

AR

Instrucciones de funcionamiento



Válido a partir del número de la máquina:



AR80 : 80002012

AR100 :100002125

AR80 VL-1, VL-1S

AR100 VL-1L, VL-1S



Varimixer

ES

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20080-1305
Traducción del manual de usuario original
2023 06 28

ÍNDICE:

General.....	2
Desembalaje.....	2
Seguridad	3
Instalación de la batidora.....	3
Limpieza	4
Embudo	4
Capacidad máxima de la batidora	5
Velocidades máximas recomendadas	5
Funcionamiento de la batidora	6
Funcionamiento del panel frontal	7
Estructura de la batidora	8
Mantenimiento y lubricación	8
Ajuste de la correa trapezoidal especial.....	9
Ajuste de velocidad	9
Ajustes de velocidad (discos de leva de velocidad baja y alta).....	10
Ajuste de la fijación del recipiente	12
Ajuste del centrado del recipiente	12
Ajuste de la altura del recipiente	13
Lista de errores y posibles soluciones.....	14
Códigos de error.....	14
Restablecimiento manual del relé de protección del motor.....	15
Esquema eléctrico principal.....	16
Guía de limpieza.....	20
Contenido de la Declaración de conformidad para maquinaria	22

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

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



SEGURIDAD:

La batidora solo puede utilizarla, limpiarla y realizar en ella labores de mantenimiento el personal mayor de 14 años que haya recibido la formación necesaria. Respete en todo momento las leyes y reglamentos locales, y preste especial atención a la edad y al estado físico 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 batidora no debe utilizarse en una atmósfera explosiva.

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



La batidora está diseñada para la fabricación de productos que, durante su procesamiento, no provoquen reacciones ni emitan sustancias que puedan ser perjudiciales para el usuario.



Introducir los dedos en el recipiente mientras la batidora está en marcha puede causar lesiones.



La conexión eléctrica solo debe realizarla un electricista certificado.

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

Al mover la batidora, esta debe estar en posición vertical en todo momento.

(VL-1, VL-1L) No se debe tirar ni levantar la batidora por el mango de elevación del recipiente ni por el mango de selección de la velocidad.



Ingredientes en polvo:

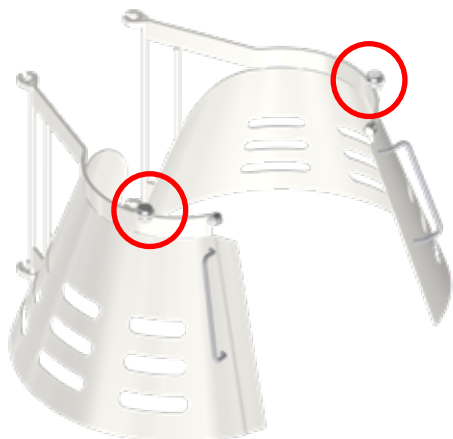
No vierta los ingredientes en polvo en el recipiente desde una gran altura.

Las bolsas, por ejemplo, de harina deben abrirse por la parte inferior apuntando hacia el recipiente. No aumente la velocidad al máximo con demasiada rapidez.



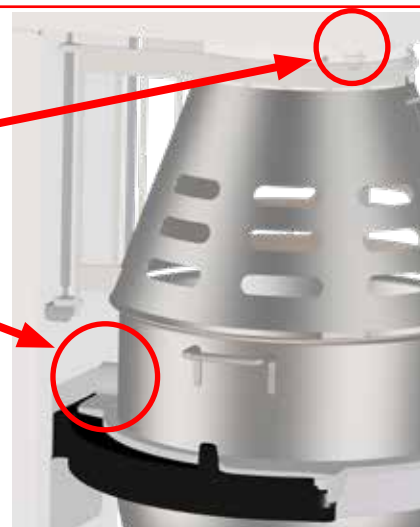
Advertencia para usuarios con implantes (por ejemplo, marcapasos, desfibriladores, etc.) La batidora y la protección de seguridad están equipadas con potentes imanes.

Zona con imanes
Protección de seguridad.



Zona con imanes
Protección de seguridad.

Zona con imanes
Detección del recipiente.



INSTALACIÓN DE LA BATIDORA:

Instale la máquina de modo que haya un espacio de trabajo para un uso y mantenimiento normales.

El suelo del lugar de trabajo donde se instale la máquina debe ser firme, uniforme y estar nivelado.

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

Los pernos de base del suelo solo son necesarios en condiciones especiales, como, por ejemplo, en barcos.

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

Conexión a la corriente:



La batidora debe conectarse a la corriente con un enchufe. El enchufe debe tener un mínimo de 16 A, 230/400 V~, IP44

Para la conexión:

Trifásica + tierra, utilice un enchufe de 4 polos.

Trifásica con 0 + tierra, utilice un enchufe de 5 polos.

Antes de conectar la batidora a la corriente, debe comprobarse que el voltaje y la frecuencia que figuran en la etiqueta de la máquina son correctos en relación con el lugar de instalación. La etiqueta de la máquina se encuentra en la parte superior derecha de la batidora.

PUESTA EN SERVICIO:

La máquina, el recipiente, la protección de seguridad de las herramientas y el embudo deben limpiarse antes de su uso; véase el apartado Limpieza en la página 4.

COMPROBACIÓN DEL SENTIDO DE GIRO DEL CABEZA PLANETARIO:



Retire la herramienta si está montada, levante los brazos del recipiente con el recipiente en posición normal de funcionamiento y ponga en marcha la batidora. Compruebe el sentido de giro del cabezal planetario: este debe girar en el sentido indicado por la flecha situada encima del cabezal planetario. Si el sentido de giro es incorrecto, deben invertirse dos de los conductores de fase del cable de conexión.



PESO NETO DE LA MÁQUINA:

AR80	340 kg
AR100	395 kg

LIMPIEZA:



La limpieza solo puede llevarla a cabo personal mayor de 14 años que haya recibido la formación necesaria.

Antes de cualquier limpieza, desenchufe el cable de conexión del punto de conexión para desconectar la alimentación eléctrica de la máquina

La máquina nunca debe enjuagarse con una manguera.

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

EXTRACCIÓN DEL PROTECTOR DE SEGURIDAD:



EMBUDO:



Cuando haya que añadir ingredientes con la máquina en funcionamiento, utilice el embudo de acero inoxidable suministrado.



CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:

Capacidades por mezcla	Herramienta		AR80	AR100
Claras de huevo	Batidor	L	4	5
Nata montada	Batidor	L	16	25
Glaseado de crema de mantequilla	Batidor *	Kg	32	45
Puré de patatas	Pala *	Kg	43	54
Pasteles (bizcocho tipo <i>pound cake</i>)	Pala	Kg	40	55
Glaseado, <i>fondant</i>	Pala *	Kg	32	40
Mantequilla de finas hierbas	Pala	Kg	24	35
Mezcla para albóndigas o mezcla vegana	Pala	Kg	48	60
Pasta, fideos (50 % AR)	Gancho **	Kg	32	45
Masa, trigo (50 % AR)	Gancho	Kg	40	50
Masa, trigo (55 % AR)	Gancho	Kg	47	58
Masa, trigo (60 % AR)	Gancho	Kg	53	65
Masa, trigo integral (70 % AR)	Gancho	Kg	48	65
Masa, pan de centeno	Gancho	Kg	54	80
Masa, pan de masa madre	Gancho	Kg	48	65
Masa, sin gluten	Gancho	Kg	37	47

* Rascador recomendado

** Se recomienda el funcionamiento a baja velocidad

Las variaciones locales en las características de los ingredientes pueden influir en la absorción de agua, en el volumen, en las características de cocción, etc.

