

KODIAK

—
Instructions d'utilisation

KODIAK10



FR

Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Broendby
Denmark

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

DRN : 20010-1607
Traduction du manuel d'utilisation d'origine
2023 10 25

SOMMAIRE :

GÉNÉRALITÉS	2
DÉBALLAGE	2
TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE	3
INSTALLATION ET RÉGLAGES	3
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	3
SÉCURITÉ	4
AIMANTS	4
MISE EN SERVICE	5
UTILISATION DE LA MACHINE	5
DONNÉES TECHNIQUES	5
COMPOSANTS DE LA MACHINE	6
CONVIVIALITÉ DE KODIAK	7
CAPACITÉ DE LA MACHINE	8
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS	8
PRISE ACCESSOIRE	8
UTILISATION DE LA MACHINE	9
NETTOYAGE	10
ENTRETIEN ET RÉPARATION	10
MAINTENANCE SYSTÉMATIQUE	11
SURCHARGE	12
CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES	12
ACCÈS AU FUSIBLE	13
LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES	13
LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS	13
SCHEMA DU CIRCUIT	14
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	16
EU-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ D'UNE MACHINE	18

GÉNÉRALITÉS :

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

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

Le fabricant peut mettre à jour le manuel du produit sans mettre à jour cette copie du manuel.

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

- une utilisation négligente, impropre ou incorrecte de la machine
- une utilisation non conforme (pas aux fins décrites dans le manuel)
- une installation incorrecte
- une alimentation électrique incorrecte de la machine
- le non-respect des instructions de maintenance
- des modifications apportées à la machine
- des pièces de rechange et des accessoires qui ne sont pas d'origine ou spécifiés pour ce modèle
- le non-respect des instructions du présent manuel

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

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

DÉBALLAGE :

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

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

- Écran de sécurité
- Clé fixe de 32 mm pour les pieds.
- Bol, fouet, batteur et crochet à pâte

Couper les bandes pour libérer la machine de la palette.

TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE :



Pendant le transport, la machine doit toujours être correctement sécurisée, en faisant particulièrement attention au centre de gravité élevé.

Si possible, utilisez l'emballage et la méthode de fixation d'origine.

Utilisez toujours un équipement de levage approprié lors de la manipulation de la machine.

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

Lorsque la machine est déplacée, elle doit toujours être en position verticale.

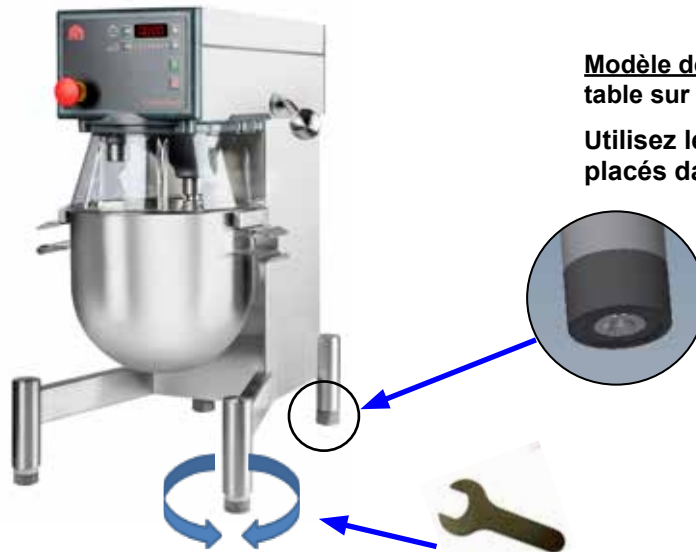
Stockez la machine dans un endroit propre et sec à une température comprise entre +5 °C et +45 °C.

Ne pas stocker dans un environnement corrosif.

INSTALLATION ET RÉGLAGES :

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

Mettez la machine à niveau en réglant les pieds, à l'aide de la clé fixe de 32 mm fournie.



Modèle de table doit être fixé à la table sur laquelle il est placé.

Utilisez les 4 fils (M10x1.5) placés dans le bas des pieds.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :



Avant de brancher la machine sur le secteur, vérifiez que la tension et la fréquence marquées sur la plaque signalétique correspondent au lieu d'installation.

La plaque signalétique est située en haut à l'arrière de la machine.

La machine est équipée d'un VFD (variateurs de vitesse) monophasé, ainsi que du filtre intégré, EMC/EMI et les courants de fuite sont réduits au minimum.

Le machine doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité applicables.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner :

un risque d'électrocution.

des dommages à la machine.

un bruit électromagnétique excessif, provoquant un dysfonctionnement de la machine et des interférences avec d'autres appareils.

Lorsque les normes de l'installation exigent une protection en amont au moyen d'un dispositif à courant différentiel résiduel, un disjoncteur de **type B** doit être utilisé.

