

# KODIAK

—  
Instrucciones de uso

KODIAK30



## Varimixer

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

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

ES

Ordrenummer: 00515  
Traducción del manual de instrucciones original  
Nov 2018

## **ÍNDICE:**

<b>ASPECTOS GENERALES:</b> .....	<b>2</b>
<b>DESEMBALAJE:</b> .....	<b>2</b>
<b>TRANSPORTE:</b> .....	<b>3</b>
<b>MONTAJE Y AJUSTES:</b> .....	<b>3</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b> .....	<b>4</b>
<b>CAPACIDAD MÁXIMA DE LA MÁQUINA:</b> .....	<b>4</b>
<b>PUESTA EN MARCHA:</b> .....	<b>5</b>
<b>USO RECOMENDADO DE LA MÁQUINA:</b> .....	<b>5</b>
<b>SEGURIDAD:</b> .....	<b>5</b>
<b>COMPONENTES DE LA BATIDORA</b> .....	<b>6</b>
<b>FACILIDAD DE USO DE KODIAK:</b> .....	<b>7</b>
<b>MANEJO DE LA MÁQUINA:</b> .....	<b>8</b>
<b>SOBRECARGA:</b> .....	<b>9</b>
<b>PROCEDIMIENTO EN CASO DE SOBRECARGA:</b> .....	<b>9</b>
<b>VELOCIDADES RECOMENDADAS:</b> .....	<b>9</b>
<b>VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA LA TOMA DE ACCESORIOS:</b> .....	<b>9</b>
<b>USO CORRECTO DE LAS HERRAMIENTAS:</b> .....	<b>9</b>
<b>LIMPIEZA:</b> .....	<b>9</b>
<b>LUBRICACIÓN Y TIPOS DE GRASA:</b> .....	<b>9</b>
<b>TOMA PARA ACCESORIOS:</b> .....	<b>9</b>
<b>MANTENIMIENTO PERIÓDICO</b> .....	<b>10</b>
<b>LEER LOS DATOS DE LA MÁQUINA:</b> .....	<b>10</b>
<b>LEER EL REGISTRO DE ERRORES:</b> .....	<b>10</b>
<b>CÓDIGOS DE ERROR Y POSIBLES SOLUCIONES:</b> .....	<b>11</b>
<b>ACCESO AL FUSIBLE:</b> .....	<b>12</b>
<b>EJEMPLOS DE CONEXIONES A LA ALIMENTACIÓN:</b> .....	<b>12</b>
<b>DIAGRAMA ELÉCTRICO:</b> .....	<b>13</b>

## **ASPECTOS GENERALES:**

Este manual se considera una parte integrante de la batidora y debe guardarse con la máquina durante toda la vida útil de esta. Es importante que lea detenidamente estas instrucciones antes de empezar a utilizar la máquina, en especial la sección sobre la seguridad del usuario.

El fabricante se reserva el derecho a actualizar el manual del producto sin que esto suponga la obligación de actualizar esta copia del manual.

El fabricante no será responsable de los desperfectos provocados por:

- El uso imprudente, incorrecto o erróneo de la máquina
- El uso contradictorio (contrario al uso descrito en el manual)
- Una instalación defectuosa
- El suministro de una tensión incorrecta a la máquina
- El incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento
- Modificaciones de la máquina
- El empleo de piezas de repuesto y accesorios que no sean originales ni específicos para este modelo
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual

En caso de defectos en la máquina, le rogamos que se dirija a su distribuidor.

La garantía no cubre defectos derivados del manejo deficiente, la sobrecarga y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento.

## **DESEMBALAJE:**

Desembale la máquina y deseche el embalaje con arreglo a la normativa vigente en su país.

Antes de extraer la máquina del palé, compruebe que contenga todas la piezas:

- Protector de seguridad
- Cable de alimentación
- Llave para el ajuste de las patas
- Carro y perol
- Batidor, pala, gancho, así como rascador con hoja si esta opción se ha incluido en la compra.

Corte los flejes y extraiga la máquina del palé.

## TRANSPORTE:



Utilice siempre un dispositivo de elevación para desplazar la máquina.

No tire nunca del asa de la máquina para elevar el perol.

Durante los desplazamientos, es importante mantener siempre la máquina en posición vertical.

## MONTAJE Y AJUSTES:

La temperatura ambiente máxima de la máquina debe ser de 45 °C



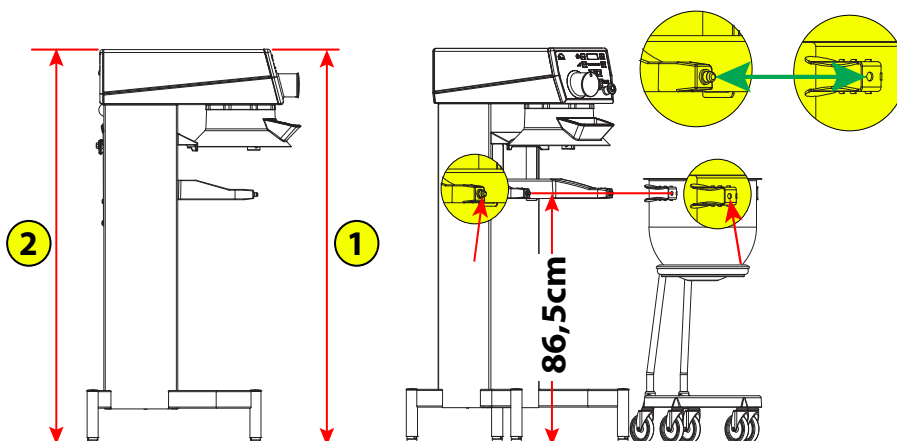
**Hay que ajustar la altura de las patas**, de manera que el perol colocado sobre el carrito del perol se adapte perfectamente a los brazos del perol.

