

KODIAK

Bruksanvisning



KODIAK20 KODIAK30



Varimixer

NO

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1616
Oversettelse av originale bruksanvisning
2023 01 24

INNHold:

GENERELT	2
UTPAKKING	2
TRANSPORT, HÅNDTERING OG LAGRING	3
INSTALLASJON, JUSTERINGER OG FESTING	3
STRØMTILKOBLING	4
IGANGSETTING	4
BRUK AV MASKINEN	4
SIKKERHET	5
MAGNETER	5
MASKINENS KOMPONENTER	6
KODIAK BRUKERVENNLIGHET	7
TEKNISKE DATA	8
MÅLSKISSER	8
MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN	9
UTSTYR	9
BRUK AV VARME INGREDIENSER	9
BETJENING AV MASKINEN	10
ANBEFALT HASTIGHET	11
KRAFTUTTAK	11
ANBEFALT HASTIGHET FOR KRAFTUTTAK	11
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER	11
RENGJØRING	11
OVERBELASTNING	12
PROSEDYRE VED OVERBELASTNING	12
SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD	12
SMØRING OG FETTYPER	12
FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER	13
MANGEL PÅ SPENNING OG IKKE LYS I BETJENINGSPANEL	14
AVLESNING AV MASKINDATA	14
LESE FEILLOGG	14
STRØMSKJEMA	15
RENGJØRINGSVEILEDNING	16
EU-DECLARATION OF CONFORMITY FOR MACHINERY	18

GENERELT:

Denne håndboken skal sees på som en integrert del av maskinen og skal oppbevares ved maskinen gjennom hele maskinens levetid.

Før maskinen tas i bruk, er det viktig å lese disse instruksjonene grundig, spesielt avsnittet om brukersikkerhet. Produsenten kan oppdatere produkthåndboken uten å oppdatere denne kopien av håndboken.

Produsenten er ikke ansvarlig for feil forårsaket av:

- Uforsiktig, uegnet eller feil bruk av maskinen
- Ikke-tiltenkt bruk (ikke i tråd med formålene beskrevet i håndboken)
- Feil installasjon
- Feil strømforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse av vedlikeholdsanvisninger
- Modifikasjoner på maskinen
- Reservedeler og tilbehør som ikke er originale eller spesifisert for denne modellen
- Manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken

Kontakt leverandøren ved feil på maskinen.

Garantien dekker ikke skader forårsaket av misbruk, overbelastning eller brukerens manglende overholdelse av vedlikeholdsinstruksjonene.

UTPAKKING:

Maskinen skal pakkes ut og emballasjen kasseres i samsvar med gjeldende regler i det aktuelle landet.

Før maskinen fjernes fra pallen, må det kontrolleres at alle deler følger med maskinen:

- Sikkerhetsvern
- Nøkkel for høydejustering av ben
- Bolletransportør for bordmodell
- Bolle, visp, spade, deigkrok og skrape med blad hvis dette ble valgt ved kjøp af maskinen.

Maskinen fjernes fra pallen ved å kutte festebåndene.

TRANSPORT, HÅNDTERING OG LAGRING:



Under transport må maskinen alltid være forsvarlig sikret, vær spesielt oppmerksom på det høye tyngdepunktet.

Hvis mulig, bruk originalemballasjen og festemetoden.

Bruk alltid egnet løfteutstyr ved håndtering av maskinen.

Maskinen må ikke trekkes eller løftes etter løftehåndtaket på bollen.

Når maskinen flyttes, skal den til enhver tid være i loddrett stilling.

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

Må ikke oppbevares i et etsende miljø.

INSTALLASJON, JUSTERINGER OG FESTING:

Maskinens omgivelsestemperatur må være maksimalt 45°C.