L'utilisateur peut brancher la machine si :

le câble avec fiche est livré avec la machine

Seul un électricien certifié doit brancher la machine si un câble fixe sans fiche est livré avec la machine

Pour le personnel d'entretien, il doit être possible de voir clairement quand la fiche d'alimentation du mélangeur a été retirée de la prise dans le mur.

SÉCURITÉ :



La sécurité des utilisateurs est assurée comme suit :

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

La machine est conçue pour la fabrication de produits qui ne déclenchent aucune réaction et ne libèrent aucune substance pouvant être nocive pour l'utilisateur lors de leur utilisation.

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

La machine ne doit être utilisée que par un personnel qualifié.

Respectez toujours les lois et réglementations locales en accordant une attention particulière à l'âge, à la condition physique et mentale des utilisateurs. L'utilisateur doit être âgé de plus de 14 ans.

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

Les outils ne peuvent tourner que lorsque l'écran de sécurité est en place et que le bol est soulevé (détection du bol).

L'écran de sécurité est en plastique.

Il est impossible de fixer l'écran de sécurité de manière incorrecte.

Aucun accès aux outils en rotation.

La propagation de la poussière de farine est inhibée.

Équipé d'un arrêt d'urgence - L'outil s'arrête de tourner en moins de 4 secondes même en cas de mise hors tension et d'arrêt normal via l'écran de sécurité).

L'espace libre entre l'écran/la béquille et la poignée de levage doit être d'au moins 50 mm.

La machine reste stable même lorsqu'elle est inclinée de jusqu'à 10 degrés.

La machine est protégée contre les surtensions.

La production du rayonnement non ionisant n'est pas intentionnelle, mais plutôt conditionnée techniquement par des équipements électriques (par exemple, des moteurs électriques, des lignes électriques sous tension ou des solénoïdes). La machine est équipée de puissants aimants permanents. En maintenant une distance de sécurité (entre la source de champ et l'implant) de 30 cm, tout impact sur les implants actifs (par exemple, stimulateurs cardiaques, défibrillateurs) peut probablement être évité.



AIMANTS :

Avertissement pour les utilisateurs porteurs d'implants (stimulateurs cardiaques, défibrillateurs, etc.).

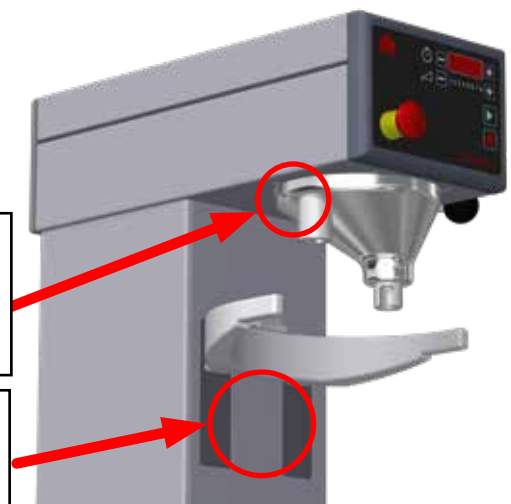
La machine et l'écran de sécurité sont équipés de puissants aimants.

Zone de l'écran de sécurité qui contient des aimants



Zone de la machine qui contient des aimants - pour l'interrupteur de l'écran de sécurité

Zones de la machine et du bol qui contiennent des aimants - pour la détection du bol



MISE EN SERVICE :

Le bol, les outils et l'écran de sécurité doivent être nettoyés avant l'utilisation - voir la section **Nettoyage, page 10**.

La machine doit être placée de manière à laisser de l'espace pour une utilisation et une maintenance commodes..

UTILISATION DE LA MACHINE :

La machine ne doit être utilisée que conformément aux spécifications de ce manuel.

Seuls les bols conçus pour le KODIAK peuvent être utilisés.

Gardez les mains hors du bol lorsque la machine est en marche, sinon vous risquez de provoquer des blessures graves.

Toute modification de la machine est interdite, sauf si elle est recommandée par le fabricant.

