



KODIAK

Betjeningsinstruktioner

KODIAK10



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Broendby
Denmark

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

DK

DRN: 20010-1601
Oversættelse af den originale brugervejledning
2023 10 25

INDHOLD:

GENERELT	2
UDPAKNING	2
TRANSPORT HÅNDTERING OG OPBEVARING	3
INSTALLATION OG JUSTERINGER	3
ELEKTRISK TILSLUTNING	3
SIKKERHED	4
MAGNETER	4
IBRUGTAGNING	5
BRUG AF MASKINEN	5
TEKNISKE DATA	5
MASKINENS KOMPONENTER	6
KODIAKs BRUGERVENLIGHED	7
MASKINENS KAPACITET	8
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER	8
HJÆLPETRÆK	8
BETJENING AF MASKINEN	9
RENGØRING	10
VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION	10
SYSTEMATISK VEDLIGEHOLDELSE	11
OVERBELASTNING	12
FEJLKODER OG MULIGE LØSNINGER	12
ADGANG TIL SIKRINGEN	13
AFLÆSNING AF MASKINENS DATA	13
AFLÆSNING AF FEJLLOGGEN	13
STRØMDIAGRAM	14
RENGØRINGSVEJLEDNING	16
EU-OVERENSSTEMMELSESESRKLÆRING	18

GENERELT:

Denne vejledning skal betragtes som en integreret del af maskinen, og den bør opbevares ved maskinen i dens levetid. Inden maskinen tages i brug, er det vigtigt at læse disse instruktioner omhyggeligt, særligt afsnittet om brugersikkerhed. Producenten kan opdatere produktvejledningen uden at opdatere denne kopi af vejledningen.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl, der skyldes:

- Skødesløshed eller forkert brug af maskinen
- Ikke-almindelig brug (andre formål end de, der er beskrevet i vejledningen)
- Forkert installation
- Forkert strømforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesinstruktioner
- Ændringer af maskinen
- Reservedele og tilbehør som ikke er originale eller angivet til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne vejledning

Kontakt leverandøren i tilfælde af fejl på maskinen.

Garantien dækker ikke skader, der skyldes misbrug, overbelastning eller brugerens manglende efterlevelse af vedligeholdelsesinstruktionerne.

UDPAKNING:

Maskinen bør udpakkes, og emballagen bør bortskaffes iht. lokale bestemmelser.

Inden maskinen fjernes fra pallen, skal du kontrollere at alle dele findes med maskinen:

- Sikkerhedsskærm
- 32 mm fastnøgle til ben.
- Kedel, ris, spartel og dejkrog.

Maskinen kan frigøres fra pallen ved at klippe strippene.

TRANSPORT HÅNDTERING OG OPBEVARING:



Under transport skal maskinen altid være forsvarligt sikret, vær særlig opmærksom på det høje tyngdepunkt.

Hvis muligt, bruges den originale emballage og fastgørelsesmetode.

Anvend altid egnet løfteudstyr til flytning af maskinen.

Maskinen må ikke trækkes eller løftes i håndtaget til kedelløft.

Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i vertikal stilling.

Opbevar maskinen på et rent, tørt sted med en temperatur fra +5 °C til +45 °C.

Må ikke opbevares i et ætsende miljø.

INSTALLATION OG JUSTERINGER:

Temperaturen omkring maskinen må ikke overstige 45 °C.

Niveller maskinen ved at justere fødderne, brug den medfølgende 32 mm fastnøgle.



Bordmodel skal fastgøres til det bord, den er anbragt på.

Brug de 4 gevindhuller (M10x1,5), der findes i bunden af benene.

ELEKTRISK TILSLUTNING:



Inden maskinen slutes til strømmen, kontroller, at den spænding og den netfrekvens, der er trykt på typeskiltet, svarer til det, der findes på installationsstedet.

Typeskiltet er placeret øverst på maskinens bagside.

Maskinen er udstyret med 1-faset VFD (Variable FrekvensDrev), sammen med det indbyggede filter er EMC/EMI og lækstrømme reduceret til et minimum.

Maskinen skal forbindes til jord i overensstemmelse med gældende sikkerhedsstandarder.

Manglende efterlevelse af dette kan medføre -

Risiko for elektrisk stød.

Beskadigelse af maskinen.

Omfattende elektromagnetisk støj, der medfører fejlfunktion på maskinen og forstyrrelser af andre enheder.

Hvis installationsstandarderne foreskriver beskyttelse af forsyningen ved hjælp af en fejlstrømsafbryder, skal der bruges fejlstrømsafbryder **Type B**.

Bruger kan tilslutte maskinen, hvis -

Maskinen er leveret med kabel monteret med stik.

Kun en autoriseret elektriker må tilslutte maskinen, hvis maskinen er leveret uden stik.

Af hensyn til servicemedarbejdere bør det være tydeligt at se, hvornår røremaskinens strømstik er fjernet fra stikkontakten.

SIKKERHED:



Brugersikkerhed sikres således:

Røremaskinen er designet til kommerciel anvendelse i køkkener, cateringvirksomheder og bagerier.

Maskinen er designet til produktionen af produkter, der ikke udløser nogen reaktioner eller frigør substanser, der kan være skadelige for brugeren, når den anvendes.

Maskinen må ikke anvendes i en eksplosiv atmosfære.