Plasser maskinen slik at det er plass til normal bruk og vedlikehold

Gulvet til maskinen og arbeidsområdet skal være fast, jevnt og horisontalt

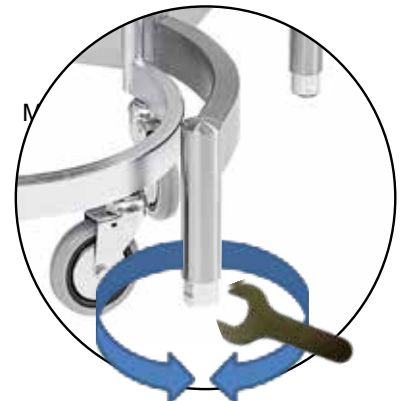
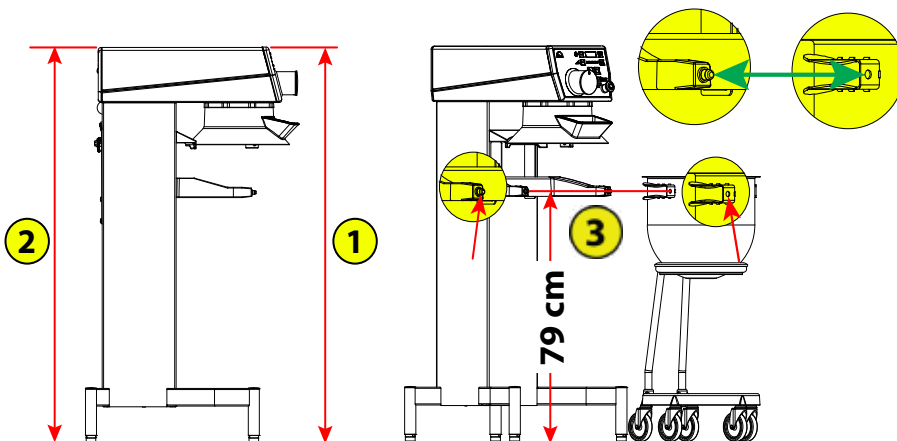
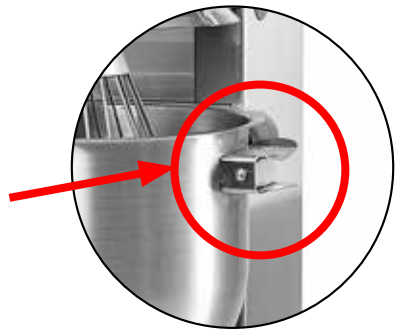
Spesifikt for gulvmodell – justeringer:



Høyden på beina bør justeres slik at bollen på bolletransportøren passer perfekt inn i bollestøtterne.

Bollestøtterne må være i riktig høyde i forhold til gulvet før maskinen tas i bruk – se «Betingelse 1» og «Betingelse 2»

Det er svært viktig at maskinens føtter er justert slik at følgende betingelser oppfylles:



Betingelse 1:

Toppen av mikseren må være parallell med gulvet. For å sikre dette må du måle avstanden fra toppen av maskinen til gulvet:

- Målet må være det samme når du måler foran **1** og bak på mikseren **2**.

Betingelse 2:

Mikseren må høydejusteres slik at bollen på bolletransportøren passer eksakt inn i bollestøtterne:

- Som utgangspunkt skal målet **3** fra gulv til senter av knottene på bollestøtterne være 79 cm(KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30)
- Hvis bollen på bolletransportøren ikke passer eksakt inn i bollestøtterne ved dette målet, justerer du ørlite på de fremre føttene på mikseren.

Spesifikt for bordmodell – festing og justering:



KODIAK 20 bordmodell må festes til bordet den står på.

KODIAK 20 bordmodell er festet med bolter i de to bakre føttene. Bolter med dimensjonene M10 x 20 mm + en tykk bordplate og en sikringsskive er brukt.

Bordet må være velegnet for maskinens vekt og drift.

Høydejustering:

Dersom overflaten ikke er helt jevn, kan man foreta justeringer av de to fremre føttene.

Justeringen gjøres på samme måte som beskrevet for gulvmodellen – se ovenfor.



STRØMTILKOBLING:



Før maskinen kobles til strøm, må spenning og frekvens angitt på maskinskiltet kontrolleres for å sikre at de er riktige i forhold til installasjonsstedet..

Maskinskiltet er plassert øverst på maskinens bakside.

Maskinen er utstyrt med 1-fase VFD (Frekvensomformer), sammen med innebygd filter reduseres EMC/EMI og lekkasjestrøm til et minimum.

Maskinen må kobles til jord i henhold til gjeldende sikkerhetsstandarder.

Hvis ikke kan dette medføre-

Fare for elektrisk støt.

Skade på maskinen.

Overdreven elektromagnetisk støy som forårsaker funksjonsfeil på maskinen og forstyrrelser på andre enheter.

Dersom installasjonsstandardene foreskriver beskyttelse av forsyningen ved hjelp av en jordfeilbryter, må en jordfeilbryter **type B** brukes.

Brukeren kan selv koble maskinen til strøm hvis Kabel med støpsel leveres med maskinen

Kun sertifisert elektriker må koble til maskinen, dersom maskinen leveres uten støpsel.

Av hensyn til servicepersonalet bør det tydelig kunne ses når støpselet til maskinen er fjernet fra stikkontakten i vegg.

IGANGSETTING:

Bolle, verktøy, Sikkerhetsdeksel og påfyllingstrakt bør rengjøres før bruk – se avsnittet om «Rengjøring», side 11.

BRUK AV MASKINEN:

Maskinen skal kun brukes i henhold til denne bruksanvisningen.

Det må kun brukes boller som er produsert for KODIAK.

Hold hendene unna bollen mens maskinen er i gang, kan forårsake alvorlig skade.

