

KODIAK

Instrucciones de uso



KODIAK20
KODIAK30



Varimixer

ES

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1605
Traducción del manual de instrucciones original
2023 10 24

ÍNDICE:

GENERALIDADES	2
DESEMBALAJE	2
TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO.	3
INSTALACIÓN, AJUSTES Y FIJACIÓN	3
CONEXIONES ELÉCTRICAS	4
PUESTA EN MARCHA	4
USO DE LA MÁQUINA	4
SEGURIDAD	5
IMANES	5
COMPONENTES DE LA BATIDORA	6
FACILIDAD DE USO DE KODIAK	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
DIMENSIONES	8
CAPACIDAD DE LA MÁQUINA	9
EQUIPO	9
TRABAJAR CON INGREDIENTES CALIENTES	9
MANEJO DE LA MÁQUINA	10
VELOCIDADES RECOMENDADAS	11
TOMA PARA ACCESORIOS	11
VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA LA TOMA DE ACCESORIOS	11
USO CORRECTO DE LAS HERRAMIENTAS	11
LIMPIEZA	11
SOBRECARGA	12
PROCEDIMIENTO EN CASO DE SOBRECARGA	12
MANTENIMIENTO PERIÓDICO	12
LUBRICACIÓN Y TIPOS DE GRASA	12
CÓDIGOS DE ERROR Y POSIBLES SOLUCIONES	13
FALTA DE VOLTAJE Y SIN LUZ EN EL PANEL DE CONTROL	14
LEER LOS DATOS DE LA MÁQUINA	14
LEER EL REGISTRO DE ERRORES	14
DIAGRAMA ELÉCTRICO	15
GUÍA DE LIMPIEZA	16
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA MAQUINARIA	18

GENERALIDADES:

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 y embudo
- Cable de alimentación
- Llave para el ajuste de las patas
- Carro del perol, para modelo de suelo
- 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, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO:



Durante el transporte la máquina debe estar siempre correctamente sujeta, prestando especial atención al centro de gravedad elevado.

Si es posible, utilice el embalaje y el método de fijación originales.

Utilice siempre un equipo de elevación adecuado al manipular la máquina.

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

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

Guarde la máquina en un lugar limpio y seco con una temperatura de +5°C a +45°C.

No almacenar en un ambiente corrosivo.

INSTALACIÓN, AJUSTES Y FIJACIÓN:

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

Disponga la máquina de manera que haya espacio para el uso y mantenimiento normales

El piso de la máquina y el área de trabajo deben ser firmes, uniformes y nivelados.

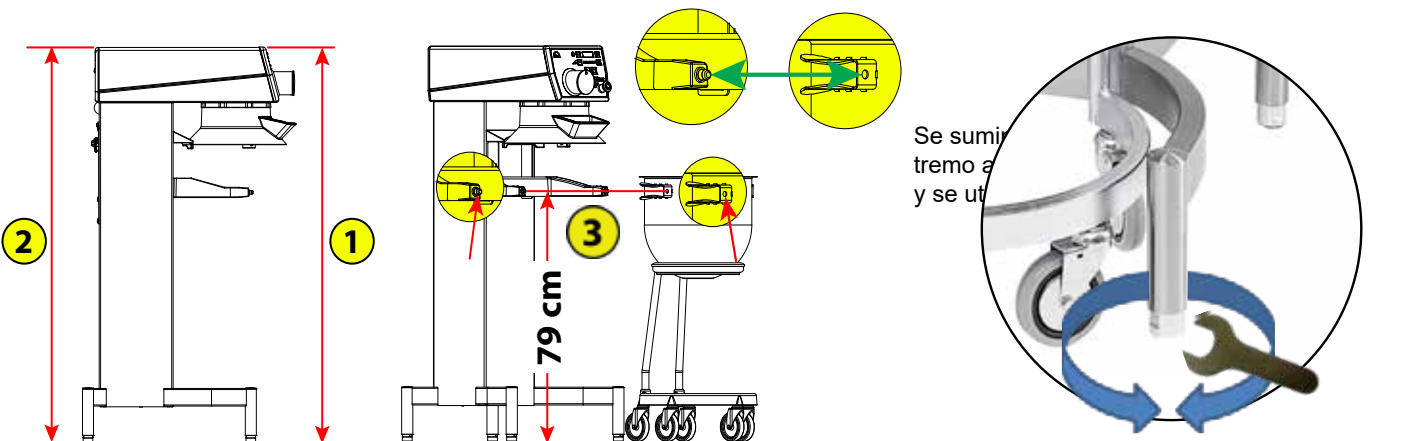
Principalmente para modelo de suelo - Ajustes:



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 "Condición 1" y "Condición 2".

