

# KODIAK

Mode d'emploi



KODIAK20  
KODIAK30



## Varimixer

FR

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

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

DRN: 20020-1606  
Traduction du mode d'emploi original  
2022 05 12

## **TABLE DES MATIÈRES :**

GÉNÉRALITÉS	2
DÉBALLAGE	2
TRANSPORT	3
INSTALLATION, RÉGLAGES ET FIXATION	3
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	4
AIMANTS	4
SÉCURITÉ	5
MISE EN SERVICE	5
UTILISATION DU MÉLANGEUR	5
COMPOSANTS DU MÉLANGEUR	6
LA SIMPLICITÉ D'UTILISATION DE KODIAK	7
DONNÉES TECHNIQUES	8
DESSINS DE MISE EN PAGE	8
CAPACITÉ MAXIMALE DE LA MACHINE	9
EQUIPEMENT	9
TRAVAIL AVEC DES INGRÉDIENTS CHAUDS	9
COMMANDE DU BATTEUR MÉLANGEUR	10
VITESSES RECOMMANDÉES	11
PRISE ACCESSOIRE	11
VITESSES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE ACCESSOIRE	11
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS	11
NETTOYAGE	11
SURCHARGE	12
PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE	12
ENTRETIEN SYSTÉMATIQUE	12
LUBRIFICATION ET TYPES DE GRAISSE	12
CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES	13
MANQUE DE TENSION ET PAS DE LUMIÈRE SUR LE PANNEAU AVANT	14
LECTURE DES DONNÉES DES MACHINES	14
LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS	14
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	15
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	16
CONTENU DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ POUR LES MACHINES	18

## **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 :

- Grille de sécurité et goulotte de remplissage
- Clé pour pieds réglables
- Chariot pour cuve - le modèle de sol
- Cuve, fouet, palette, crochet et racleur avec lame si cette option a été commandée.

Libérer le mélangeur de la palette en coupant les bandes

## TRANSPORT :



Il convient de toujours utiliser un dispositif de levage pour déplacer le mélangeur.  
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, RÉGLAGES ET FIXATION :

La température ambiante maximale autour du mélangeur ne doit pas dépasser 45 °C  
La machine doit être placée de manière à laisser de l'espace pour une utilisation et une maintenance commodes.

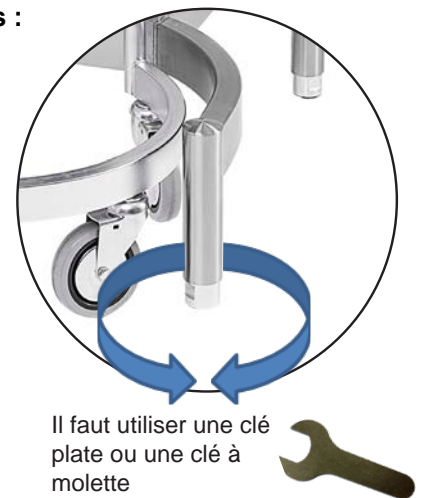
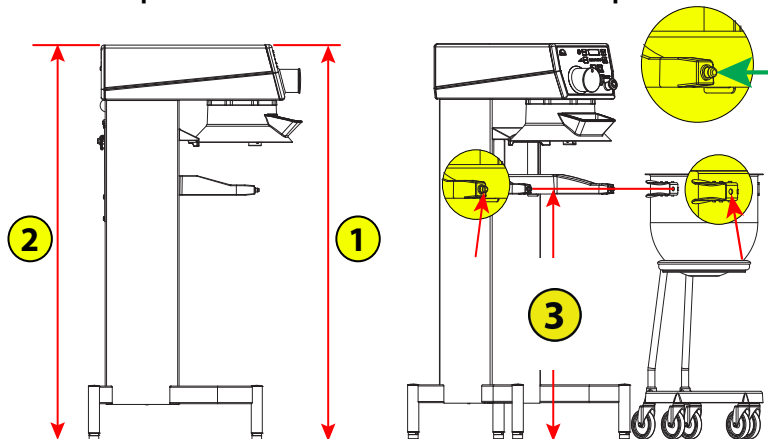
Le sol de la machine et de l'espace de travail doit être ferme, plat et de niveau.

### Particulièrement pour le modèle de sol - Réglages :



La hauteur des pieds doit être réglée pour que la cuve sur le chariot à cuve tienne parfaitement dans les bras supports de cuve.  
Les bras de la cuve doivent être à la hauteur correcte au-dessus du sol avant que la machine ne soit utilisée - voir « **Condition 1** » et **Condition 2** ».

**Il est extrêmement important que les pieds de la machine soient ajustés de manière à ce que les conditions décrites sur le croquis suivant soient remplies :**



#### **Condition 1:**

Le haut du mélangeur doit être parallèle au sol. Pour vous assurer que cela est bien le cas, vous devez mesurer la distance entre le haut de la machine et le sol :

- La dimension doit être identique lorsqu'elle est mesurée à l'avant **1** et à l'arrière du mélangeur **2**.