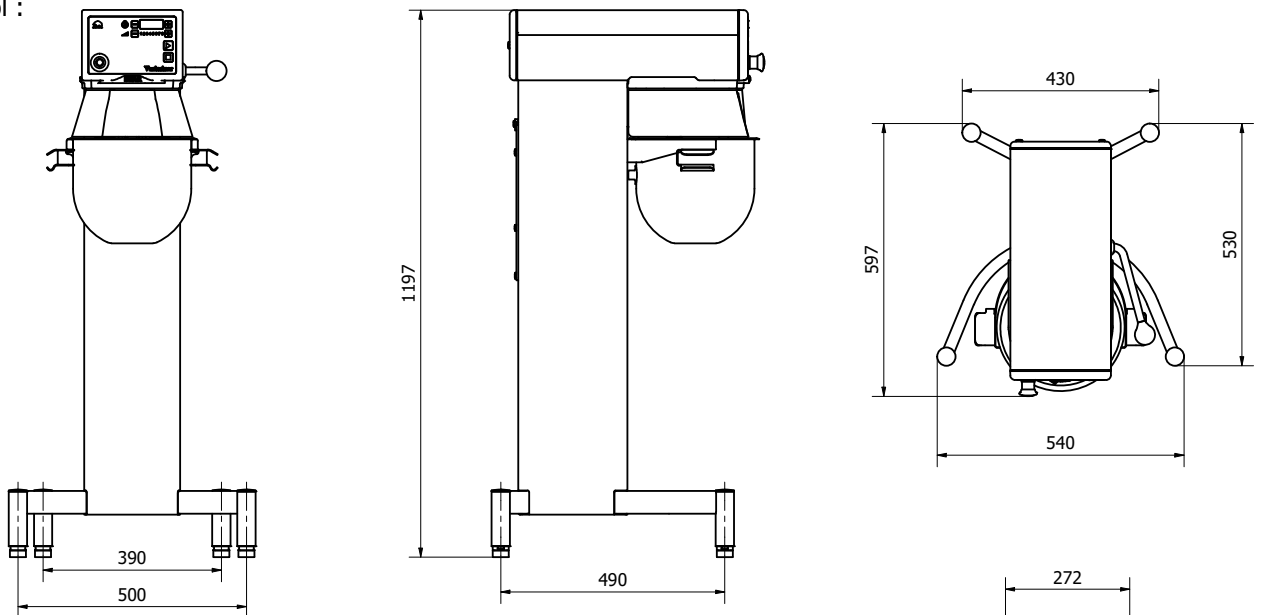
Les recommandations suivantes s'appliquent au travail avec des ingrédients pulvérulents :

- Les ingrédients pulvérulents ne doivent pas être versés dans le bol depuis une grande hauteur.
- Les sacs de farine, par exemple, doivent être ouverts en bas et vers le bas dans le bol.

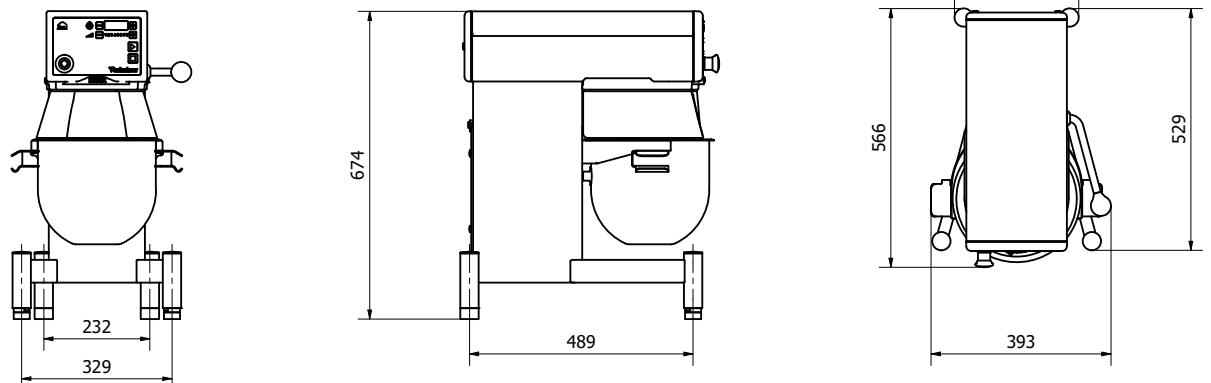
DONNÉES TECHNIQUES :

KODIAK 10	Poids brut	Poids net	Puissance	Vitesse variable, outil
Modèle	kg	kg	kW	tr/mn
Modèle de sol	138	120	0,7	72 - 451
Modèle de table	63	50		

Modèle de sol :



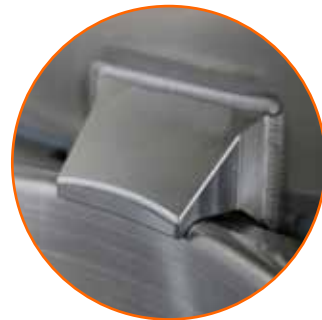
Modèle de table :



COMPOSANTS DE LA MACHINE :



Le bol doit être poussé à fond dans les bras du bol.



Lorsqu'il est soulevé, le bol doit être fixé sous le raccord du bol.