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 **3** desde el suelo al centro de los tiradores sobre los brazos del perol debe ser de 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30). Si el perol situado sobre el carrito del perol no se adapta exactamente a los brazos del perol en esta medida, regule ligeramente las patas delanteras de la batidora.

Instrucciones específicas para el modelo de mesa - fijación y regulación:

El modelo de mesa de la KODIAK 20 debe sujetarse a la mesa sobre la que está colocado.

El modelo de mesa de la KODIAK 20 está sujeto con pernos en las dos patas traseras.

Se utilizan pernos con las medidas M10 x 20 mm + grosor de la superficie de la mesa y una arandela.

La mesa debe ser adecuada para el peso y el funcionamiento de la máquina.

Ajuste de la altura:

Si la mesa no está completamente uniforme, se puede ajustar regulando las dos patas delanteras.

La regulación se efectúa como se ha descrito anteriormente para el modelo de suelo.

**CONEXIÓN ELÉCTRICA:**

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia impresas en la placa de identificación se correspondan con el lugar de instalación.

La placa de identificación se encuentra en la sección superior de la parte posterior de la máquina.

La máquina está equipada con VFD (accionamiento de frecuencia variable) monofásico, junto con el filtro incorporado, EMC / EMI y las corrientes de fuga se reducen al mínimo.

La máquina debe conectarse a tierra de acuerdo con los estándares de seguridad aplicables.

No hacerlo puede causar:

Riesgo de descarga eléctrica.

Daños a la máquina.

Ruido electromagnético excesivo, que provoca un funcionamiento indebido de la máquina e interferencias en otros dispositivos.

Cuando las normas de instalación requieren protección aguas arriba por medio de un "dispositivo de corriente residual", se debe utilizar un disyuntor de tipo A.

El usuario puede conectar la máquina si:

El cable con enchufe se entrega con la máquina.

Si se suministra cable sin enchufe, la conexión de la máquina debe ser realizada únicamente por un electricista certificado.

Para facilitar la tarea del personal de servicio, debe verse claramente cuándo se ha quitado el enchufe de alimentación de la mezcladora de la toma de corriente de la pared.

PUESTA EN SERVICIO:

El recipiente, las herramientas y la protección de seguridad deben limpiarse antes de su uso; consulte la sección **Limpieza**, en la **página 11**.

USO DE LA MÁQUINA:

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

Solo se pueden utilizar los recipientes diseñados para KODIAK.

Mantenga las manos fuera del recipiente mientras la máquina está funcionando; puede causar lesiones graves.

Salvo que el fabricante recomiende realizar un cambio, está prohibido modificar la máquina.

Se aplican las siguientes recomendaciones a la hora de trabajar con ingredientes en polvo:

- Los ingredientes en polvo no deben verterse en el recipiente 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.

SEGURIDAD:

La seguridad del usuario está garantizada de la siguiente manera:

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

La máquina está diseñada para la fabricación de productos que no desencadenan reacciones ni liberan sustancias que puedan ser perjudiciales para el usuario durante su uso.

La máquina no debe utilizarse en una atmósfera explosiva.

La máquina solo puede utilizarla personal formado.

Cumpla siempre con las leyes y normativas locales, prestando especial atención a la edad y la condición física y mental del operador. El operador debe ser mayor de 14 años.

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

Las herramientas solo pueden girar cuando está instalada la protección de seguridad y el recipiente está levantado (detección del recipiente).

La protección de seguridad es de plástico.

No es posible colocar la protección de forma incorrecta.

No hay acceso a las herramientas giratorias.

No se produce propagación del polvo de harina.

Está equipada con parada de emergencia: la herramienta deja de girar en menos de 4 segundos (también para el apagado normal y la parada mediante la protección de seguridad).

El espacio libre entre la protección/soporte y el mango de elevación es de, al menos, 50 mm.

La máquina permanece estable incluso con una inclinación de hasta 10°.

La máquina está protegida contra sobretensión.