#### **Condition 2:**

Le mélangeur doit être réglé en hauteur de manière à ce que la cuve sur le chariot s'ajuste exactement dans les bras supports de cuve:

- Normalement, la dimension **3** du sol au centre des boutons sur les bras supports de cuve doit être 79 cm KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30). Si la cuve sur le chariot de la cuve ne tient pas exactement dans les bras supports de cuve à cette dimension, ajustez légèrement les pieds avant du mélangeur.

### Spécialement pour le modèle de table - fixation et réglage :



Le modèle de table KODIAK 20 doit être fixé à la table sur laquelle il est placé

Le modèle de table KODIAK 20 est fixé à l'aide de boulons dans les deux pieds postérieurs.

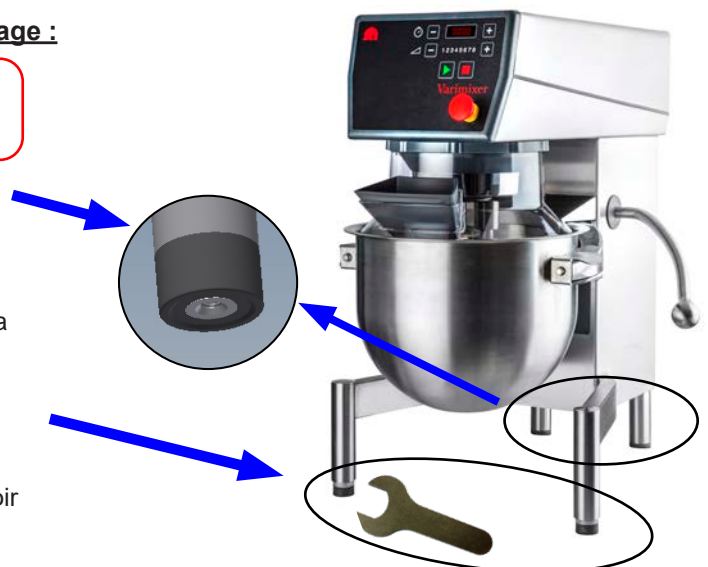
Des boulons de dimensions M10 x 20 mm + épaisseur de la table et une rondelle sont utilisés.

La table doit être adaptée au poids et au fonctionnement de la machine.

#### **Réglage en hauteur :**

Si la table n'est pas parfaitement régulière, il est possible de l'ajuster en réglant les deux pieds avant.

Le réglage s'effectue comme décrit pour le modèle de sol - voir ci-dessus.



## **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 A 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.



### **AIMANTS:**

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

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

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.

**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 contient des aimants  
- pour la détection du bol**



## **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).

## **MISE EN SERVICE :**

Le bol, les outils et l'écran de sécurité doivent être nettoyés avant l'utilisation - voir la section **Nettoyage, page 11**.

## **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.
- Ne pas passer trop vite à la vitesse la plus grande.

## COMPOSANTS DU MÉLANGEUR :

Tableau de commande  
avec prise accessoire



Tableau de commande



Tête de mixage

Poignée de levage

Goulotte de  
remplissage

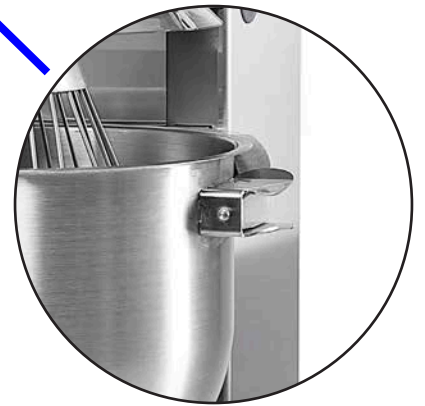
Protecteur  
de sécurité

Outil

Cuve

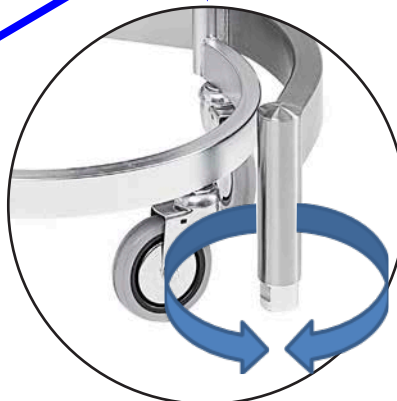
Chariot pour cuve  
Particulièrement pour  
le modèle de sol

Bras supports de cuve, voir page  
3 pour l'enclenchement entre les  
bras supports et la cuve



Le modèle de table  
doit être verrouillé à  
la table, voir page 3

Pieds réglables, voir  
page 3 pour le réglage



## **LA SIMPLICITÉ D'UTILISATION DE KODIAK :**

KODIAK est né de la collaboration avec du personnel de cuisine et de boulangerie/pâtisserie avec pour résultat de nombreux avantages pour l'utilisateur :

### **La machine à proprement parler**

L'utilisateur peut la brancher sur l'alimentation électrique

Réalisée en acier inoxydable

Le modèle au sol est équipé de pieds réglables en hauteur pour garantir le bon fonctionnement du chariot haut pour cuve

Facile à nettoyer grâce aux grandes surfaces et à l'écran de sécurité totalement amovible et lavable au lave-vaisselle

Bonne vision du contenu de la cuve grâce au tableau de commande incliné du mélangeur et au grand diamètre de la cuve

La machine est équipée d'un ressort qui aide à soulever et à abaisser la cuve.