AR = ratio de absorción

(Líquido en % de sólidos)

Cálculo de AR

1 kg de sólidos y 0,6 kg de líquido:

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

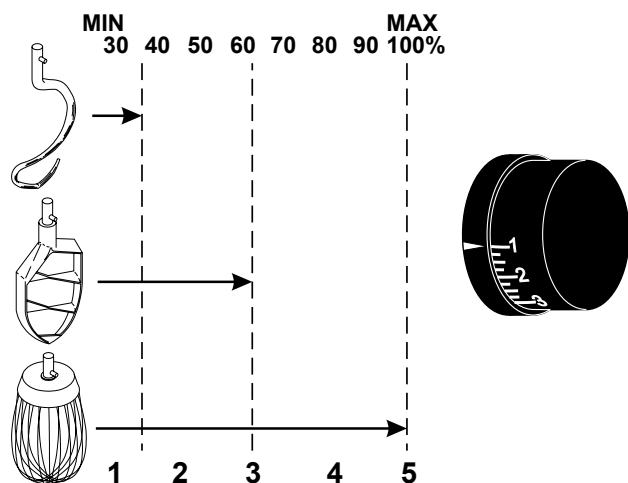
Cálculo de sólidos y líquido

65 kg de masa, 60 % de AR
(masa, capacidad máxima para la batidora AR100)

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

$$= \frac{65 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 40,6 \text{ kg}$$

$$\text{Líquido} = 65 \text{ kg} - 40,6 \text{ kg} = 24,4 \text{ kg}$$

VELOCIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS:**Sobrecarga:**

No exceda la capacidad de la máquina; véase la tabla anterior.

No utilice una velocidad demasiado alta; consulte las velocidades máximas recomendadas a la izquierda. Utilice las herramientas adecuadas.

Los trozos grandes de grasa o los ingredientes enfriados deben cortarse en partes más pequeñas antes de introducirlos en el recipiente.



Una sobrecarga prolongada interrumpirá el funcionamiento de la batidora. Se mostrará **OL** en la pantalla de la batidora. Consulte el apartado "Códigos de error mostrados en la pantalla" en la página 14.

Uso correcto de herramientas:

Para hacer puré de patatas se debe utilizar el batidor de alas especial o el batidor con varillas más gruesas; como alternativa, se puede utilizar la pala y el batidor.

La batidora no debe golpearse contra objetos duros como, por ejemplo, el borde del recipiente. De este modo se acortará la vida útil de la herramienta debido al aumento de la deformidad.

Aplicaciones recomendadas para las herramientas:

Batidor	Pala	Gancho
Nata, Claras de huevo, Mayonesa, y similares	Masa de tarta o pastel, Crema de mantequilla, Masa de gofre, Carne picada, y similares	Masa de pan, Pan negro, y similares

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA:

VL-1 = Batidora básica.

VL-1L = Bajada automática del recipiente.

VL-1S = Regulación automática de la velocidad y bajad-
del recipiente.

**Fig. 1 Funciona-
miento**

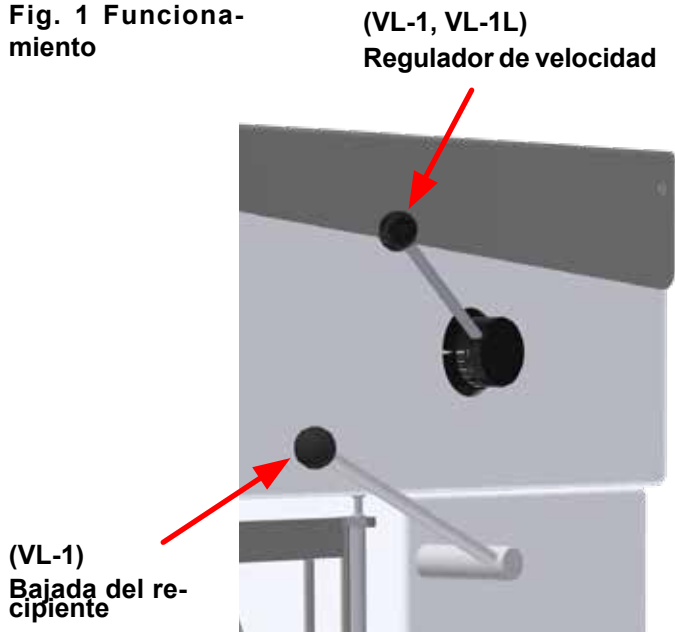


Fig. 2 Indicador de velocidad (VL-1S)

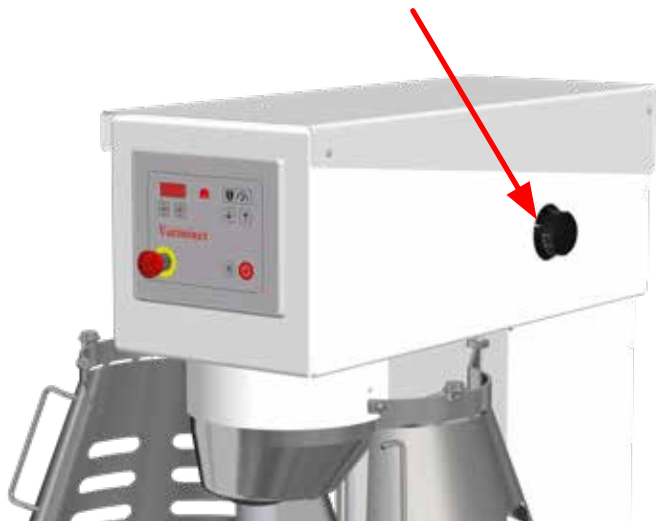


Fig. 3 Batidora con protector de seguridad abierto, recipiente bajado y herramienta montada.



TOMA DE ACCESORIOS (SOLO AR80):



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; 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.

Ajuste la máquina a la velocidad más baja.

Al colocar o retirar las herramientas, desconecte el cable de alimentación del punto de conexión.

Antes de empezar:

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

El recipiente vacío se coloca en posición de trabajo.

Cierre la rejilla de seguridad.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL FRONTAL:

Apagar la batidora: pulse la parada de emergencia.

Encender 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.

Menos tiempo

Más tiempo

Parada de emergencia

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



(VL-1L, VL-1S) Recipiente bajado/
(VL-1S + Reducir velocidad)

(VL-1L, VL-1S) Recipiente subido/
(VL-1S + Aumentar velocidad)

Iniciar/parar:
(VL-1 - Pausa)

Función de pausa

Utilizar al comprobar el contenido del recipiente o al pausar la batidora.

(VL-1L, VL-1S)
Pausa

Antes de poner en marcha la batidora:

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

1. Coloque el utensilio en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en los brazos del recipiente.
3. Sujete el utensilio y bloquéelo en el cierre en bayoneta.
4. Eleve el recipiente hasta la posición de funcionamiento.
5. Cierre la protección de seguridad, (Fig. 3).

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.

Ajuste la velocidad.

(VL-1, VL-1L)Gire la palanca selectora de velocidad (Fig. 1) hacia atrás hasta obtener la velocidad deseada,



Antes de que se pare la batidora, gire la palanca de selección de la velocidad a la velocidad más baja.

(VL-1S) pulse el indicador de velocidad de o del lado derecho del panel de la batidora.

(consulte las velocidades máximas recomendadas en la página 5). La batidora funcionará hasta que se acabe el tiempo establecido en el temporizador o hasta que el usuario detenga manualmente la batidora.

Pare la batidora sin restablecer el temporizador (pausa)

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

- (VL-1) Pulse para detener la batidora.
- (VL-1L, VL-1S) Pulse para detener la batidora.

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

Para volver a poner en marcha la batidora, cierre el protector de seguridad y eleve el recipiente. Ya puede ponerse en marcha la batidora; pulse (VL-1) / (VL-1L, VL-1S) y el temporizador continuará la cuenta atrás.

Restablezca el temporizador:

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

Bajada automática del recipiente (VL-1L, VL-1S):

Si se está utilizando el temporizador, puede bajarse automáticamente el recipiente cuando se agota el tiempo y se detiene la batidora.

Mientras la batidora está en funcionamiento, pulse dos veces . El LED verde de parpadeará hasta que se detenga la batidora.

Cuando se haya seleccionado la bajada automática del recipiente, es importante utilizar para detener y poner en marcha la batidora; en caso contrario, se restablecerá la selección.