Los brazos del perol deberían estar a la altura correcta sobre el suelo antes de utilizar la máquina - véase «Ajustes».

Ajustes:



Es extremadamente importante que las patas de la máquina estén ajustadas para que se cumplan las condiciones descritas en el siguiente gráfico



### Condición 1:

La parte superior de la batidora debe estar paralela al suelo. Para asegurarse de que se cumple esta condición, debe medir la distancia desde la parte superior de la máquina hasta el suelo.

- La distancia debe ser la misma al medir en la parte delantera **1** y en la parte trasera de la batidora **2**.

### Condición 2:

La altura de la batidora debe ajustarse de manera que el perol colocado sobre el carrito del perol se adapte perfectamente a los brazos del perol:

- Básicamente, la distancia desde el suelo al centro de los tiradores sobre los brazos del perol debe ser de 86,5 cm. Si el perol situado sobre el carrito del perol no se adapta exactamente a los brazos del perol en esta medida, regule ligeramente la patas delanteras de la batidora.



Una llave con una boca de 32 mm suministrados con la máquina.



### Conexión a la alimentación:

Si el usuario desea conectar él mismo la máquina a la alimentación, deberá proceder con arreglo a las instrucciones de la sección «**Conexión a la alimentación**».

Con el fin de facilitar las tareas del personal de mantenimiento, debe poder verse claramente cuándo está desconectado el enchufe de la máquina de la toma de la pared.

El cable de alimentación está conectado a un enchufe de silicona estanco y no se puede separar de la máquina



Antes de conectar la máquina a la alimentación eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia que figuran impresas en la placa de identificación del aparato se corresponden con las del lugar de instalación. La placa de identificación se encuentra situada en la parte trasera superior de la máquina.

Si la máquina no se conecta a tierra, pueden producirse lesiones personales.

Es necesario asegurarse de que el cable utilizado para conectar la máquina a la alimentación eléctrica cumple la normativa del país en el que está instalada la máquina. Consulte también «**Ejemplos de conexión a la alimentación**» en la página 12.

**¡La máquina debe conectarse a tierra! En caso de no hacerlo, pueden producirse lesiones personales.** Si la máquina no se conecta a tierra, el filtro EMC dejará de funcionar correctamente y el convertidor de frecuencia correrá el riesgo de estropearse.

Cuando conecte la máquina, utilice **fase + neutro + tierra** o **fase + fase + tierra**. En ambos casos, es importante que la tensión entre las dos clavijas conductoras se corresponda con la indicada en la placa de identificación de la máquina (**consulte el ejemplo de la página 12**).

La máquina solo puede conectarse a un sistema de alimentación con toma de tierra.

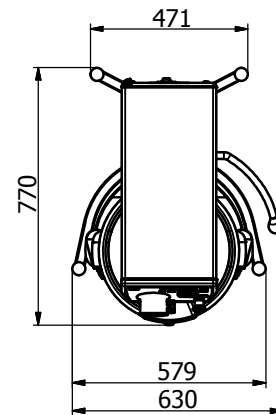
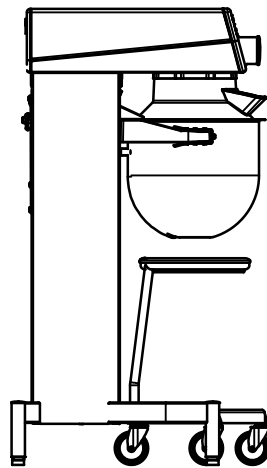
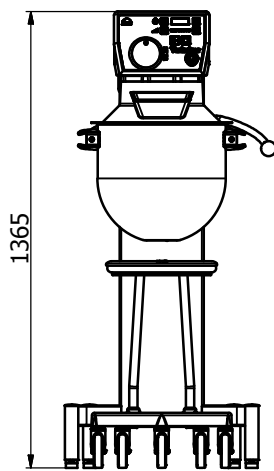
Debe utilizarse un enchufe con dos clavijas y tierra. También pueden utilizarse dos conductores y tierra de una acometida trifásica.

La máquina debe protegerse con un interruptor diferencial.

La máquina está protegida por un fusible de 10 A. El fusible se encuentra empotrado en el hueco para el enchufe situado en la parte trasera de la máquina.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Peso bruto	Peso neto	kW	V	A	Velocidad variable, herramienta
220 kg	195 kg	1,2 kW	230 V	10 A	64 – 353 r.p.m.