Det er ikke tillatt å utføre endringer på maskinen, med mindre endringen er anbefalt av produsenten.

Følgende anbefalinger gjelder for arbeid med støvende ingredienser:

- Støvende ingredienser bør ikke helles i bollen fra stor høyde.
- Poser med f.eks. mel åpnes i bunnen og nede i bollen.
- Ikke øk til høyeste hastighet for fort

SIKKERHET:



Følgende sikrer sikkerhet for brukeren:

Maskinen er beregnet til kommersiell bruk på kjøkken, til catering og i bakerier.

Maskinen er beregnet til å fremstille produkter som under bearbeiding ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være til skade for brukeren.

Maskinen må ikke brukes i et eksplosivt miljø.

Maskinen skal kun betjenes av faglært personell.

Følg alltid lokale lover og forskrifter med spesiell oppmerksomhet til operatørens alder, fysiske og mentale tilstand. Brukeren må være over 14 år.

Det konstante støynivået på arbeidsplassen til operatøren er lavere enn 70 dB (A)

Redskapet kan kun rotere hvis sikkerhetsdekselet er montert og bollen løftet (skåldeteksjon).

Sikkerhetsdekselet er av plast.

Det er ikke mulig å montere dekselet feil.

Ingen adgang til roterende redskaper.

Spredning av melstøv blir hemmet.

Utstyrt med nødstop – redskapet slutter å rotere på under 4 sekunder (gjelder også for vanlig stopp og stopp via sikkerhetsdeksel).

Avstand mellom deksel/stativ og løftehåndtak er min. 50 mm.

Maskinen forblir stabil selv om den vippes opp til 10°.

Maskinen er beskyttet mot overstrøm.

Ikke-ioniserende stråling produseres ikke med vilje, men teknisk betinget av elektrisk utstyr (f.eks. elektriske motorer, strømførende kraftledninger eller magnetpoler)



MAGNETER:

Advarsel for brukere med implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer). Maskin og sikkerhetsvern er utstyrt med sterke magneter

Maskinen er utstyrt med sterke permanentmagneter. Ved å opprettholde en sikker avstand (mellom feltkilden og implantatet) på 30 cm, kan enhver påvirkning av aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) sannsynligvis forhindres.

**Sikkerhetsvern:
Område med magneter**



**Område på maskinen
med magneter – for
sikkerhetsvernbytte**

**Områder på maskin og
bolle med magneter –
for registrering av bolle**



MASKINENS KOMPONENTER:

Betjeningspanel
med kraftuttak

Betjeningspanel

Mikserhode

Løftehåndtak

Påfyllingstrakt

Sikkerhetsdeksel

Røreredskap

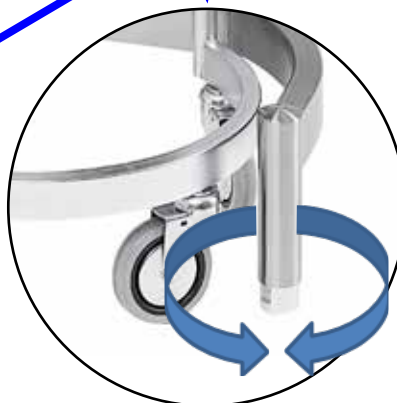
Bolle

Bolle-transportør
Spesifikt for gulvmodell

Bollestøtter, se side 3 for inngrep
mellom bollestøtter og bolle

Bordmodellen må
festes til bordet den
står på, se side 3

Justerbare bein, se
side 3 for innstilling



KODIAK BRUKERVENNLIGHET:

KODIAK er blitt til i samarbeid med kjøkken- og bakerpersonale, noe som har resultert i en rekke fordeler for brukeren:

Selve maskinen

Kan kobles til strøm av brukeren

Fremstilt i rustfritt stål.

Har høydejusterbare føtter som sikrer at den høye bolletransportøren fungerer

Rengjøringsvennlig på grunn av store flater og et sikkerhetsdeksel som kan tas helt av og maskinvaskes

Maskinens skråstilte betjeningspanel kombinert med den store bollediameteren sikrer god oversikt over bollens innhold

Maskinen er utstyrt med en fjær som hjelper med å heve og senke bollen

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper

Hastigheten kan økes/reduseres kontinuerlig ved å holde inne henholdsvis **+** og **-**. Det er også mulig å "hoppe" mellom de forhåndsdefinerte hastighetene 12345678.

Panelet er skråstilt i ergonomisk riktig høyde, noe som gjør det svært betjeningsvennlig.

Panelet er lett å rengjøre med en fuktig klut.

Det er en innebygd timerfunksjon med display, som også gjør det mulig å lese ut antall driftstimer.

Sikkerhetsdekselet:

Sikkerhetsdekselet er av gjennomsiktig plast og i ett stykke. Dekselet er lett å demontere og rengjøre. Dekselet tåler 60° i oppvaskmaskinen, eller opptil 90° i en kortere periode.