La radiación no ionizante no se produce de forma intencionada, sino que está condicionada técnicamente por los equipos eléctricos (por ejemplo, motores eléctricos, cables de alta tensión o solenoides).

**IMANES:**

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

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

La máquina está equipada con potentes imanes permanentes. Al mantener una distancia segura (entre la fuente del campo y el implante) de 30 cm, es probable que se pueda prevenir cualquier impacto en los implantes activos (por ejemplo, marcapasos o desfibriladores).

Área de la protección de seguridad con imanes



Área de la máquina con imanes; para el interruptor de protección de seguridad

Áreas de la máquina y del recipiente con imanes; para la detección del recipiente



COMPONENTES DE LA BATIDORA

Panel de control con toma de accesorios



Panel de control



Cabezal de mezclado

Asa de elevación

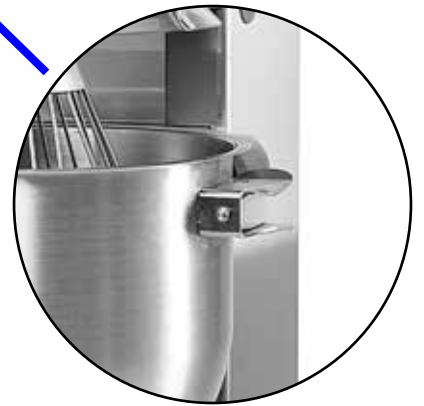
Embudo

Protector de seguridad

Herramienta de mezclado

Perol

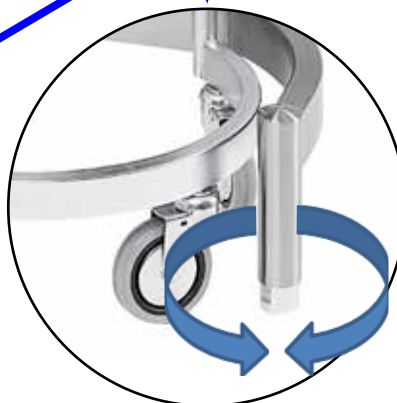
Carro del perol
Principalmente para modelo de suelo



Brazos de sujeción del perol; consulte la página 3 para obtener información sobre el acoplamiento entre los brazos de sujeción y el perol.

El modelo de mesa debe atornillarse a la mesa, véase página 3

Patas regulables; consulte la página 3 para obtener información sobre el ajuste.



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 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 embudo de silicona blanda soporta la exposición a ingredientes calientes de hasta 200° C y se puede lavar en el lavavajillas.

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:

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

Carro del perol (modelo de suelo):

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:

Fabricados en acero inoxidable.

El batidor de la máquina posee un diseño muy compacto, que le garantiza una larga vida útil.

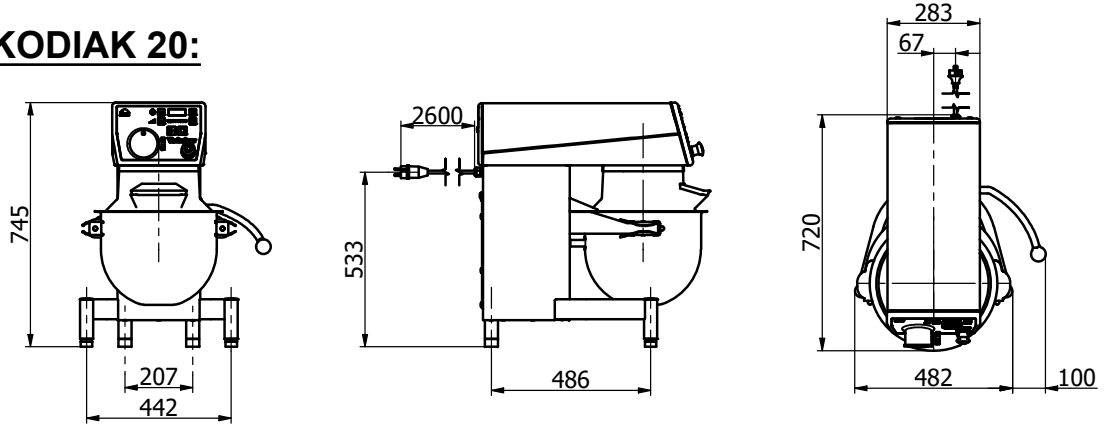


DATOS TÉCNICOS:

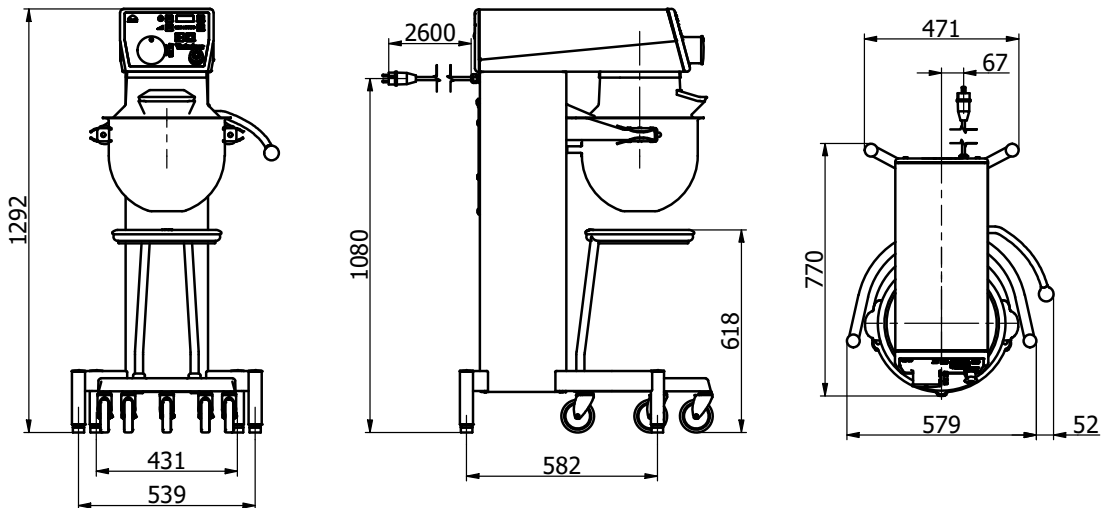
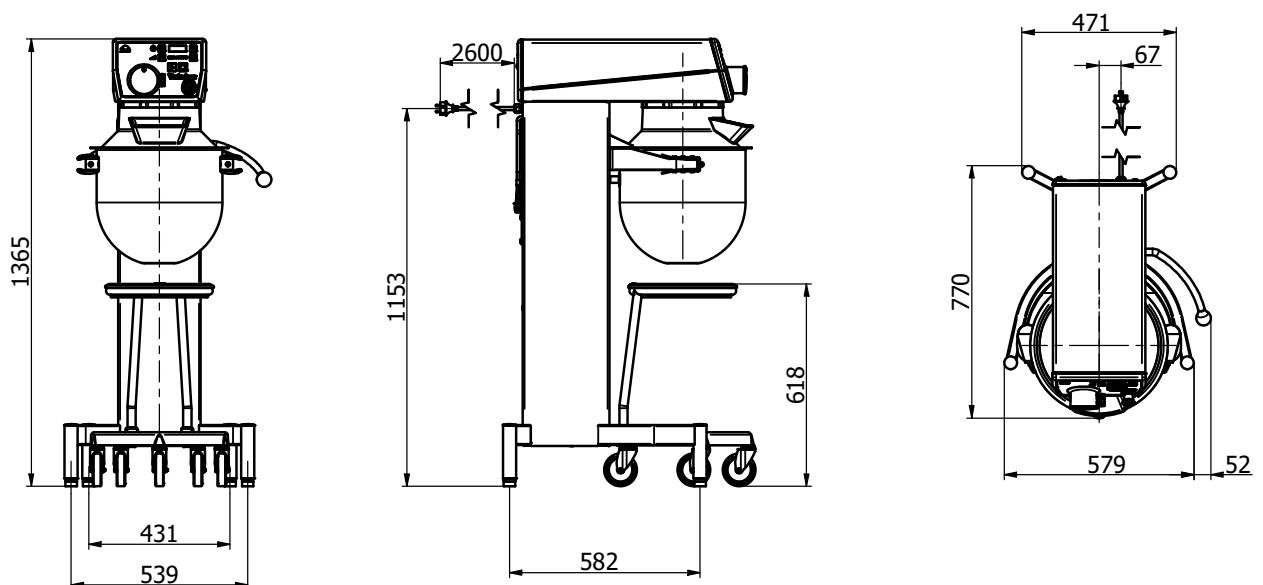
KODIAK Modelo	Peso bruto kg	Peso neto kg	Potencia kW	Power connection		velocidad de la herramienta rpm
				Volts	Amps	
20 Modelo de mesa	97	72	0,7	Según placa de identificación 50/60 Hz		64 - 353
20 Modelo de suelo	179	154				
30 Modelo de suelo	220	195				