### **Le tableau de commande :**

Le tableau de commande est simple, intuitif et doté de grands boutons-poussoirs

La vitesse peut être augmentée/diminuée en continu en maintenant enfoncés respectivement **+** et **-**. Il est également possible de choisir entre les vitesses prédéfinies **12345678**.

Le tableau est incliné à la hauteur ergonomiquement correcte pour faciliter l'utilisation

Le tableau est facile à nettoyer avec un chiffon humide.

Une fonction minuterie avec afficheur intégrée permet également de lire le nombre d'heures d'exploitation

### **Protecteur de sécurité:**

Le protecteur de sécurité est en plastique transparent d'une seule pièce. Le protecteur est facile à démonter et nettoyer. Le protecteur supporte le lavage au lave-vaisselle à 60 °C et pour une courte durée jusqu'à 90 °C.

La goulotte de remplissage libre doit être utilisée si l'on doit ajouter des ingrédients chauds pendant le processus (c.-à-d. des ingrédients à des températures supérieures à 60 °C)

Le protecteur est réalisé dans une qualité particulièrement résistante aux chocs qui supporte l'utilisation quotidienne dans une cuisine professionnelle.

Le protecteur de sécurité est maintenu à l'aide d'aimants raison pour laquelle il n'y a pas de pièces qui risquent de casser ou d'accumuler les saletés.

Il n'est pas possible de mal monter le protecteur.

Il faut appliquer une force correspondant à 3 kg ou 30 N pour retirer le protecteur

L'ouverture de remplissage dans le protecteur de sécurité peut être tournée comme le souhaite l'utilisateur

### **La cuve :**

La cuve a une faible hauteur et donc un grand diamètre qui permet de voir plus facilement le contenu de la cuve pendant le travail.

La cuve ne doit pas être soulevée pour être mise en place dans les bras supports mais peut être placée directement en roulant avec le chariot.

### **Le chariot pour cuve :**

Le chariot pour cuve s'utilise pour le transport entre le mélangeur et le plan de travail, le lavage, le stock, etc.

Le chariot pour cuve permet d'obtenir une hauteur de travail ergonomiquement correcte.

Le chariot pour cuve libère l'utilisateur des levages lourds.

La cuve peut être basculée dans l'anneau en caoutchouc du chariot pour cuve.

### **Outils :**

Le fouet du mélangeur est de conception très compacte ce qui lui assure une longue durée de vie. Il convient de traiter le fouet selon les prescriptions figurant dans ce manuel.

Le fouet, la palette et le crochet du mélangeur sont réalisés en acier inoxydable.

