

AR

Instrucciones de funcionamiento



AR30 VL-1
AR40 VL-1
AR40P VL-1
AR60 VL-1
AR60P VL-1

Válido a partir del número de la máquina:

AR30: 30007630

AR40: 40008430

AR60: 60007092



Varimixer

ES

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20030-1305
Traducción del manual de instrucciones original
2022 05 12

ÍNDICE:

Generalidades	2
Desembalaje.....	2
Seguridad	3
Instalación de la batidora.....	3
Limpieza	4
Uso con ingredientes calientes.....	5
Capacidad máxima de la batidora	5
Funcionamiento de la batidora	6
Velocidades máximas recomendadas	7
Estructura de la batidora	8
Mantenimiento y lubricación	8
Ajuste de la correa trapezoidal	9
Ajuste de velocidad	9
Ajuste de la fijación del bol	10
Ajuste del centrado del bol	10
Ajuste de la altura del bol	10
Lista de errores y posibles soluciones.....	11
Códigos de error.....	11
Restablecimiento manual del relé de protección del motor.....	12
Esquema eléctrico principal.....	14
Guía de limpieza.....	16
Contenido de la Declaración de conformidad para maquinaria	18

GENERALIDADES

Este manual debe considerarse como una parte integral de la máquina y conservarse junto a esta durante toda su vida útil. Antes de la puesta en servicio de la máquina, es importante leer detenidamente estas instrucciones, especialmente la sección acerca de la seguridad del usuario.

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

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

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

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

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

DESEMBALAJE

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

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

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

La máquina está sujeta al palé con cuatro pernos; para soltar la máquina del palé, desenrosque las cuatro tuercas con la herramienta suministrada y extraiga los pernos.



SEGURIDAD

La máquina solo puede ser utilizada, limpiada y mantenida por personal capacitado mayor de 14 años. Cumpla siempre con las leyes y normativas locales, prestando especial atención a la edad y la condición física y mental del operador.

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

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

La máquina no debe utilizarse en una atmósfera explosiva.

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



La batidora está diseñada para elaborar productos que no provoquen reacciones ni desprendan sustancias perjudiciales para el usuario durante el procesado.



La introducción de los dedos en el perol mientras la batidora está funcionando puede causar lesiones.



La conexión eléctrica solo debe realizarla un electricista certificado

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

A la hora de mover la máquina, esta debe permanecer en posición vertical en todo momento.

No se debe tirar ni levantar la máquina por el mango de elevación del recipiente ni por el mango de selección de la velocidad.

Ingredientes en polvo:

No los vierta en el bol desde una gran altura.

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

No utilice la velocidad máxima muy pronto.

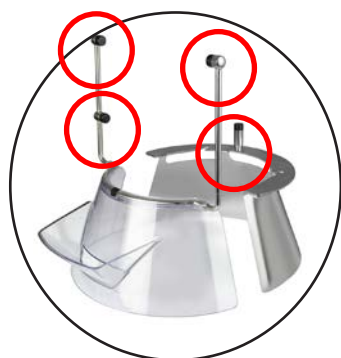


Advertencia para usuarios con implantes (por ejemplo, marcapasos o desfibriladores).

La máquina y la protección de seguridad están equipadas con potentes imanes

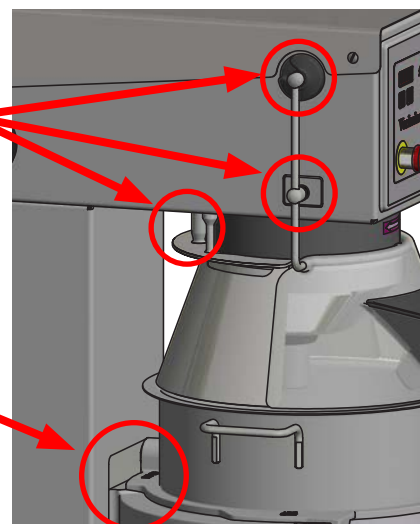
Protección de seguridad:

Zonas con imanes



Zonas de la batidora con imanes: protección de seguridad

Zonas de la batidora y del bol con imanes: detección del bol



INSTALACIÓN DE LA BATIDORA:

La máquina debe colocarse de manera que deje espacio para su uso y mantenimiento normales.

El suelo de la máquina y el espacio de trabajo deben ser firmes, uniformes y estar nivelados.

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

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

La batidora se coloca directamente en el suelo. Los pernos de base del suelo solo son necesarios en condiciones especiales, como, por ejemplo, en barcos.

Conexión a la corriente eléctrica:

La batidora debe conectarse eléctricamente mediante una clavija.

La clavija debe ser dimensionada para 16A como mínimo, 230/240 V ~, IP44.



Al conectar:

1 fase con 0 + tierra, usar clavija con 3 polos

2 fases + tierra, usar clavija con 3 polos

3 fases + tierra, usar clavija con 4 polos

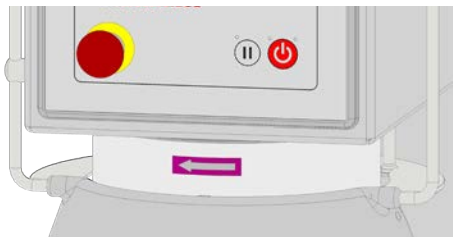
3 fases con 0 + tierra, usar clavija con 5 polos

Antes de conectar la batidora a la corriente, compruebe que la tensión y la frecuencia impresos en la placa de datos de la batidora se corresponden con los del lugar de instalación. La placa de datos está en la parte superior derecha de la batidora.

COMPROBACIÓN DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CABEZA PLANETARIA:



Levante los brazos de sujeción del perol hasta la posición de trabajo normal y ponga en marcha la batidora sin perol ni utensilios. Compruebe el sentido de rotación de la cabeza planetaria: es necesario que la cabeza planetaria gire en la dirección de la flecha situada sobre la cabeza planetaria. Si no, intercambie 2 de los conductores de fase del cable de conexión.



PESO NETO DE LA MÁQUINA:

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

TOMA DE ACCESORIOS:



En el caso de las máquinas con salidas para montar una picadora de carne o un cortador de verduras, hay que tener en cuenta lo siguiente.