### CAPACIDAD MÁXIMA DE LA MÁQUINA:

Capacidad por mezcla	Herramienta	KODIAK30
Clara de huevo	Batidor	3,0 l
Mayonesa	Batidor	20 l
Masa con levadura (60 % AR)	Gancho	13 kg
Relleno para albóndigas	Pala	20 kg

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

**AR = Tasa de absorción (% AR)**  
(líquido en porcentaje de materia seca)

Ej.: una receta básica contiene 1 kg de materia seca y 0,6 kg de líquido:

$$\text{El resultado es AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60 \%$$

Si, por ejemplo, se desea utilizar la capacidad máxima de la batidora, se utiliza la AR = 60 % calculada para determinar la cantidad de materia seca y de líquido en la masa:

Capacidad máxima de la máquina = 13 kg para masa con AR = 60 %  
Ahora se calcula el peso de la materia seca de esta masa:

$$\text{Materia seca} = \frac{\text{Capacidad máx.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{13 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 8,125 \text{ kg}$$

$$\text{Peso del líquido} = 13 \text{ kg} - 8,125 \text{ kg} = 4,875 \text{ kg}$$

## **PUESTA EN MARCHA:**

Limpie el perol, las herramientas y el protector de seguridad antes de usarlos; consulte la sección «**Limpieza**» en la página 9. La altura sobre el suelo de los brazos de sujeción del perol debe ser correcta antes de poner la máquina en funcionamiento; consulte «**Opciones de ajuste**» en la página 3.

## **USO RECOMENDADO DE LA MÁQUINA:**



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

La máquina no debe utilizarse en atmósferas explosivas.

La máquina solo debe ser utilizada por personas que hayan recibido formación sobre su uso con arreglo a estas instrucciones. Los usuarios deben ser mayores de 14 años.

La máquina está diseñada para uso comercial en cocinas, empresas de catering y panaderías.

La máquina solo debe utilizarse con arreglo a las instrucciones del manual.

Solo pueden utilizarse peroles fabricados para Kodiak.

Las herramientas deben utilizarse con el perol correspondiente: la herramienta 30L con el perol 30L y la herramienta 30/15 con el perol 30/15.

No está permitido realizar modificaciones en la máquina, salvo las recomendadas por el fabricante.

Si la máquina cuenta con toma para accesorios, solo podrán utilizarse aquellos fabricados o recomendados por Varimixer A/S.

## **SEGURIDAD:**



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

Los usuarios de la máquina deberán ser mayores de 14 años y contar con formación en el uso de la máquina con arreglo a estas instrucciones.

### **La seguridad del usuario se garantiza del modo siguiente:**

- La herramienta solo puede rotar si el protector de seguridad está instalado y el perol elevado.
- El protector de seguridad es de plástico. Es imposible colocar mal el protector de seguridad.
- No puede accederse a la herramienta en rotación.
- Se inhibe la diseminación de polvo de harina.
- La máquina está equipada con parada de emergencia: la herramienta deja de girar en menos de 4 segundos (aplicable también a la parada normal y a la parada mediante el protector de seguridad).
- La distancia entre el protector/soporte y el asa de elevación es inferior a 50 mm.
- El nivel de sonido es inferior a 70 dB.
- La máquina mantiene la estabilidad en pendientes de hasta 10°. La distancia entre el suelo y los brazos de sujeción del perol debe ajustarse con arreglo a la sección «**Ajustes**» de la página 3.

La máquina cuenta con protección frente a sobrecorriente.

La radiación no ionizante no se produce intencionadamente, sino que es emitida únicamente por los equipos eléctricos (como motores eléctricos, líneas de conducción eléctrica o solenoides) debido a cuestiones técnicas. Además, la máquina no cuenta con imanes permanentes de gran potencia. Si se respeta una distancia de seguridad (distancia desde la fuente del campo hasta el implante) de 30 cm, puede eliminarse con gran probabilidad la influencia de implantes activos (como marcapasos y desfibriladores).

La máquina debe colocarse de forma que quede espacio para un uso y un mantenimiento normales.

El carro del perol que se incluye con la batidora proporciona una adecuada ergonomía para el usuario al eliminar las elevaciones pesadas y garantizar una correcta altura de trabajo.



Si la máquina no se conecta a tierra, pueden producirse lesiones personales.

Es necesario asegurarse de que el cable utilizado para conectar la máquina a la alimentación eléctrica cumple la normativa del país en el que está instalada la máquina. Consulte también «**Conexión a la alimentación**».

Pueden producirse lesiones corporales si se introducen las manos en el perol mientras la máquina se encuentra en funcionamiento.

### **Cuando se trabaje con ingredientes que produzcan polvo, se recomienda lo siguiente:**

- Los ingredientes que produzcan polvo no deben verterse al perol desde gran altura.
- Abra las bolsas con ingredientes como la harina por la parte inferior y en el fondo del perol.
- No ponga la máquina a máxima velocidad demasiado rápido.

