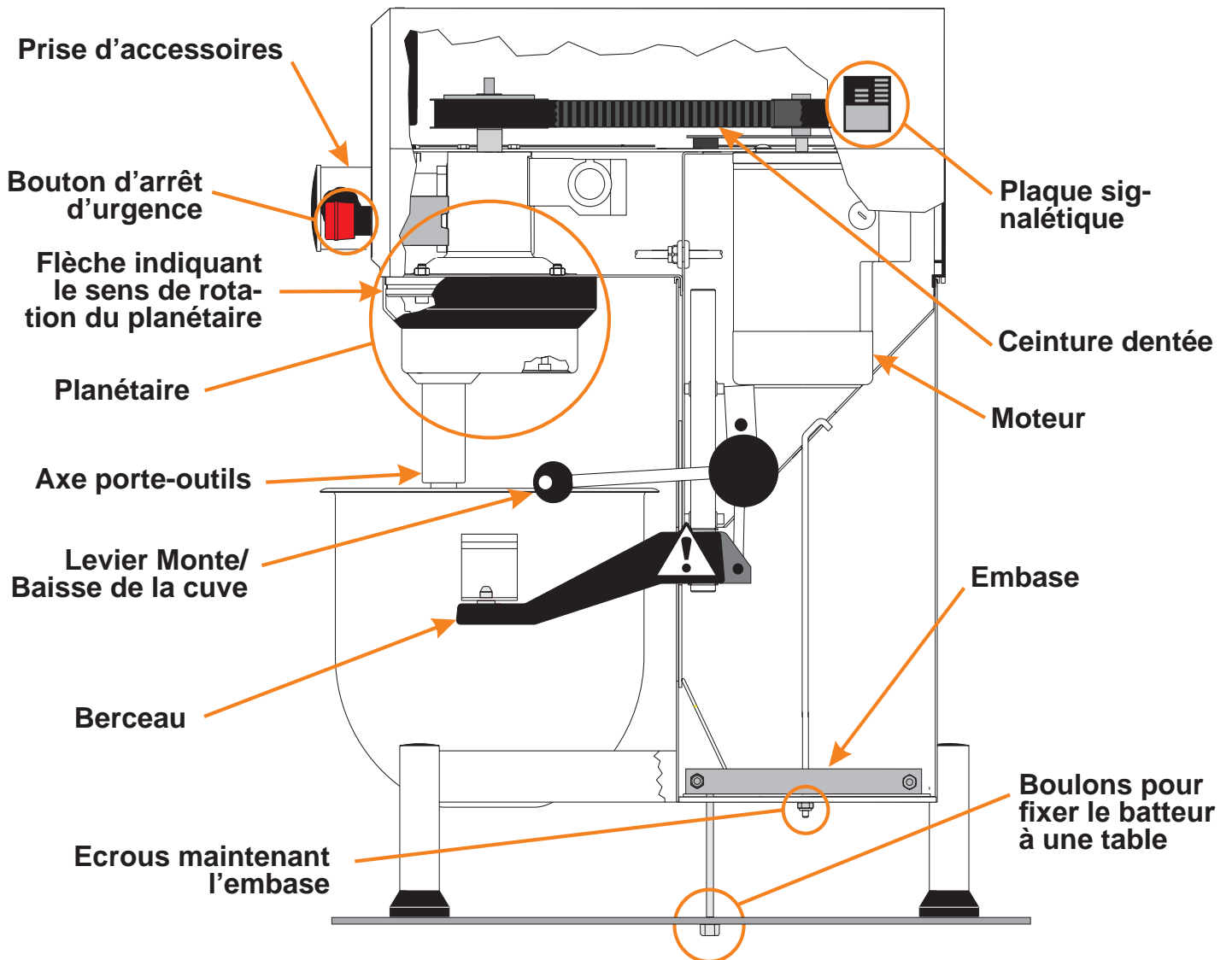
$$\begin{aligned} \text{Poids du solide:} \\ = \frac{\text{Capacité max} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{10 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 6,7 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\text{Poids du liquide} = 10 \text{ kg} - 6,7 \text{ kg} = 3,3 \text{ kg}$$

\* racleur recommandé

\*\* Fonctionnement à basse vitesse recommandé

Des variations locales de la nature des matières premières peuvent influencer l'absorption d'eau, le volume, les caractéristiques de cuisson, etc.

**DESCRIPTION DU BATTEUR :****Equipement standard fourni :**

- Cuve en acier inoxydable
- Crochet en acier inoxydable
- Palette en acier inoxydable
- Fouet en acier inoxydable
- L'écran de sécurité

**Equipement en option**

- Racleur en acier inoxydable avec lame en nylon.
- Porte-outils
- Table acier inoxydable
- Coupe-légumes
- Hache-viande



## SÉCURITÉ :



Le mélangeur est prévu pour la réalisation de produits qui, au cours du processus de transformation ne déclenchent pas de réaction et ne libèrent pas de substances nuisibles pour l'utilisateur.

Les utilisateurs du mélangeur doivent avoir 14 ans révolus et être formés sur son utilisation, cf. le présent manuel.

### La sécurité de l'utilisateur est assurée par les points suivants :

- L'outil ne peut tourner que si l'écran de sécurité est installé et la cuve montée.
- L'écran de sécurité est en plastique. Il n'est pas possible de mal monter l'écran.
- Aucun accès aux outils en rotation.
- La diffusion de poussière de farine est empêchée.
- Mélangeur équipé d'arrêt d'urgence - L'outil s'arrête de tourner en moins de 4 s (également valable pour l'arrêt normal et l'arrêt par l'intermédiaire de l'écran de sécurité)
- La distance entre l'écran/le support et la poignée de levage est d'au min. 50 mm
- Le niveau sonore est inférieur à 70 dB
- Le mélangeur reste stable en cas d'inclinaison jusqu'à 10°

Le mélangeur est protégé contre le surcourant.

Le mélangeur doit être placé de manière à laisser suffisamment d'espace pour l'utilisation normale et l'entretien

Un rayonnement non ionisant n'est pas produit intentionnellement mais seulement émis par les dispositifs électriques pour des raisons techniques (par ex. moteurs électriques, câbles de puissance ou bobines magnétiques). D'autre part, la machine n'est pas équipée d'aimants permanents forts. En respectant la distance de sécurité (distance entre la source du champ et l'implant) de 30 cm, il est possible d'éviter les conséquences négatives sur des implants actifs (par ex. pacemakers, défibrillateurs) avec une grande fiabilité.