La parada de emergencia solo se puede utilizar en situaciones de emergencia y para apagar la batidora. No utilice la parada de emergencia 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:

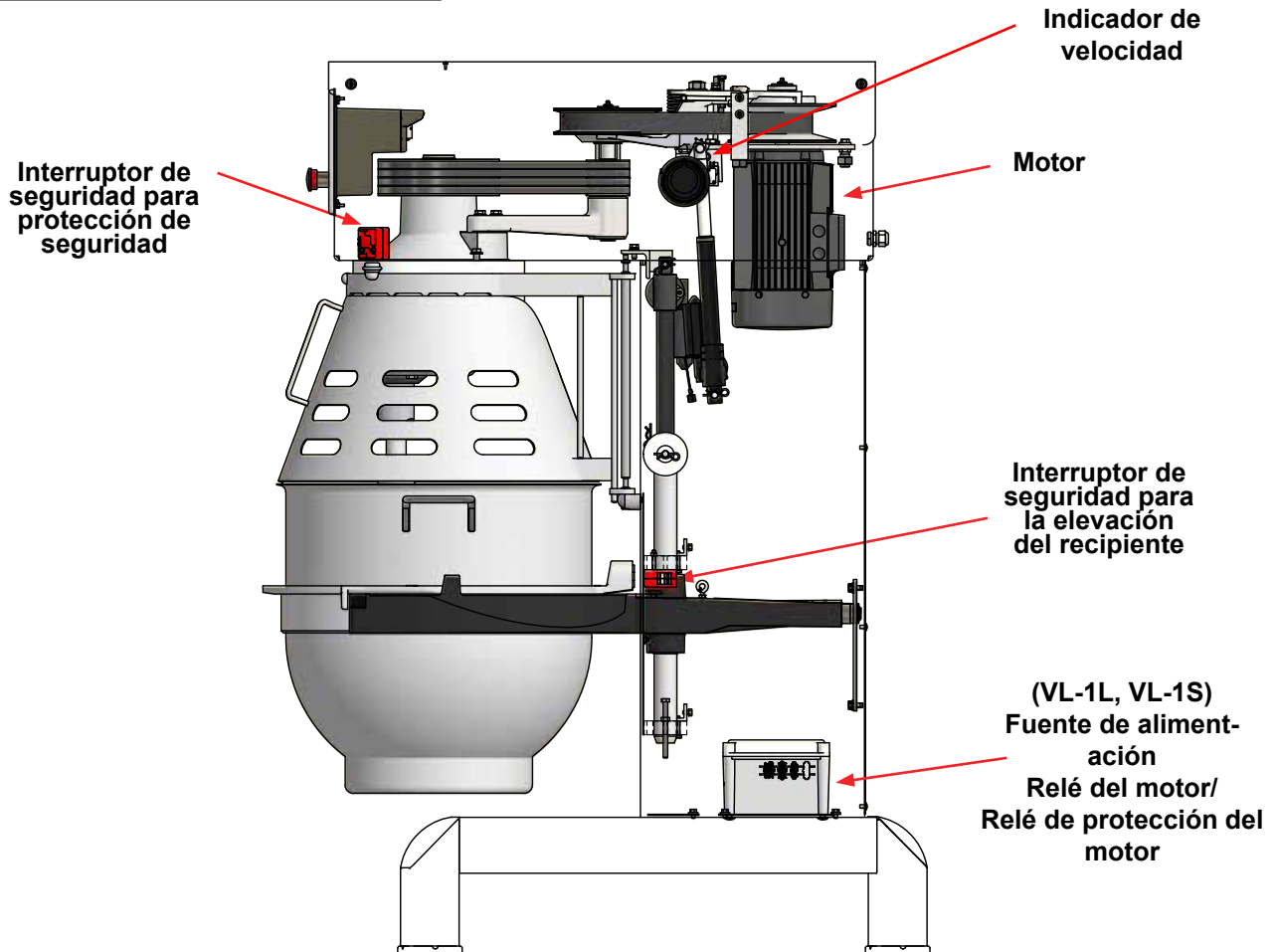
Cuando se termina el tiempo establecido, el utensilio deja de girar, el temporizador muestra brevemente [0000] y luego se visualizará el tiempo de funcionamiento anterior seleccionado.

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.

ESTRUCTURA DE LA BATIDORA:



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

MANTENIMIENTO Y LUBRICACIÓN:

Fig. 4, Lubricación del engranaje de regulación continua y otras piezas móviles:

Nota: ¡¡Grasa especial!! (Utilice la pistola engrasadora suministrada con la batidora). Ponga en marcha la batidora y aumente la velocidad al 50 % aproximadamente. Detenga la batidora (utilice la parada de emergencia) y abra la tapa situada en la parte superior de la batidora. En la parte superior de cada uno de los dos ejes del juego de poleas hay una boquilla de engrase (**Fig. 4, punto 1**). Introduzca la grasa por las boquillas de engrase hasta que cueste presionar la pistola engrasadora o hasta que salga grasa entre el eje y las poleas.

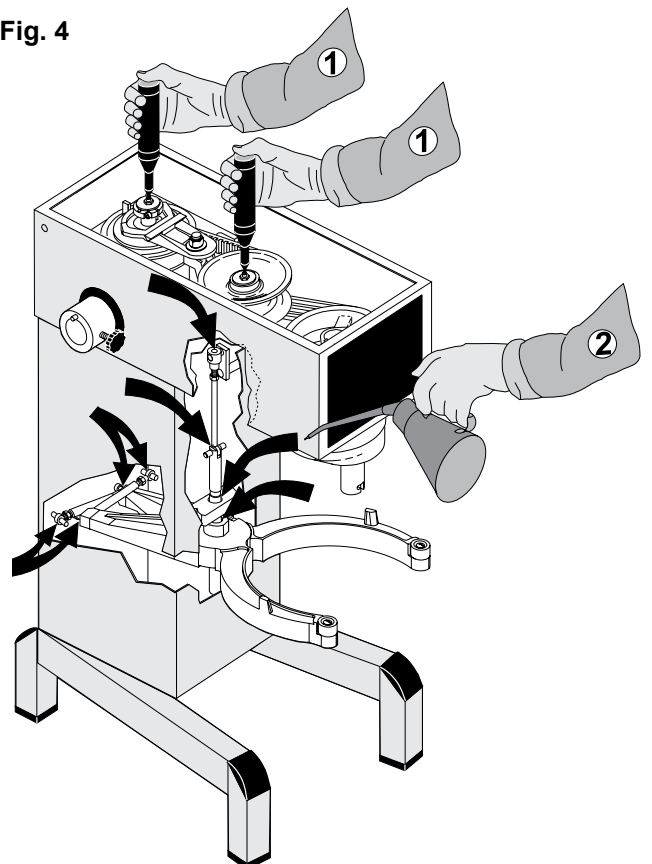


La batidora no debe ponerse en marcha hasta que la tapa superior esté colocada y se hayan apretado los tornillos.

Ponga en marcha la batidora y vuelva a reducir la velocidad.

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

Fig. 4



ÍNDICE DE LUBRICACIÓN

Tipo de lubricante	Parte	La cantidad	Frecuencia	Explicación
A	polea de transmisión / Ejes	Según sea necesario	60 horas	Retire la tapa trasera. Lubrique el eje del brazo del tazón.
B	Cabezal planetario	250 gr.	Engrasado de por vida	Sólo en caso de reparación, realizada por un técnico autorizado.
	Eje de los brazos del cuenco Guía de elevación Barra de elevación (AR80 VL-1)	Según sea necesario	3 años	Retire la tapa trasera. Lubrique el eje del brazo del tazón, el rodillo guía, la junta de la biela
C	Toma de accesorios, si está instalado	300 gr.	Engrasado de por vida	Sólo en caso de reparación, realizada por un técnico autorizado.

Tipo de lubricante	Varimixer No.	Lubricante	Color	Grado de comida
A	R15-142 (pistola de grasa llena) SM711 (400gr)	Total Multis XHV 2	Marrón claro	No
B	SM716 (400gr) Producido antes 04 2023	CASTROL Molub- Alloy OG 936 SF Heavy	Negro	No
	SM713 (400gr) Producido después 04 2023	Molykote G-1502 FM Recomendado, no mezclar con otros lubricantes.	Blanco	Sí
C	SM715 (400gr)	TOTAL CERAN CA	Marrón claro	No

AJUSTE DE LA CORREA TRAPEZOIDAL:

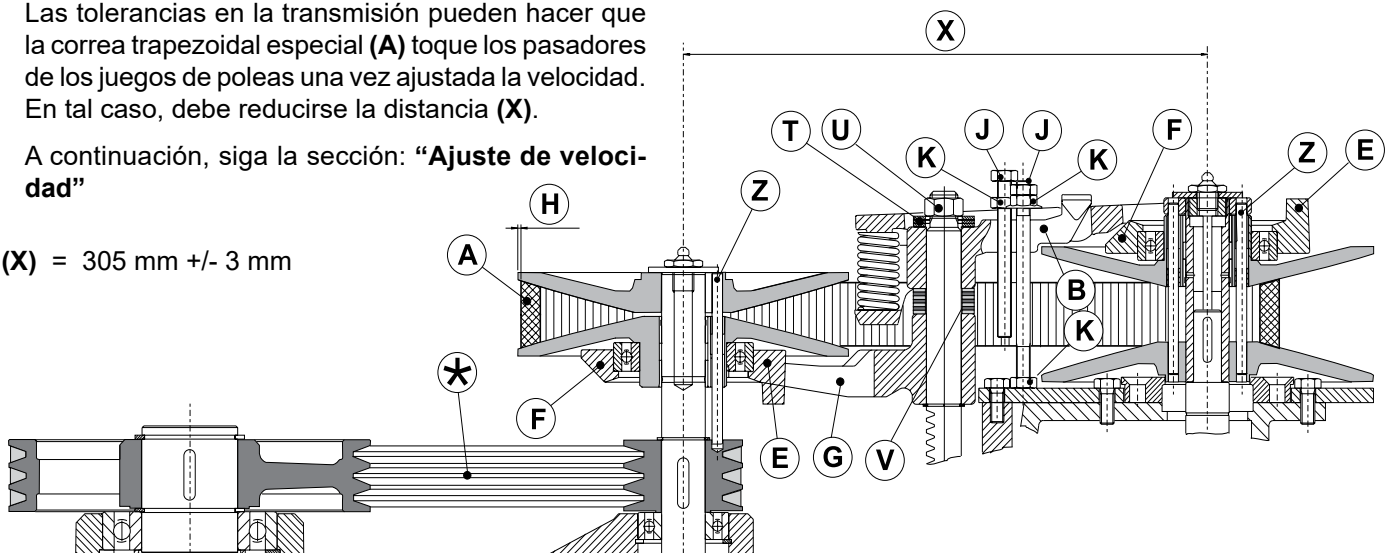
La distancia (X) es solo indicativa, ya que depende de la tolerancia de la correa trapezoidal especial.

- Empiece apretando las correas trapezoidales (*).
- Apriete la correa trapezoidal especial (A) desplazando una o dos arandelas de (V) a (T).
- Ponga en marcha la batidora y déjela en funcionamiento mientras aprieta la tuerca (U). No la apriete demasiado.
- En el juego de poleas delanteras, el espárrago (E) del collarín VariSpeed (F) debe colocarse dentro de la horquilla inferior (G) y en el juego de poleas traseras fuera de la horquilla para el tensor de correa (B), (ambos deben apuntar hacia atrás).
- Las tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque los pasadores de los juegos de poleas una vez ajustada la velocidad. En tal caso, debe reducirse la distancia (X).
- A continuación, siga la sección: "Ajuste de velocidad"

(X) = 305 mm +/- 3 mm

AJUSTE DE VELOCIDAD:

- Los tornillos de tope (J) de la palanca de velocidad deben ajustarse de forma que la medida (H) sea de **1-2 mm** en la polea delantera y trasera, a baja y alta velocidad, respectivamente. Apriete las contratuercas (K) cuando la velocidad esté correctamente ajustada.
- Las tolerancias en la transmisión pueden hacer que la correa trapezoidal especial (A) toque los pasadores de los juegos de poleas (Z) **una vez ajustada la velocidad. En tal caso, debe reducirse la distancia (X), —véase "Ajuste de la correa trapezoidal especial", y debe reajustarse la velocidad.**



AJUSTES DE VELOCIDAD (DISCOS DE LEVA DE VELOCIDAD BAJA Y ALTA) VL-1S:

Antes de hacer cualquier ajuste, el recipiente debe estar en posición superior y la protección de seguridad debe estar cerrada.

Desconecte la alimentación de la batidora; para ello, utilice la parada de emergencia. Retire la tapa superior de la batidora.

Desmonte el eje para regular la velocidad: El brazo (**Fig. 5**) (**B**) se suelta del eje del servomotor retirando la clavija (**C**) y el pasador (**D**). El brazo (**B**) no debe soltarse del eje (**E**).

Afloje el tornillo (**F**) y extraiga el indicador de velocidad (**G**).

Afloje el tornillo de la abrazadera del indicador de velocidad (**H**) y retire el disco con la flecha (**I**)

El mango del selector manual de velocidad (**J**) se coloca en el eje (**E**) de forma que apunte hacia arriba y hacia delante.

Suelte la parada de emergencia y ponga en marcha la batidora.

Gire el mango para el ajuste manual de la velocidad a la velocidad mínima hasta que la distancia entre la correa trapezoidal y el borde de la polea del cabezal planetario sea de aproximadamente 1 mm. Véase la **fig. 5a**.

Detenga la batidora pulsando la parada de emergencia.

Afloje los dos tornillos de los dos discos de leva (**K**) y (**L**).

Gire el disco de levas a la velocidad mínima (**K**) hasta que se active el microinterruptor. Apriete el tornillo.

Suelte la parada de emergencia y ponga en marcha la batidora.

Gire el mango para el ajuste manual de la velocidad a la velocidad mínima hasta que la distancia entre la correa trapezoidal y el borde de la polea del motor sea de aproximadamente 3 mm. Véase la **fig. 5b**.

Detenga la batidora pulsando la parada de emergencia.

Gire el disco de levas a la velocidad máxima (**L**) hasta que se active el microinterruptor. Apriete el tornillo.

Retire la palanca del selector manual de velocidad.

Vuelva a montar el eje del servomotor en el brazo (**B**). Es importante asegurarse de que el servomotor no quede pinzado contra la columna de la máquina, el eje (**E**) u otras partes de la batidora.

Si el servomotor no está colocado correctamente (según la descripción anterior), afloje los dos tornillos (**M**) y (**N**) que fijan el brazo al eje y ajuste el brazo. Ahora hay que volver a montar el mango para el ajuste manual de la velocidad y ajustar de nuevo los discos de levas.

Cuando se hayan ajustado correctamente las velocidades mínima y máxima, se deben volver a montar la abrazadera del indicador de velocidad, el disco con la flecha y el indicador de velocidad.

A continuación, ajuste de nuevo los discos de levas para la velocidad mínima y máxima.