Den frittstående påfyllingstrakten i silikon tåler ingredienser med en temperatur på opptil 200 °C, og kan vaskes i oppvaskmaskin

Sikkerhetsdekselet er produsert i en spesiell slagfast kvalitet som tåler daglig bruk i et profesjonelt kjøkken.

Sikkerhetsdekselet festes med magneter. Det er derfor ingen løse deler som kan gå i stykker eller samle skitt.

Det er ikke mulig å montere dekselet feil.

Det trengs en kraft tilsvarende 3 kg eller 30 N for å ta av dekselet.

Påfyllingsåpning kan vris etter brukerens ønske.

Bollen:

Bollen er lav og har dermed stor diameter, noe som gjør det lettere å se bollens innhold under arbeidet.

Bolletransportør: (gulvmodell)

Bollen må ikke løftes på plass i bollestøttene, men kan kjøres rett på plass.

Bolletransportøren brukes til transport fra mikser til arbeidsbord, oppvask, lager osv.

Bolletransportøren gir ergonomisk riktig arbeidshøyde.

Bolletransportøren fritar brukeren fra tunge løft.

Bollen kan tippes i bolletransportørens gummiring.

Redskaper:

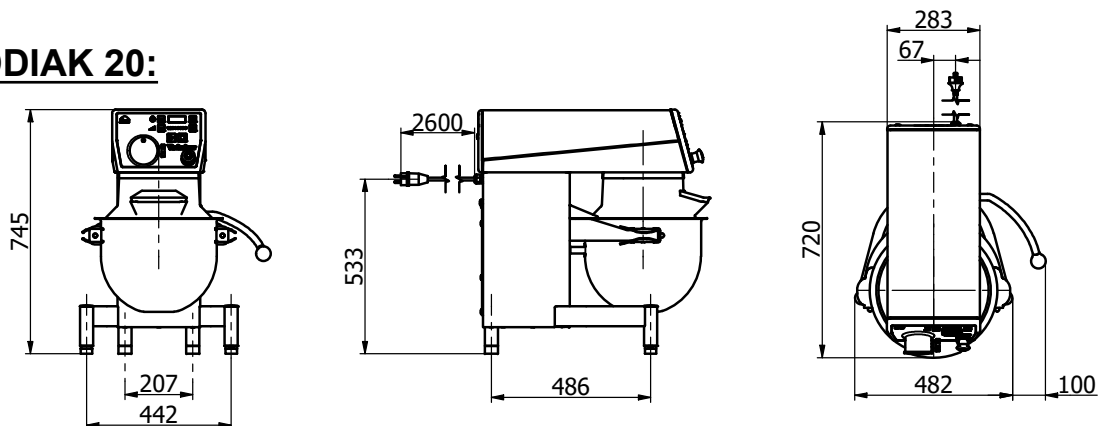
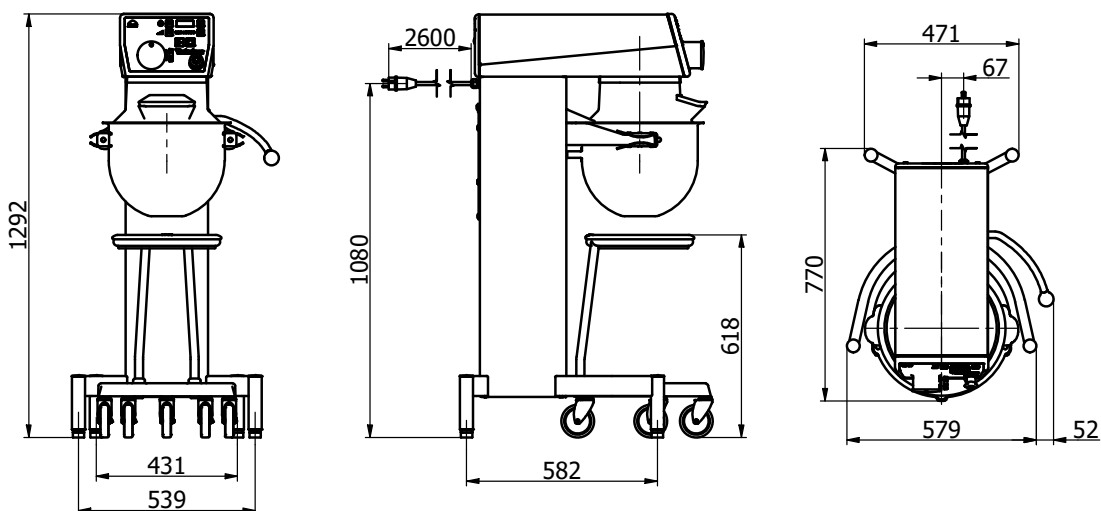
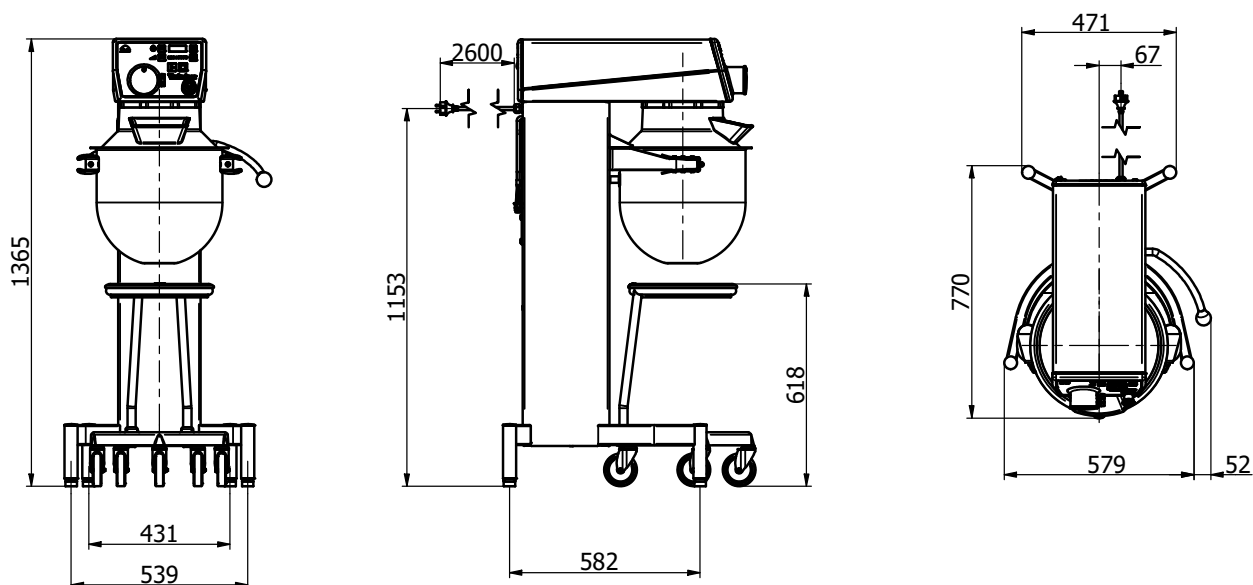
Maskinens visp er utformet svært kompakt, noe som sikrer lang levetid. Det er en betingelse at vispen behandles i henhold til bruksanvisningen.