DIMENSIONES KODIAK 20:

Modelo de mesa::



Modelo de suelo:

**DIMENSIONES KODIAK 30:**

CAPACIDAD DE LA MÁQUINA:

Herramienta	Producto	K-20	K-30		
Batido	Claros de huevo	1	1.5	l	
	Crema batida	4	5	l	
	Glaseado de crema de mantequilla	8	12	l	✦□
	Esponjas de pastel de capas	5.5	8	kg	
	Mayonesa	8	12	l	✦
Pala y perol	Puré de patatas	10	16	kg	✦
	Pasteles	10	15	kg	
	Glaseado, fondant	6	9	kg	✦○
	Mantequilla de hierbas	6	9	kg	✦□
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	12	18	kg	✦
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	12	18	kg	○
	Masa, trigo (50%AR)	7	10	kg	○
	Masa, trigo (55%AR)	7.5	10	kg	○
	Masa, trigo (60% AR)	10	12	kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	11	16.5	kg	
	Masa, pan de centeno	12	18	kg	✦
	Masa, pan de masa madre	11	16.5	kg	
	Masa, sin gluten	9	14	kg	

✦ = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
 □ = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
 ○ = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
 ○ = Recomendado no superar la velocidad media.
 AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

AR = Relación 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

10 kg de masa, AR 60 %

(tabla, capacidad máxima KODIAK 20)

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

$$= \frac{10 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,25 \text{ kg}$$

$$\text{Líquido} = 10 \text{ kg} - 6,25 \text{ kg} = 3,75 \text{ kg}$$



CARRO DEL PEROL:

(Especialmente para el modelo de suelo)



Riesgo de vuelco al mover el perol en el carro del perol. El suelo debe estar nivelado, allanar y sin obstáculos que puedan hacer que el carro vuelque..



EQUIPO:

El equipo de serie es el siguiente
Perol
Gancho, pala y batidor para perol
Embudo para ingredientes calientes
Accesorios opcionales
*Rascador
Tamaño B, Perol, (12L / 15L)
Tamaño B, Gancho, pala y batidor
Tamaño B, Rascador
Equipo de serie para modelo de suelo
Carro del perol

*Solo máquinas preparadas para rascador (estándar 2019 ->)

TRABAJAR CON INGREDIENTES CALIENTES:



Cuando se trabaja con ingredientes calientes que se añaden a través del orificio de llenado situado en el protector de seguridad, es necesario utilizar el embudo.

El embudo está hecho de silicona aprobada por la FDA (Food and Drug Administration, Administración de medicamentos y alimentos) y puede soportar ingredientes calientes de hasta 200 °C.

El embudo se puede utilizar para ingredientes calientes que no superen esta temperatura todo el tiempo que sea necesario.

Si el embudo no se utiliza, los ingredientes añadidos a través del orificio de llenado situado en el protector de seguridad no deben superar los 60 °C

MANEJO DE LA MÁQUINA:



Antes de poner en marcha la máquina:

Modelo de suelo: Coloque el perol en el carrito del perol. Ponga la herramienta deseada dentro del perol y gírelo hasta colocarlo en la posición adecuada entre los brazos del perol. Asegúrese de que el perol está correctamente sujeto por los brazos del perol; véase “**Instalación, ajustes y fijación**”, página 3.

Modelo de mesa: Coloque la herramienta deseada en el perol y el perol entre los brazos destinados a sujetarlo. Coloque el protector de seguridad y gírelo de forma que pueda accederse al orificio de llenado mientras la máquina está en funcionamiento. El embudo blando debe utilizarse si es necesario para añadir ingredientes calientes durante el proceso (por ejemplo, ingredientes a temperaturas superiores a 60 °C).

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.