Maskinen må kun anvendes af uddannede medarbejdere.

Overhold altid lokale love og bestemmelser, særligt mht. operatørens alder, fysiske og mentale tilstand. Operatøren skal være over 14 år.

Det konstante støjniveau på operatørens arbejdsplads er lavere end 70 dB (A)

Værktøjer kan kun rotere, når sikkerhedsskærmen er på plads, og kedlen er løftet (kedelregistrering).

Sikkerhedsskærmen er fremstillet af plastik.

Skærmen kan ikke monteres forkert.

Ingen adgang til roterende værktøjer.

Spredningen af melstøv forhindres.

Forsynet med nødstop – Værktøjet ophører med at rotere på mindre end 4 sekunder (også ved normal lukning og stop via sikkerhedsskærm).

Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er mindst 50 mm.

Maskinen forbliver stabil, også hvis den vippes op til 10°.

Maskinen er beskyttet mod overspænding.

Ikke-ioniserende stråling produceres ikke bevidst, men er snarere teknisk betinget af elektrisk udstyr (f.eks. elektriske motorer, strømførende kabler eller solenoider). Maskinen er forsynet med stærke permanente magneter. Ved at opretholde en sikkerhedsafstand (mellem feltets kilde og implantatet) på 30 cm kan alle påvirkninger af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) sandsynligvis forhindres.



MAGNETER:

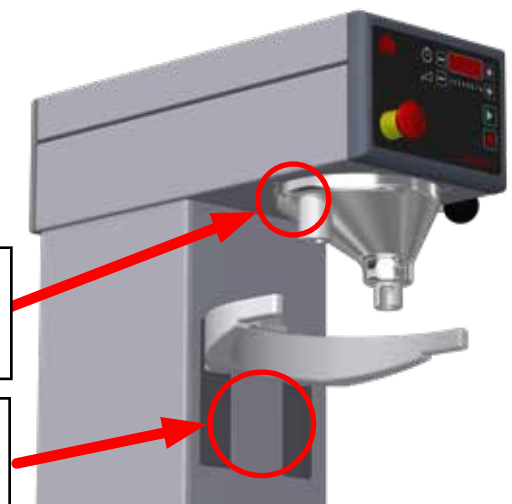
**Advarsel til brugere med implantater (f.eks. pacemakers, defibrillatorer).
Maskine og sikkerhedsskærm er forsynet med stærke magneter**

Sikkerhedsskærmens område med magneter



**Maskinens område
med magneter – til
sikkerhedsskærms
afbryder**

**Maskinens og
kedlens område
med magneter – til
kedelregistrering**



BRUGTAGNING:

Kedel, værktøj og sikkerhedsskærm skal rengøres inden brug – se afsnittet **Rengøring på side 10**.

Maskinen bør placeres, så der er plads til normal brug og vedligeholdelse..

BRUG AF MASKINEN:

Maskinen må kun anvendes som angivet i denne vejledning.

Der må kun anvendes kedler, der er designet til KODIAK.

Hold hænderne ude af kedlen, når maskinen kører, kan medføre alvorlig personskade.

Medmindre en ændring anbefales af producenten, er det forbudt at modificere maskinen.

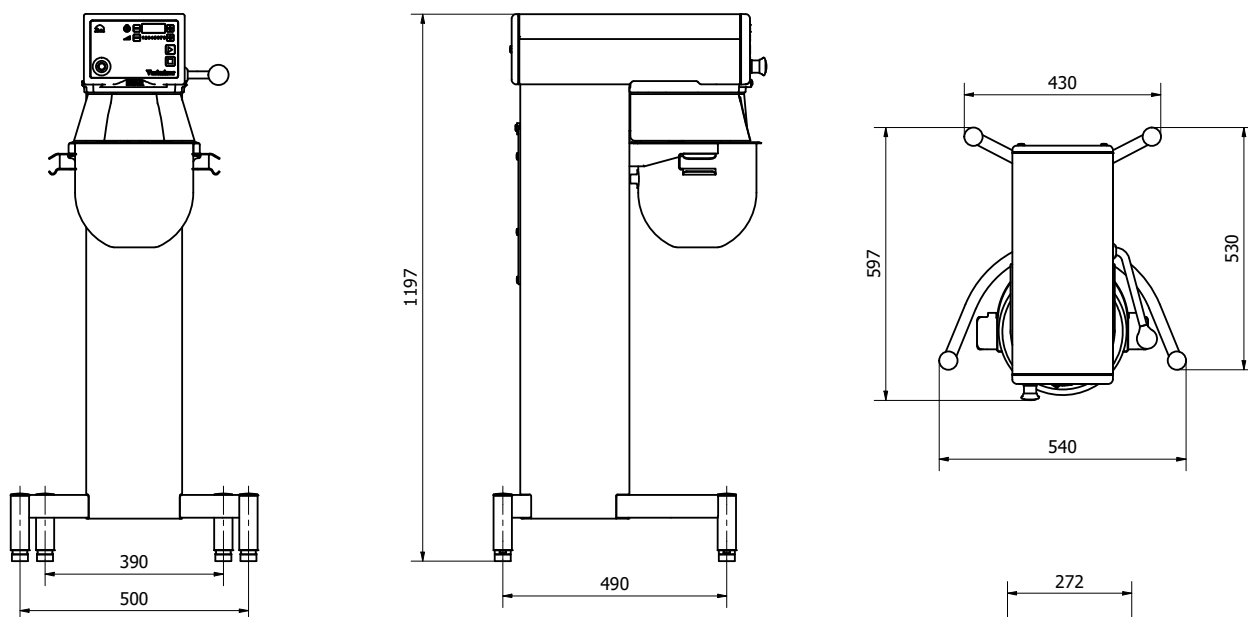
Følgende anbefalinger gælder for arbejde med pulveragtige ingredienser:

- Pulveragtige ingredienser bør ikke kommes i kedlen fra stor højde.
- Sække, f.eks. indeholdende mel, bør åbnes i bunden og nede i kedlen.