## COMPONENTES DE LA BATIDORA



### Equipo de serie que se incluye con la batidora:

- Carro del perol
- Perol, 30 l
- Gancho, pala y batidor para perol de 30 l

### Equipo que puede adquirirse

- Rascador para perol de 30 l, si la máquina está preparada para utilizar un rascador
- Perol, 15 l
- Gancho, pala y batidor para perol de 15 l
- Rascador para perol de 15 l, si la máquina está preparada para utilizar un rascador



## **FACILIDAD DE USO DE KODIAK:**

KODIAK se creó en colaboración con profesionales de la cocina y la panadería, lo que ha traído consigo una serie de ventajas para los usuarios:

### **La propia máquina**

Puede ser conectada a la alimentación por el usuario.

Está fabricada en acero inoxidable.

Cuenta con patas de altura regulable, que garantizan el funcionamiento del carro alto del perol.

Es fácil de limpiar, gracias a sus amplias superficies y a su protector de seguridad completamente extraíble que puede lavarse en el lavavajillas.

El cable de alimentación está conectado a un enchufe de silicona estanco y no se puede separar de la máquina.

El panel de control inclinado y el gran diámetro del perol garantizan una buena visión del contenido del perol.

La máquina está equipada con un muelle que ayuda a subir y bajar el perol.

### **Panel de control:**

El panel de control es sencillo, intuitivo y con botones de presión de gran tamaño.

La velocidad puede aumentarse o reducirse de forma continua manteniendo presionados **+** y **-** respectivamente. Existe asimismo la posibilidad de «saltar» entre velocidades predefinidas **12345678**.

El panel está inclinado a una altura ergonómicamente correcta, con lo que se facilita el manejo.

El panel se limpia fácilmente con un paño húmedo.

Cuenta con un temporizador integrado con pantalla que también permite leer el número de horas de funcionamiento.

### **Protector de seguridad:**

El protector de seguridad es de plástico transparente y de una sola pieza. Es fácil de desmontar y limpiar. El protector puede lavarse en el lavavajillas a 60°, o hasta 90° si se utiliza un programa de corta duración.

El protector cuenta con un acabado especial a prueba de golpes, apto para el uso diario en una cocina profesional.

El protector de seguridad se sujeta por medio de imanes, por lo que no hay piezas sueltas que puedan romperse ni acumular suciedad.

Es imposible colocar mal el protector de seguridad.

Para extraer el protector debe utilizarse una fuerza equivalente a 3 kg o 30 N.

El orificio de llenado del protector de seguridad puede girarse a voluntad del usuario.

### **Perol y carro del perol:**

El perol posee una altura reducida y un gran diámetro, lo que permite una mejor visibilidad de su contenido mientras se trabaja.

Para colocar el perol en los brazos de sujeción no es necesario levantarlo, sino que puede conducirse directamente hasta su sitio.

El carro del perol se utiliza para transportarlo desde la batidora hasta la mesa de trabajo, el lavavajillas, el almacén, etc.

El carro del perol aporta una altura de trabajo ergonómicamente correcta.

El carro del perol evita que el usuario tenga que realizar elevaciones pesadas.

El perol puede bascularse en el anillo de goma del carro.

### **Herramientas:**

El batidor de la máquina posee un diseño muy compacto, que le garantiza una larga vida útil. Es imprescindible que el batidor se utilice de conformidad con estas instrucciones.

La pala y el gancho de la máquina están fabricados en acero inoxidable.



## MANEJO DE LA MÁQUINA:



### Antes de poner en marcha la máquina:

Coloque el perol en su carro.

Coloque la herramienta que desea utilizar en el perol y conduzca el perol hasta su sitio entre los brazos de sujeción. Compruebe que el perol esté correctamente sujeto por los brazos; consulte «Ajuste» en la página 3.

Coloque el protector de seguridad y gírelo de forma que pueda accederse al orificio de llenado mientras la máquina está en funcionamiento.

Enrosque la herramienta en el casquillo de bayoneta.

Eleve el perol utilizando el asa de elevación.

Una vez hecho esto, la máquina estará lista para ponerse en marcha.

Tanto el tiempo de funcionamiento como la velocidad pueden configurarse antes de poner en marcha la máquina; consulte la sección siguiente:

### Puesta en marcha de la máquina:

Pulse el botón para poner en marcha la máquina.

Pulse el botón situado junto a para aumentar la velocidad.

Pulse el botón situado junto a para reducir la velocidad.

La velocidad se muestra en forma de número en la escala 12345678.

La imagen **12345678** corresponde a la velocidad más baja, aproximadamente 64 r.p.m.

La imagen **12345678** corresponde a la velocidad más alta, aproximadamente 353 r.p.m.

### Indicación del tiempo de funcionamiento - temporizador:

Seleccione un tiempo de funcionamiento para la máquina pulsando el botón situado junto a . El tiempo de funcionamiento se muestra en minutos y segundos en el campo del temporizador situado entre y .

Puede seleccionarse un tiempo de funcionamiento máximo de 90 min.

Si se pulsa una vez, el tiempo de funcionamiento no se reinicia; para reiniciarlo, es necesario pulsar una vez más.

Si no se selecciona un tiempo de funcionamiento, se muestra el tiempo transcurrido desde que se puso en marcha la máquina.

Si el tiempo configurado en el temporizador se agota mientras la batidora está en funcionamiento, la batidora se detendrá y se oír un pitido.