Maskinens bolle, grind, visp og krok er fremstilt i rustfritt stål.



TEKNISKE DATA:

KODIAK Modell	Bruttovekt kg	Nettovekt kg	Effekt kW	Strømtilkobling Volts Amps	Hastighet verktøy
20 Benkmodell	97	72	0,7	Ifølge maskinskilt 50/60 Hz	64 - 353
20 Gulvmodell	179	154			
30 Gulvmodell	220	195	1,2		

MÅLSKISSE KODIAK 20:**Benkmodell:****Gulvmodell:****MÅLSKISSE KODIAK 30:**

MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:

Verktøy	Produkt	K-20	K-30		
Visp	Eggehviter	1	1.5	l	
	Vispet krem	4	5	l	
	Smørkrem glasur	8	12	l	+□
	Kakebunne	5.5	8	kg	
	Majones	8	12	l	+
Flatvisp	Potetmos	10	16	kg	+
	Kaker	10	15	kg	
	Glasur, fondant	6	9	kg	+○
	Urtesmør	6	9	kg	+□
	Kjøttdeig/vegansk Kjøttdeig	12	18	kg	+
Deig-krok	Pasta, nudler (50%AR)	12	18	kg	○
	Deig, hvete (50%AR)	7	10	kg	○
	Deig, hvete (55%AR)	7.5	10	kg	○
	Deig, hvete (60%AR)	10	12	kg	○
	Deig, fullkornshvete (70%AR)	11	16.5	kg	
	Deig, rugbrød	12	18	kg	+
	Deig, surdeigsbrød	11	16.5	kg	
	Deig, glutenfri	9	14	kg	

+ = Bruk skraper for det beste og mest effektive resultatet
 □ = Pass alltid på at ingrediensene er romtemperatur/myke. Hvis ikke, kan dette skade verktøyene.
 ○ = Anbefalt for arbeid med lav hastighet.
 ○ = Det anbefales ikke å gå over middels hastighet.
 AR = Absorpsjonsforhold (væske i % av tørrstoff)

AR = Absorption Ratio

(væske i % av tørrstoff)

Beregning AR

1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

Beregning tørrstoff og væske

10 kg Gjærdeig, 60% AR
(tabell, maks. kapasitet for KODIAK 20)

$$Tørrstoff = \frac{\text{Maks. kapasitet} \times 100}{AR + 100}$$

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

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



BOLLETRANSPORTØR:

(Gäller särskilt golvmodell)



Risk för vältning vid flyttning av skålen på skålvagnen. Underlaget ska vara plant, jämnt och utan hinder som kan göra att vagnen välter.