CONVIVALITÉ DE KODIAK :

KODIAK a été conçu en partenariat avec le personnel des cuisines et des boulangeries. Il en résulte qu'il présente un certain nombre d'avantages pour les utilisateurs :

La machine en elle-même

Peut être branchée au secteur par l'utilisateur (tension standard)

Est fabriquée en acier inoxydable

Pieds réglables en hauteur pour assurer la stabilité, même sur un terrain en pente

Facile à nettoyer, avec de grandes surfaces et un écran de sécurité amovible qui peut être lavé en machine

Le panneau de commande combiné au grand diamètre du bol permet de bien voir le contenu du bol

Panneau de commande :

Le panneau de commande est simple et intuitif, et muni de gros boutons poussoirs.

Le panneau est facile à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

On y trouve une fonction minuterie intégrée avec un affichage, qui peut également être utilisé pour indiquer le nombre d'heures de fonctionnement.

Bol

Le bol n'est pas très profond mais a un grand diamètre, ce qui permet de mieux voir le contenu pendant le travail.

Écran de sécurité :

L'écran de sécurité à une seule pièce est en plastique transparent. L'écran est facile à retirer et à nettoyer.

L'écran de sécurité peut être lavé en machine jusqu'à 60 °C et peut supporter jusqu'à 90 °C pendant de courtes périodes.

L'écran est fabriqué dans un matériau spécial résistant aux chocs qui peut supporter une utilisation quotidienne dans une cuisine commerciale.

L'écran de sécurité est maintenu en place par des aimants.

Il est impossible de fixer l'écran de manière incorrecte.

Les flèches indiquent la force nécessaire pour retirer l'écran :



CAPACITÉ DE LA MACHINE :

Outils	Produit			
Fouet	Blancs d'œufs	0.5	l	
	Crème fouettée	2.5	l	
	Glaçage à la crème au beurre	4	l	✦□
	Éponges à gâteau en couches	2.5	kg	
	Mayonnaise	4	l	✦
Pa-lette	Purée de pomme de terre	5	kg	✦
	Gâteaux	5	kg	
	Glaçage, Fondant	3	kg	✦○
	Beurre aux herbes	3	kg	✦□
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	6	kg	✦
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	6	kg	○
	Pâte, blé (50%AR)	4	kg	○
	Pâte, blé (55%AR)	5	kg	○
	Pâte, blé (60%AR)	5	kg	○
	Pâte, blé entier (70%AR)	5.5	kg	
	Pâte, pain de seigle	6	kg	✦
	Pâte, pain au levain	5.5	kg	
	Pâte, sans gluten	4.5	kg	

✦ = Appliquer le grattoir, pour le meilleur résultat et le plus efficace.

□ = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/mous. Sinon, cela peut endommager les outils.

○ = Recommandé pour travailler à basse vitesse.

○ = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.

AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

AR = Rapport d'absorption

(Liquide en % des solides)

Calcul AR

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

$$AR = \frac{0.6 \times 100}{1} = 60\%$$

Calcul Solides et Liquide

5 kg de pâte, 60% AR
(table, capacité maximale)

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

$$= \frac{5 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 3,125 \text{ kg}$$

$$\text{Liquide} = 5 \text{ kg} - 3,125 \text{ kg} = 1,875 \text{ kg}$$



PRISE ACCESSOIRE:



Pour les machines équipées de sorties permettant de accessoires, il faut respecter les points suivants.

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

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

Machine réglée sur la vitesse la plus basse.

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

Avant de commencer :

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

Un bol vide est placé en position de travail.

Placez la protection de sécurité.

ÉQUIPEMENT :

Équipement standard, comme suit :

Bol

Crochet, fouet, batteur

Accessoires facultatifs :

Racloir avec lame standard, Lame de raclage pour produits à haute température (PTFE)

Porte-outils

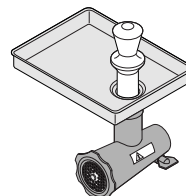
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :



Éviter de frapper le fouet contre des objets durs tels que le bord du bol. Cela réduira la durée de vie de l'outil en raison de l'augmentation de la déformation.

Pour faire de la purée de pommes de terre, utilisez le batteur et ensuite le fouet standard.

VITESSES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE ACCESSOIRE:



~~12345678~~

UTILISATION DE LA MACHINE :



Avant le démarrage de la machine :

Mettez l'outil souhaité dans la cuve et placez la cuve dans les bras de la cuve.

Tournez l'outil pour le verrouiller dans le raccord à baïonnette.


Installez l'écran de protection.

Soulevez le bol à l'aide de la poignée de levage.

Le mélangeur est maintenant prêt à démarrer.

Il est possible de régler à la fois la durée et la vitesse de fonctionnement avant de démarrer la machine ; voir la section suivante :

Démarrage de la machine :

Appuyez sur  pour démarrer le mélangeur.


Appuyez sur  à côté de  pour augmenter la vitesse.

Appuyez sur  à côté de  pour réduire la vitesse.





La vitesse est indiquée par un chiffre sur l'échelle 12345678.