Fig. 5

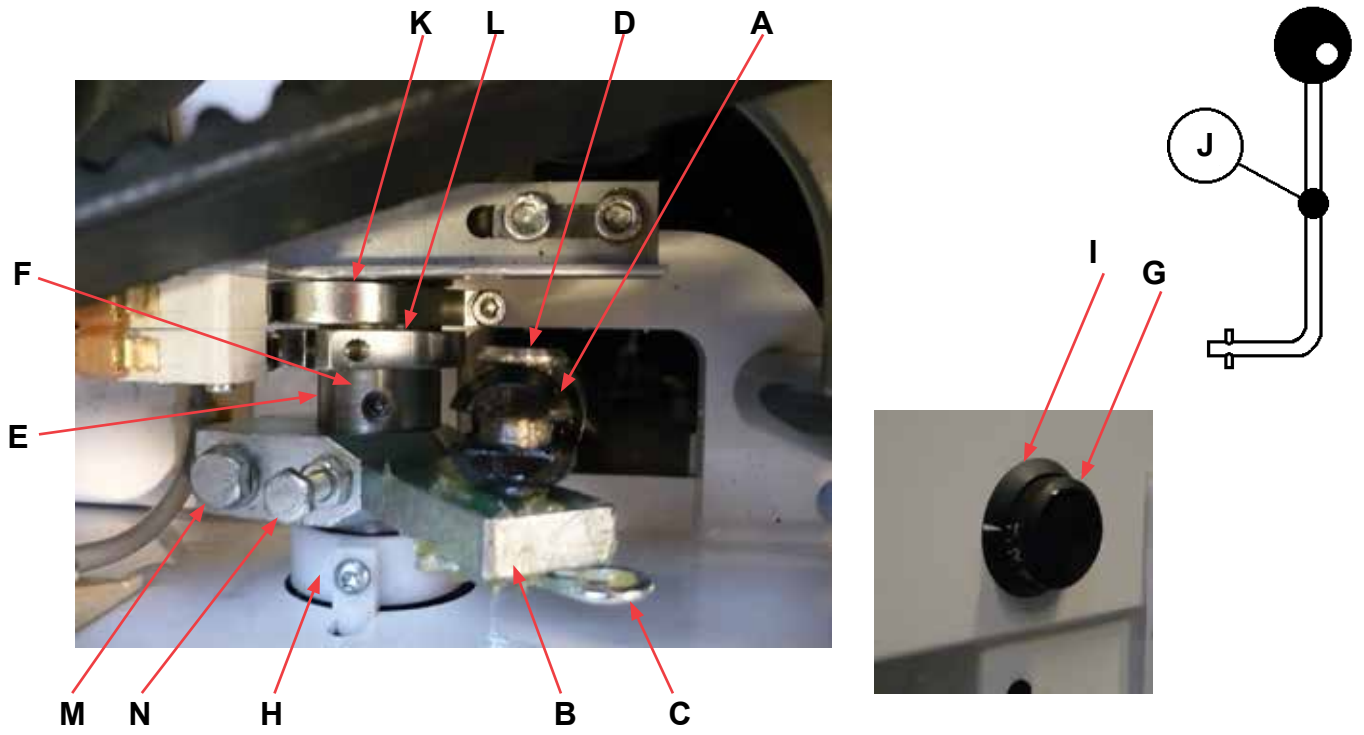


Fig. 5a

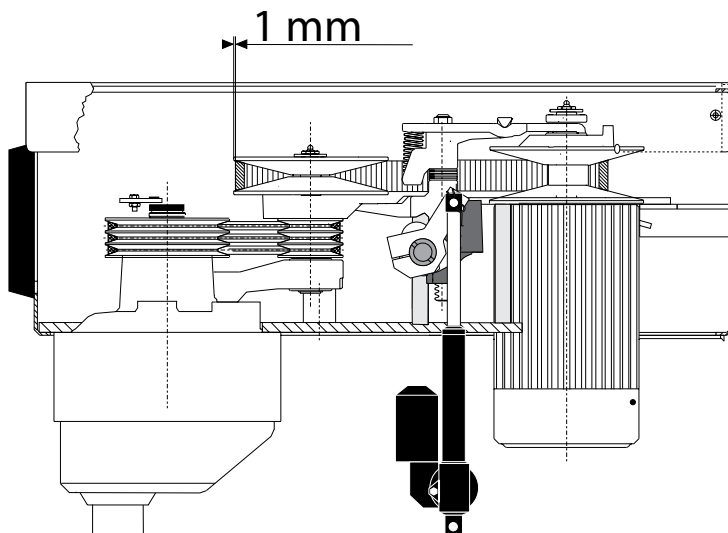
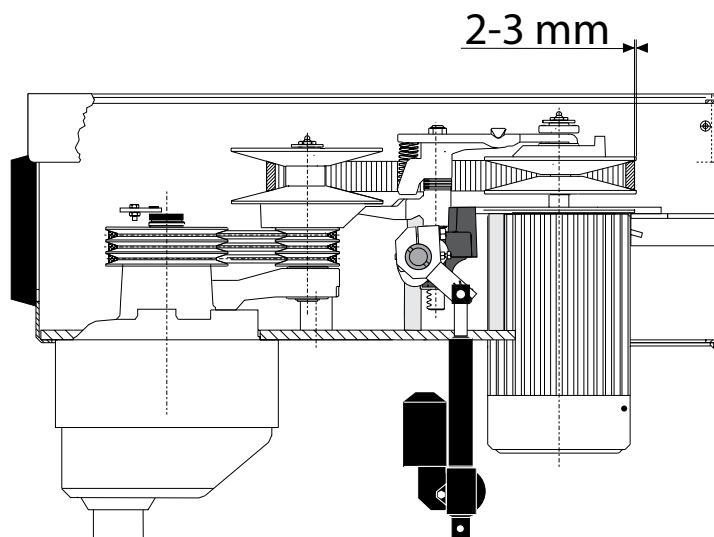


Fig. 5b



AJUSTE DEL CENTRADO DEL RECIPIENTE:

Primero determine el centrado actual del recipiente: monte la pala y el recipiente, luego eleve los brazos del recipiente hasta la posición normal de trabajo. Gire la pala con la mano y mida la distancia entre la pala y el borde del recipiente. Al retirar la cubierta trasera, ya puede acceder a la placa guía del brazo del recipiente (E). Afloje los tornillos (D) (Fig. 6b) y desplace la placa guía del brazo del recipiente en la dirección deseada. Gire de nuevo la pala y mida la distancia entre la pala y el recipiente. Una vez centrado el recipiente, fije la placa guía del brazo del recipiente en la nueva posición y atornille la cubierta trasera.

AJUSTE DE LA FIJACIÓN DEL RECIPIENTE:

Los brazos del recipiente deben elevarse a la posición normal de trabajo. El diámetro de ajuste (Y) se medirá por dentro de los brazos del recipiente (Fig. 6a):

Ajuste del diámetro (Y) :

AR80	=	516 mm
AR100	=	554mm

En caso de que la fijación del recipiente esté demasiado floja, retire el anillo de bloqueo (B) y extraiga el cojinete (A) del eje (C). El cojinete debe girarse 180° y montarse de nuevo en el eje. Es posible que haya que girar ambos cojinetes. Por último, compruebe el centrado del recipiente y, si es necesario, ajústelo.

Fig. 6a Ajuste del diámetro

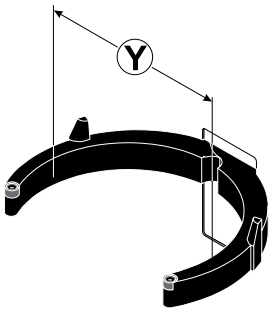
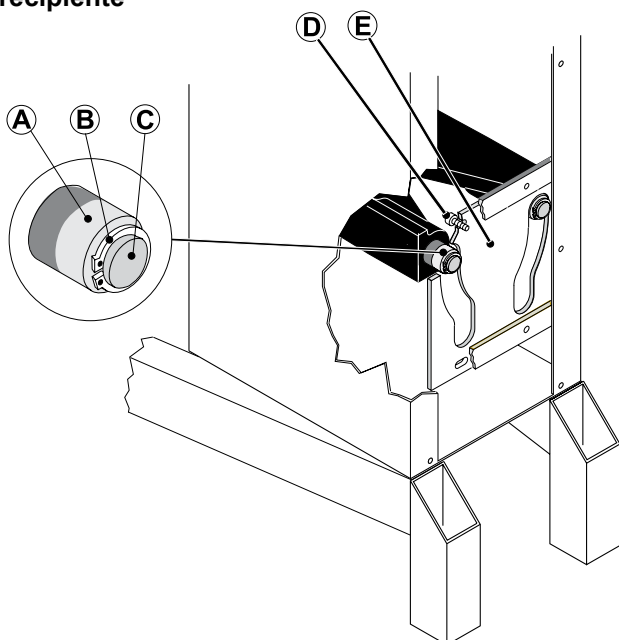


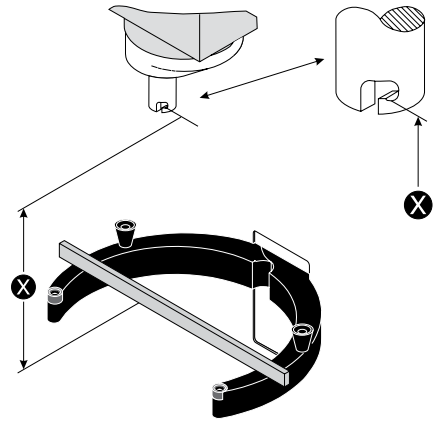
Fig. 6b Ajuste del centrado del recipiente y fijación del recipiente



MEDICIÓN DE LA ALTURA DEL RECIPIENTE:

La distancia (X) se mide desde el lado inferior del orificio de la bayoneta hasta la superficie de los brazos del recipiente sobre la que este se apoya (Fig. 7a). Los brazos del recipiente deben elevarse hasta la posición normal de trabajo.