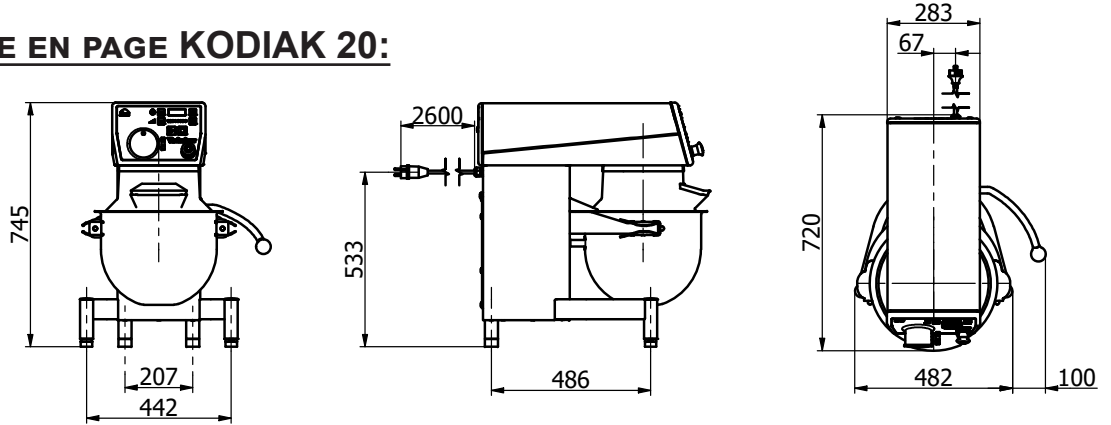


**DONNÉES TECHNIQUES :**

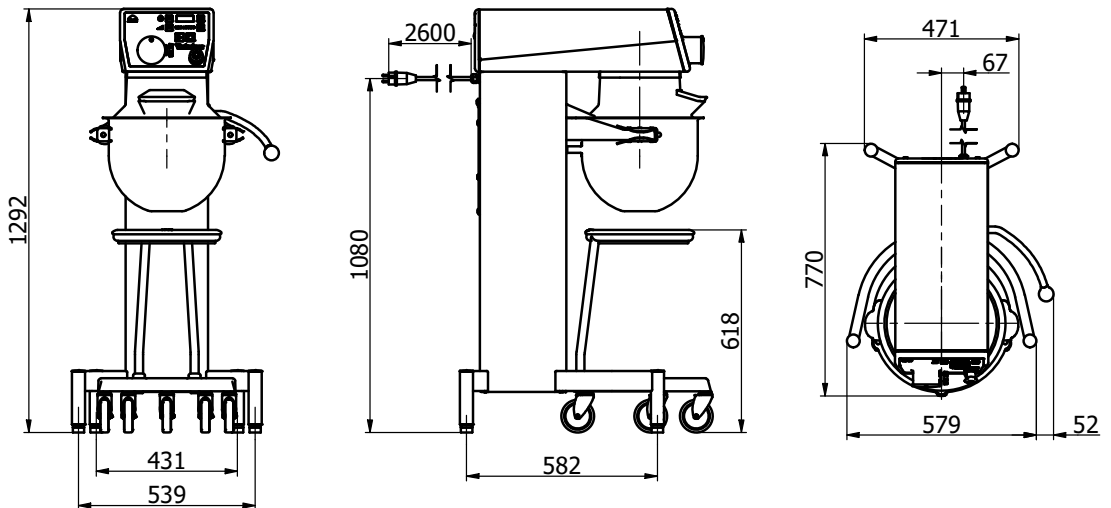
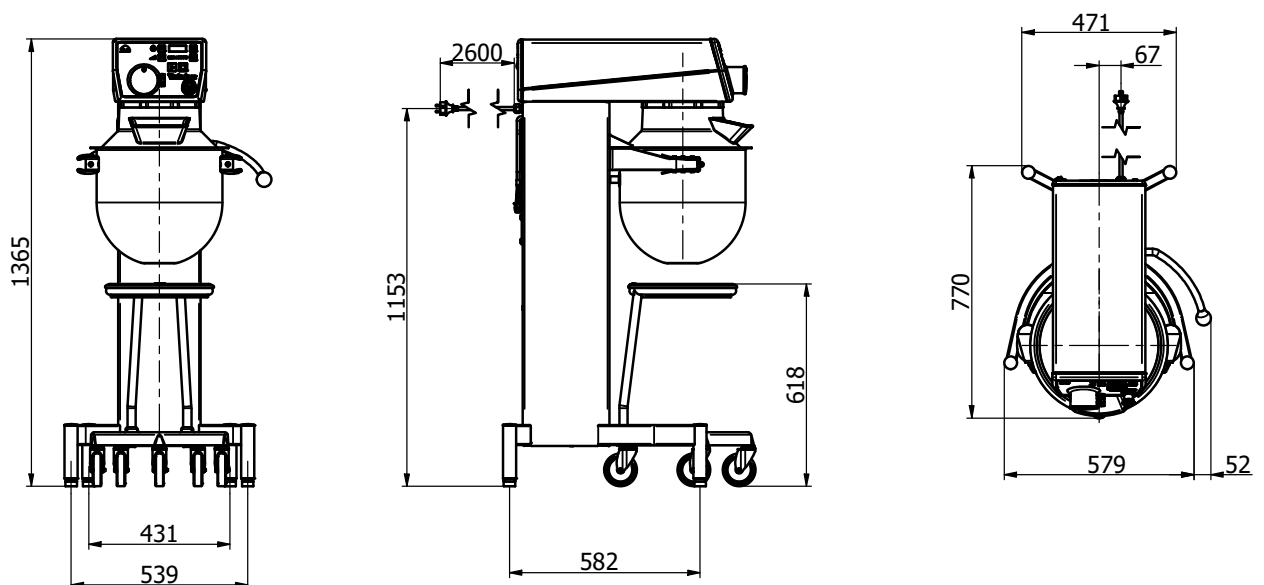
KODIAK Model	Gross weight kg	Net weight kg	kW	Power supply		Tool speed rpm
				Volts	Amps	
20 Table model	97	72	0,7	According to nameplate 50/60 Hz		64 - 353
20 Floor model	179	154				
30 Floor model	220	195	1,2			

**DESSIN DE MISE EN PAGE KODIAK 20:**

Modèle de table:



Modèle de sol:

**DESSIN DE MISE EN PAGE KODIAK 30:**

## CAPACITÉ MAX. DU MÉLANGEUR :

Capacité par mélange	Outil	KODIAK 20	KODIAK 30
Blancs d'œuf	Fouet	2.4 l	3.5 l
crème chantilly	Fouet	5.0 l	5.0 l
Mayonnaise	Fouet	16 l	20 l
Beurre aux herbes	Palette	10 kg	14 kg
Purée de pommes de terre	Palette/Fouet	12 kg	12 kg
Pâte à pain (50%AR)	Crochet	10 kg	12 kg
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	11 kg	13 kg
Pâte à ciabatta (70%AR)	Crochet	12 kg	15 kg
Muffins *	Palette	14 kg	16 kg
Genoise	Fouet	5.0 kg	7.0 kg
Chair à saucisse	Palette	15 kg	20 kg
Glaçage	Palette	14 kg	20 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	12.5 kg	15 kg