BRUK AV VARME INGREDIENSER:



Når en arbeider med varme ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, er det nødvendig å bruke påfyllingstrakten.

Påfyllingstrakten er laget av FDA-gradert silikon og tåler ingredienser med en temperatur på opptil 200°C.

Påfyllingstrakten kan brukes til ingredienser som er så varme som dette, så lenge det er nødvendig.

Dersom påfyllingstrakten ikke brukes, må ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, ikke være varmere enn 60°C.

UTSTYR:

Standardutstyr, som følger:
Bolle
Krok, Visp og Grind
Påfyllingstrakt til varme ingredienser
Valgfritt tilbehør:
*Skraper
B størrelse Bolle (12L / 15L Bolle)
B størrelse verktøy -Krok, Visp and Grind
*B størrelse Skraper
Standardutstyr for gulvmodell
Bolletransportør

* Kun maskiner forberedt for skrape (standard 2019 ->)

BETJENING AV MASKINEN



Før maskinen startes opp:

Gulvmodell: Plasser bollen i bolletransportøren. Legg ønsket verktøy i bollen, og kjør den i riktig posisjon mellom bollestøttene. Se til at bollen er riktig festet i bollestøttene, se «**Installasjon, justeringer og festing**», side 3.

Bordmodell: Plasser ønsket verktøy i bollen, og plasser bollen i bollestøttene.

Sett på sikkerhetsdekselet og vri det slik at påfyllingsåpningen er tilgjengelig når maskinen går. Den frittstående påfyllingstrakten må anvendes dersom det skal tilsettes varme ingredienser i løpet av prosessen (f.eks. ingredienser med en temperatur på over 60 °C).

Skru redskapet på plass i bajonettilkoblingen

Løft bollen ved hjelp av løftehåndtaket.

Maskinen er nå klar til start.

Både driftstid og hastighet kan stilles inn før maskinen startes, se avsnittene nedenfor:

Start maskinen:

Trykk på for å starte maskinen.

Trykk på ved for å øke hastigheten.

Trykk på ved for å redusere hastigheten.

Hastigheten vises som et tall på skalaen 12345678.

Visningen **12345678** svarer til laveste hastighet, ca. 64 o/min.

Visningen **12345678** svarer til maksimal hastighet, ca. 353 o/min.

Angivelse av driftstid – timer:

Velg en driftstid for maskinen ved å trykke på ved . Driftstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellom og .

Det kan velges en driftstid på maksimalt 90 min.

Driftstiden nullstilles ikke hvis du trykker på én gang. Hvis du trykker du på en gang til, nullstilles driftstiden. Hvis det ikke velges en driftstid, vises tiden som er gått fra maskinen ble startet.

Hvis tiden du angir på tidtakeren løper ut mens mikseren er i gang, stanser mikseren, og du hører en pipelyd

Inspeksjon av ingrediensene under drift:

Trykk på for midlertidig å stoppe maskinen uten å påvirke driftstiden. Maskinen vil gå ned i hastighet for deretter å stoppe. Driftstiden stopper på samme måte.

Bollen kan nå senkes og ingrediensene kontrolleres.

Løft bollen og trykk på . Maskinen starter, og driftstiden fortsetter.

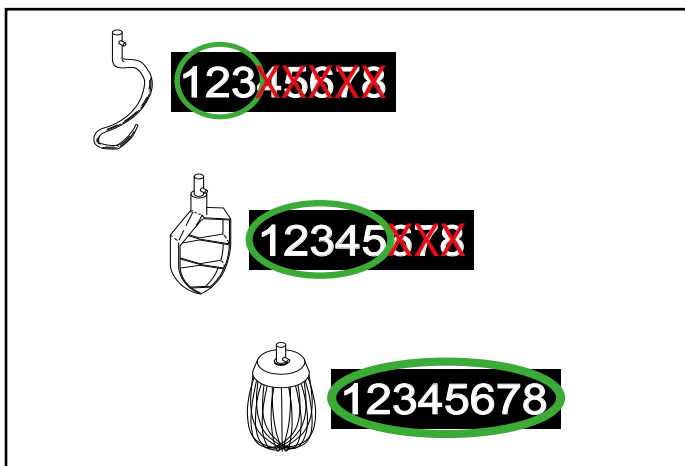
Stopp maskinen:

Maskinen stoppes i følgende situasjoner:

- Trykk på . Driftstiden nullstilles ikke.
- Trykk på to ganger. Driftstiden nullstilles.
- Trykk på nødstop. Driftstiden nullstilles.
- Vipp av sikkerhetsdekselet. Driftstiden nullstilles.
- Senk bollen. Driftstiden nullstilles.