### Inspección de los ingredientes durante el funcionamiento:

Si se desea detener la máquina temporalmente sin que esto afecte al tiempo de funcionamiento, puede pulsarse . La máquina reducirá la velocidad y, a continuación, se detendrá; el tiempo de funcionamiento se detendrá también.

Una vez parada, puede bajarse el perol e inspeccionarse los ingredientes.

Si eleva el perol y pulsa , la máquina se pondrá en funcionamiento y el tiempo de funcionamiento continuará desde el punto en el que se detuvo.

### Parada de la máquina:

Para detener la máquina, haga lo siguiente:

- Pulse . El tiempo de funcionamiento no se reinicia.
- Pulse dos veces. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Pulse la parada de emergencia. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Incline y retire el protector de seguridad. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Baje el perol. El tiempo de funcionamiento se reinicia.

En todos los casos, la máquina puede ponerse en marcha de nuevo pulsando .

La máquina se pone en marcha en la velocidad más baja.

## SOBRECARGA:



### No sobrecargue la máquina.

Posibles situaciones de sobrecarga:

- Trabajo con masas demasiado apelmazadas y espesas
- Velocidad de la herramienta de mezclado superior a la recomendada
- Empleo de una herramienta incorrecta

Los trozos grandes de grasa o de ingredientes refrigerados deben desmenuzarse en trozos pequeños antes de introducirlos en el perol.


Las sobrecargas prolongadas provocarán que el convertidor de frecuencia apague la máquina.

En el campo del temporizador aparecerá **OL:1**, **OL:2** o **OL:3**.

Siga los pasos indicados en “**Procedimiento en caso de sobrecarga**”.

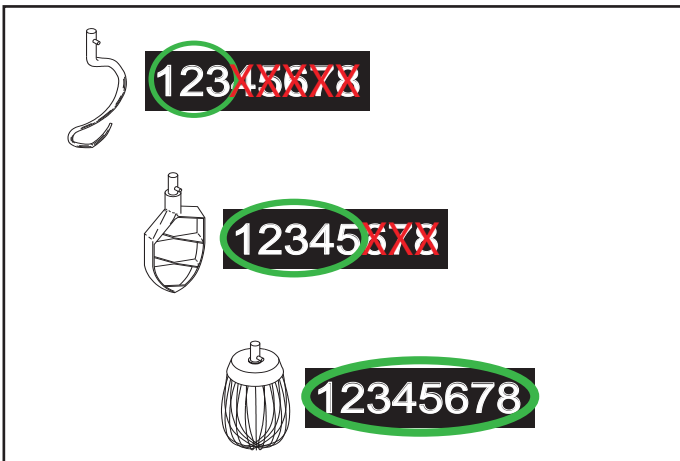
## PROCEDIMIENTO EN CASO DE SOBRECARGA:

Consulte el código de error en el apartado “**Códigos de error y soluciones posibles**”, **página 11** y siga las sugerencias para encontrar una solución.

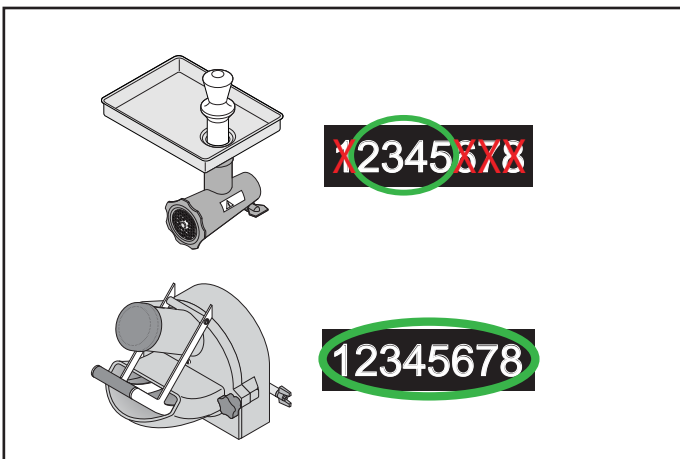
Cuando lo haya hecho, quite el código de error pulsando .

Ahora se puede reiniciar la batidora pulsando “arrancar” .

## VELOCIDADES RECOMENDADAS:



## VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA LA TOMA DE ACCESORIOS:



## USO CORRECTO DE LAS HERRAMIENTAS:

### Ámbitos de utilización recomendados por herramienta:

Batidor	Pala	Gancho
Nata	Masa para tartas	Masa para pan
Claros de huevo	Mantequilla en crema	Pan de centeno
Mayonesa	Masa para gofres	o similares
o similares	Rellenos	
	o similares	



El batidor no debe golpear contra objetos duros (como, por ejemplo, el borde del perol), ya que esto provocará deformaciones que acortarán su vida útil.

Para la elaboración de puré de patata, utilice la pala y, a continuación, el batidor normal.

## LIMPIEZA:



La limpieza debe realizarla personal con formación mayor de 14 años.

La máquina debe limpiarse todos los días o después de cada uso. La limpieza debe realizarse con un paño suave y agua limpia. Los detergentes sulfonados deben utilizarse con precaución, ya que estropean los lubricantes de la máquina.