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

### 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

11 kg de pâte, 60% AR  
(table, capacité maximale KODIAK 20)

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

$$= \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

$$\text{Liquide} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

## ÉQUIPEMENT :

Équipement standard fourni:
Cuve
Crochet, palette et fouet pour cuve
Goulotte de remplissage
Équipement en option
*Racleur
Cuve taille B (12L / 15L)
Crochet, palette et fouet - taille B
Racleur - taille B
Équipement standard, modèle de sol
Chariot pour cuve

\* Uniquement les machines préparées pour le racleur  
(standard 2019 ->)



## TRAVAIL AVEC DES INGRÉDIENTS CHAUDS :



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

La goulotte de remplissage est fabriquée en silicone de qualité FDA et peut supporter des ingrédients chauds pouvant atteindre jusqu'à 200 °C.

La goulotte de remplissage peut être utilisée pour des ingrédients à cette température aussi longtemps que nécessaire.

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

## CHARIOT POUR CUVE:

(Spécialement pour le modèle de sol)



Risque de basculement lors du déplacement du bol sur le chariot bol. Le sol doit être plat, plat et sans obstacles qui pourraient faire basculer le chariot.



## COMMANDE DU BATTEUR MÉLANGEUR :



### Avant de démarrer le mélangeur :

**Modèle de sol :** Placez la cuve dans le chariot de la cuve. Placez l'outil désiré dans la cuve et mettez-le en position entre les bras supports de cuve. Assurez-vous que la cuve est correctement engagée dans les bras supports la cuve ; voir « **Installation, réglages et fixation** », page 3.

**Modèle de table :** Mettez l'outil désiré dans la cuve et placez la cuve dans les bras supports la cuve.

Mettre en place le protecteur de sécurité et le faire tourner de manière à ce que l'ouverture de remplissage soit accessible lorsque le mélangeur tourne.


Mettre en place l'outil dans la baïonnette en le faisant tourner

Monter la cuve à l'aide de la poignée de levage

Le mélangeur est désormais prêt à être démarré.

Il est possible de régler aussi bien la durée de fonctionnement que la vitesse avant de démarrer le mélangeur, voir les chapitres suivants :

### Démarrer le batteur mélangeur :

Appuyer sur  pour démarrer le mélangeur.

Appuyer sur  à côté de  pour augmenter la vitesse.





Appuyer sur  à côté de  pour diminuer la vitesse.

La vitesse est affichée comme un chiffre sur l'échelle 12345678.


L'affichage **12345678** correspond à la vitesse la plus basse, env. 64 tours/min.

L'affichage **12345678** correspond à la vitesse maximale, env. 353 tours/min.

### Indication de la durée de fonctionnement - minuterie :

Sélectionner une durée de fonctionnement en appuyant sur  à côté de . La durée de fonctionnement est affichée en minutes et secondes dans le champ de la minuterie entre  et .

Il est possible de sélectionner une durée de fonctionnement de 90 minutes au max.


La durée de fonctionnement n'est pas remise à zéro en appuyant sur  une fois ; en appuyant une fois de plus sur

, la durée de fonctionnement est remise à zéro.

Si aucune durée de fonctionnement n'est sélectionnée, le temps depuis le démarrage du mélangeur est affiché.

Si le temps réglé 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 en cours de fonctionnement :



Pour arrêter provisoirement le mélangeur sans influencer la durée de fonctionnement, appuyer sur . Le mélangeur diminue en vitesse pour ensuite s'arrêter et la durée de fonctionnement s'arrête également.

Il est désormais possible de descendre la cuve et de vérifier les ingrédients.

Monter la cuve et appuyer sur , le mélangeur démarre et la durée de fonctionnement continue.

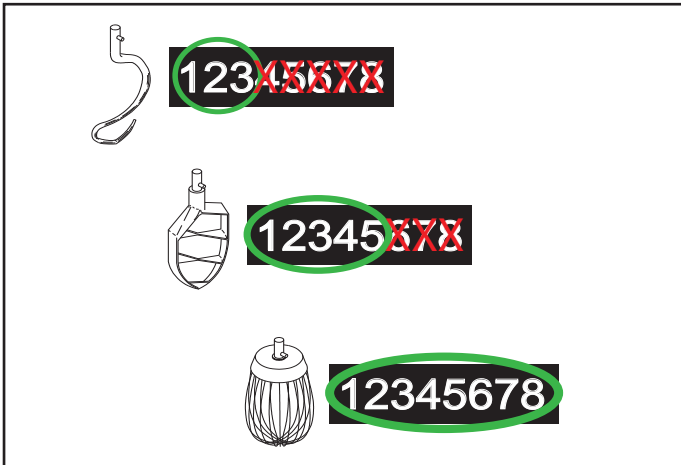
### Arrêter le mélangeur :

Différentes manières d'arrêter le mélangeur :

- Appuyer sur . La durée de fonctionnement n'est pas remise à zéro.
- Appuyer sur  deux fois. La durée de fonctionnement est remise à zéro.
- Appuyer sur arrêt d'urgence, la durée de fonctionnement est remise à zéro.
- Basculer protecteur de sécurité, la durée de fonctionnement est remise à zéro.
- Abaisser la cuve, 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.