Fig. 7a Medición de la altura del recipiente



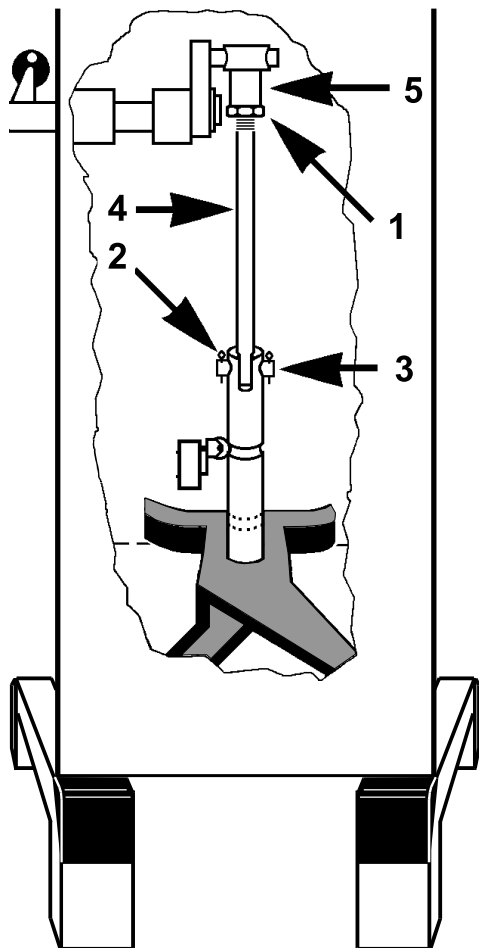
Altura del recipiente (X):

AR80	=	233 mm
AR100	=	297 mm

AJUSTE DE LA ALTURA DEL RECIPIENTE (VL-1):

Baje los brazos del recipiente sobre un bloque de madera para que el peso de los brazos del recipiente no cargue el sistema de elevación. Afloje la contratuerca (1), (Fig. 8a). Extraiga la clavija del muelle (2). Extraiga el pasador de elevación (3). Ahora la varilla de elevación (4) está suelta y puede girarse más hacia fuera o hacia dentro de la tuerca de elevación (5), hasta que los brazos del recipiente alcancen la altura correcta. Se deben ensamblar las piezas y apretar la contratuerca para que la varilla de elevación se mantenga en la posición correcta.

Fig. 8a Ajuste de la altura del recipiente (VL-1):



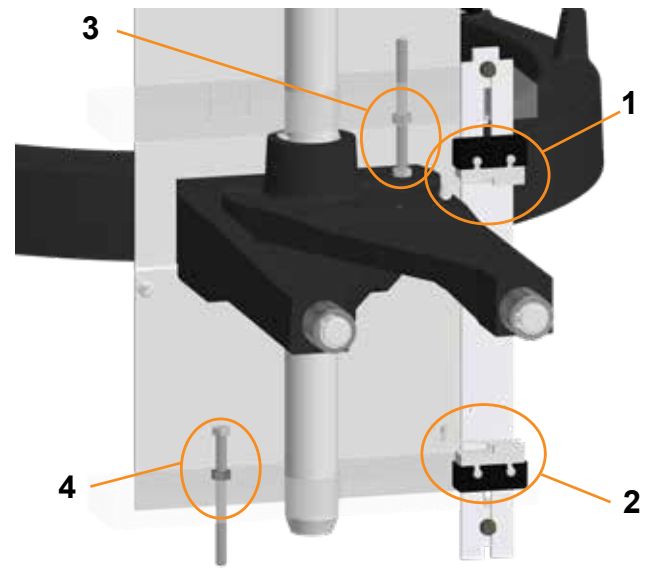
AJUSTE DE LA ALTURA DEL RECIPIENTE (VL-1L Y VL-1S):

La posición superior e inferior del recipiente viene determinada por el interruptor superior (1), (Fig. 8b) e inferior (2). En caso de fallo en la función del interruptor, la máquina dispone de parada fija (3) y (4). La parada fija viene ajustada de fábrica.

En caso de que la altura del recipiente sea incorrecta, por ejemplo, tras sustituir los interruptores, la altura del raíl con interruptores está ajustada de modo que el interruptor superior se active 1 mm antes de la parada fija.

Debe garantizarse que el interruptor inferior se active como mínimo 1 mm antes de la parada fija.

Fig. 8b Ajuste de la altura del recipiente (VL-1L, VL-1S):



LISTA DE ERRORES:**POSIBLE SOLUCIÓN:**

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

Golpeteo en la parte cerrada de la batidora.

Ajuste de la correa trapezoidal especial

“La batidora empieza a ‘dar golpes’ al amasar, algo que normalmente no causa problemas”.

Ajuste de la correa trapezoidal especial

La batidora cambia de velocidad por sí misma.

Ajuste de la correa trapezoidal especial

Las velocidades mínima y máxima se cambian.

Ajuste de velocidad.

El recipiente está demasiado ajustado o demasiado suelto.

Ajuste de la fijación del recipiente

La herramienta toca los lados del recipiente.

Ajuste del centrado del recipiente

La herramienta toca el fondo del recipiente.

Ajuste de la altura del recipiente

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

El relé de protección del motor ha detenido la máquina, y en la pantalla aparece **OL** para indicar una “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” en la página 15.

EE1:

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

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

EE2:

Si la protección de seguridad no está correctamente colocada o cerrada al pulsar el botón de inicio, se mostrará **EE2** en la pantalla.

- Compruebe que la protección de seguridad esté cerrada correctamente.

EE6:

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

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

FUSIBLE ELÉCTRICO (VL-1):

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, VL-1:

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

Para acceder al relé de protección del motor:

Desconecte la alimentación de la máquina.

Desmonte la tapa superior.

Desenchufe los cables del panel de control.

Retire las cuatro tuercas que sujetan el panel de control, (entretejas de 8 mm)

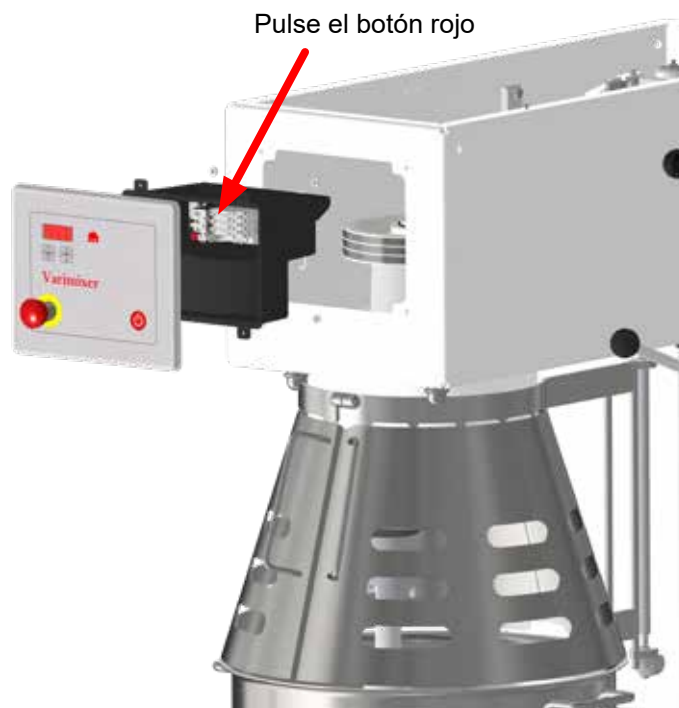
Desmonte el panel de control

Desenrosque las cuatro tuercas (entretejas de 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.



RESTABLECIMIENTO MANUAL DEL RELÉ DE PROTECCIÓN DEL MOTOR VL-1L Y VL-1S:

El relé de protección del motor se encuentra en la parte inferior de la máquina, dentro de la caja de protección.

Para acceder al relé de protección del motor:

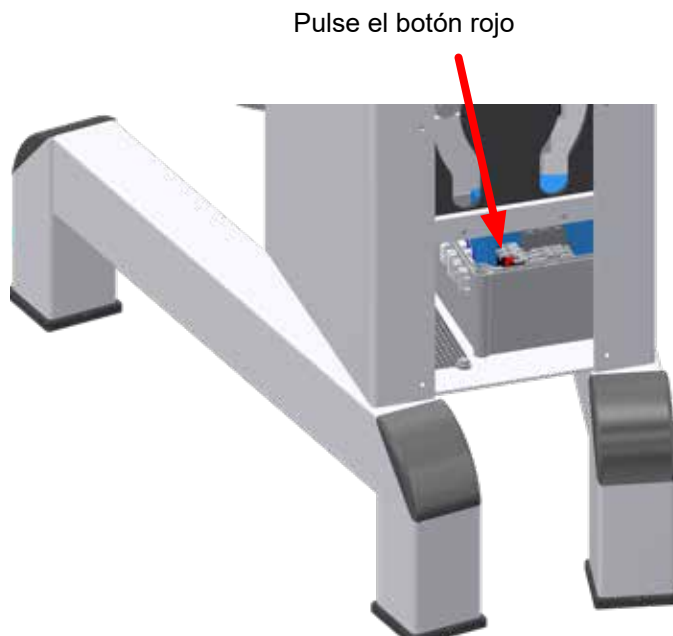
Desconecte la alimentación de la máquina.