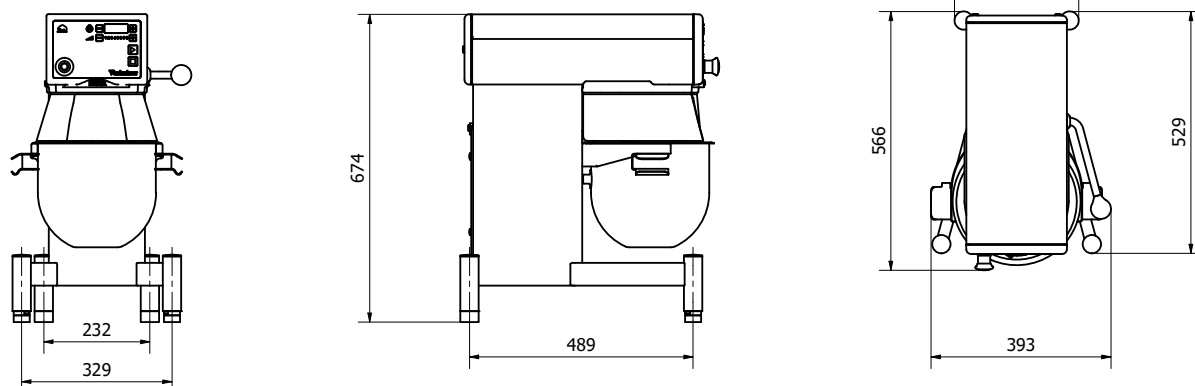
TEKNISKE DATA:

KODIAK 10	Bruttovægt	Nettovægt	Effekt	Trinløs hastighed, værktøj
Model	kg	kg	kW	omdr./min.
Gulvmodel	138	120	0,7	72-451
Bordmodel	63	50		

Gulvmodel:



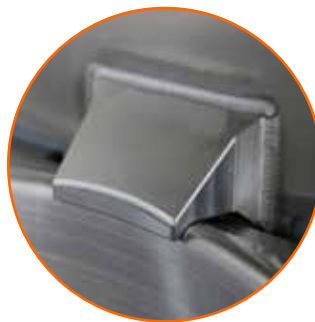
Bordmodel:



MASKINENS KOMPONENTER:



Kedlen skal skubbes hele vejen ind i kedelarmene.



Ved løft bør kedlen være fastgjort under kedelfittingen

KODIAKs BRUGERVENLIGHED:

KODIAK er designet i samarbejde med køkken- og bagerimedarbejdere, og det har medført en række brugerfordele:

Selve maskinen

Kan slutes til strømmen af brugeren (standardspænding)

Er fremstillet af rustfrit stål

Har højdejusterbare fødder for at sikre stabilitet – også på skråt underlag

Er nem at rengøre, med store overflader og en aftagelig sikkerhedsskærm, der kan maskinvaskes

Betjeningspanelet giver sammen med den store kedeldiameter en god oversigt over indholdet i kedlen.

Betjeningspanel:

Betjeningspanelet er enkelt og intuitivt, med store trykknapper.

Panelet er nemt at rengøre med en fugtig klud.

Der findes en indbygget timerfunktion med et display, der også kan anvendes til at vise antallet af driftstimer.

Kedel.

Kedlen er ikke særlig dyb, men har en stor diameter, som gør det nemmere at se indholdet under arbejdet.

Sikkerhedsskærm:

Sikkerhedsskærm i ét stykke er fremstillet af gennemsigtigt plastik. Skærmen er nem at fjerne og rengøre.

Sikkerhedsskærmen kan maskinvaskes ved op til 60 °C og kan modstå op til 90 °C i kortere perioder.

Skærmen er fremstillet af et særligt slagfast materiale, der kan modstå daglig brug i et kommercielt køkken.

Sikkerhedsskærmen holdes på plads af magneter.

Skærmen kan ikke monteres forkert.