I alle tilfeller kan maskinen startes på nytt ved å trykke på .

Oppstart skjer med laveste hastighet.

ANBEFALT HASTIGHET:**KRAFTUTTAK:**

Legg merke til følgende for maskiner med kraftuttak ved montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter.

Bruk kun tilbehør beregnet på maskinen, da originaltilbehør fra Varimixer er en garanti for optimal drift og sikkerhet.

Les og følg alltid bruksanvisningen for verktøyet.

Når du setter inn / tar ut verktøy, må du koble maskinen fra strømmettet ved å koble strømkabelen fra strømuttaket.

Før du starter:

- Fjern alt blandevertøy fra maskinen.
- En tom bolle er satt til arbeidsstilling.
- Lukk sikkerhetsvernet.

RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:

Vispen bør ikke slå mot harde gjenstander som f.eks. bollekanten. Denne behandling vil forkorte redskapets levetid pga. tiltakende deformering.

Bruk grind til å lage potetmos, deretter vanlig visp.

RENGJØRING:

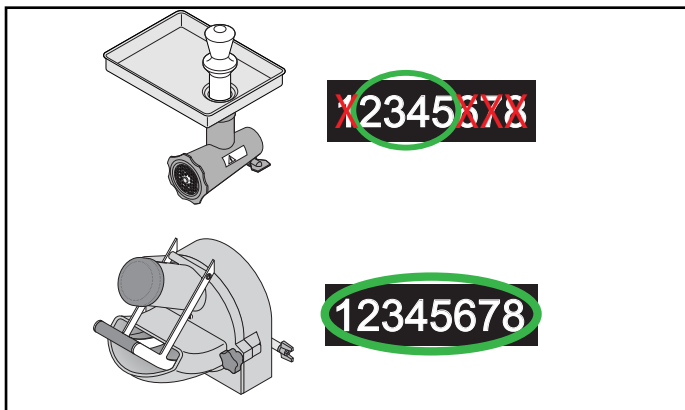
Rengjøring må kun utføres av instruert personale over 14 år.

Før enhver rengjøring, koble fra strømforsyningen til maskinen ved å koble fra tilkoblingskabelen fra tilkoblingspunktet

Maskinen må aldri skylles med vannslange.

Sikkerhetsskjermen i plast kan bli skadet hvis den utsettes for høye temperaturer over lengre tid. (Generell maksimal temperatur 60 °C, skyll maks 90 °C, i maksimalt 30 sekunder).

For å bistå ved utarbeidelse av kundespesifikke rengjøringsplaner har Varimixer A/S, basert på gjeldende lovverk, utarbeidet detaljerte rengjøringsanvisninger, inkludert på slutten av denne manualen og siste versjon kan finnes på varimixer.com

ANBEFALT HASTIGHET FOR KRAFTUTTAK:

OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes.

Mulige overbelastningssituasjoner:

- Det arbeides med for seige og tunge deiger.
- Røreredskapets hastighet er høyere enn anbefalt.
- Det brukes feil røreredskap.

Større klumper fettstoffer eller avkjølte ingredienser skal findeles før de legges i bollen.

Lengre tids overbelastning vil få maskinens frekvensomformer til å slå av maskinen.

OL:1, **OL:2** eller **OL:3** vises i tidtaker-displayet.

Følg beskrivelsen under «**Prosedyre ved overbelastning**»

PROSEDYRE VED OVERBELASTNING:

Finn feilkoden i avsnittet «**Feilkoder og mulige løsninger**», og følg foreslåtte anvisninger for å løse problemet

Når du er ferdig, fjerner du feilkoden ved å trykke på .

Mikseren kan nå startes på nytt ved å trykke på .

SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:

Del	Hvordan	Hypighet	Merknad
Sikkerhetsdeksel	Sikkerheten ved sikkerhetsdekslet kontrolleres: Stopper redskapets rotasjon (< 4 sek.) når dekslet vippes/fjernes.	Regelmessig	 Ved feil Kontakt tekniker
Nødstop	Test nødstoppen: Slutter redskapet å rotere (< 4 sek.) når nødstop aktiveres?	Regelmessig	 Ved feil Kontakt tekniker
Mikserhode	Mikserhodet må kun smøres ved reparasjon, se avsnittet "Smøring og fettyper".	Ved reparasjon	
Maskinens øvrige bevegelige deler	De bevegelige delene som hører til bollens løftemekanisme, kjører alle i vedlikeholdsfritt glidelager og skal derfor ikke smøres.	Aldri	
Kraftuttak	Gummipropp til dekning av Kraftuttakets åpning skal sitte på maskinen og være intakt.	Ved bruk	 Gummiproppen skal avdekke åpningen på Kraftuttaket når dette ikke brukes.
Rengjøring	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	

SMØRING OG FETTYPER:



Smøring og annen service skal kun utføres av faglært personale over 14 år.