### Les recommandations suivantes concernent le travail avec des ingrédients poussiéreux :

- Ne pas verser les ingrédients poussiéreux dans la cuve à partir d'une grande hauteur.
- Ouvrir le sac de farine, par ex., par le fond et dans la cuve.
- Ne pas passer trop vite à la vitesse la plus grande.



Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure.

Il faut impérativement s'assurer que le câble utilisé pour raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique respecte la norme du pays dans lequel la machine est installée ! Voir également « raccordement à l'alimentation électrique »

Il y a risque de blessure en mettant les mains dans la cuve pendant que le mélangeur fonctionne

## UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :

### Utilisation recommandée des différents outils :

Fouet	Spartel	Krog
Crème	Pâte pour gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œufs	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufre	Et similaires
Et similaires	Farce	
	Et similaires	



Eviter de taper le fouet contre des objets durs tels que le rebord de la cuve. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.

Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser la palette et après le fouet ordinaire.

## NETTOYAGE :



Le nettoyage ne doit être effectué que par du personnel formé ayant 14 ans révolus.

Nettoyer le batteur mélangeur tous les jours ou après chaque utilisation. Effectuer le lavage avec une brosse douce et de l'eau propre. Utiliser les détergents avec précaution du fait qu'ils détruisent les lubrifiants du mélangeur.



Ne jamais rincer le mélangeur au jet d'eau.

Ne pas utiliser les pièces en aluminium pour des aliments très acides, très basiques ou très salés qui risquent d'attaquer l'aluminium sans revêtement.

Ne pas laver les outils en aluminium avec des agents très alcalins (le pH doit se situer **entre 5,0 et 8,0**).

Veillez noter que l'écran de sécurité en plastique risque d'être endommagé s'il est exposé à des températures élevées pendant longtemps. (**Température max. 60 °C**)

Les fournisseurs de détergents peuvent recommander le type de détergent correct.

## LUBRIFICATION ET TYPES DE GRAISSE :



La lubrification et d'autres formes d'entretien ne doivent être effectués que par du personnel formé ayant 14 ans révolus.

Ne retirer le couvercle de la machine qu'après avoir démonté le câble d'alimentation électrique.

En cas de réparation de la tête de mixage, lubrifier la roue dentée et la couronne dentée avec de la graisse **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**, ne pas lubrifier les roulements à aiguilles de la tête de mixage avec ce type de graisse.

Si le mélangeur est livré avec une prise accessoire, la transmission de la prise accessoire doit être lubrifiée avec de la graisse **TOTAL Ceran CA**.

Ne pas utiliser d'autres types de graisse que ceux indiqués ici.

## PRISE ACCESSOIRE :

Le mélangeur peut être équipé d'une prise accessoire qui permet de monter des accessoires supplémentaires, par ex. un hache-viande ou un coupe-légumes.

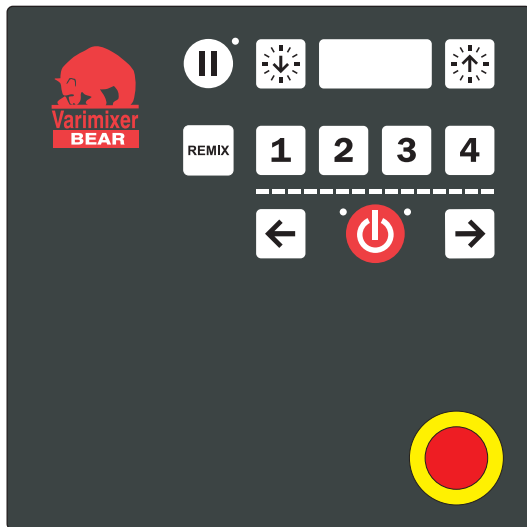
Pour plus d'informations concernant le montage et l'utilisation d'accessoires supplémentaires, prière de consulter le manuel fourni avec l'accessoire.




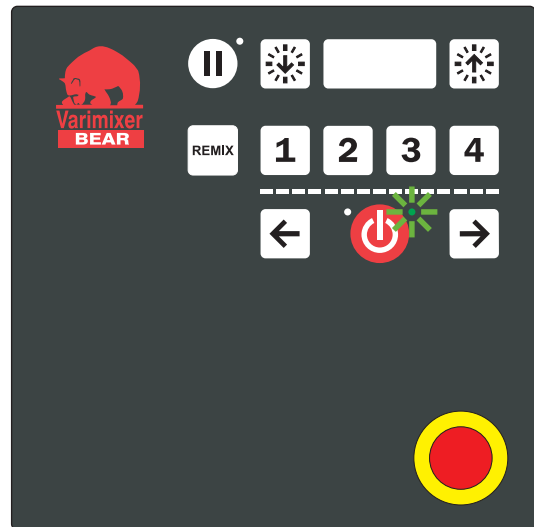
Le mélangeur doit être hors tension lorsque l'accessoire est monté dans la prise accessoire !

## TABLEAU DE COMMANDE VL2 - APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS :




Les images ci-dessous montrent divers modes de fonctionnement avec les explications correspondantes :






**Le bouton d'arrêt d'urgence est activé**- il n'y a aucune lumière au tableau. Si le point rouge au symbole  clignote, le batteur s'est arrêté parce que le circuit de sécurité a été interrompu. Soit le berceau a été abaissé, soit la grille de sécurité a été ouverte.

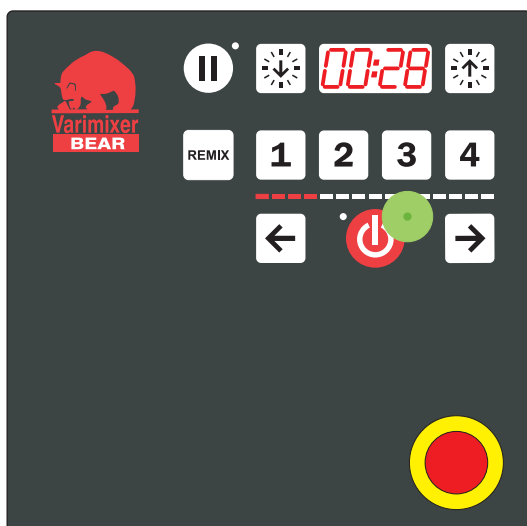




**Le batteur est branché et prêt à démarrer**- Le point vert au symbole  doit alors clignoter !



**Il est possible de commencer en présélectionnant une vitesse fixe (1 - 4) ou variation (touche )** avant même d'appuyer sur le bouton . Lorsque vous appuyez sur le bouton , le batteur démarrera en vitesse minimale pour se rendre à la vitesse présélectionnée.