Pilene indikerer den kraft, der kræves for at fjerne skærmen:



MASKINENS KAPACITET:

Værktøj	Produkt			
Ris	Æggeghvider	0.5	l	
	Flødeskum	2.5	l	
	Smørcreme glasur	4	l	+□
	Lagkagebunde	2.5	kg	
	Mayonnaise	4	l	+
Spartel	Kartoffelmos	5	kg	+
	Kager	5	kg	
	Glasur, fondant	3	kg	+○
	Kryddersmør	3	kg	+□
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	6	kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	6	kg	●
	Dej, hvide (50%AR)	4	kg	●
	Dej, hvide (55%AR)	5	kg	●
	Dej, hvide (60%AR)	5	kg	○
	Dej, fuldkornshvide (70%AR)	5.5	kg	
	Dej, rugbrød	6	kg	+
	Dej, surdejsbrød	5.5	kg	
	Dej, glutenfri	4.5	kg	

+ = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
 □ = Sørg altid for, at ingredienserne er stueteremperatur / bløde. Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
 ● = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
 ○ = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
 AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

AR = Absorption Ratio (absorptionsfaktor)

(Væske i % af tørstof)

Beregning AR

1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

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

Beregning tørstoffer og væsker

5 kg dej, 60 % AR

(tabel, maksimal kapacitet)

$$Tørstof = \frac{\text{Maksimal kapacitet} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{5 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 3,125 \text{ kg}$$

$$Væske = 5 \text{ kg} - 3,125 \text{ kg} = 1,875 \text{ kg}$$



UDSTYR:

Standardudstyr, som følgende:

Kedel

Krog, ris og spartel

Ekstraudstyr:

Skraber med standardblad eller skraberblad til produkter med høj temperatur (PTFE)

Ophæng til værktøj

HJÆLPETRÆK:



For maskiner med udtag for tilbehør skal følgende iagttages -.

Brug kun tilbehør beregnet for maskinen, Varimixer original tilbehør er garanti for optimal drift og sikkerhed.

Læs og følg altid betjeningsvejledning for værktøjet

Når værktøj anbringes / fjernes, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

Før start:

Fjern eventuel mikserværktøj fra maskinen

Tom kedel sættes i arbejdsposition

Placer sikkerhedsskærmen

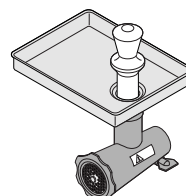
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:



Riset bør ikke slå mod hårde genstande som f.eks. kedlens kant. Dette forkorter værktøjets levetid pga. stigende deformation.

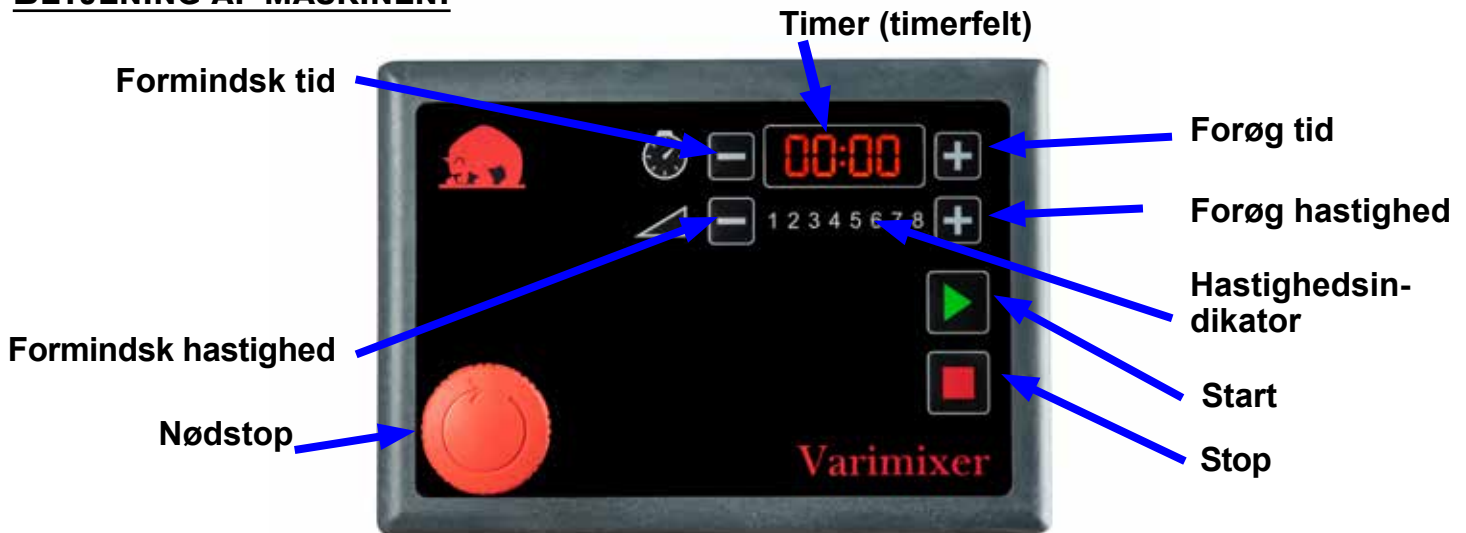
For at lave kartoffelmos: Brug spartlen og derefter standardriset.

ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:



~~12345678~~

BETJENING AF MASKINEN:



Inden start af maskinen:

Anbring det ønskede værktøj i kedlen, og anbring kedlen i kedelarmene.

Drej værktøjet for at låse det i bajonetfatningen.

Montér sikkerhedsskærmen.

Løft kedlen ved hjælp af løftehåndtaget.

Røremaskinen er nu parat til start.

Du kan indstille både kørselstiden og hastigheden, inden du starter maskinen, se næste afsnit:

Start af maskinen:

Tryk på for at starte røremaskinen.

Tryk på ved siden af for at forøge hastigheden.

Tryk på ved siden af for at reducere hastigheden.

Hastigheden vises som et tal på skalaen 12345678.

Visningen **12345678** svarer til den laveste hastighed, ca. 72 omdr./min.