**VITESSES RECOMMANDÉES:****PRISE ACCESSOIRE:**

For machines with outlets for meat mincer and vegetable cutter, the following must be observed:

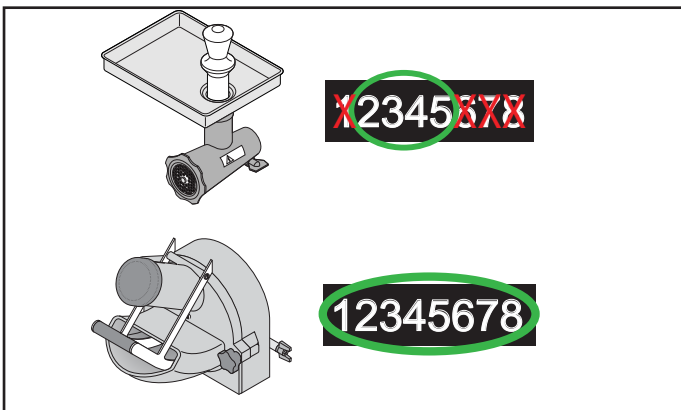
Use only accessories intended for the machine, Varimixer original accessories guarantee optimal operation and safety.

Always read and follow the operating instructions for the tool

When placing / removing tools, disconnect the power supply to the machine by disconnecting the connection cable from the connection point.

Before start:

- Remove any mixing tools from the machine
- Empty bowl is placed in working position
- Close the safety screen

**VITESSES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE ACCESSOIRE:****UTILISATION CORRECTE DES OUTILS:**

Domaines d'application corrects des outils:

Fouet	Palette	Crochet
Crème	Pâte à gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œuf	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufres	ou autres.
ou autres.	Farce	
	ou autres.	



Ne pas heurter le fouet contre des objets durs comme par ex. le bord de la cuve. Un tel traitement raccourcirait la durée de vie de l'outil à cause de la déformation croissante.

Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser la palette puis le fouet classique.

**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](http://varimixer.com)

## 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.


**OL:1**, **OL:2** ou **OL:3** s'affichera dans le champ de la minuterie.

Suivez la description sous « **Procédure en cas de surcharge** ».




## PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

Repérez le code d'erreur dans la section « **Codes d'erreur et solutions possibles** » et suivez les conseils fournis pour solutionner la situation.

Une fois terminé, supprimez le code d'erreur en appuyant sur .

Le mélangeur peut maintenant redémarrer en appuyant sur .

## ENTRETIEN SYSTÉMATIQUE:

Partie	Action	Fréquence	Remarque
Écran de sécurité	Vérifier la sécurité de le protecteur de sécurité : La rotation de l'outil s'arrête-t-elle (< 4 sec.) lorsque l'écran est basculé/ retiré ?	régulièrement	 <b>En cas de dysfonctionnement.</b> Appeler un technicien
Arrêt d'urgence	Tester l'arrêt d'urgence : La rotation de l'outil s'arrête-t-elle (< 4 sek.) lorsque l'arrêt d'urgence est activé ?	Régulièrement	 <b>En cas de dysfonctionnement.</b> Appeler un technicien
Tête de mixage	Ne lubrifier la tête de mixage qu'en cas de réparation, voir le chapitre « Lubrification et types de graisse »"	En cas de réparation	
Autres pièces mobiles de la machine	Les pièces mobiles du mécanisme de levage de la machine étant toutes entraînées par des paliers lisses ne nécessitent pas d'entretien et donc pas de lubrification	Jamais	
Prise accessoire	Le bouchon en caoutchouc d'obturation de l'ouverture de la prise accessoire doit être intact et installé sur la machine	Tous les jours	 <b>Le bouton en caoutchouc doit obturer l'ouverture de la prise accessoire lorsque celle-ci n'est pas utilisée.</b>
Nettoyage	Suivre les indications dans le chapitre « Nettoyage »	Suivre les indications dans le chapitre «Nettoyage»	

## 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.






Lorsque des réparations sont effectuées sur la tête du mélangeur, la roue crantée et l'engrenage interne doivent être lubrifiés avec du **Molykote G-1502**, et les roulements à aiguilles dans la tête du mélangeur peuvent également être lubrifiés avec ce type de lubrifiant

Si le mélangeur est livré avec une prise accessoire, la transmission de la prise accessoire doit être lubrifiée avec de la graisse **Renolit GreaseWay LiCa 80**.