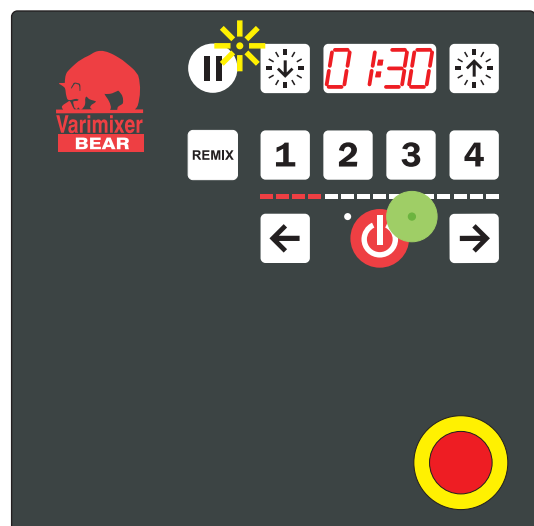
**La minuterie est réglée** en appuyant sur  ou .

**Un programme est exécuté** en appuyant d'abord sur la touche  puis sur le nombre voulu: par exemple **1** pour le programme 1.






**Le batteur est en marche et une vitesse a été sélectionnée** – Les lumières à l'affichage des vitesses vous indiquent la vitesse en-cours. **Le changement de vitesse** a lieu en appuyant sur la vitesse fixe désirée (1-4) ou par variation en appuyant sur les flèches  ou .

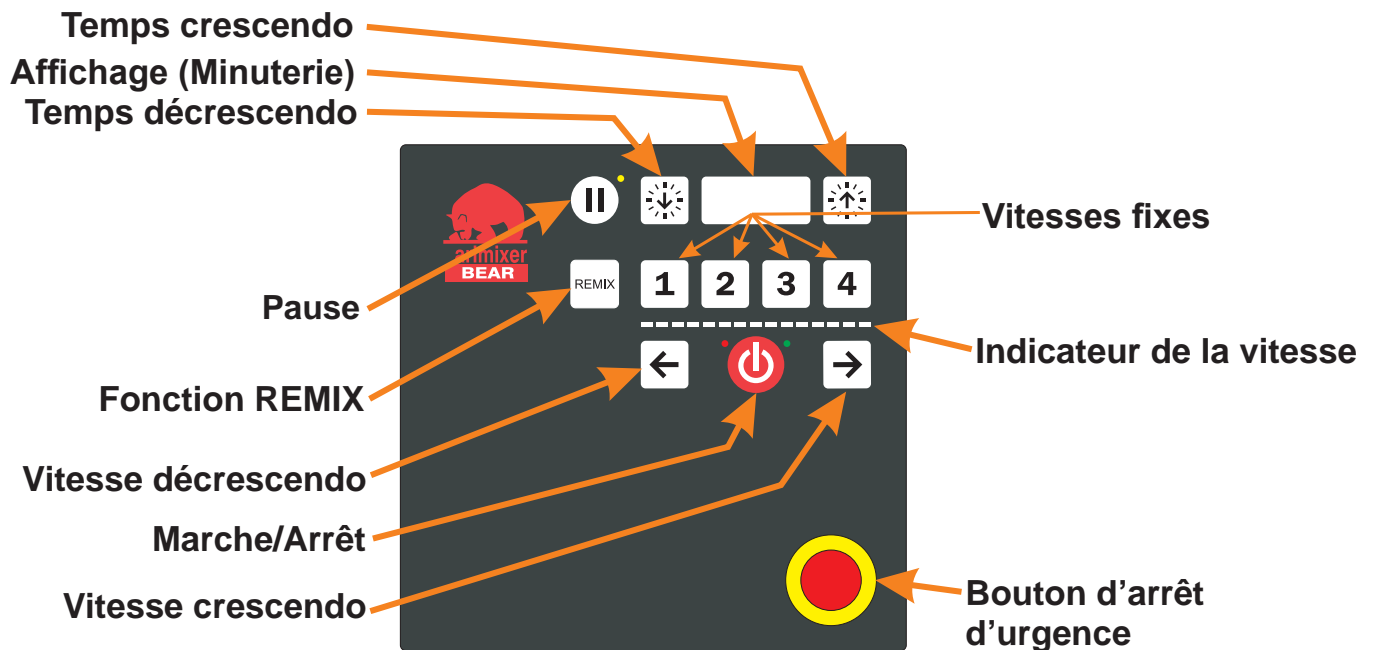
**Le batteur peut être arrêté sans remise à zéro de la minuterie**, en appuyant sur le bouton  ou en ouvrant la grille de sécurité. Pour redémarrer, pousser le symbole .



**La touche pause  a été poussée** – un point jaune au symbole  clignote.

Pour redémarrer, appuyer à nouveau sur le symbole . La minuterie continuera et le batteur retournera à la vitesse choisie. Si vous avez appuyé sur la touche , la minuterie se met à zéro et le batteur ne redémarrera pas mais sera prêt pour une mise en route – un point vert clignote au symbole  (voir alors les instructions à l'**image 2**).

## MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :





### Avant de mettre le batteur en route :

- Poser l'outil souhaité dans la cuve
- Placer la cuve dans le berceau
- Mettre en place l'outil dans la baïonnette en le faisant tour
- Mettre en place l'écran de sécurité
- Soulever la cuve dans sa position de travail à l'aide de la poignée sur le côté.
- Le batteur est prêt à fonctionner.

### Démarrer le batteur :

Appuyer sur  pour la mise en route du batteur.

Appuyer sur  pour accélérer la vitesse.

Appuyer sur  pour réduire la vitesse.

Ou appuyer sur **1**, **2**, **3** ou **4** pour choisir une vitesse fixe.

L'indicateur de vitesse placé sous les touches **1** à **4**, vous signale la vitesse de rotation de l'outil en-cours.

### Quatre vitesses fixes :

Pour vous aider dans le choix des vitesses fixes **1** à **4**.

La touche **1** correspond à la vitesse la plus basse, +/- 98 tr/min.