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

Las piezas de la máquina que son de aluminio, como los brazos y el carrito del perol, no deben lavarse con productos de limpieza altamente alcalinos (el pH debe estar entre 5,0 y 8,0).

Tenga en cuenta que el protector de seguridad de plástico puede sufrir daños si se somete a temperaturas demasiado altas durante mucho tiempo (**temperatura máxima: 60°C**).

Los proveedores de jabón pueden ayudarle a escoger el tipo de jabón adecuado.

## LUBRICACIÓN Y TIPOS DE GRASA:



La lubricación y otros servicios de mantenimiento deben ser realizados por personal con formación mayor de 14 años.

La tapa de la máquina solo puede retirarse si el cable de alimentación está desconectado.

Si lleva a cabo una reparación del cabezal de mezclado, lubrique los piñones y las coronas con **Statoil GreaseWay ALX 42**; los rodamientos de agujas del cabezal no pueden lubricarse con este tipo de grasa.

Si la máquina cuenta con una toma para accesorios, debe lubricarse el engranaje con **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

No utilice tipos de grasa distintos de los indicados.

## TOMA PARA ACCESORIOS:




La máquina puede estar equipada con una toma para accesorios a la que se conectan accesorios adicionales, como picadoras de carne y troceadores de verduras.

Si necesita más información sobre el montaje y el uso de accesorios adicionales, consulte el manual que se incluye con dicho accesorio.



La máquina debe estar apagada mientras se instala el accesorio en la toma.

## MANTENIMIENTO PERIÓDICO




Pieza	Procedimiento	Frecuencia	Observación
<b>Protector de seguridad</b>	Compruebe la seguridad del protector: si la herramienta deja de girar cuando se inclina/extrae el protector	Con regularidad	 <b>Si la herramienta no deja de girar inmediatamente cuando se inclina/extrae el protector, no utilice la máquina.</b> Consulte a un técnico.
<b>Parada de emergencia</b>	Compruebe la parada de emergencia: si la herramienta deja de girar cuando se activa la parada de emergencia	Con regularidad	 <b>Si la herramienta no deja de girar inmediatamente cuando se activa la parada de emergencia, no utilice la máquina.</b> Consulte a un técnico.
<b>Cabezal de mezclado</b>	El cabezal de mezclado solo debe lubricarse durante la reparación; consulte la sección «Lubricación y tipos de grasa»	Durante la reparación	
<b>Resto de las piezas móviles de la máquina</b>	Las piezas móviles pertenecientes al mecanismo de elevación del perol se mueven sobre cojinetes lisos que no requieren mantenimiento y, por tanto, no deben lubricarse	Nunca	
<b>Toma para accesorios</b>	El tapón de goma que tapa el orificio de la toma para accesorios debe estar colocado en la máquina y no presentar daños	Diaria	 <b>El tapón de goma debe tapar el orificio de la toma para accesorios cuando esta no se utilice.</b>
<b>Limpieza</b>	Siga las indicaciones de la sección «Limpieza»	Siga las indicaciones de la sección «Limpieza»	

### LEER LOS DATOS DE LA MÁQUINA:

- Pulse el botón "parar" durante 5 segundos. Los datos de la máquina suelen mostrarse como texto en alternancia en el visualizador. Hay cinco lecturas que corresponden a los cinco conjuntos de datos descritos abajo.
- Conjunto de datos 1:** Indica la versión de firmware, que aparece como "F" seguida de tres números, por ejemplo **F003** = versión de firmware 3.
- Conjunto de datos 2:** Indica el tiempo de funcionamiento de la máquina, que aparece como "t" seguida de tres números. Indica la cantidad de ciclos de 9,999 minutos. Por ejemplo **t002** = 2 x 9,999 min o 19,998 min.
- Conjunto de datos 3:** Muestra cuatro cifras que indican la cantidad de minutos que ha durado el ciclo actual. Por ejemplo **1234** = 1234min.  
Es decir, si **t002** aparece seguido de **1234** la máquina ha estado funcionando durante 19,998 min. + 1,234 min., o un total de 21,232 minutos.
- Conjunto de datos 4:** Indica la cantidad de veces que se ha desconectado la máquina de la fuente de alimentación (enchufe desconectado de la máquina/corte de electricidad/apagado) y reiniciado. Aparece como una "r" seguida de tres cifras que indican la cantidad de reinicios. Por ejemplo **r002** = 2 x 9999 reinicios o 19 998 reinicios.
- Conjunto de datos 5:** Muestra cuatro cifras, que indican la cantidad de reinicios que han tenido lugar en el ciclo actual, p. ej **1234** = 1234 veces.  
En otras palabras, si aparece **r002** seguida por **1234** la máquina se ha reiniciado un total de 19 998 + 1234 veces, o 21 232 veces.