Visningen **12345678** svarer til den højeste hastighed, ca. 450 omdr./min.

Hvis du ønsker en specifik starthastighed, indstiller du hastigheden og starter derefter røremaskinen ved at trykke på .

Visning af kørselstid – timerfunktion:

Vælg en kørselstid til røremaskinen ved at trykke på ved siden af . Kørselstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellem og .

Kørselstider op til 90 minutter er mulige.

Når røremaskinen kører, bliver kørselstiden ikke nulstillet, hvis du trykker én gang på . Tryk på én gang mere, og den bliver nulstillet.

Hvis der ikke er valgt nogen kørselstid, viser displayet den forløbne tid, siden røremaskinen blev startet.

Hvis den indstillede tid på timeren løber ud, mens røremaskinen kører, stopper røremaskinen, og du hører et bip.

Kontrol af ingredienser under brug:

Hvis det er nødvendigt at stoppe røremaskinen midlertidigt uden at påvirke kørselstiden, skal du trykke på . Røremaskinen sænker hastigheden og stopper derefter, og kørselstiden stopper også.

Kedlen kan nu sænkes, og ingredienserne kan kontrolleres.

Løft kedlen, og tryk på , hvorefter røremaskinen starter, og kørselstiden fortsætter.

Stop af maskinen:

Sådan stoppes maskinen:

- Tryk på . Kørselstid nulstilles ikke.
- Tryk to gange på . Kørselstid nulstilles.

Genstart ved at trykke på .

Den starter med den laveste hastighed.



Nødstoppet – skal kun bruges i nødsituationer og til slukning af maskinen

RENGØRING:



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Før enhver rengøring skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet

Maskinen bør aldrig renses med en vandslange.

Plastik-sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (General maksimum temperatur 60 °C, skyl maksimum 90 °C, for maksimum 30 sekunder).

Som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner har Varimixer A/S, med udgangspunkt i gældende lovgivning udarbejdet detaljeret rengøringsvejledning, inkluderet til sidst i denne manualen og nyeste version findes på varimixer.com

VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION:



Vedligeholdelse og reparation må kun udføres af uddannet personale over 14 år.

Maskinens låg må kun fjernes når kablet til forsyningsspænding er demonteret.

SMØRING OG FEDTTYPER:

Hvis der udføres reparation af rørehoved, smøres tandhjul, tandkrans og nålelejer med **Molykote G-1502 FM, Varimixer PN. SM713**.

Der må ikke anvendes andre fedttyper end de her angivne.

SYSTEMATISK VEDLIGEHOLDELSE:

Del	Handling	Frekvens	Bemærkning
Sikkerhedsskærm	Kontrol af sikkerhedsskærmens sikkerhed: Ophører værktøjet med at rotere, når sikkerhedsskærmen ikke er anbragt korrekt?	Jævnligt	 Hvis værktøjet ikke straks ophører med at rotere, når sikkerhedsskærmen ikke er anbragt korrekt, må maskinen ikke anvendes. Kontakt tekniker
Nødstop	Test af nødstopet: Ophører værktøjet med at rotere, når nødstopet aktiveres?	Jævnligt	 Hvis værktøjet ikke straks ophører med at rotere ved aktivering af nødstopet, må maskinen ikke anvendes. Kontakt tekniker
Hjælpetræk	Gummiproppen til tildækning af åbningen til hjælpetrækket bør være på maskinen og være intakt.	Dagligt	 Gummiproppen skal tildække åbningen på hjælpetrækket, når sidstnævnte ikke er i brug.
Rengøring	Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring"	Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring"	

EKSEMPEL PÅ ELEKTRISKE TILSLUTNINGER:

Lokal 50/60 Hz forsyning.			Typeskilt				Bemærkninger
Strømforsyning: faser x spænding	Med neutral	Jord	Spænding	Faser	Brug neutral	Brug jord	
1 x 220-240 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	Bemærk, at maskinen ikke må tilsluttes uden jord, da dette kan kompromittere EMC-filterets virkning ved at fjerne afladningen til jord, og det kan være farligt for brugeren.  Af funktionelle og sikkerhedsmæssige årsager <u>skal</u> maskinen sluttes til jord.
2 eller 3 x 220-240 V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 eller 3 x 380-415 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	
2 eller 3 x 380-480 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	

OVERBELASTNING:

Undgå altid at overbelaste maskinen.

Overbelastning får frekvensomformereren til at stoppe maskinen.

OL:1, **OL:2** eller **OL:3**

vises i timerfeltet.

PROCEDURE I TILFÆLDE AF OVERBELASTNING:

Kontrollér fejlkoden herunder, og følg forslaget til løsning.

Fjern fejlkoden, når dette er udført, ved at trykke på

Maskinen kan nu genstartes ved at trykke på .

FEJLKODER OG MULIGE LØSNINGER:

For nogle fejl viser kontrolsystemet en fejlkode i displayet:

EE: 1 Bruger trykkede på uden at hæve kedlen til arbejdshøjde.

Løsning: Hæv kedlen til arbejdshøjde.

EE: 2 Bruger trykkede på uden at montere sikkerhedsskærmen.

Løsning: Montér sikkerhedsskærmen.

EE: 4 Den termiske sensor i motoren er overophedet.