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

## CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :

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

- EE:1** [ EE:1 ] L'utilisateur a appuyé sur  alors que la cuve n'est pas montée à la hauteur de travail  
**Solution :** Monter la cuve à la hauteur de travail
- EE:2** [ EE:2 ] L'utilisateur a appuyé sur  alors que le protecteur de sécurité n'est pas installé  
**Solution :** Installer le protecteur de sécurité
- EE:4** [ EE:4 ] Le capteur thermique du motor a surchauffé. Pourquoi ?  
**Solution :** L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable  
 Arrêter la machine et réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente
- EE:6** [ EE:6 ] Il y a une erreur dans la communication entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence  
**Solution :** Appeler un technicien
- EE:7** [ EE:7 ] Erreur dans le convertisseur de fréquence  
**Solution :** Appeler un technicien
- EE:8** [ EE:8 ] Le capteur thermique du convertisseur de fréquence a déclenché ?  
**Solution :** L'erreur disparaîtra lorsque la température aura baissé à un niveau acceptable
- EE:9** [ EE:9 ] Périodiquement, une tension d'alimentation trop basse est constatée.  
**Solution :** La tension d'alimentation de la machine doit être contrôlée par un professionnel
- EE:10** [ EE:14 ] Périodiquement, une tension d'alimentation trop haute est constatée.  
**Solution :** La tension d'alimentation de la machine doit être contrôlée par un professionnel.
- EE:14** [ EE:14 ] Mauvais paramètre dans VFD (entraînement à fréquence variable).  
**Solution :** Veuillez contacter un technicien pour obtenir de l'aide - Instruction Varimixer 23020-1602
- OL:1** [ 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 faible si la vitesse constituait un problème  
 Le code d'erreur est supprimé en appuyant sur 
- OL:2** [ OL:2 ] Le mixeur est surchargé - momentanément (surchargé 8 fois dans 20 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 faible si la vitesse constituait un problème  
 Le code d'erreur est supprimé en appuyant sur 
- OL:3** [ OL:3 ] Blocage  
**Solution:** Retirez l'objet qui a causé le blocage.  
 Le code d'erreur est supprimé en appuyant sur 
- OL:1**, **OL:2** et **OL:3** peuvent également survenir lors de l'utilisation du pilote de raccordement.

## **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.



## **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 firmware affichée comme « F » suivi de trois chiffres, par ex. **F003** = version du firmware 3.
- **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 9999 min ou 19998 min.
- **Ensemble de données 3** : Affiche quatre chiffres qui indiquent le nombre de minutes d'exécution du cycle actuel, par ex. **1234** = 1234 min. ; c'est-à-dire que si **t002** est affiché suivi de **1234**, la machine fonctionne depuis 19998 min. + 1234 min., ou une durée totale de 21232 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 9999 redémarrages ou 19988 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** est affiché suivi de **1234** la machine a redémarré un total de 19998 + 1234 fois, soit 21.232 fois
- **Ensemble de données 6**: Indique le type de machine suivi de la taille, par ex. **Cr:20** Cr = KODIAK, size = 20.
- **Ensemble de données 7**: Indique la tension vers le variateur de fréquence, A suivi de la tension **A230** = 230 V.

## **LECTURE DU JOURNAL D'ERREURS :**

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




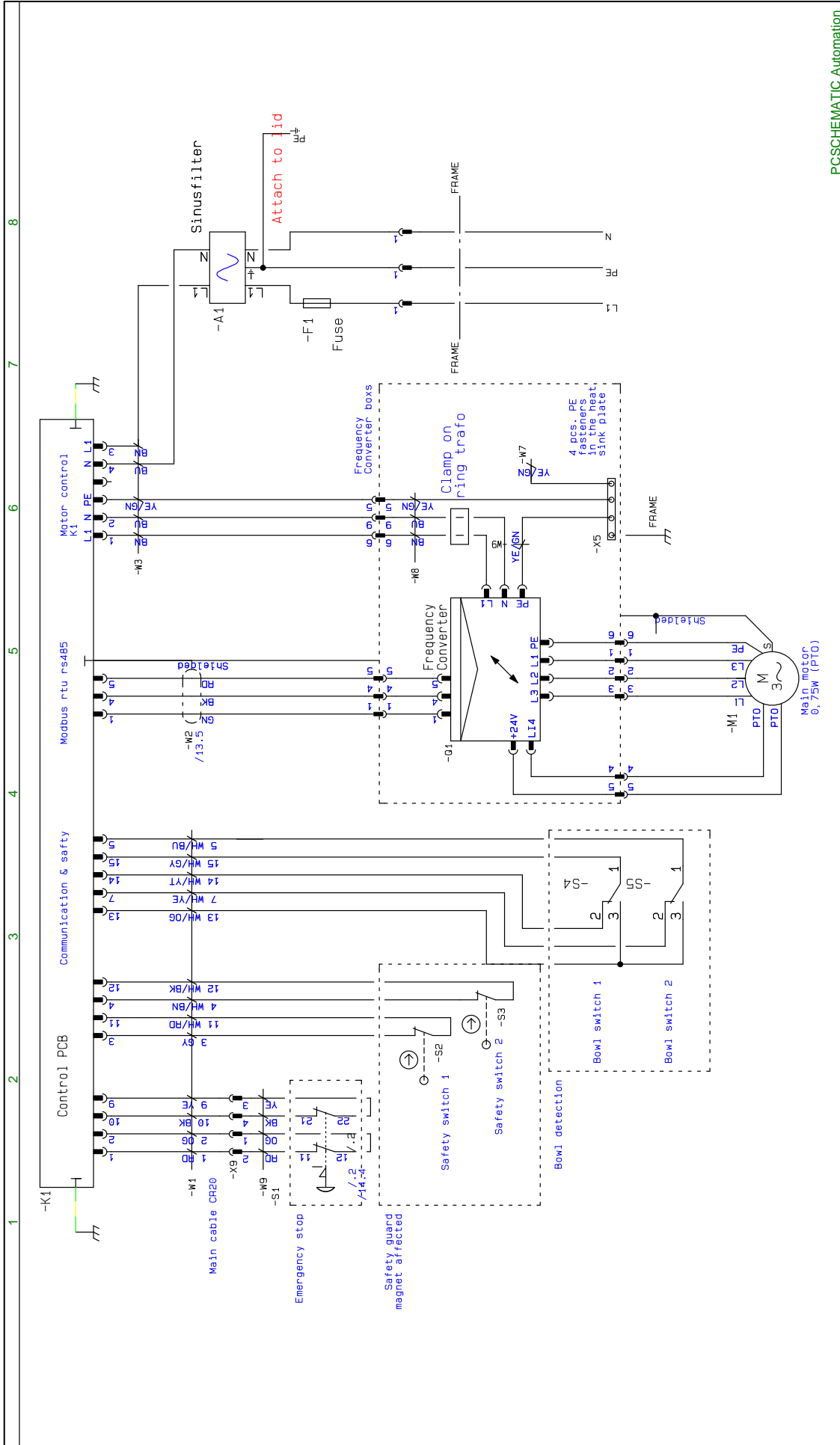
- Appuyez sur arrêt d'urgence et appuyez sur **+** à côté de 
- L'écran affiche d'abord l'erreur la plus récente.
- Pour faire défiler les erreurs, appuyez sur **+** à côté de  pour faire défiler vers l'avant, appuyez sur **-** à côté de 
- Les huit dernières erreurs peuvent être affichées
- Désactiver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