Utilice únicamente los accesorios previstos para la máquina, ya que los accesorios originales de Varimixer son una garantía de funcionamiento óptimo y de seguridad.

Lea y siga siempre las instrucciones de uso de la herramienta.

Máquina ajustada a la velocidad más baja.

Al introducir/extraer las herramientas, desconecte la máquina de la red eléctrica desenchufando el cable de alimentación de la toma de corriente.

Antes de empezar:

Si están montadas, retire las herramientas de mezclado de la máquina.

Coloque un recipiente vacío en la posición de trabajo.

Cierre la rejilla de seguridad.

LIMPIEZA:



La máquina solo puede ser limpiada por personal capacitado, que deberá ser mayor de 14 años.

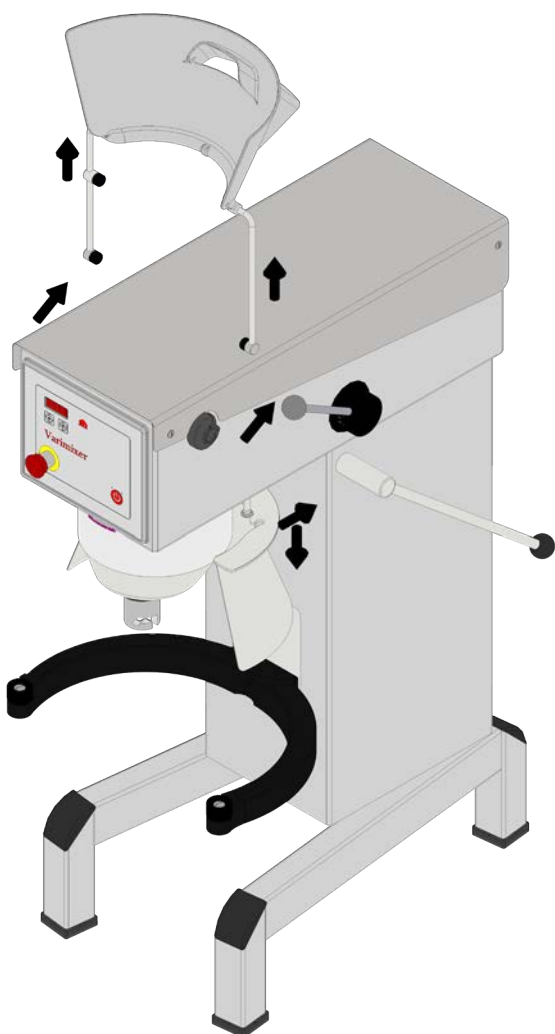
Antes de cualquier limpieza, desconecte la fuente de alimentación de la máquina desconectando el cable de conexión del punto de conexión.

La máquina no debe aclararse nunca con agua a alta presión.

La protección de seguridad de plástico puede dañarse si se expone a altas temperaturas durante un período prolongado. (Temperatura máxima general 60 °C, enjuague máximo 90 °C durante un máximo de 30 segundos).

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

EXTRACCIÓN DEL PROTECTOR DE SEGURIDAD



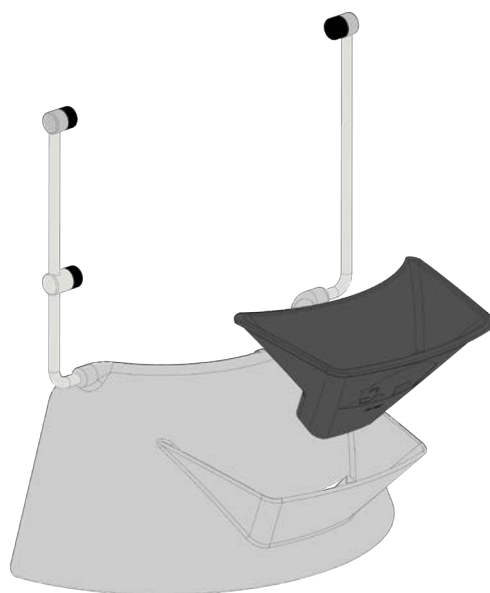
USO CON INGREDIENTES CALIENTES:

Al utilizar el producto con ingredientes calientes que se añaden a través del orificio de llenado del protector de seguridad, es necesario usar el embudo.



El embudo está hecho de silicona con calidad alimentaria, y puede soportar ingredientes calientes de hasta 200 °C.

Si no se utiliza el embudo, los ingredientes que se añaden a través del orificio de llenado del protector de seguridad no deben estar a más de 60 °C.



CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:

Capacidades por mezcla	Utensilio	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Claras de huevo	Batidor	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Nata montada	Batidor	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Mayonesa *	Batidor	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Mantequilla de hierbas	Pala	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Puré de patata *	Pala/Batidor	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Masa para pan (50%AR) **	Gancho	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Masa para pan (60%AR)	Gancho	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Masa para chapata * (70%AR)	Gancho	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Magdalenas *	Pala	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Fondo para tarta	Batidor	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Carne picada *	Pala	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glaseado	Pala	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Dónut (50 % de AR)	Gancho	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

AR = ratio de absorción

(Líquido en % de sólidos)

Cálculo de AR

1 kg de sólidos y 0,6 kg de líquido:

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

Cálculo de sólidos y líquido

22 kg de masa, 60 % de AR (mesa, capacidad máxima para la batidora AR30)

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

$$= \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$

$$\text{Líquido} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

* Se recomienda rascador

** Se recomienda funcionamiento a baja velocidad

Las variaciones locales en la naturaleza de las materias primas pueden influir en la absorción de agua, el volumen, las características de cocción, etc

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA:

Sobrecarga:



No exceda la capacidad de la máquina- see lista página 5.
No utilice una velocidad demasiado alta, consulte las velocidades recomendadas página 7. Utilice las herramientas correctas.
Los grandes pedazos grandes de grasa o de ingredientes refrigerados deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlos en el perol.



Las sobrecargas largas provocarán el apagado de la batidora. En la pantalla de la batidora aparecerá escritor. **OL** Tras unos instantes, la pantalla cambiará de nuevo al modo normal y la batidora podrá volver a ponerse en marcha de nuevo

Selección de la velocidad:




Con el producto en el bol, solo debe encenderse la batidora cuando el selector de velocidad esté en la velocidad más baja.