La touche **2** correspond à +/- 172 tr/min.

La touche **3** correspond à +/- 267 tr/min.

La touche **4** correspond à la vitesse maximale, +/- 365 tr/min.


Il est possible de changer les vitesses fixes - voir le paragraphe «**Changement des vitesses fixes**».

### Affichage du temps de mélange :


Avant de démarrer le batteur, vous pouvez choisir le temps de mélange en appuyant sur  ou . Le temps est marqué en minutes et en secondes et son affichage apparaît entre les touches  et .

La durée maximum est de 60 minutes.

### Inspection des ingrédients pendant le fonctionnement :



Si vous souhaitez arrêter le batteur sans pour autant réduire le temps de mélange ou changer de vitesse, appuyer sur la touche . Le batteur et la minuterie vont s'arrêter.

Il est désormais po1

us baissez la cuve pendant l'arrêt du batteur, la minuterie sera remise à zéro et il faudra appuyer sur  pour redémarrer le batteur.

### Arrêter le mélangeur :


Différentes manières d'arrêter le mélangeur :

- Appuyer sur . La durée de fonctionnement est remise à zéro.
- Appuyer sur . La durée de fonctionnement n'est pas remise à zéro.
- Appuyer sur arrêt d'urgence, la durée de fonctionnement est remise à zéro.
- En retirant l'écran de sécurité, la durée de fonctionnement est remise à zéro.

Dans tous les cas, le mélangeur peut être redémarré en appuyant sur .




Le démarrage se fait à la vitesse la plus basse.

## LA FONCTION REMIX :






La fonction Remix est un raccourci spécial pour programmer vos recettes. Pendant que le batteur est en marche, toutes vos commandes sont mémorisées. Après avoir appuyé sur  pour mettre fin à votre recette, il vous est possible d'enregistrer exactement ce que vous venez de faire.

- Possibilité de quatre programmes.
- Un programme ne peut être effacé, mais il peut être remplacé.
- En cas de coupures d'électricité, les programmes seront gardés.



### Comment enregistrer un programme :

- Appuyer sur  pour démarrer.
- Effectuer votre recette avec les changements de vitesses requis (et les pauses si nécessaires).
- Appuyer sur  pour arrêter.
- Pour garder maintenant cette recette sous le programme 1 par ex., appuyer à la fois sur la touche  et ensuite aussi **1**, et ce, jusqu'à ce que la durée totale du programme soit affichée. «P1» va alors clignoter 3 fois pour confirmer l'enregistrement.

### Comment mettre en route un programme :

- Appuyer brièvement sur la touche  puis sur **1** par ex. Vont alors s'afficher «P1» puis la durée totale du programme. Maintenant appuyer sur  pour la mise en marche.
- Si vous changez le temps, la vitesse ou appuyez sur  pendant l'exécution d'un programme, ce dernier est arrêté et vous devez continuer manuellement.
- Vous pouvez retirer l'écran de sécurité pendant l'exécution d'un programme. Lorsque vous la réappliquez, le programme peut être repris en appuyant sur .
- Si le programme contient une pause, le batteur s'arrêtera tout seul et vous entendrez un signal sonore. Pour reprendre le programme, appuyer sur  et le batteur se remettra en marche.



## CHANGEMENT DES VITESSES FIXES :

Il vous est possible de changer les vitesses fixes préprogrammées **2** et **3**. Ajuster d'abord la vitesse désirée à l'aide des touches  ou .

Pour enregistrer cette nouvelle vitesse requise, appuyer au choix sur **2** ou **3** et ce, jusqu'à ce que vous entendiez deux bips sonores et que les lumières de l'indicateur de vitesse clignotent. La vitesse fixe souhaitée est maintenant mémorisée.

Si vous voulez revenir aux vitesses préprogrammées d'origine **2** et **3**, appuyer à la fois sur les touches **1** et **4** et ce, jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

## MINUTERIE - REMISE À ZÉRO :

Vous pouvez remettre la minuterie à zéro en appuyant simultanément sur les touches  et . Si vous effectuez la remise à zéro pendant la mise en marche du batteur, ce dernier s'arrêtera.

## SURCHARGE :



Ne jamais surcharger le mélangeur.

Situations possibles de surcharge :

- Travail avec des pâtes trop épaisses et denses
- La vitesse de l'outil dépasse la vitesse recommandée
- L'outil utilisé n'est pas celui prévu pour le travail en question.


Les blocs de matières grasses ou les ingrédients réfrigérés doivent être réduits en morceaux plus petits avant de les introduire dans la cuve.

En cas de surcharge prolongée, le convertisseur de fréquence du mélangeur arrête ce dernier.

Le champ de la minuterie affiche **OL:1**, **OL:2** ou **OL:3**, la vitesse n'est pas diminuée mais le mélangeur s'arrête, l'affichage change pour **ER:R3**. Suivre la description figuration sous « **procédure en cas de surcharge** ».

## PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

Éliminer la cause de la surcharge, vider éventuellement la cuve.

- Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence.
- Relâcher le bouton d'arrêt d'urgence.
- Redémarrer le batteur en appuyant sur .

## VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :



**1** **2** **3** **4**



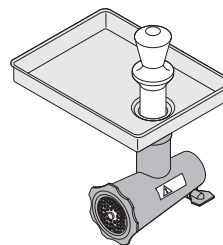
**1** **2** **3** **4**



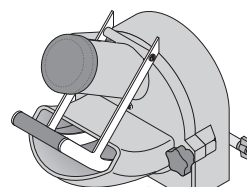
**1** **2** **3** **4**

Vitesses maximales recommandées (par rapport aux vitesses préprogrammées d'origine).

## VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE D'ACCESSOIRES :



**1** **2** **3** **4**



**1** **2** **3** **4**

Vitesses maximales recommandées pour la prise d'accessoires (par rapport aux vitesses préprogrammées d'origine).

## COMMANDE VL-2, CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :

### Codes d'erreur et solutions possibles :

La commande VL2 affiche un code d'erreur pour certaines erreurs :

**ER:R1** Température trop élevée du convertisseur de fréquence.

**Solution :** Arrêter la machine et la laisser refroidir.

**ER:R2** Tension d'alimentation erronée.

**Solution :** Comparer la tension figurant sur la plaque signalétique avec la tension d'alimentation.

**ER:R3** Le moteur a été en surcharge constante pendant un certain temps. La surcharge s'est située entre 100 et 150% de la charge maximale. La surcharge apparaît typiquement lorsque le mélangeur ou le fouet travaille à charge constante.