### LEER EL REGISTRO DE ERRORES:

Es posible mostrar un registro de los errores que han sucedido


- Pulse parada de emergencia y pulse **+** al lado de 
- En el visualizador aparecerán los errores más recientes en primer lugar
- Para desplazarse hacia abajo por los errores, pulse **+** al lado de  para desplazarse hacia arriba pulse **-** al lado de 
- Se pueden ver los últimos ocho errores!
- Desactive la parada de emergencia para cancelar la visualización

## CÓDIGOS DE ERROR Y POSIBLES SOLUCIONES:

Cuando se produzcan determinados errores, el control mostrará un código de error en la pantalla:

**EE: 1** Se ha pulsado  sin que el perol esté situado a la altura de trabajo.

**Solución:** Eleve el perol hasta la altura de trabajo.

**EE: 2** Se ha pulsado  sin que se haya colocado el protector de seguridad.

**Solución:** Coloque el protector de seguridad.

**EE: 4** El sensor térmico del motor se ha sobrecalentado.

**Solución:** El error desaparece cuando la temperatura se reduce a un nivel aceptable.

Apague la máquina y reduzca la cantidad de ingredientes del perol. Cuando la arranque de nuevo, seleccione una velocidad más baja.

**EE: 6** Existen errores de comunicación entre el panel de control y el convertidor de frecuencia.

**Solución:** Consulte a un técnico.

**EE: 7** Error en el convertidor de frecuencia

**Solución:** Consulte a un técnico.

**EE: 8** El sensor térmico del convertidor de frecuencia ha emitido una señal

**Solución:** El error desaparece cuando la temperatura se reduce a un nivel aceptable.

**EE: 9** Se constata periódicamente que la tensión es baja en la alimentación de tensión.


**Solución:** La alimentación de tensión a la máquina debe ser verificada por un especialista

**EE: 10** Se constata periódicamente que la tensión es alta en la alimentación de tensión.

**Solución:** La alimentación de tensión a la máquina debe ser verificada por un especialista.


**OL:1** La batidora está sobrecargada de manera continuada durante 50 segundos

**Solución:** reduzca la cantidad en el perol; como alternativa, es posible que sea necesario dividir el producto en partes más pequeñas o diluidas antes de reiniciar la máquina. Cuando la reinicie, si el problema era la velocidad seleccione una velocidad inferior

El código de error se elimina pulsando 


**OL:2** La batidora está sobrecargada momentáneamente (sobrecargada 8 veces durante 20 segundos)

**Solución:** reduzca la cantidad en el perol; como alternativa, es posible que sea necesario dividir el producto en partes más pequeñas o diluidas antes de reiniciar la máquina. Cuando la reinicie, si el problema era la velocidad seleccione una velocidad inferior

El código de error se elimina pulsando 

**OL:3** Bloqueo

**Solución:** retire el objeto que ha causado el bloqueo

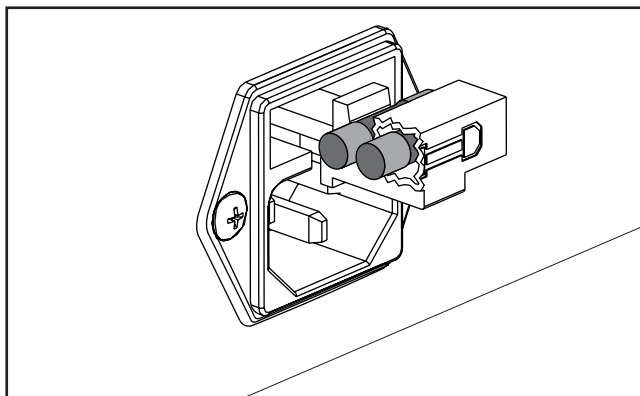
El código de error se elimina pulsando 

**OL:1**, **OL:2** y **OL:3** también pueden suceder cuando se utiliza el mando accesorio


## ACCESO AL FUSIBLE:

Si el fusible de la máquina se funde, es posible cambiarlo sin ayuda de personal técnico.