Schéma électrique :



PCSHEMATIC Automation	
<b>Projekttitel:</b> Kodiak VL1C	<b>Projektnr.:</b> 5
<b>Kunde:</b> Varimixer Søpark 6	<b>Side:</b> Målestok: 1:1
<b>Sidstitel:</b> Diagram	<b>Side:</b> Forrige side: 4
<b>Filnavn:</b> 37.020-13.02.01_19_02	<b>Næste side:</b> 9
<b>Sideref.:</b>	<b>Sidst rettet:</b> 12-04-2021
	<b>Antal sider ialt:</b> 13



Varimixer A/s  
 Kirkebjerg Søpark 6  
 DK-2605 Brøndby Denmark  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)

## 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/S<sup>1</sup> 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. \*

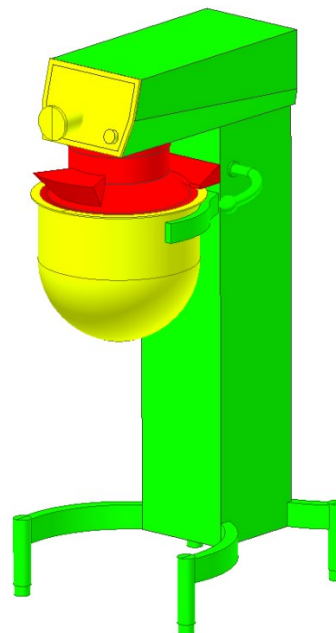
Les pièces du mélangeur sont principalement en acier inoxydable EN1.4301 (AISI 304). Pour éviter une corrosion de l'acier, il faut suivre les directives suivantes :

- 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

<b>Cuvette</b>	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.
<b>Outils.</b>	Enlevez tout résidu alimentaire des outils et rincez-les à l'eau. <b>Nota : Ne tapez jamais le fouet contre le rebord de la cuvette ou d'autres objets.</b> 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.
<b>Dispositif de protection. Logement à baïonnette.</b>	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.
<b>Panneau avant.</b>	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.

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

<b>Mélangeur/support.</b>	<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><b>Nota : Ne laissez jamais de mousse sur les surfaces en acier du mélangeur,</b> 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><b>Nota : Ne jamais rincer à l'eau sous pression.</b></p>
<b>Système de serrage de la cuvette.</b>	<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><b>Nota : Le bras de la cuvette est en aluminium.</b></p>
<b>Stockage.</b>	<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><b>Nota : Pour éviter la corrosion de l'acier, ne conservez jamais d'aliments à forte concentration d'acide ou de sel dans la cuvette.</b></p>

## Désinfection

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

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

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

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

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

Une utilisation incorrecte des désinfectants peut endommager le mélangeur.

## Acier inoxydable résistant aux acides

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

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

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

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

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

Tillverkare; Fabricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec  
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Varimixer A/S  
 Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:  
 Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico  
 Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress  
 Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej  
 Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston  
 Ime in naslov osebe, pooblaščene za sestavo tehnične dokumentacije

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi; Ime :  
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:  
 Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika; Kraj, datum:

Kim Jensen  
 Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark  
 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](http://www.varimixer.com/Special) downloads (dealers only) or contact your supplier



# Varimixer

---

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)