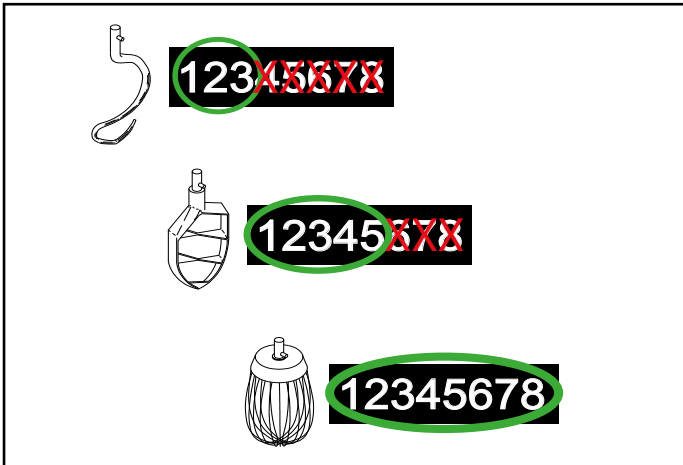
Parada de la máquina:

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.
- Inclíne 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.

VELOCIDADES RECOMENDADAS:**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.

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.

USO CORRECTO DE LAS HERRAMIENTAS:

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:

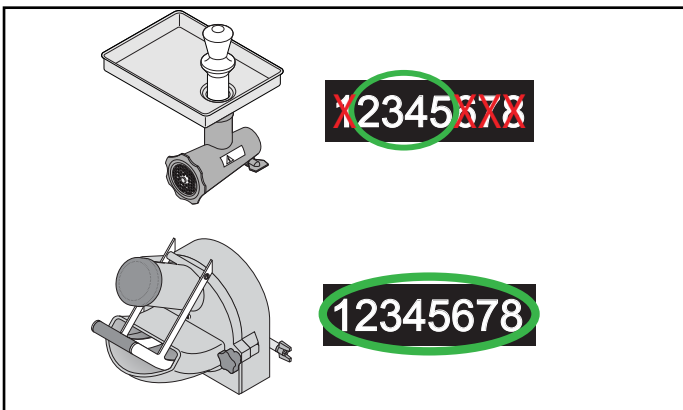
La máquina solo puede ser limpiada por personal capacitado, que deberá ser mayor de 14 años.

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

VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA LA TOMA DE ACCESORIOS:

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**”, 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” .

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Pieza	Procedimiento	Frecuencia	Observación
Protector de seguridad	Compruebe la seguridad del protector: si la herramienta deja de girar cuando se inclina/ extrae el protector	Con regularidad	 Si hay algún mal funcionamiento, Consulte a un técnico.
Parada de emergencia	Compruebe la parada de emergencia: si la herramienta deja de girar cuando se activa la parada de emergencia	Con regularidad	 Si hay algún mal funcionamiento, Consulte a un técnico.
Cabezal de mezclado	El cabezal de mezclado solo debe lubricarse durante la reparación; consulte la sección «Lubricación y tipos de grasa»	Durante la reparación	
Resto de las piezas móviles de la máquina	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	
Toma para accesorios	El tapón de goma que tapa el orificio de la toma para accesorios debe estar colocado en la máquina y no presentar daños	Diaria	 El tapón de goma debe tapar el orificio de la toma para accesorios cuando esta no se utilice.
Limpieza	Siga las indicaciones de la sección «Limpieza»	Siga las indicaciones de la sección «Limpieza»	

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.

Cuando se realicen reparaciones en la cabeza del batidor, los engranajes, los engranajes internos y los cojinetes de agujas deben lubricarse con **Molykote G-1502, Varimixer PN. SM713**.


Si la máquina cuenta con una toma para accesorios, debe lubricarse el engranaje con **Total Ceran, CA Varimixer PN. SM715**.

No utilice tipos de grasa distintos de los indicados.

CÓDIGOS DE ERROR Y POSIBLES SOLUCIONES:


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

EE:1

[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

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

Solución: Coloque el protector de seguridad.

EE:4

[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

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

Solución: Consulte a un técnico.

EE:7

[EE:7] Error en el convertidor de frecuencia

Solución: Consulte a un técnico.

EE:8

[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

[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

[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.

EE:14


[EE:14] Parámetro incorrecto en el VFD (accionamiento de frecuencia variable).

Solución: Comuníquese con un técnico para obtener ayuda: instrucción Varimixer 23020-1602

OL:1

[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

[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

[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

FALTA DE VOLTAJE Y SIN LUZ EN EL PANEL DE CONTROL:

Compruebe la fuente de alimentación de la máquina.