L'affichage **12345678** représente la vitesse la plus basse, soit environ 72 tr/mn.



L'affichage **12345678** représente la vitesse la plus élevée, soit environ 450 tr/mn.

Si l'on souhaite une vitesse de démarrage spécifique, il faut régler cette vitesse puis démarrer le mélangeur en appuyant sur la touche .

Affichage de la durée d'exécution - Fonction de minuterie :

Sélectionnez un temps de fonctionnement pour le mélangeur en appuyant sur  à côté de . La durée d'exécution est indiquée en minutes et en secondes dans le champ de la minuterie entre  et .


Des durées d'exécution allant jusqu'à 90 minutes sont disponibles.

Lorsque le mélangeur est en marche, la durée d'exécution ne sera pas réinitialisée si l'on appuie une seule fois sur  ; appuyez une deuxième fois sur  pour la réinitialiser.

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

Si la durée réglée sur la minuterie arrive à son terme pendant que le mélangeur est en marche, le mélangeur s'arrêtera et vous entendrez un bip.

Inspection des ingrédients pendant l'utilisation :



Pour arrêter temporairement le mélangeur sans affecter la durée d'exécution, appuyez sur . Le mélangeur ralentit puis s'arrête et le temps de fonctionnement s'arrête également.


On peut maintenant abaisser le bol et vérifier les ingrédients.

Soulevez le bol et appuyez sur , le mélangeur démarre et la durée d'exécution reprend.

Arrêt de la machine :

Pour arrêter la machine :

- Appuyez sur . La durée d'exécution n'est pas réinitialisée.
- Appuyez sur  deux fois. La durée d'exécution est réinitialisée.

Redémarrez en appuyant sur .

Il démarrera à la vitesse la plus basse.



L'arrêt d'urgence - ne doit être utilisé que dans les situations d'urgence et pour éteindre le mélangeur.

NETTOYAGE:



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

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

Ne jamais rincer le mélangeur au jet d'eau.

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

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

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

ENTRETIEN ET RÉPARATION :






L'entretien et réparation ne doivent être effectués que par du personnel formé ayant 14 ans révolus.
Le couvercle du mélangeur ne peut être retiré qu'après retrait du câble de l'alimentation secteur.

LUBRIFICATION ET TYPES DE GRAISSE :


Lorsque des réparations sont effectuées sur la tête du mélangeur, la roue crantée, l'engrenage interne et les roulements à aiguilles doivent être lubrifiés avec du **Molykote G-1502, Varimixer PN. SM713**.

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

MAINTENANCE SYSTÉMATIQUE :

Pièce	Action	Fréquence	Remarque
Écran de sécurité	Vérifiez la sécurité de l'écran de sécurité : L'outil s'arrête-t-il de tourner lorsque l'écran de sécurité n'est pas positionné correctement ?	Régulièrement	 Si l'outil ne s'arrête pas immédiatement de tourner lorsque l'écran de sécurité n'est pas positionné correctement, la machine ne doit pas être utilisée. Appelez l'ingénieur
Arrêt d'urgence	Test de l'arrêt d'urgence : L'outil s'arrête-t-il de tourner lorsque l'arrêt d'urgence est enclenché ?	Régulièrement	 Si l'outil ne s'arrête pas immédiatement de tourner lors de l'activation de l'arrêt d'urgence, la machine ne doit pas être utilisée. Appelez l'ingénieur
Prise accessoire	Le bouchon en caoutchouc qui recouvre l'ouverture de la prise accessoire doit être sur la machine et intact.	Chaque jour	 Le bouchon en caoutchouc doit recouvrir l'ouverture de la prise accessoire lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
Nettoyage	Suivez les instructions de la section « Nettoyage ».	Suivez les instructions de la section « Nettoyage »	

EXEMPLE DE BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES :

Alimentation locale 50/60 Hz.			Plaque signalétique				Remarques
Alimentation électrique : phases x tension	Avec phase neutre	Terre	Tension	Phases	Utiliser la phase neutre	Utiliser la terre	
1 x 220-240 V	Phase neutre	oui	230 V	1	oui	oui	Notez que la machine ne doit pas être branchée sans mise à la terre, car cela pourrait compromettre l'action du filtre CEM en supprimant la décharge à la terre, et pourrait être dangereux pour l'utilisateur.  Pour des raisons fonctionnelles et de sécurité, la machine doit être reliée à la terre.
2 ou 3 x 220-240 V	-	oui	230 V	2	-	oui	
2 ou 3 x 380-415 V	Phase neutre	oui	230 V	1	oui	oui	
2 ou 3 x 380-480 V	-	oui	380-480 V	2	-	oui	

SURCHARGE :

Évitez toujours de surcharger la machine.


En cas de surcharge, le convertisseur de fréquence entraînera l'arrêt de la machine.