Løsning: Fejlkoden forsvinder, når temperaturen er faldet til et acceptabelt niveau.

Stop røremaskinen, og reducér mængden af ingredienser i kedlen. Når den starter igen: Vælg en lavere hastighed.

EE: 6 Der er en fejl i kommunikationen mellem betjeningspanelet og frekvensomformereren.

Løsning: Kontakt tekniker.

EE: 7 Fejl i frekvensomformer.

Løsning: Kontakt tekniker.

EE: 8 Termisk sensor i frekvensomformereren er afbrudt.

Løsning: Fejlkoden forsvinder, når temperaturen er faldet til et acceptabelt niveau.

EE: 9 Periodisk lav spænding i strømforsyningen.

Løsning: Røremaskinens strømforsyning bør kontrolleres af en specialist.

EE: 10 Periodisk høj spænding i strømforsyningen.

Løsning: Røremaskinens strømforsyning bør kontrolleres af en specialist.

OL: 1 Røremaskinen er overbelastet – vedvarende i 50 sekunder

Løsning: Reducér mængden i kedlen, alternativt er det måske nødvendigt at opdele produktet i mindre portioner eller fortynde det, inden maskinen genstartes. Når den genstartes: Vælg en lavere hastighed, hvis problemet skyldtes hastighed

OL:2 Fejlkoden fjernes ved at trykke på

Røremaskinen er overbelastet – øjeblikkeligt (overbelastet 8 gange inden for 20 sekunder)

Løsning: Reducér mængden i kedlen, alternativt er det måske nødvendigt at opdele produktet i mindre portioner eller fortynde det, inden maskinen genstartes. Når den genstartes: Vælg en lavere hastighed, hvis problemet skyldtes hastighed.

OL:3 Fejlkoden fjernes ved at trykke på

Blokering.

Løsning: Fjern den genstand, der forårsagede blokeringen.

Fejlkoden fjernes ved at trykke på

OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan også forekomme ved brug af hjælpetrækket.

AFLÆSNING AF MASKINENS DATA:

Tryk på stopknappen i 5 sekunder Maskinens data vises herefter som en skiftende tekst i displayet. Der er fem aflæsninger, der svarer til de fem datasæt, der er beskrevet herunder:

- **Datasæt 1:** Angiver firmwareversion, vist som "F" efterfulgt af tre tal, f.eks. **F003** = firmwareversion 3.
- **Datasæt 2:** Angiver maskinens kørselstid, vist som "t" efterfulgt af tre tal, der indikerer antallet af cyklusser på 10 minutter, f.eks. **t002** = 2 x 10 min. eller 20 min.
- **Datasæt 3:** Viser fire tal, der indikerer det antal minutter, den aktuelle cyklus har kørt, f.eks. **1234** = 1,234 min. Dvs. hvis **t002** vises efterfulgt af **1234**, så har maskinen kørt i 20 min. + 1,234 min. eller en samlet kørselstid på 21,2 min.
- **Datasæt 4:** Angiver antallet af gange maskinen er blevet koblet fra strømforsyningen (stik trukket ud af maskinen/strømafbrydelse/slukket) og genstart, vist som "r" efterfulgt af tre tal, der indikerer antallet af genstarter, f.eks. **r002** = 2 x 9999 genstarter eller 19998 genstarter.
- **Datasæt 5:** Viser fire tal, der indikerer antallet af genstarter, der har været i den aktuelle cyklus, f.eks. **1234** = 1234 gange. Med andre ord: Hvis **r002** vises efterfulgt af **1234**, er maskinen genstartet i alt 19998 + 1234 gange eller 21232 gange.

AFLÆSNING AF FEJLLOGGEN:

Der kan vises en log med de fejl, der har været:

- Tryk på nødstop, og tryk på **+** ved siden af .
- Displayet viser den nyeste fejl først.
- For at rulle tilbage gennem fejlene: Tryk på **+** ved siden af , tryk på **-** ved siden af  for at rulle fremad.
- De seneste otte fejl kan vises.
- Deaktiver nødstoppet for at annullere visningen

MANGLENDE SPÆNDING OG INGEN LYS I BETJENINGSPANEL:

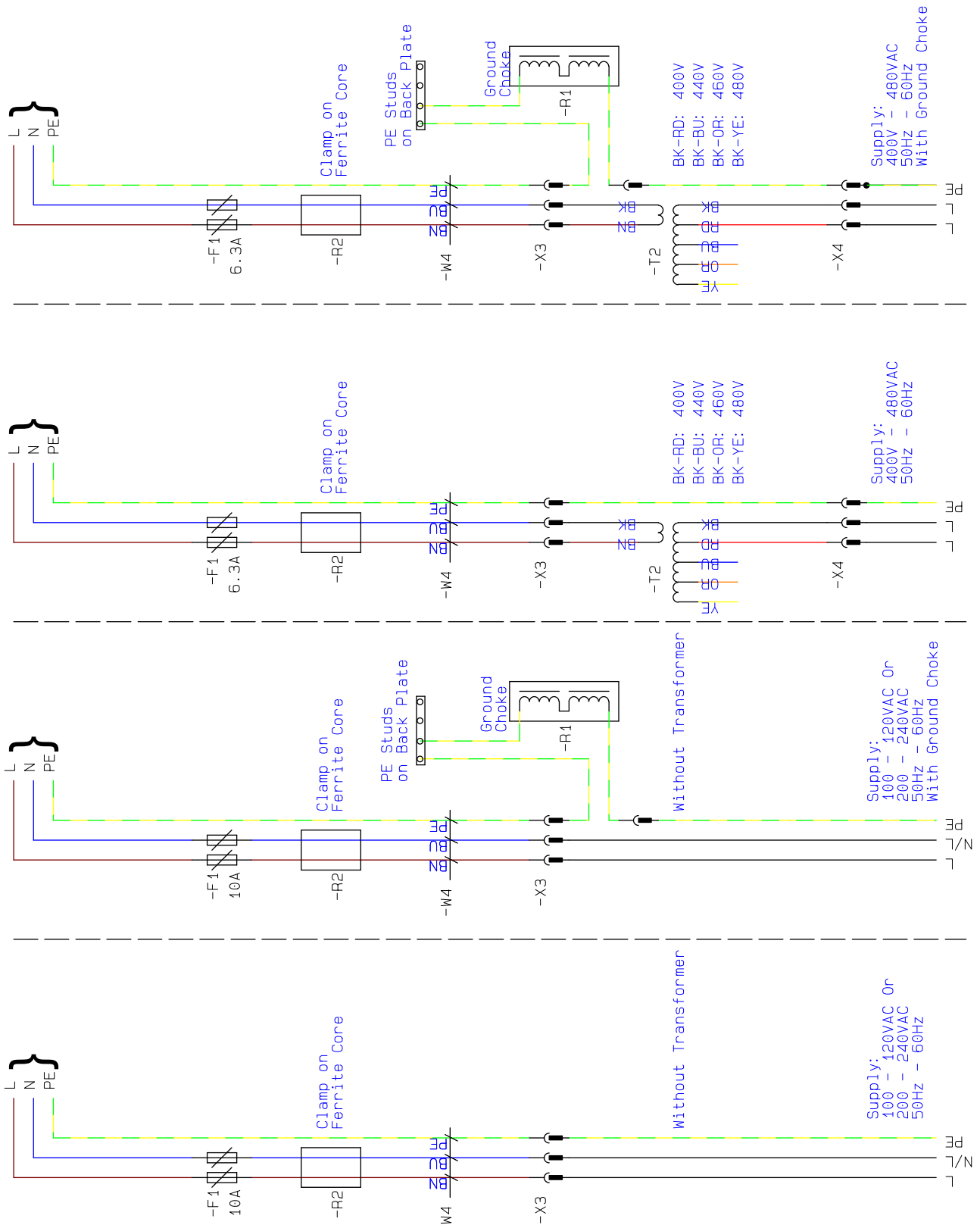
Kontroller strømforsyning til maskinen.

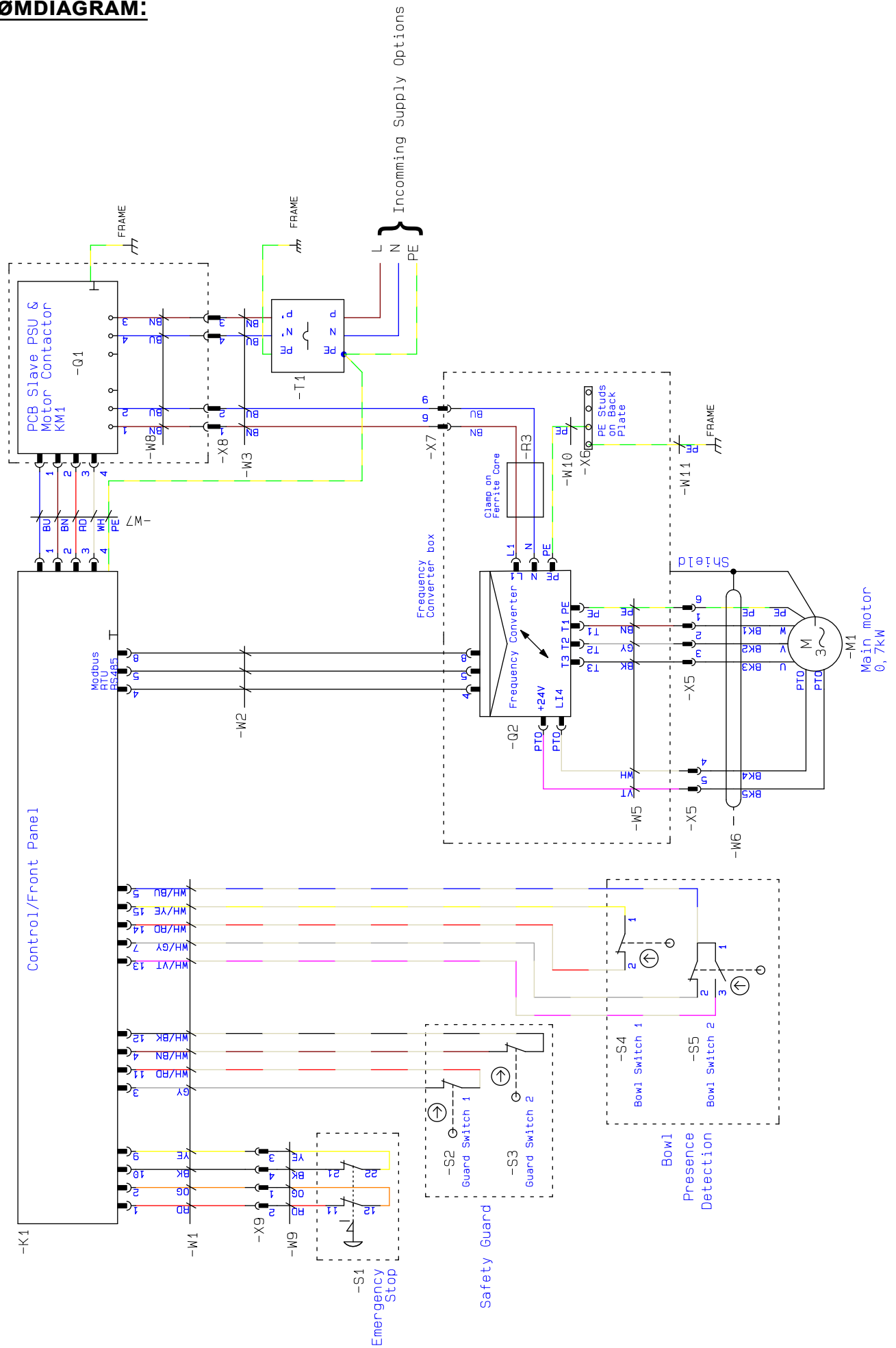
Hvis strømforsyning er fundet i orden, tilkaldes tekniker for at kontrollere maskinen og den indbyggede sikring.