Si se encuentra que la fuente de alimentación está en orden, comuníquese con un técnico para que verifique la máquina y el fusible incorporado.

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 9999 minutos. Por ejemplo **t002** = 2 x 9999 min o 19998 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 19998 min. + 1234 min., o un total de 21232 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 19998 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 19998 + 1234 veces, o 21232 veces.

- **Conjunto de datos 6:** Indica el tipo de máquina seguido del tamaño, p.. **Cr:20** Cr = KODIAK, size = 20.

- **Conjunto de datos 7:** Indica voltaje a VFD (accionamiento de frecuencia variable), A seguido de voltaje **A230** = 230 V.

LEER EL REGISTRO DE ERRORES:

Es posible mostrar un registro de los errores que han sucedido




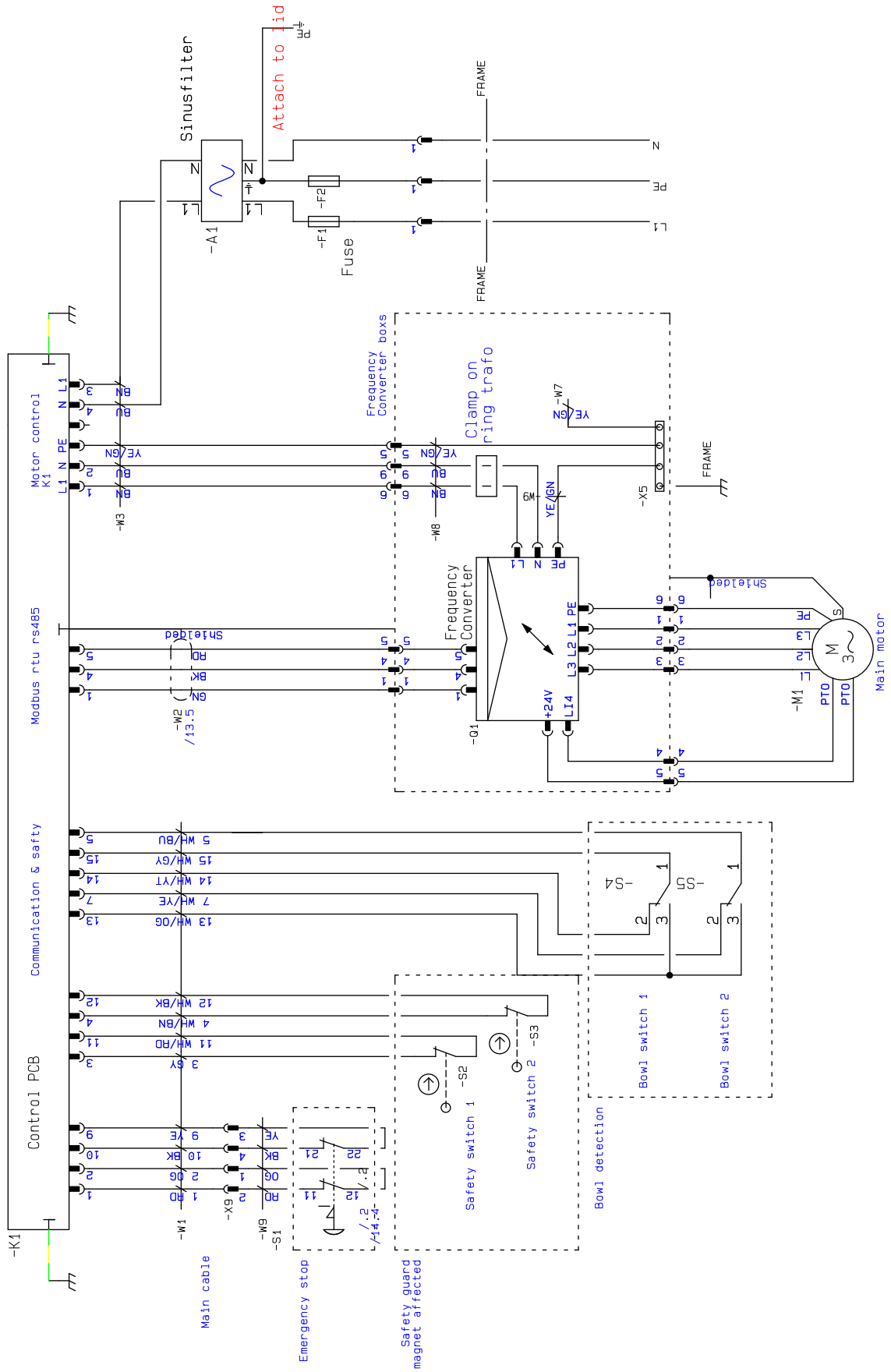
- Pulse parada de emergencia y pulse **+** al lado de 
- En el visualizador aparecerán los errores más recientes en primer lugar
- Para desplazarse hacia abajo por los errores, pulse **+** al lado de  para desplazarse hacia arriba pulse **-** al lado de 
- Se pueden ver los últimos ocho errores!
- Desactive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