La velocidad solo debe cambiarse cuando la batidora esté en funcionamiento.

Antes de parar la batidora, mueva la palanca de selección de la velocidad a la velocidad más baja (fig. 4).

Procedimiento para restablecer la palanca de selección de la velocidad a la velocidad más baja cuando la batidora se haya parado a la máxima velocidad.

(Tiene lugar cuando la batidora se detiene usando , el tiempo de mezcla se ha acabado, se ha activado la parada de emergencia o se ha abierto el protector de seguridad)

Si hay producto en el bol, retire el utensilio de la bayoneta.

Coloque el bol en los brazos del bol.

Cierre el protector de seguridad.

Eleve el bol hasta la posición de funcionamiento.

Ponga en marcha la batidora.

Mueva la palanca de selección de la velocidad a la velocidad más baja (fig. 4).

Apague la batidora.

Campos de aplicación recomendados de los utensilios:

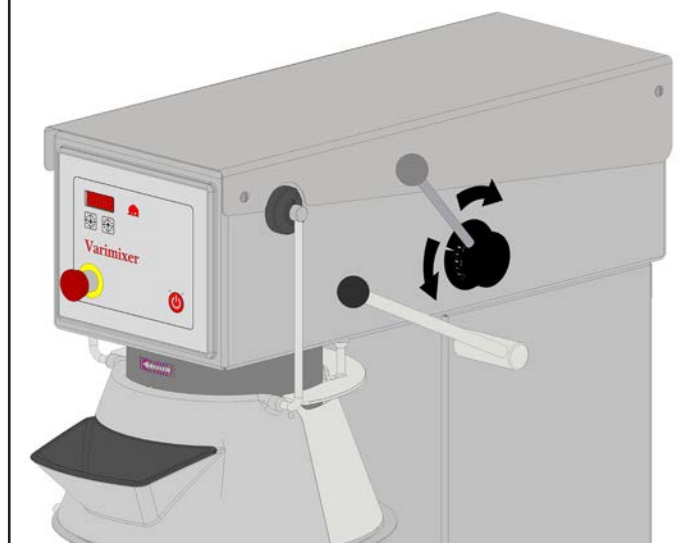
Batidor	Pala	Gancho
Nata	Masa para bizcochos	Masa para pan
Claras	Crema de mantequilla	Pan de centeno
Mahonesa	Masa para barquillos	o cos a parecida
o cos a parecida	Carne picada	
	o cos a parecida	

Fig. 2

Batidora con la rejilla de seguridad abierta, el perol bajado y el utensilio montado.



Fig. 4 Selector de la velocidad



Uso correcto de los utensilios:



Para la producción de puré de patatas use el batidor de alas especial, o un batidor con alambres más gruesos. También puede utilizarse la pala y a continuación, el batidor normal.

Los batidores no deben golpear contra objetos duros, como por ejemplo el borde del perol, ya que esto provocará deformaciones que acortarán su vida útil.

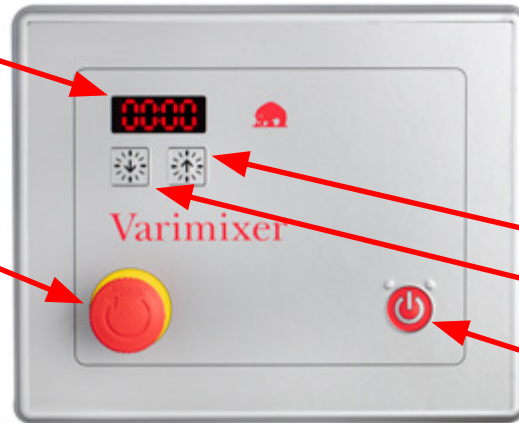
Apague la batidora: pulse la parada de emergencia
Encienda la batidora: gire la parada de emergencia en el sentido de las agujas del reloj

Temporizador [mmss]

Para restablecer el temporizador, pulse los dos botones del temporizador a la vez. El tiempo se muestra en minutos y segundos.

Parada de emergencia

Solo se puede utilizar en situaciones de emergencia y para apagar la batidora



Más tiempo

Menos tiempo

Iniciar/parar (pausa)

Utilizar al comprobar el contenido del bol o al pausar la batidora


Antes de poner en marcha la batidora:

Los ingredientes pueden incorporarse en el bol en cualquier momento antes de que se haya puesto en marcha la batidora.

1. Coloque el utensilio en el bol.
 2. Coloque el bol en los brazos del bol.
 3. Encaje la parte trasera del protector de seguridad.
 4. Sujete el utensilio y bloquéelo en el cierre en bayoneta.
 5. Eleve el bol hasta la posición de funcionamiento.
 6. Encaje la parte delantera del protector de seguridad
- Si lo desea, establezca el tiempo de funcionamiento.

La batidora ya está lista para comenzar.

Ponga en marcha la batidora:

Pulse  para encender la batidora.

Gire la palanca de selección de la velocidad (fig. 4) hacia atrás hasta que se haya obtenido la velocidad necesaria (consulte las velocidades máximas recomendadas en la página 6).

La batidora funcionará hasta que se acabe el tiempo establecido en el temporizador o hasta que el usuario detenga la batidora.




Antes de que se pare la batidora, mueva la palanca de selección de la velocidad a la velocidad más baja (fig. 4).

Pare la batidora sin restablecer el temporizador (pausa)

Si necesita añadir ingredientes o ver el contenido del bol, puede pausar la batidora sin restablecer el temporizador.

- Pulse  para detener la batidora.

Ya puede abrirse el protector de seguridad y bajarse el bol.

Para volver a poner en marcha la batidora, cierre el protector de seguridad o eleve el bol. Ya puede ponerse en marcha la batidora; pulse  y el temporizador continuará la cuenta atrás.

Restablezca el temporizador:

Para restablecer el temporizador, pulse los dos botones del temporizador a la vez.

Utilice la parada de emergencia para detener la batidora:



La parada de emergencia solo se puede utilizar en situaciones de emergencia y para apagar la batidora. No se utiliza en funcionamiento normal.