Desmonte la placa de la cubierta de la bolsa.

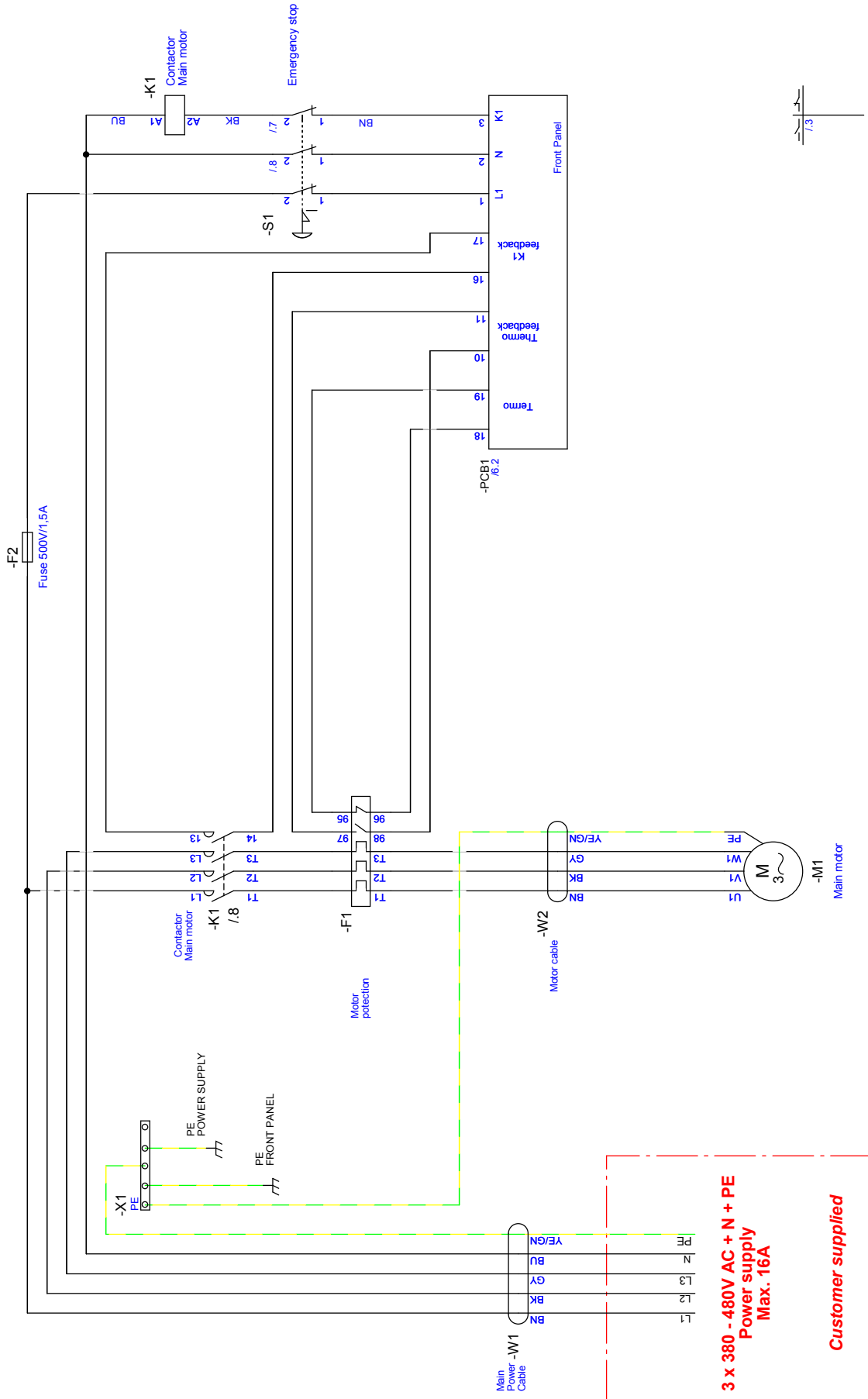
Desenrosque la cubierta de protección.

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

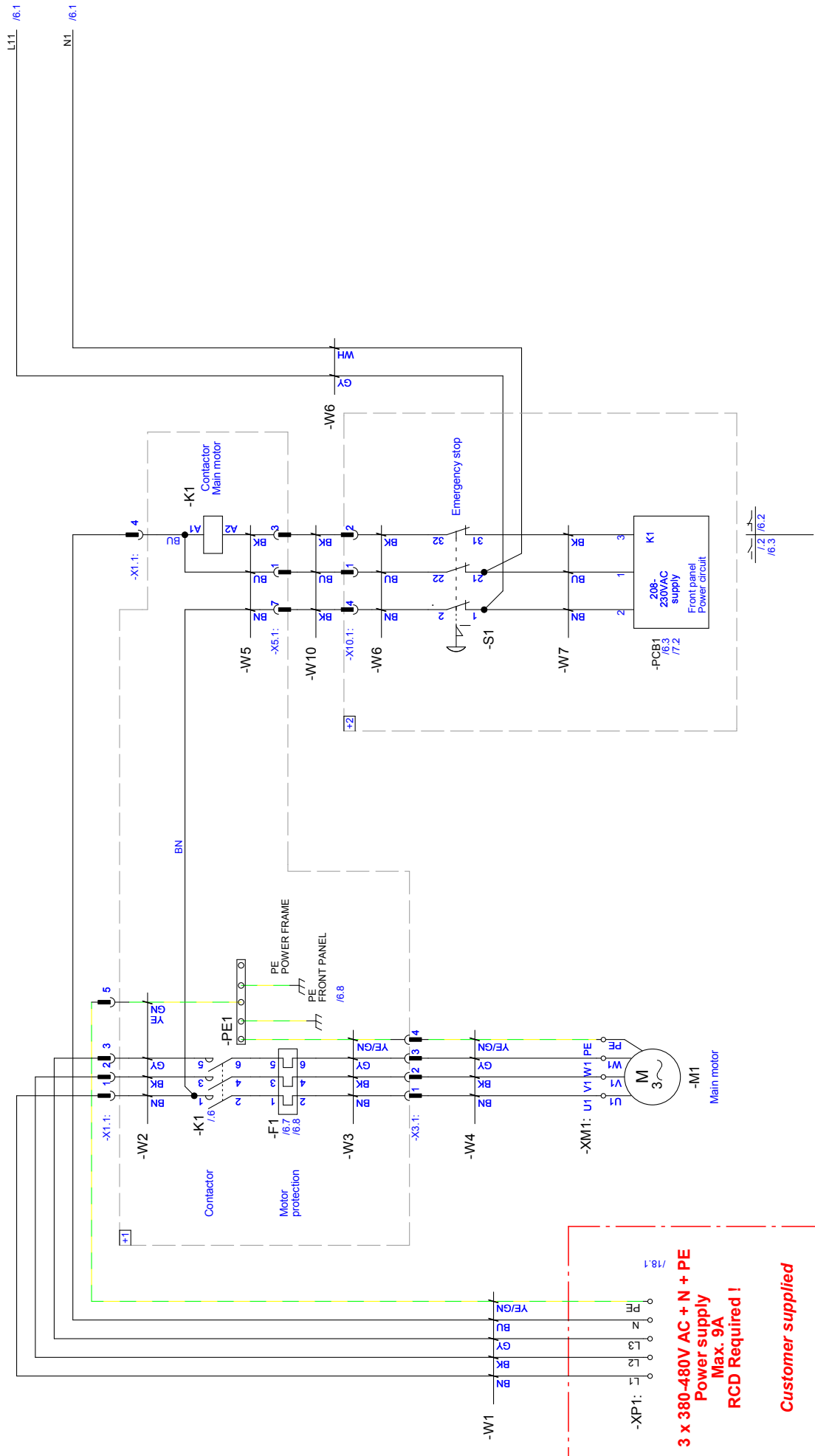
Realice el ensamblaje en orden inverso.