**Solution :** Arrêter la machine et réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

**ER:R4** Périodiquement, une tension d'alimentation trop basse est constatée.

**Solution :** La tension d'alimentation de la machine doit être contrôlée par un professionnel.

**ER:R5** Température trop élevée du moteur.

**Solution :** Arrêter la machine et la laisser refroidir. Réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.


**ER:R6** Rupture de communication. La liaison par câble entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence est défectueuse.

**Solution :** Vérifier que le câble est branché sur la prise, remplacer le câble s'il est défectueux.

**OL:1**, **OL:2** et **OL:3** : Le batteur est en surcharge pour cause de pâte trop lourde ou autres raisons.

**Solution :** Réduire la quantité dans le bol, réduire éventuellement le produit en parties menues ou le délayer avant de redémarrer le batteur. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

### Erreurs qui ne déclenchent pas l'affichage d'un code d'erreur :

La machine ne démarre pas en appuyant sur , mais la minuterie fonctionne normalement. L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

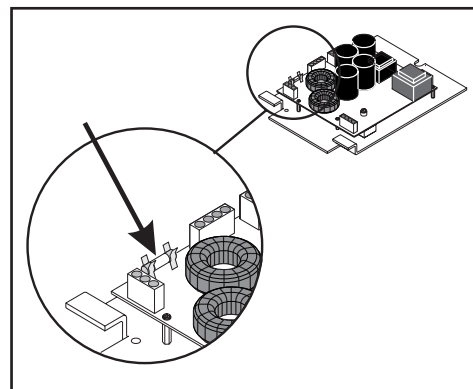
**Solution :** Le convertisseur de fréquence est défectueux et doit être remplacé. Voir « **Instructions de service** » page 10 en ce qui concerne l'accès au convertisseur de fréquence.

La machine ne démarre pas en appuyant sur . L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

**Solution :** Activer l'arrêt d'urgence et relâcher le bouton. Maintenant, l'afficheur doit indiquer deux codes différents. Le premier code est un petit carré en haut du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du tableau de commande. Le code suivant est un petit carré en bas du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du convertisseur de fréquence. Si aucun code n'est affiché ou si seul le premier code est affiché, l'erreur peut être due à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence ou à un convertisseur de fréquence défectueux.

La machine est totalement « morte », il n'y a aucune lumière sur le tableau de commande.



**Solution :** Vérifier le branchement de la machine sur la tension d'alimentation, si le branchement et la prise sont corrects, l'erreur est due soit à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence soit à un fusible défectueux dans le convertisseur de fréquence. Voir « **Instructions de service** » page 10 en ce qui concerne l'accès au convertisseur de fréquence.



## PROGRAMMES DE TEST :

### **Afin d'accéder au mode test de la machine, procéder comme suit :**

Relever la cuve et fermer la grille de sécurité, appuyer sur l'arrêt d'urgence.

Appuyer et maintenir enfoncés  et  tout en relâchant l'arrêt d'urgence. Maintenant, il faut parcourir quatre programmes de test :

### **Programme de test 1 : Test des champs.**

Appuyer sur **1** pour activer le programme de test 1.

### **Remarque : Les champs doivent impérativement être activés dans l'ordre indiqué !**

Appuyer brièvement sur les champs suivants :  -  -  - **4** - **3** - **2** - **1** -  -  -  - .

La machine exécute alors automatiquement les trois programmes de test suivants :

### **Programme de test 2 : Test des diodes lumineuses.**

Appuyer sur **2** pour activer le programme de test 2.

Les 20 premières secondes, le chiffre 2 clignote dans l'afficheur - la mémoire remix est effacée. Ensuite, les diodes lumineuses sont allumées l'une après l'autre dans l'indicateur de vitesse tandis que les autres diodes du tableau de commande sont allumées.

### **Programme de test 3 : Test du circuit de mesure du courant du convertisseur de fréquence.**

Appuyer sur **3** pour activer le programme de test 3.

Le moteur démarre et tourne pendant environ 20 s. A l'issue des 20 s, un texte s'affiche, ce texte varie et ne peut servir qu'à tester la fonction.

### **Programme de test 4 : Test des microrupteurs du circuit de sécurité.**

Appuyer sur **4** pour activer le programme de test 4.