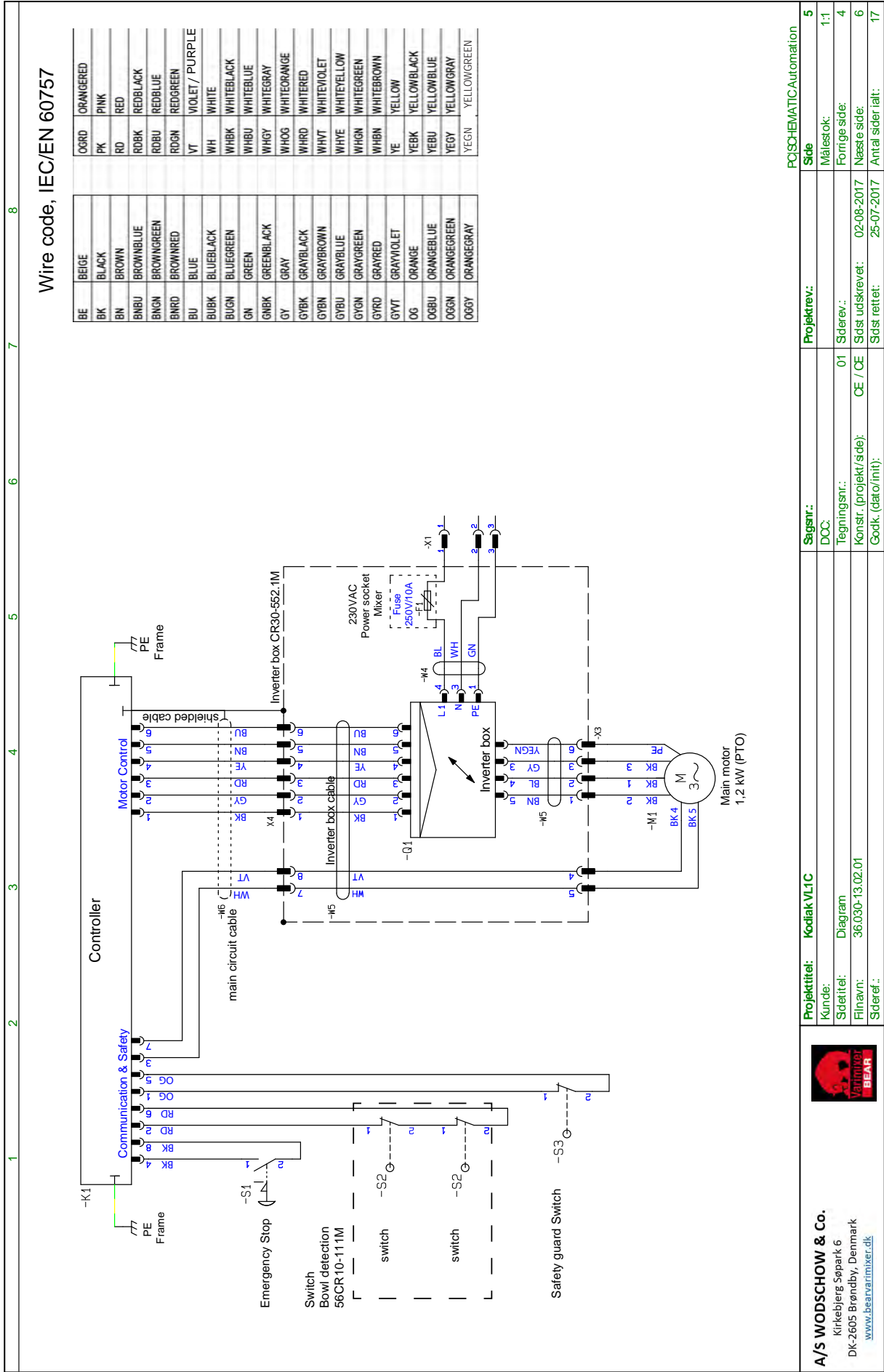
- El fusible se encuentra en el hueco para el enchufe situado en la parte trasera de la máquina.
- No olvide desconectar el cable de alimentación antes de cambiar el fusible.



## EJEMPLOS DE CONEXIONES A LA ALIMENTACIÓN:

Alimentación de corriente en el lugar: 50/60 Hz			Placa de identificación de la máquina				Observaciones
Alimentación: fases x tensión	Con neutro	Tierra	Tensión	Fases	Usar neutro	Usar tierra	
1 x 220-240 V	Neutro	sí	230 V	1	sí	sí	Recuerde que la máquina no puede conectarse sin toma de tierra, ya que la ausencia de derivación a tierra puede reducir la funcionalidad del filtro EMC, además de resultar peligroso para el usuario.   <b>Por razones de funcionamiento y seguridad, la máquina <u>debe</u> conectarse a tierra.</b>
2 o 3 x 220-240 V	-	sí	230 V	2	-	sí	
2 o 3 x 380-415 V	Neutro	sí	230 V	1	sí	sí	
2 o 3 x 380-480 V	-	sí	380-480 V	2	-	sí	

# DIAGRAMA ELÉCTRICO:



PCS-SCHEMATIC Automation

<p><b>A/S WODSCHOW &amp; Co.</b>                  Kirkebjerg Søpark 6                  DK-2605 Brøndby, Denmark  <a href="http://www.beervarimixer.dk">www.beervarimixer.dk</a></p>	<b>Projekttitel:</b> Kodiak VL1C	<b>Sagsnr.:</b>	<b>Projektrev.:</b>	<b>Side</b> 5	
	<b>Kunde:</b>	<b>DOC:</b>		<b>Målestok:</b> 1:1	
	<b>Sidetitel:</b> Diagram	<b>Tegningsnr.:</b> 01	<b>Sdrev.:</b>		<b>Førrige side:</b> 4
	<b>Filnavn:</b> 36.030-13.02.01	<b>Konstr. (projekt/side):</b> CE / CE	<b>Sdst udskrevet:</b> 02-08-2017		<b>Næste side:</b> 6
	<b>Sdref.:</b>	<b>Godk. (dato/init):</b>	<b>Sdst rettet:</b> 25-07-2017		<b>Antal sider/alt:</b> 17

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S  
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen  
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark  
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 14-03-2018

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

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

2014/30/EU ; 1935/2004 ; 10/2011 ; 2023/2006 ; RoHS 2011/65/EU , 822/2013 (DK only)

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

**Innehåll i örsäkran om maskinens överensstämmelse**, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)  
**Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine**, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)  
**Sisukord masina vastavusdeklaratsioon**, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)  
**Treść Deklaracja zgodności dla maszyn** (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)  
**Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta** (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SV  
IT  
ET  
PL  
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- 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
- 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

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU; 822/2013 (DK only)

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

- 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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