Si se activa la parada de emergencia o se corta la alimentación principal de la batidora, el utensilio deja de girar y el temporizador se pone a cero.

El temporizador repite automáticamente la configuración anterior:

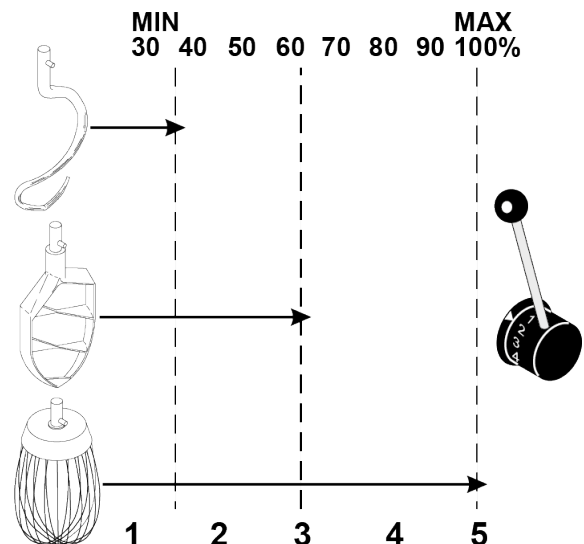
Cuando se termina el tiempo de funcionamiento, el utensilio deja de girar, el temporizador muestra brevemente [0000] y luego se visualizará el tiempo de funcionamiento anterior seleccionado.

Más información sobre el temporizador:

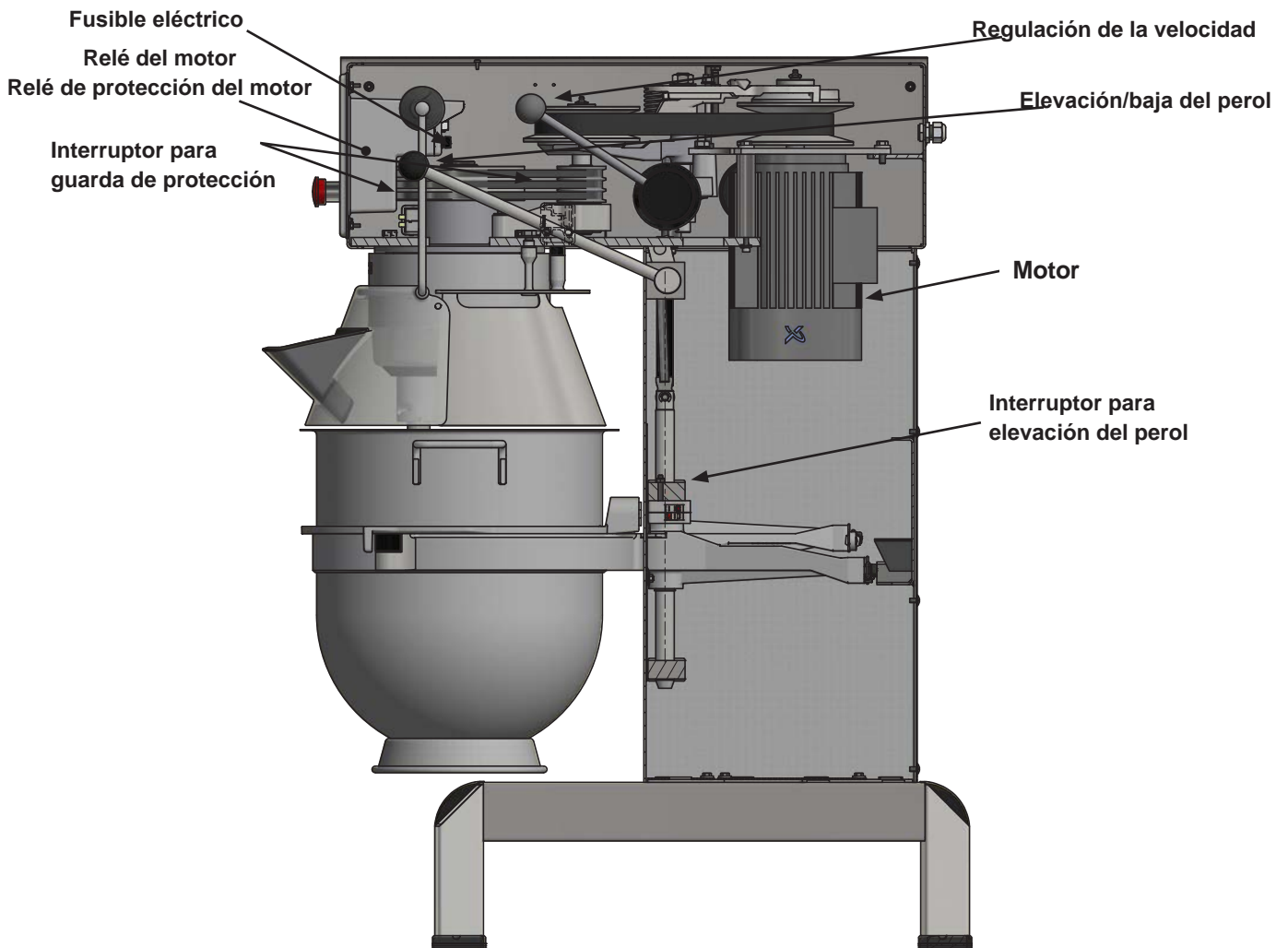
Ajustes del temporizador de hasta 90 minutos

Si no se selecciona ningún tiempo de funcionamiento, la pantalla mostrará el tiempo transcurrido desde que se activó la mezcladora.

VELOCIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS:



LA ESTRUCTURACIÓN DE LA BATIDORA:



Antes de realizar cualquier reparación o ajuste, debe apagar la batidora desenchufando el cable de alimentación.

MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN:

El cambio de marcha infinitamente variable debe lubricarse con regularidad, aproximadamente cada 60 horas de funcionamiento de la batidora.