DIAGRAMA ELÉCTRICO:

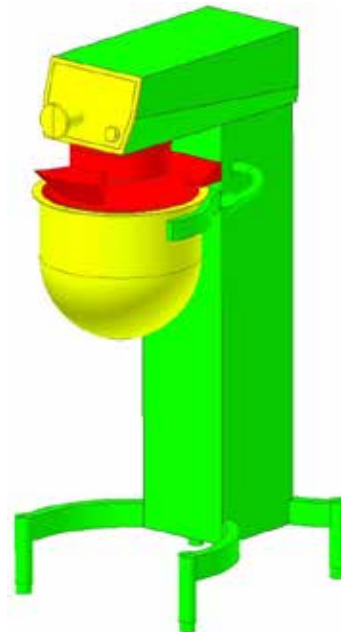


Guía de limpieza para Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30

Todos los procesos de limpieza relacionados con la producción de alimentos se deben someter a 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 sistema de sujeción del recipiente es 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.
Utensilios	Elimine los restos de comida de los utensilios y enjuáguelos con agua. Nota: no golpee el utensilio 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.
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	Cuando limpie la/el batidora/soporte, puede lavar el panel frontal se puede limpiar con espuma. También puede limpiarlo con un paño ligeramente escurrido. No olvide el botón de parada de emergencia.
Batidora/soporte	Lave siempre la batidora con el sistema de sujeción del recipiente en posición alta y baja. No olvide lavar el brazo de elevación.

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

Sistema de sujeción del recipiente	<p>La batidora cuenta con la clasificación IP44. La batidora tolera el lavado con espuma.</p> <p>Nota: no deje nunca que la espuma permanezca en la máquina durante más tiempo del recomendado para el detergente. El aclarado debe limitarse a chorros finos de agua, equivalentes a lluvia normal. El agua debe ser limpia y potable.</p> <p>Nota: no aclare nunca con agua a presión.</p>
Almacenamiento	<p>Limpie el sistema de sujeción del recipiente igual que la batidora/el soporte. Compruebe el valor del pH del detergente; para el lavado de utensilios de aluminio, debe mantenerse entre 5,0 y 8,0.</p> <p>Nota: el brazo del recipiente es de aluminio.</p> <hr/> <p>Puede volver a colocar el recipiente en la batidora después de limpiarlo. En ese caso, 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. Siempre se debe valorar 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 sobre 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, así como 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.



Declaración de conformidad sobre máquinas

nombre de la empresa del fabricante y dirección.

Varimixer A/S

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Dinamarca

nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico.

Johannes Madsen

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Dinamarca

Por la presente declara que esta serie de mezcladores planetarios.

Modelo.

AR30; AR40; AR60; AR80; AR100; AR200; ERGO60;

ERGO100; ERGO140; Kodiak10; Kodiak20; Kodiak30

Cumple con las siguientes directivas y reglamentos europeos.

- 2006/42/EF
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU
- 1935/2004
- 10/2011
- 2023/2006
- 681/2020

Está de acuerdo con las siguientes normas u otros documentos normativos.

- DS/EN 454:2014
- DS/EN 1672-2:2020
- DS/EN 60204-1:2018
- DS/EN ISO 12100:2011
- DS/EN IEC 61000-6-1:2019
- DS/EN IEC 61000-6-3:2021

Firma:

Nombre & ocupación: Johannes Madsen, Development Engineer

Lugar, fecha: Brøndby, 16-06-2023

Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
www.varimixer.com
info@varimixer.com
P: +45 4344 2288
CVR. 7331 4410

Esta página se dejó en blanco intencionalmente



Varimixer

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