OL:1, **OL:2** ou **OL:3**

s'affichera dans le champ de la minuterie.

PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

Vérifiez le code d'erreur ci-dessous et tâchez d'appliquer la solution suggérée.


Lorsque c'est fait, effacez le code d'erreur en appuyant sur .

Vous pouvez maintenant redémarrer la machine en appuyant sur .

CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :

Pour certaines erreurs, le système de contrôle affichera un code d'erreur à l'écran :

EE: 1

L'utilisateur a appuyé sur  sans lever le bol à la hauteur de travail.

Solution : Soulever le bol à la hauteur de travail.

EE: 2

L'utilisateur a appuyé sur  sans mettre l'écran de sécurité.

Solution : Mettre en place l'écran de sécurité.

EE: 4

Le capteur thermique du moteur surchauffe.

Solution : L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable.

Arrêter le mélangeur et réduire la quantité d'ingrédients dans le bol. Lorsqu'il redémarre, sélectionner une vitesse inférieure.

EE: 6

Il y a une erreur de communication entre le panneau de commande et le convertisseur de fréquence.

Solution : Appeler l'ingénieur.

EE: 7

Erreur dans le convertisseur de fréquence.

Solution : Appeler l'ingénieur.

EE: 8

Le capteur thermique du convertisseur de fréquence s'est déclenché.

Solution : L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable.

EE: 9

Faible tension intermittente dans l'alimentation électrique.

Solution : L'alimentation électrique du mélangeur doit être vérifiée par un expert.

EE: 10


Haute tension intermittente dans l'alimentation électrique.

Solution : L'alimentation électrique du mélangeur doit être vérifiée par un expert.

OL: 1

Le mélangeur est surchargé - en continu pendant 50 secondes


Solution : Réduire la quantité dans la cuve ; sinon, vous devriez peut-être diviser le produit en plus petits échantillons ou le dilué avant que la machine ne redémarre. Lors du redémarrage, sélectionnez une vitesse plus lente si la vitesse posait un problème

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .

OL: 2

Le mixeur est surchargé - momentanément (surchargé 8 fois en 20 secondes)

Solution : Réduire la quantité dans la cuve ; sinon, vous devriez peut-être diviser le produit en plus petits échantillons ou le diluer avant que la machine ne redémarre. Lors du redémarrage, sélectionnez une vitesse plus lente si la vitesse posait un problème.

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .

OL: 3

Blocage.

Solution : Retirez l'objet à l'origine du blocage.

Supprimer le code d'erreur en appuyant sur .

OL: 1, **OL: 2**

et **OL: 3** peuvent également survenir lors de l'utilisation de la prise accessoire.




LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES :

Appuyer sur le bouton d'arrêt pendant 5 secondes. Les données de la machine sont alors affichées en alternance sur l'écran. Il y a cinq relevés correspondant aux cinq ensembles de données décrits ci-dessous :

- **Ensemble de données 1** : Indique la version du micrologiciel qui s'affiche sous forme de « F » suivi de trois chiffres, par ex. **F003** = version 3 du micrologiciel.
- **Ensemble de données 2** : Indique la durée d'exécution de la machine affichée comme « t » suivi de trois chiffres qui indique le nombre de cycles de 9 999 minutes, par ex **t002** = 2 x 10 min. ou 20 min.
- **Ensemble de données 3** : Affiche quatre chiffres qui indiquent le nombre de minutes d'exécution du cycle en cours, par ex. **1234** = 1234 min ; c'est-à-dire que si **t002** est affiché suivi de **1234**, la machine fonctionne depuis 20 min. + 1,234 min., ou une durée totale de 21,2 min..
- **Ensemble de données 4** : Indique le nombre de fois où la machine a été débranchée de l'alimentation d'électricité (prise débranchée de la machine / coupure de courant / éteinte) et redémarrée, affiché par « r » suivi de 3 chiffres qui indiquent le nombre de redémarrages, par ex **r002** = 2 x 9 999 redémarrages ou 19 988 redémarrages.
- **Ensemble de données 5** : Affiche quatre chiffres indiquant le nombre de redémarrages qui ont eu lieu dans le cycle en cours, par exemple **1234** = 1234 fois. En d'autres termes, si **r002** s'affiche suivi de **1234**, r002 s'affiche suivi de 1234, la machine a redémarré un total de 19 998 + 1234 fois, soit 21 232 fois.

LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS :

Il est possible d'afficher un journal des erreurs survenues :

- Appuyez sur arrêt d'urgence, puis appuyez sur **+** à côté de .
- L'écran affiche d'abord l'erreur la plus récente.
- Pour faire défiler les erreurs, appuyez sur **+** à côté de ; pour faire défiler vers l'avant, appuyez sur **-** à côté de .
- Les huit dernières erreurs peuvent être affichées.
- Désactiver l'arrêt d'urgence pour annuler l'affichage

ABSENCE DE TENSION ET PAS DE VOYANT EN TABLEAU DE COMMANDE :

Vérifier l'alimentation électrique de la machine.