Fig 5, Lubricación del cambio de marcha infinitamente variable: y otras partes móviles:

Nota: ¡Grasa especial! (utilice la pistola engrasadora que se suministra con la batidora). Ponga en marcha la batidora e incremente la velocidad hasta un 50% aproximadamente. Detenga la batidora (parada de emergencia) y abra la tapa superior de la batidora. Sobre cada uno de los ejes de los juegos de poleas hay una boquilla de engrase (fig. 5 punto 1).

Aplique grasa a través de las boquillas de engrase hasta que la pistola engrasadora ofrezca resistencia o hasta que salga grasa entre el eje y las poleas.

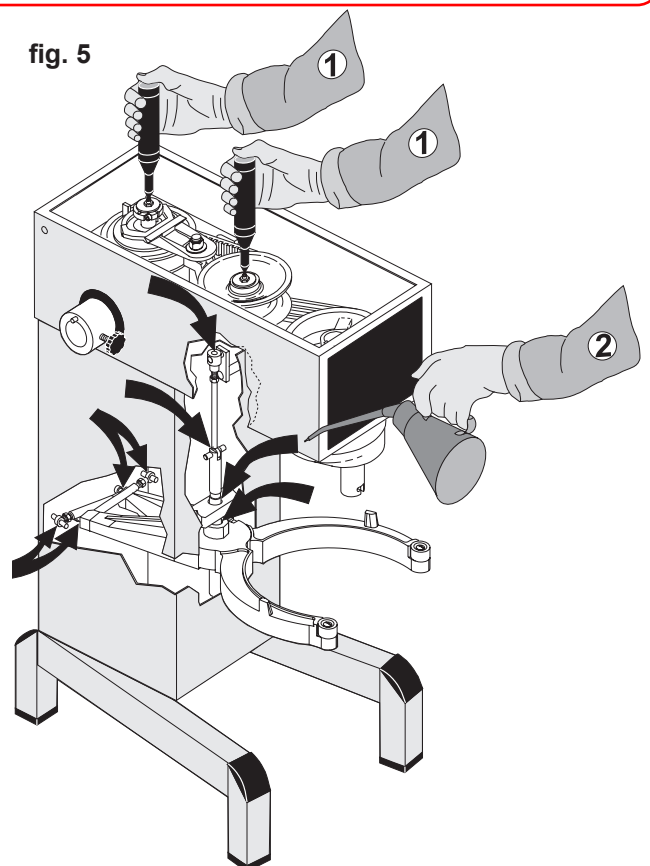


La batidora no debe ponerse en marcha hasta que se hayan apretado los tornillos que sujetan la tapa.

Ponga la batidora en marcha y reduzca de nuevo velocidad al mínimo.

Detenga la batidora y rellene de nuevo la pistola engrasadora con grasa para que esté preparada para la próxima lubricación

fig. 5



Lubricación de otras piezas móviles:

Las piezas móviles de los brazos de sujeción del perol, el eje y la palanca también deben lubricarse con aceite. Retire la placa trasera y lubrique los puntos marcados con una aceitera. (fig.5 punto.2)

Tipos de grasa:

Para los ejes de los juegos de poleas: **TOTAL MULTIS XHV 2**.

En caso de reparación de la cabeza planetaria: la rueda dentada y la corona dentada se lubrican con **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy**.

En caso de reparación de la toma de accesorios: rellene la toma con 0,35 litros de **TOTAL CERAN CA**.

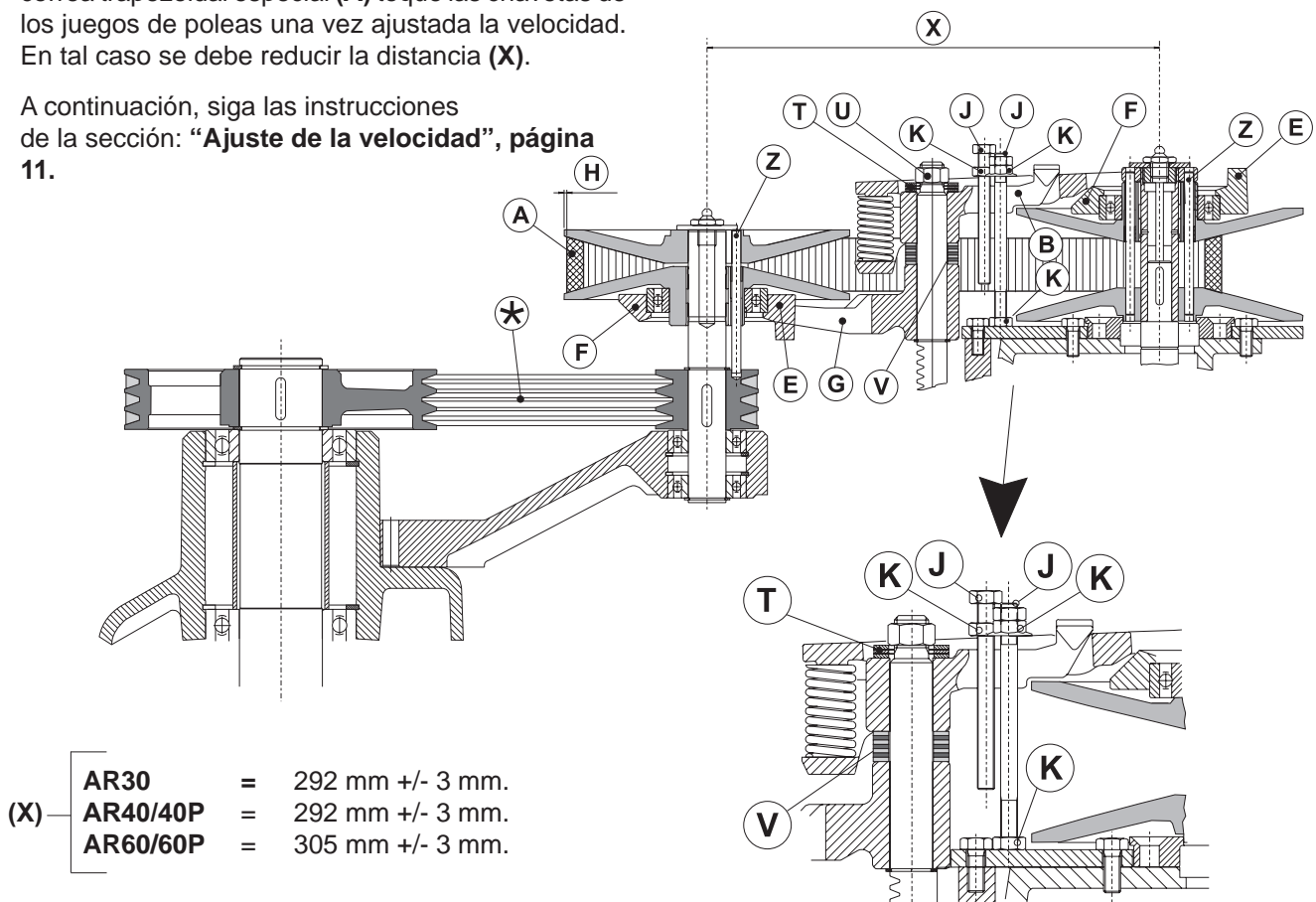
AJUSTE DE LA CORREA TRAPEZOIDAL ESPECIAL:

La distancia (X) sólo sirve de orientación, ya que depende de la tolerancia de la correa trapezoidal especial.

1. Comience por tensar las correas trapezoidalES (*).
2. Tense la correa trapezoidal especial (A) moviendo uno o dos discos de (V) a (T).
3. Ponga en marcha la batidora y déjela en funcionamiento mientras aprieta la tuerca (U). No se debe apretar demasiado.
4. En el juego de poleas delantero el pivote (E) de la anilla de cambio de velocidad (F) debe colocarse dentro de la horquilla (G), y en el juego de poleas posterior se coloca fuera de la horquilla del tensor de correa (B), (ambos deben mirar hacia atrás).
5. Las tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X).
6. A continuación, siga las instrucciones de la sección: "Ajuste de la velocidad", página 11.

AJUSTE DE LA VELOCIDAD:

1. Los tornillos de tope de la palanca (J) se deben ajustar de modo que a velocidad baja y alta la medida (H) sea 1 - 2 mm en la polea delantera y posterior, respectivamente. Las contratuercas (K) se aprietan cuando esté correcta la velocidad.
2. Tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque las chavetas de los juegos de poleas (Z) una vez ajustada la velocidad. En tal caso se debe reducir la distancia (X), véase el párrafo "Ajuste de la correa trapezoidal especial", y luego la velocidad se ajusta de nuevo.



AJUSTE DE LA FIJACIÓN DEL PEROL:

Los brazos del perol deben estar en la posición normal de trabajo. Las contratuercas (1) se aflojan (fig. 6). Se sacan las chavetas de cierre (2). Gire los pernos (3) hasta que la fijación del perol sea correcta. Se aumenta la fuerza de la fijación al girar los pernos hacia fuera del tubo de expansión. Empiece por dar media vuelta a uno de los pernos.

El diámetro de ajuste se mide por dentro entre los brazos del perol:

Diámetro de ajuste:	AR30 = 361,8mm
	AR40 = 391,3mm
	AR60 = 450,4mm

AJUSTE DEL CENTRADO DEL PEROL:

Las contratuercas (1) (fig. 6) se aflojan. Se sacan las chavetas de cierre (2). Gire los pernos (3) hasta que el perol esté en el centro de la batidora. Para no cambiar la fijación del perol en este ajuste, un perno debe girarse hacia fuera del tubo de expansión y otro hacia adentro del tubo de expansión. Compruebe con la pala y gire la cabeza planetaria con la mano antes de conectar la toma de corriente.

AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL PEROL:

Se mide la distancia (X) desde la parte inferior del orificio de bayoneta hasta la parte del brazo donde se apoya el perol (fig. 7a). Los brazos del perol deben estar en la posición normal de trabajo.

Posición del perol: (X):	AR30 = 162mm
	AR40 = 162mm
	AR60 = 178mm

Los brazos del perol se bajan sobre un taco de madera de modo que no representen una carga para el sistema de elevación. Afloje la contratuerca (1) (fig. 7b). Saque la chaveta de cierre (2). Saque la palanguita de elevación (3). Ahora el eslabón (4) está libre y puede girarse hacia fuera o hacia adentro en la tuerca de elevación (5) hasta que se haya encontrado la altura correcta de los brazos del perol.

fig.7a Medición de la altura del perol:

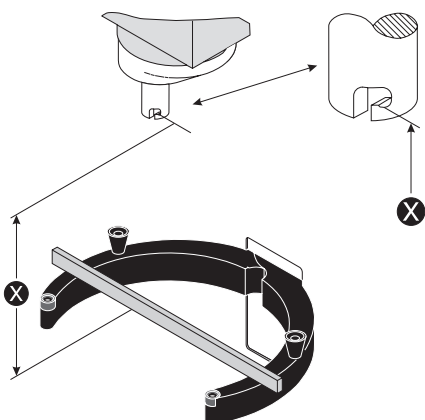


fig.6 Ajuste de la fijación del perol y del centrado del perol:

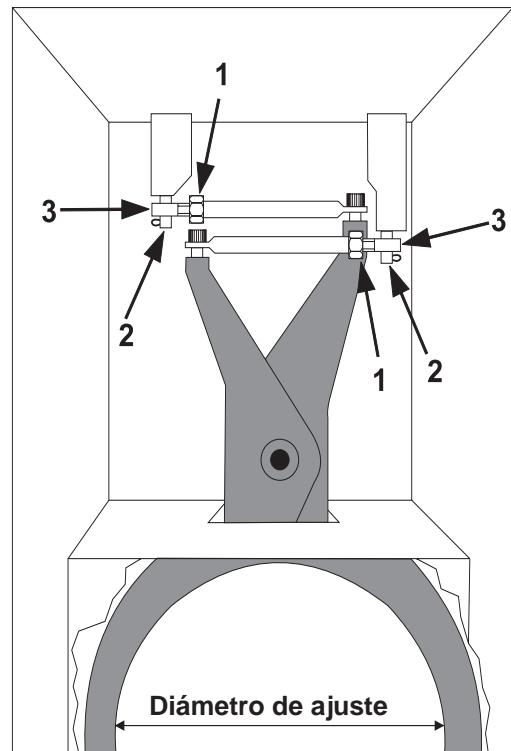
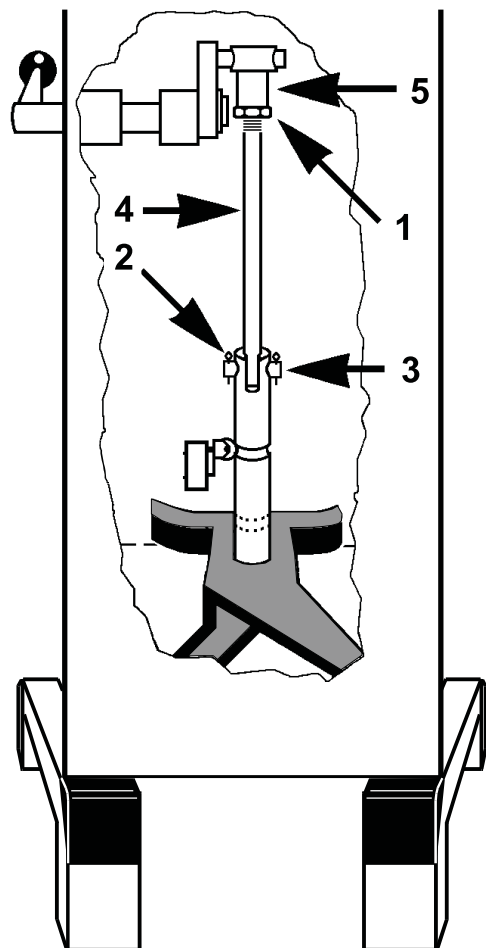


fig.7b Ajuste de la posición del perol:



LISTA DE ERRORES:

En caso de que haya otros errores, contacte con el proveedor.

Hay golpeteo desde la parte cerrada de la batidora

La batidora no funciona amasando una masa que normalmente no hace problemas.

La batidora está cambiando su velocidad de por sí.

Las velocidades mínimas y máximas se cambian.

El perol está fijado demasiado tensamente o demasiado flojamente.

El utensilio tropieza contra las paredes del perol.

El utensilio tropieza contra el fondo del perol.

POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:

Ajuste de la correa trapezoidal especial.

Ajuste de la correa trapezoidal especial.

Ajuste de la correa trapezoidal especial.

Ajuste de la velocidad.

Ajuste de la fijación del perol.

Ajuste del centrado del perol.

Ajuste de la posición del perol.

CÓDIGOS DE ERROR MOSTRADOS EN LA PANTALLA:**OL**

Si la máquina está sobrecargada, se detendrá el motor y se mostrará en pantalla «**OL**» para indicar «sobrecarga».

- Deje que la máquina se enfríe.
- Si la máquina no cambia al modo normal, es necesario reiniciar el relé manualmente.
- Consulte la sección “Restablecimiento manual del relé de protección del motor”, de la página 12. Véase también el apartado «**Puesta en marcha tras una parada a alta velocidad**» de la página 6.

EE1

Si la caldera de la máquina no está en la posición correcta al pulsar el botón de inicio, se mostrará **EE1** en la pantalla.

- Coloque la caldera en el soporte. Eleve el soporte y la caldera a la posición correcta.

EE2

Si el protector de la máquina no está correctamente colocado o cerrado al pulsar el botón de inicio, se mostrará **EE2** en la pantalla.

- Coloque correctamente las partes trasera y delantera del protector.

EE6

Si la máquina muestra **EE6** al pulsar el botón de inicio, significa que el relé de inicio no se ha activado correctamente.

- Póngase en contacto con un técnico para que compruebe el estado del relé de inicio de la máquina.

FUSIBLE ELÉCTRICO:

La máquina está protegida por un fusible. El fusible está incorporado en la parte trasera del panel de control.



RESTABLECIMIENTO MANUAL DEL RELÉ DE PROTECCIÓN DEL MOTOR:

El relé de protección del motor se encuentra detrás del panel de control.

Para acceder al relé de protección del motor:

Desconecte la máquina de la red eléctrica.

Retire la tapa superior.

Desenchufe los cables del panel de control.

Retire las cuatro tuercas que sujetan el panel de control en su lugar, (AF 8 mm) [AF = a través de las superficies planas].

Retire el panel de control.

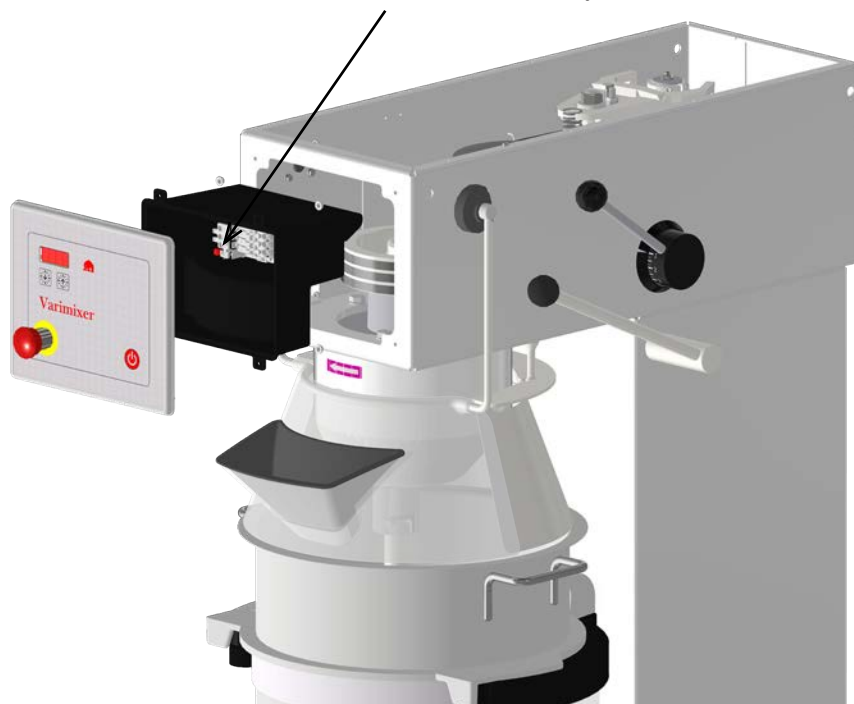
Desenrosque las cuatro tuercas (AF 8 mm) de la caja de la cubierta negra.