ESQUEMA ELÉCTRICO PRINCIPAL 1-2, MOTOR PRINCIPAL (VL-1):

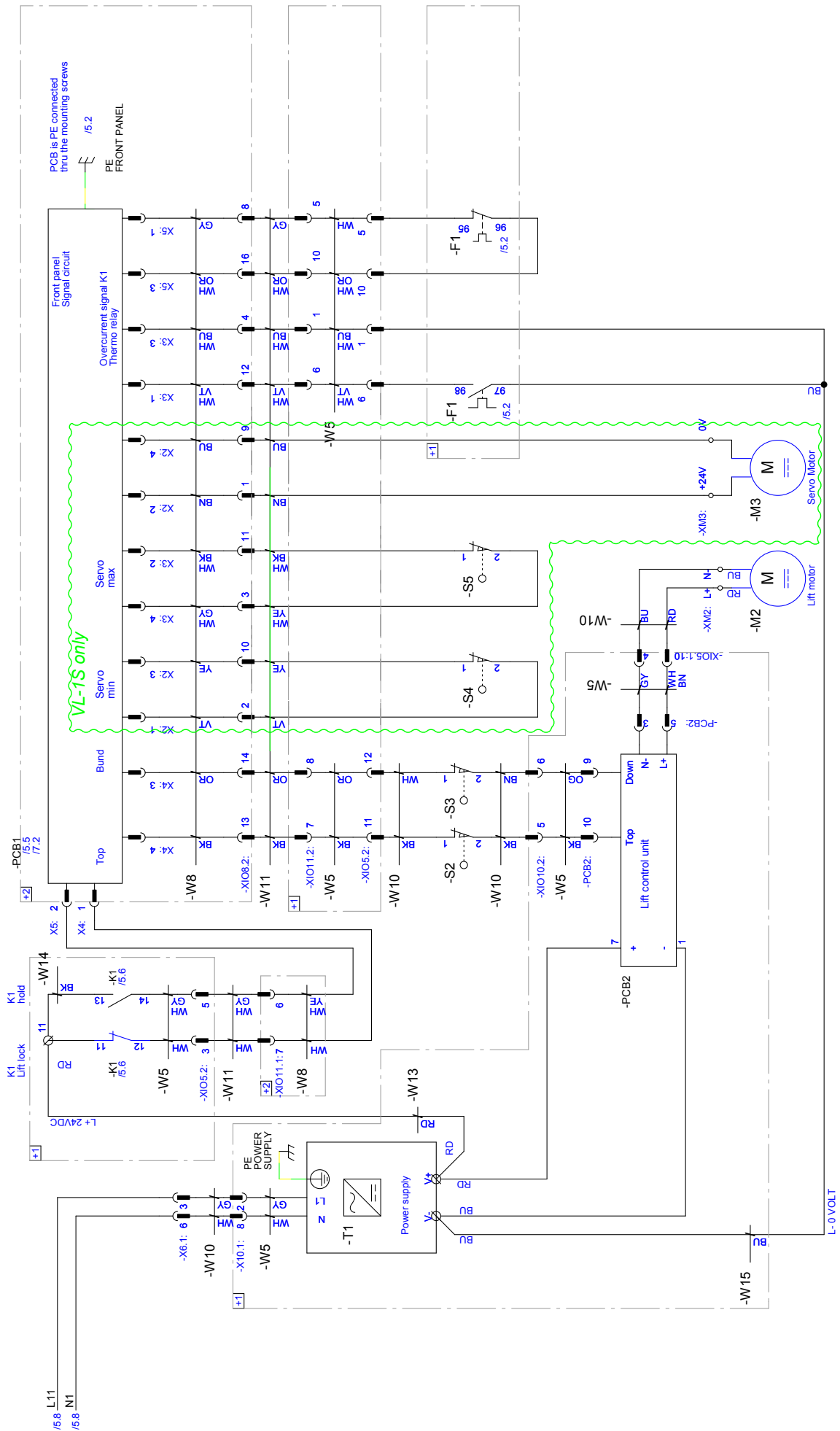


ESQUEMA ELÉCTRICO PRINCIPAL 1-3, MOTOR PRINCIPAL (VL-1L + VL-1S):

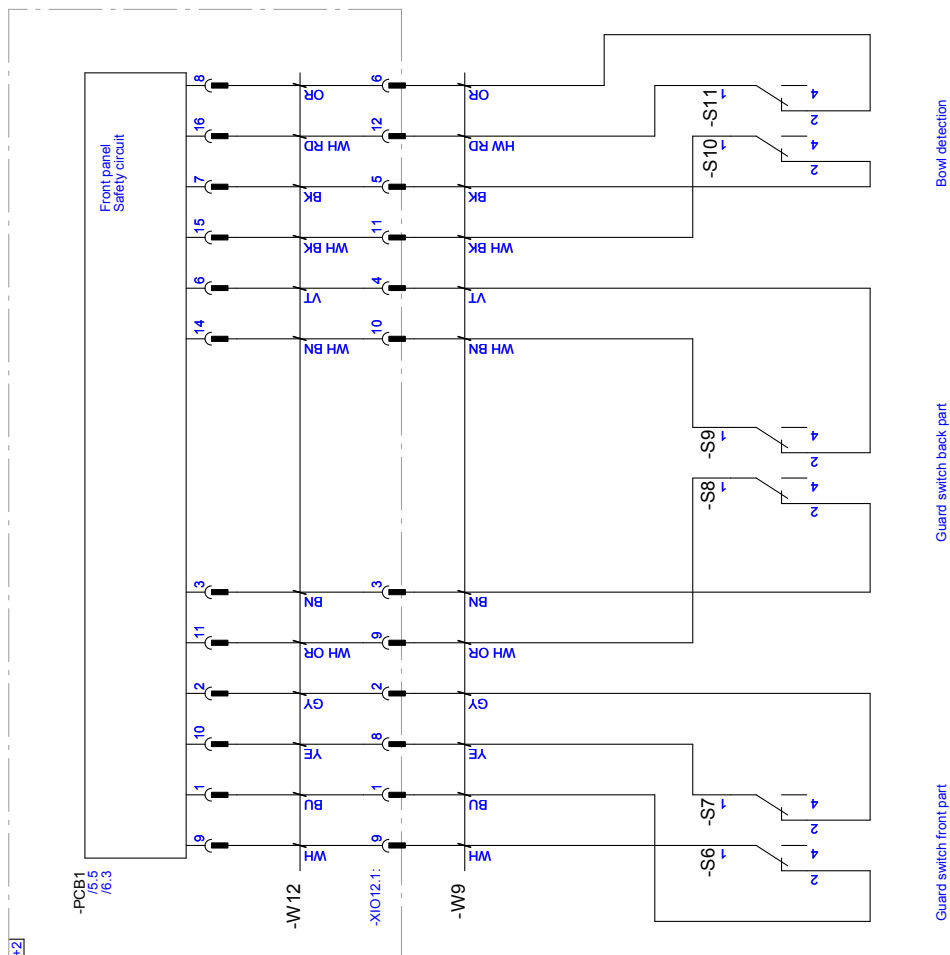


**3 x 380-480V AC + N + PE
Power supply
Max. 9A
RCD Required!
Customer supplied**

ESQUEMA ELÉCTRICO PRINCIPAL 2-3, (ELEVACIÓN VL-1L + ELEVACIÓN Y VELOCIDAD VL-1S):



ESQUEMA ELÉCTRICO PRINCIPAL, CIRCUITO DE SEGURIDAD (2-2 VL-1 + 3-3 VL-1S):



Guía de limpieza de Varimixer AR80 y AR100.

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 entre 5,0 y 8,0.

Retire todas las protecciones y los utensilios antes de empezar la limpieza.



*  **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 aclárelo 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 aclárelos 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.

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

Batidora/soporte.	<p>Lave siempre la batidora con el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada.</p> <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>
Sistema de sujeción del recipiente.	<p>Lave siempre el sistema de sujeción del recipiente en posición abierta y cerrada.</p> <p>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>
Brazo de elevación y control de velocidad.	<p>Limpie el brazo de elevación y el control de velocidad con un paño húmedo bien escurrido.</p>
Almacenamiento.	<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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)

Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)

Sisukord masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)

Treść Deklaracja zgodności dla maszyn, (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)

Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta, (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)

Vsebina izjave o skladnosti strojev, (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)

SV
IT
ET
PL
FI
SL

Tillverkare; Fabbrikante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblaščene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

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

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

EN 1672-2 :2020

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



Varimixer

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