Si l'alimentation électrique est correcte, veuillez contacter un technicien pour vérifier la machine et le fusible intégré.

SCHÉMA DU CIRCUIT :

Supply Options

See Nameplate for Supply Voltage

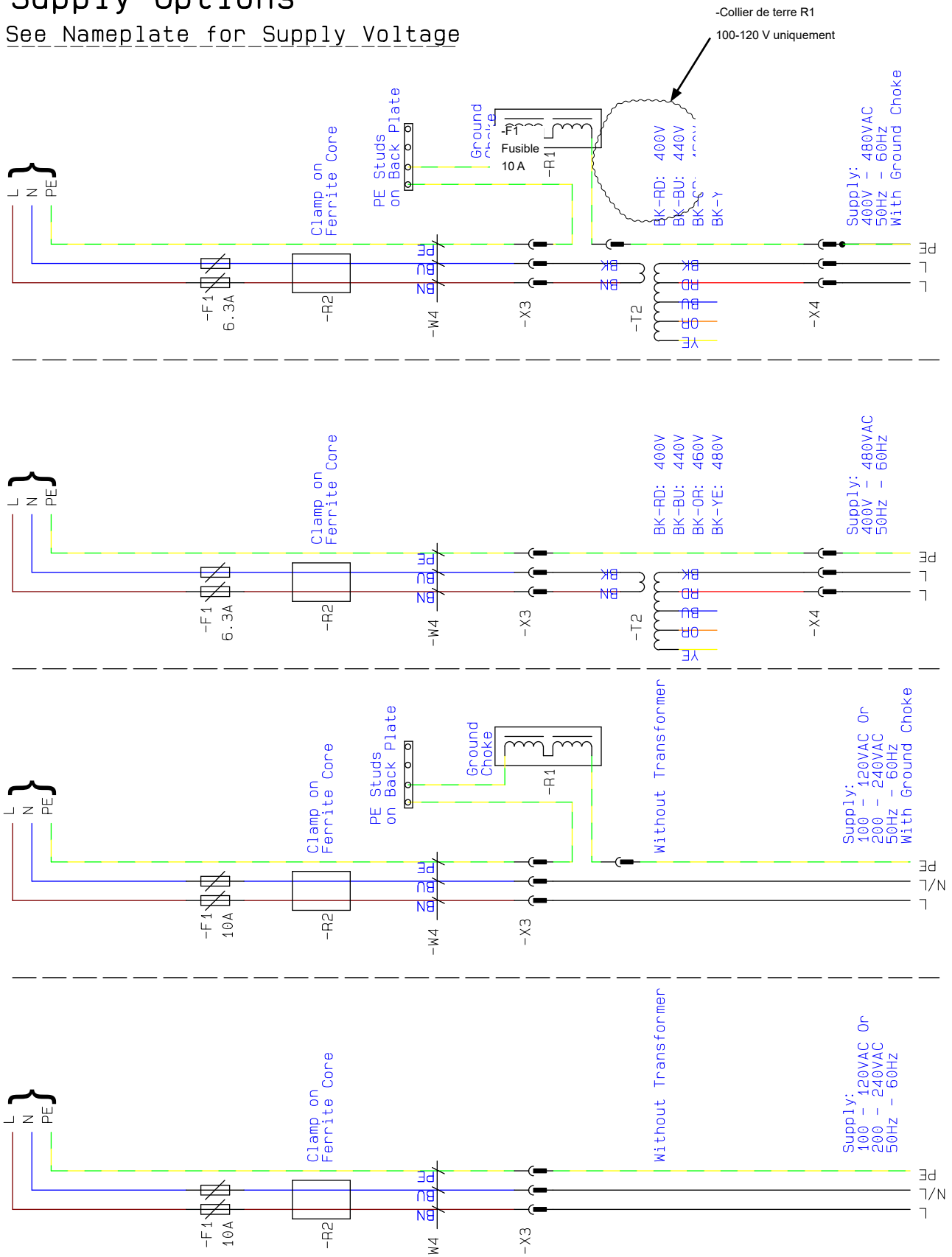
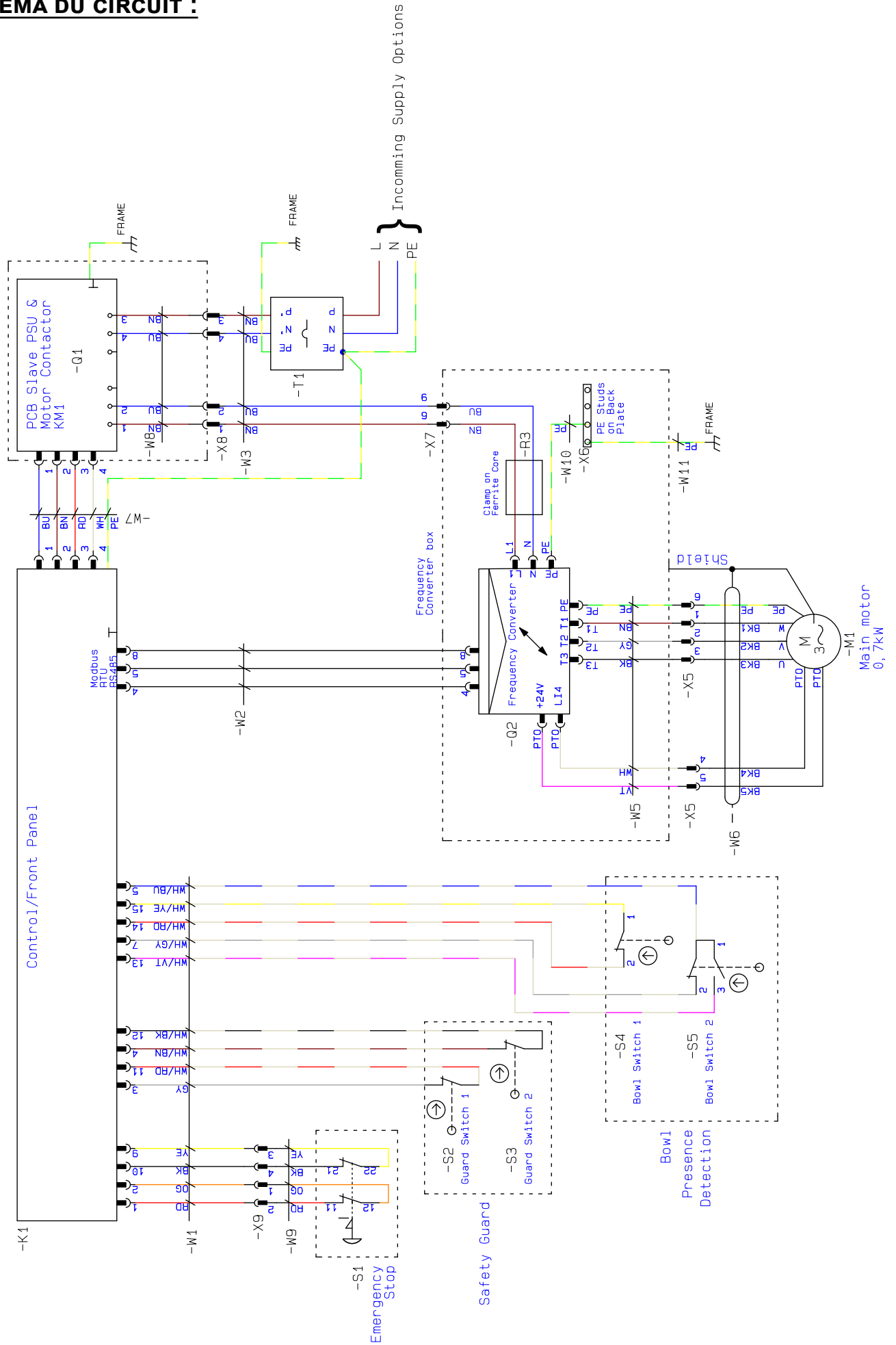


SCHÉMA DU CIRCUIT :



Guide de nettoyage pour Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

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 toute utilisation de produits chimiques, le mélangeur doit toujours être lavé avec de l'eau propre de qualité potable.


Le système de fixation de la cuvette est 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.

 **Éclaboussures zone.**
= Risque modéré.

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

Nettoyage étape par étape

Cuvette	Videz la cuvette et rincez-la à l'eau. Mettez la cuvette dans le lave-vaisselle, ou lavez-le à la main avec une éponge ou une brosse douce.
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.
Dispositif de protection. Logement à 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. N'oubliez pas de laver le bras de levage. Le mélangeur est classé IP-32. 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. Le rinçage doit être limité à de faibles jets d'eau, équivalents à une pluie normale. L'eau doit être propre et de qualité potable.</p> <p>Nota : Ne jamais rincer à l'eau sous pression.</p>
Système de serrage de la cuvette.	<p>Lavez le système de serrage de la cuvette comme pour le lavage du mélangeur/support. Vérifiez le pH du détergent, qui doit être maintenu entre 5,0 et 8,0 pour le lavage de l'aluminium.</p> <p>Nota : Le bras de la cuvette est en aluminium.</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.

Cette page a été intentionnellement laissée vierge



Varimixer

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