STRØMDIAGRAM:

Supply Options

See Nameplate for Supply Voltage





Rengøringsvejledning til Varimixer Kodiak10, Kodiak20, Kodiak30.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevareproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning¹, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. *

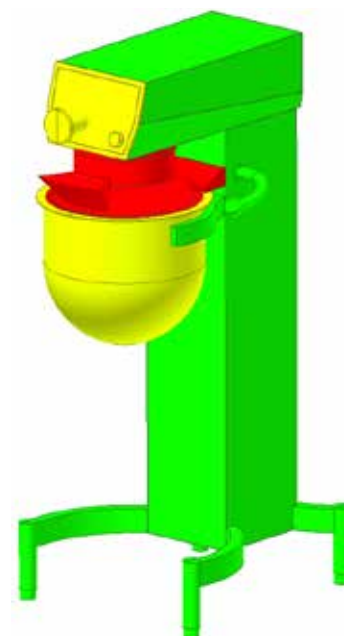
Røremaskinens dele består hovedsageligt af rustfrit stål EN1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl⁻) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal røremaskinen altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.

Kedelbøjlen er fremstillet i aluminium:

- For vask af aluminium skal pH holdes mellem 5,0 og 8,0.

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres røremaskinens sikkerhedsskærm og værktøjer.



*		Ikke fødevare kontaktzone. = Lille risiko.		Splash zone.		Direkte fødevare kontaktzone. = Høj risiko.
				= Moderat risiko.		

Rengøringen trin for trin

Kedel.	Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand. Kedlen vaskes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste.
Værktøjer.	Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand. Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande. Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask.
Sikkerhedsskærme.	Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen.
Bajonethus.	Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevare rester. Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.
Frontpanel.	Frontpanelet kan afvaskes med skum, i forbindelse med vask af røremaskinen/ stativet. Alternativt aftørres frontpanelet med let opvredet klud. Husk nødstopet.
Røremaskinen/ stativ.	Afvask altid røremaskinen med kedelbøjlen i både høj og lav position. Husk at afvaske løftearmen. Røremaskinen er klassificeret til IP44. Røremaskinen tåler vaske med skum.

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

Kedelbøjle.	Obs! Skummet må ikke forblive på maskinen, udover den anbefalede virketid for rengøringsmidlet. Efterskyllet skal være begrænset, til sprøjtning i tynde stråler, svarende til normal regn. Vandet skal være rent af drikkevandskvalitet. Obs! Røremaskinen må aldrig efterskylles med vand med tryk. Kedelbøjlen afvaskes, som ved vask af røremaskinestativet. Men vær her opmærksom på rengøringsproduktets pH, pH for vask af aluminium skal ligge mellem pH 5,0 og 8,0. Obs! Kedelbøjlen er af aluminium.
Opbevaring.	Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen. Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.

Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerhed af det færdige produkt.

Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør derfor altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

Syrefast rustfri stål

Ved produktion af stærkt syre- og/eller saltholdige produkter, samt ved rengøring hvor der benyttes stærk kemi, anbefales det at købe røremaskinens kedler og værktøjer i syrefast rustfrit stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfrit stål er mere korrosionsbestandigt og tåler til sammenligning klorid (Cl⁻) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.



EU-Overensstemmelseserklæring

Fabrikantens firmanavn og adresse.

Varimixer A/S

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier.

Johannes Madsen

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Erklærer hermed at denne planetrøremaskine i serien.

Model.

AR30; AR40; AR60; AR80; AR100; AR200; ERGO60;
ERGO100; ERGO140; Kodiak10; Kodiak20; Kodiak30

Er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver og forordninger.

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

Er i overensstemmelse med følgende standarder eller andre normative dokumenter.

- 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

Underskrift:

Navn & stilling:

Johannes Madsen, Development Engineer

Sted, dato:

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

Denne side er bevidst tom



Varimixer

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