### **Remarque : Il est important de respecter l'ordre.**

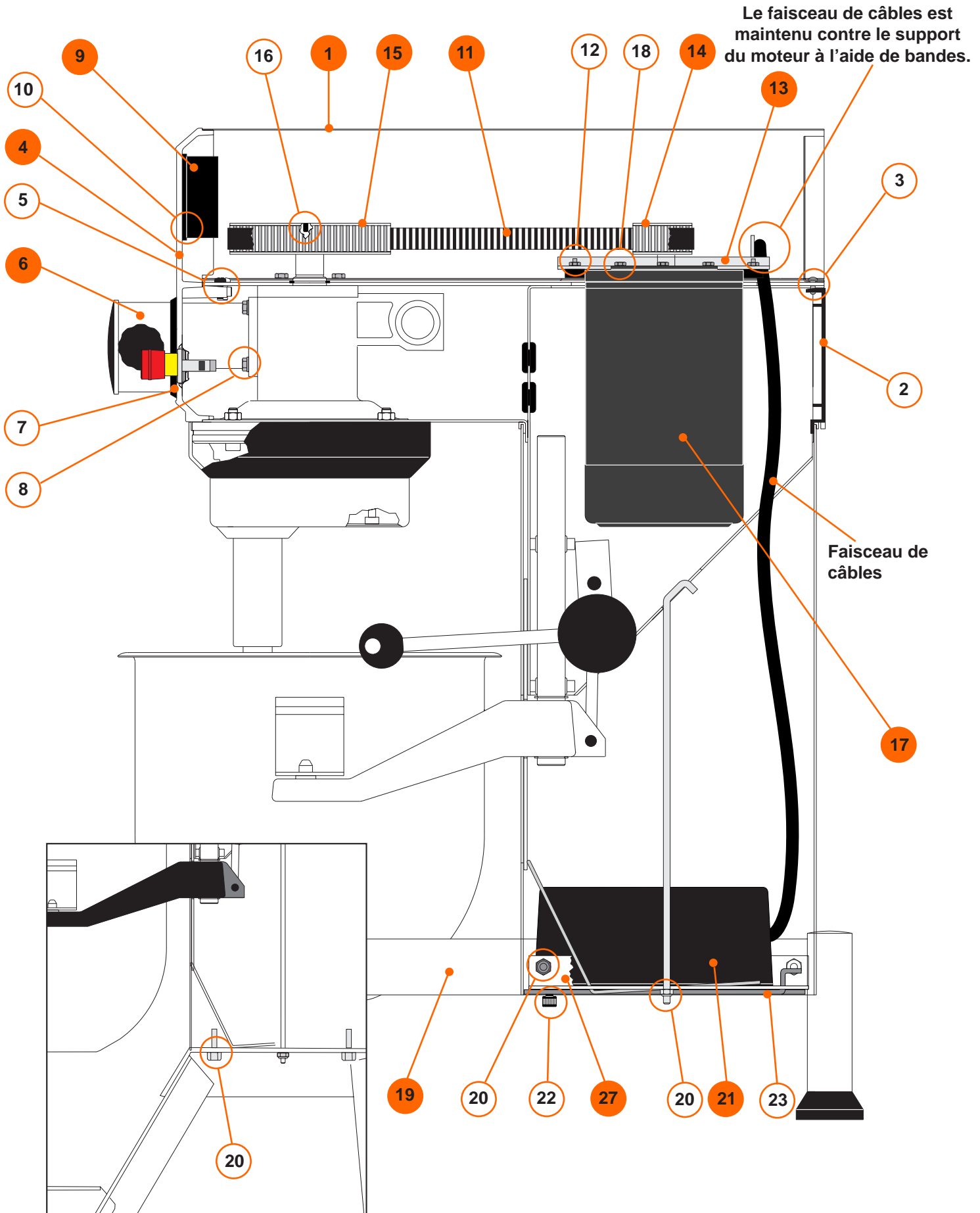
L'afficheur indique le chiffre 1 jusqu'à l'ouverture de la grille de sécurité.

- La grille de sécurité s'ouvre et se ferme. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 2. Si l'afficheur n'indique pas 2, le microrupteur de la grille de sécurité est défectueux.
- La cuve est abaissée et relevée. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 3. Si l'afficheur n'indique pas 3, le microrupteur du relevage de la cuve est défectueux.
- Le test se termine en appuyant sur l'arrêt d'urgence et en le relâchant. Maintenant, l'afficheur doit indiquer les codes de version respectivement pour le tableau de commande et le convertisseur de fréquence comme mentionné sous « **Commande VL-2, codes d'erreur et solutions possibles** », erreur **ER:RS**.

**Aucune commande spécifique n'est nécessaire pour exécuter les programmes de test. Il est possible d'exécuter les programmes individuellement.**

**INSTRUCTIONS DE SERVICE :**

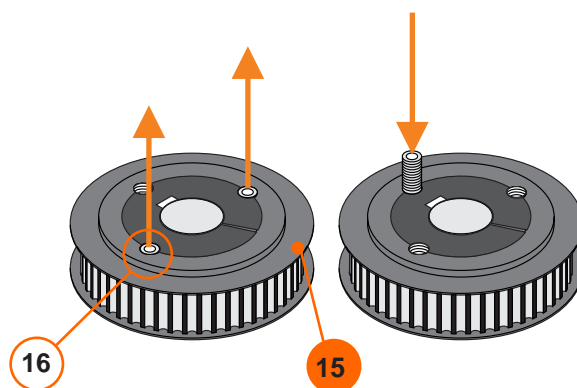
Avant de procéder éventuellement à une réparation ou un réglage, la machine doit être mise hors tension en débranchant le câble de raccordement de la prise.



- 1 Enlever le  **couvercle de la machine (1)** et desserrer le couvercle plastique (2) en retirant les 2 vis (3).
- 4 Enlever le  **tableau de commande** en retirant d'abord la bague plastique (7) ainsi que la vis à tête moletée de la prise d'accessoires puis en desserrant les 2 vis (5).
- 6 Sortir la  **prise d'accessoires** en retirant la vis à tête moletée et en enlevant la bague plastique (7), le tableau de commande (4) et les 4 boulons (8).
- 9 Enlever la  **carte d'affichage** en retirant les 2 vis (10).
- 11 Remplacer la  **courroie dentée** de la manière suivante :
  - a) Retirer le couvercle de la machine (1) ainsi que le couvercle plastique (2).
  - b) Desserrer les quatre écrous (12), qui maintiennent en place le support du moteur (13). En poussant le support vers l'avant de la machine, la courroie est détendue et peut être retirée de la poulie du moteur (14) et de la poulie du planétaire (15).
  - c) Installer la nouvelle courroie dentée en la poussant du haut en bas sur les deux poulies.
  - d) Serrer la courroie dentée en poussant le support du moteur vers l'arrière de la machine Utiliser un grand tournevis ou un outil équivalent pour maintenir en place le support pendant l'installation et le serrage des écrous.

- 14 + 15 Retirer les  **poulies** de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle du mélangeur (1), le couvercle plastique (2) ainsi que la courroie dentée (11).
- b) Dévisser les vis pointues (16) de la poulie. La poulie peut désormais être retirée du collier de serrage en la soulevant.
- c) Afin de desserrer les colliers de serrage des axes, visser l'une des vis pointues d'environ un tour dans le trou central. Le collier de serrage peut être retiré.