Levante suavemente la caja de la cubierta, ya que el relé de protección del motor se encuentra dentro de ella.

Reinicie el relé pulsando el botón rojo que hay en su parte superior.

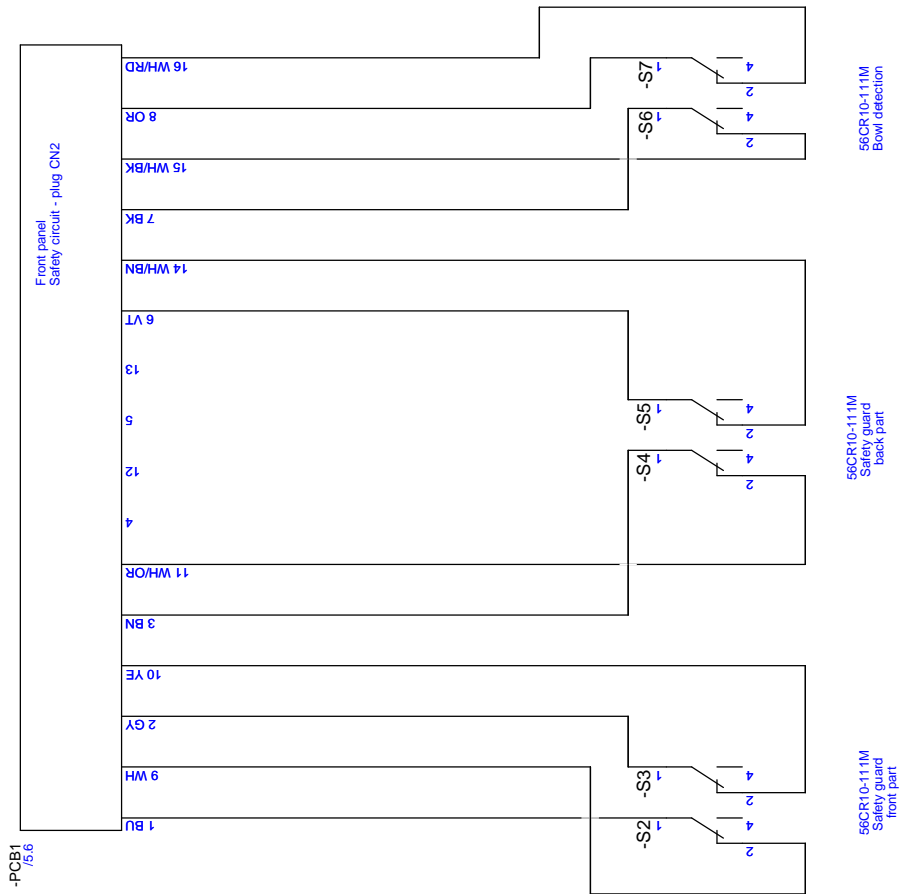
Realice el ensamblaje en orden inverso.

Pulse el botón rojo.



Esta página se dejó en blanco intencionalmente

DIAGRAMA ELÉCTRICO PRINCIPAL:



Guía de limpieza de Varimixer AR30, AR40, AR60.

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

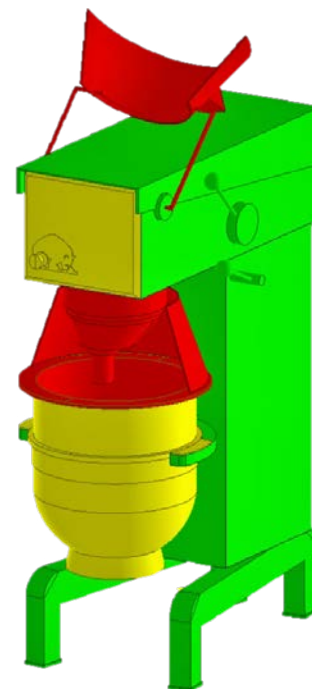
Las piezas de la batidora son principalmente de acero inoxidable EN1.4301 (AISI 304). Para evitar que el acero se corroa, deben respetarse las siguientes pautas:

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

El anillo del recipiente y algunos utensilios son de aluminio:

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

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



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

Limpieza paso a paso

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

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

Sistema de sujeción del recipiente.	<p>La batidora cuenta con la clasificación IP32. Por ello, solo debe limpiarse con un paño húmedo bien escurrido.</p> <p>Nota: no rocíe nunca agua sobre la máquina.</p> <p>Las máquinas con la versión IP-44 mejorada pueden lavarse con espuma. El aclarado debe limitarse a chorros finos de agua, equivalentes a la lluvia normal. El agua debe ser limpia y potable.</p>
Brazo de elevación y control de velocidad.	<p>Lave siempre el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada. Lave el sistema de sujeción del recipiente con un paño húmedo bien escurrido, como se lava el soporte.</p> <p>Seque los rodillos de sujeción del recipiente para eliminar el agua y los productos químicos de limpieza.</p>
Almacenamiento.	<p>Limpie el brazo de elevación y el control de velocidad con un paño húmedo bien escurrido.</p> <hr/> <p>El recipiente puede colocarse en la batidora después de la limpieza. Si se guarda el recipiente en la batidora, se recomienda cubrirlo.</p> <p>Nota: para evitar la corrosión del acero, no almacene nunca alimentos con altas concentraciones de ácido o sal en el recipiente.</p>

Desinfección

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

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

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

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

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

El uso incorrecto de desinfectantes puede dañar la batidora.

Acero inoxidable resistente a la corrosión

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

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

Para conocer más detalles sobre la limpieza de las batidoras Varimixer A/S, consulte nuestro sitio web: <https://varimixer.com/>

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

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

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

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

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

EN 1672-2 :2020

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

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

Tillverkare; Fabbicante; Tootja; Producent; Valmistaja: Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

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

Vi försäkrar dessutom att
e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

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