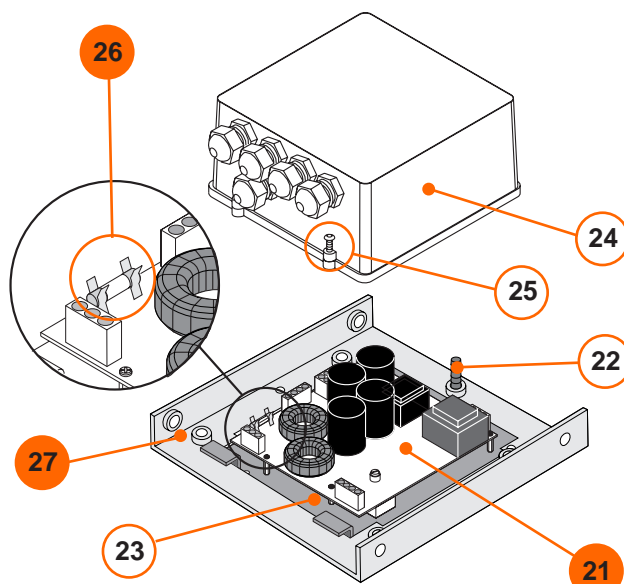
- 17 Sortir le  **moteur** de la manière suivante :

- a) La machine doit être mise hors tension ou le câble de raccordement doit être débranché de la prise.
- b) Retirer le couvercle de la machine (1), le couvercle plastique (2), la courroie dentée (11) et la poulie du moteur (14).
- c) Débrancher le câble moteur de la prise.
- d) Retirer les quatre écrous (12) et couper la bande qui maintient en place le faisceau de câbles sur la face arrière du support du moteur. Le support du moteur (13) et le moteur (17) peuvent désormais être retirés de la machine par le haut.
- e) Le support du moteur et le moteur peuvent être séparés en retirant les quatre vis (18).

- 19 Retirer les  **pieds** de la machine en enlevant les vis (20).

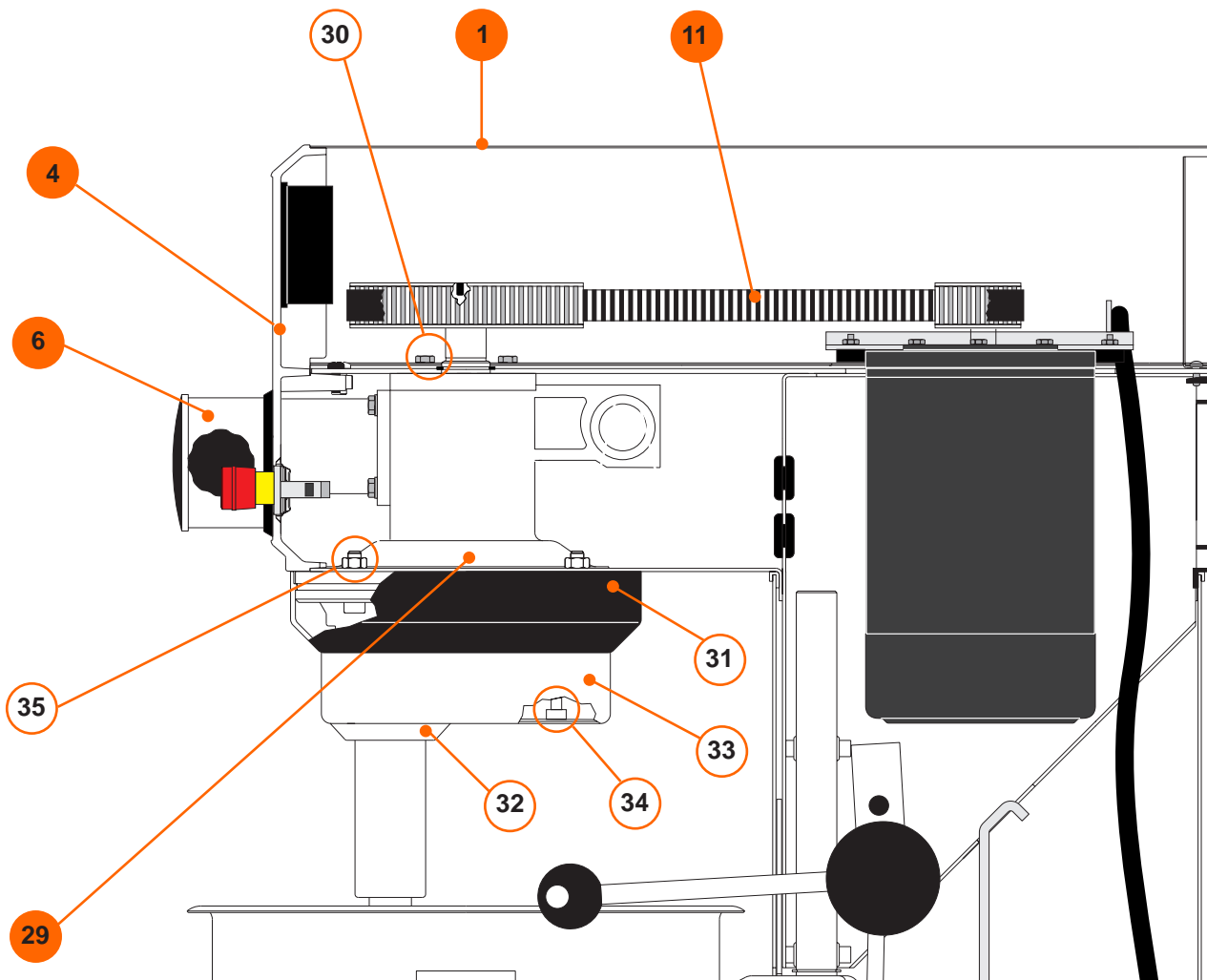
- 21 Sortir le  **convertisseur de fréquence de la manière suivante :**

- a) Retirer le couvercle de la machine (1).
- b) Couper les bandes qui maintiennent le faisceau de câbles sur le support du moteur (13).
- c) Retirer la vis (22) au fond de la machine.
- d) Il est désormais possible de faire basculer et d'enlever le convertisseur de fréquence avec la plaque de montage (23) en le soulevant du fond de la machine.
- e) Débrancher toutes les prises du convertisseur de fréquence.
- f) Le couvercle (24) du convertisseur de fréquence (21) peut être enlevé en desserrant les vis (25).



- 26 Remplacer le  **fusible** après avoir retiré le convertisseur de fréquence avec la plaque de montage (23) et enlevé le couvercle (24).

- 27 Retirer la  **plaque de fond** en enlevant les pieds de la machine (19), et les 2 écrous (28).



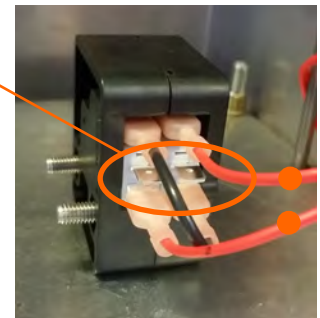
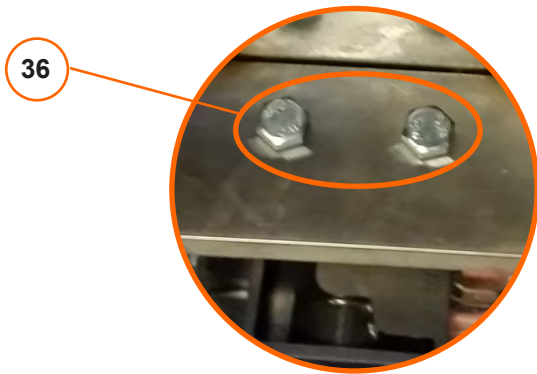
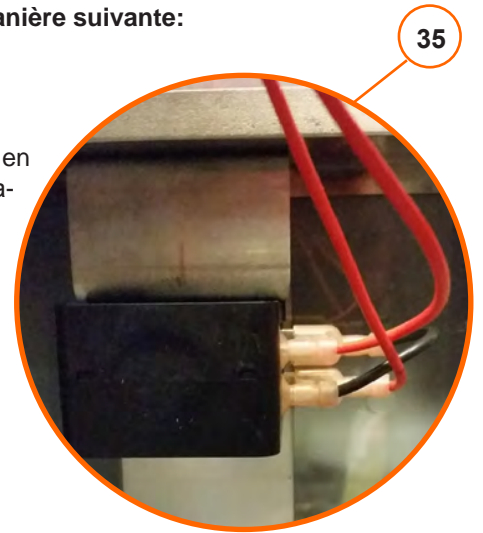
**29** Retirer le **planétaire** de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle de la machine (1), le tableau de commande (4), la prise d'accessoires (6) et la courroie dentée (11).
- b) Retirer les vis (30)
- c) La bague plastique (31) peut être enlevée en tapant légèrement sur son bord avant pour la faire descendre puis en insérant un tournevis entre la bague et la plaque métallique sur le dessus de la bague.
- d) Retirer le joint en caoutchouc (32).
- e) La protection principale inoxydable (33) peut désormais être enlevée en tapant légèrement sur le bord avant à l'aide d'un marteau en plastique, en faisant tourner le planétaire de 180° et en tapant à nouveau légèrement sur le bord avant.
- f) Si seule la partie inférieure du planétaire doit être réparée, suivre les instructions de c) à e). Ensuite le planétaire peut être démonté en retirant les 3 boulons (34).
- g) En desserrant et en enlevant les 4 boulons (35), le planétaire peut être abaissé.

**Le montage du planétaire se fait dans l'ordre inverse.**

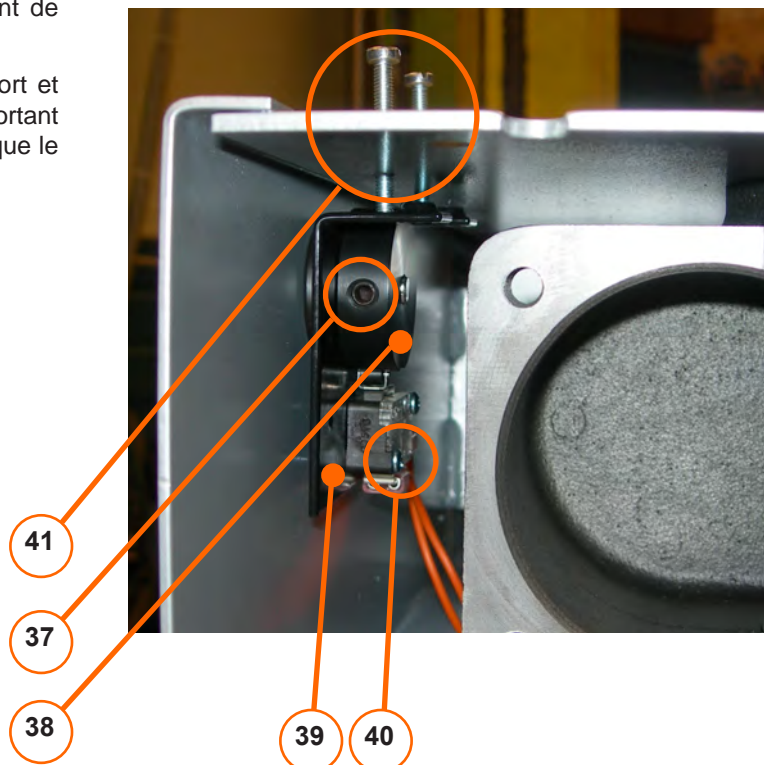
**35 Remplacer le commutateur de détection de cuve (avec support) de la manière suivante:**

- Retirer le couvercle de la machine (1) et le couvercle plastique (2).
- Retirer le support du moteur (13) avec le moteur (17).
- Le support avec le commutateur de détection de cuve (35) peut être sorti en desserrant les deux boulons (36) et en retirant les deux fils rouges. L'emplacement du cavalier ne doit pas être modifié.
- Installer le nouveau support avec le nouveau commutateur dans le mélangeur.
- Les fils doivent être branchés sur le commutateur de manière à ce que les deux broches centrales soient libres.



**39 Remplacer le microrupteur de la grille de sécurité de la manière suivante :**

- Retirer le couvercle de la machine (1) et le tableau de commande (7).
- Dévisser la vis pointue (37) pour pouvoir retirer le disque à cames (38).
- Le support avec le microrupteur (39) peut désormais être retiré et le microrupteur remplacé en retirant les vis (40). Eventuellement, desserrer les vis (41) avant de pouvoir sortir le support.
- Visser le nouveau microrupteur sur le support et installer le support dans la machine. Il est important de régler les deux vis (41) de manière à ce que le support soit à l'horizontale.







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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S  
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, 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: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark  
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 14-03-2018

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 , 822/2013 (DK only)

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

EN454:2014 ; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

<b><u>Innehåll i örsäkran om maskinens överensstämmelse</u></b> , (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)	<b>SV</b>
<b><u>Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine</u></b> , (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)	<b>IT</b>
<b><u>Sisukord masina vastavusdeklaratsioon</u></b> , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)	<b>ET</b>
<b><u>Treść Deklaracja zgodności dla maszyn</u></b> , (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)	<b>PL</b>
<b><u>Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta</u></b> , (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)	<b>FI</b>
<b><u>Vsebina izjave o skladnosti strojev</u></b> , (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, razdelek A)	<b>SLO</b>

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite; Naslov

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite; Naslov:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

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; 822/2013 (DK only)

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)

EN454:2014; EN60204-1:2006; EN12100-2011

EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