Maskinens lokk må kun fjernes når ledningen til forsyningsspenningen er demontert.

Ved reparasjon av mikserhode: Smør tannhjul, tannkrans og nålelager med: **Molykote G-1502 FM, Varimixer PN. SM713.**

Hvis maskinen leveres med Kraftuttak, skal giret til Kraftuttaket smøres med **Total Ceran CA, Varimixer PN. SM715.**

Andre fettyper enn det som er angitt her, skal ikke brukes.

FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER:

Styringen vil ved enkelte feil vise en feilkode på displayet:

EE:1

[EE:1] Ved trykk på  uten at bollen er løftet til arbeidshøyde

Løsning: Løft bollen til arbeidshøyde

EE:2

[EE:2] Ved trykk på  uten at sikkerhetsdekselet er montert

Løsning: Monter sikkerhetsdekselet

EE:4

[EE:4] Termoføler i motor er overopphetet.

Løsning: Feilen forsvinner når temperaturen har falt til akseptabelt nivå.

Slå av maskinen og reduser mengden ingredienser i bollen. Velg en lavere hastighet når maskinen startes på nytt.

EE:6

[EE:6] Det er feil i kommunikasjonen mellom betjeningspanelet og frekvensomformereren

Løsning: Kontakt tekniker

EE:7

[EE:7] Feil i frekvensomformereren

Løsning: Kontakt tekniker

EE:8

[EE:8] Er termoføler i frekvensomformer slått ut?

Løsning: Feilen forsvinner når temperaturen har falt til akseptabelt nivå.

EE:9

[EE:9] Det er periodisk konstatert for lav spenning i spenningsforsyningen.

Løsning: Spenningsforsyningen til maskinen skal kontrolleres av en fagperson.

EE:10

[EE:10] Det er periodisk konstatert for høy spenning i spenningsforsyningen.

Løsning: Spenningsforsyningen til maskinen skal kontrolleres av en fagperson.

EE:14

[EE:14] Feil parameter i VFD (variabel frekvensomformer).

Løsning: Ta kontakt med en tekniker for hjelp - Varimixer-instruksjon 23020-1602

OL:1

[OL:1] Mikseren er overbelastet – uavbrutt i 50 sekunder

Løsning: Reduser mengden i bollen, eventuelt kan du dele innholdet opp i mindre deler eller tynne det ut før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Utløsning fjernes ved å trykke på 

OL:2

[OL:2] Overbelastning - momentvis (overbelastet 8 gange innenfor 20 sekunder)

Løsning: Reduser mengden i bollen, eventuelt kan du dele innholdet opp i mindre deler eller tynne det ut før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Feilkoden fjernes ved å trykke på 

OL:3

[OL:3] Blokkering

Løsning: Fjern objektet som forårsaket blokkeringen

Feilkoden fjernes ved å trykke på 

OL:1

OL:2

og

OL:3

kan også oppstå når man har koblet til og tatt i bruk tilbehør.

MANGEL PÅ SPENNING OG INGEN LYS I FRONTPANELET::

Kontroller strømforsyningen til maskinen.

Hvis strømforsyningen viser seg å være i orden, ring en tekniker for å sjekke maskinen og den innebygde sikringen.

AVLESNING AV MASKINDATA:

- Trykk på stopp-knappen i fem sek. Maskindata vil da vises som alternerende tekst i displayet. Der er fem avlesninger som svarer til de fem datasettene som er beskrevet under:

- Datasett 1:** Viser fastvareversjon som «F», etterfulgt av tre figurer, f.eks.  = fastvare versjon 3
- Datasett 2:** Viser maskinens driftstid som «t», etterfulgt av tre figurer som indikerer antallet 9999-minutters sykluser, f.eks.  = 2 x 9999 min = 19998 min.
- Datasett 3:** Viser fire figurer som indikerer antall minutter gjeldende syklus har kjørt, f.eks.  = 1234 min.
Hvis  vises etterfulgt av , har for eksempel maskinen kjørt i 19998 min + 1 234 min, eller en total driftstid på 21232 min.
- Datasett 4:** Viser antall ganger maskinen har blitt koblet fra strømforsyningen (støpsel fjernet fra maskinen/strømbrudd/slått av) og startet på nytt, vist som «r» etterfulgt av tre figurer som indikerer antall omstarter, f.eks.  = 2 x 9999 omstarter, eller 19998 omstarter.
- Datasett 5:** Viser fire figurer som indikerer antall omstarter som har oppstått i den gjeldende syklusen, f.eks.  = 1234 gange

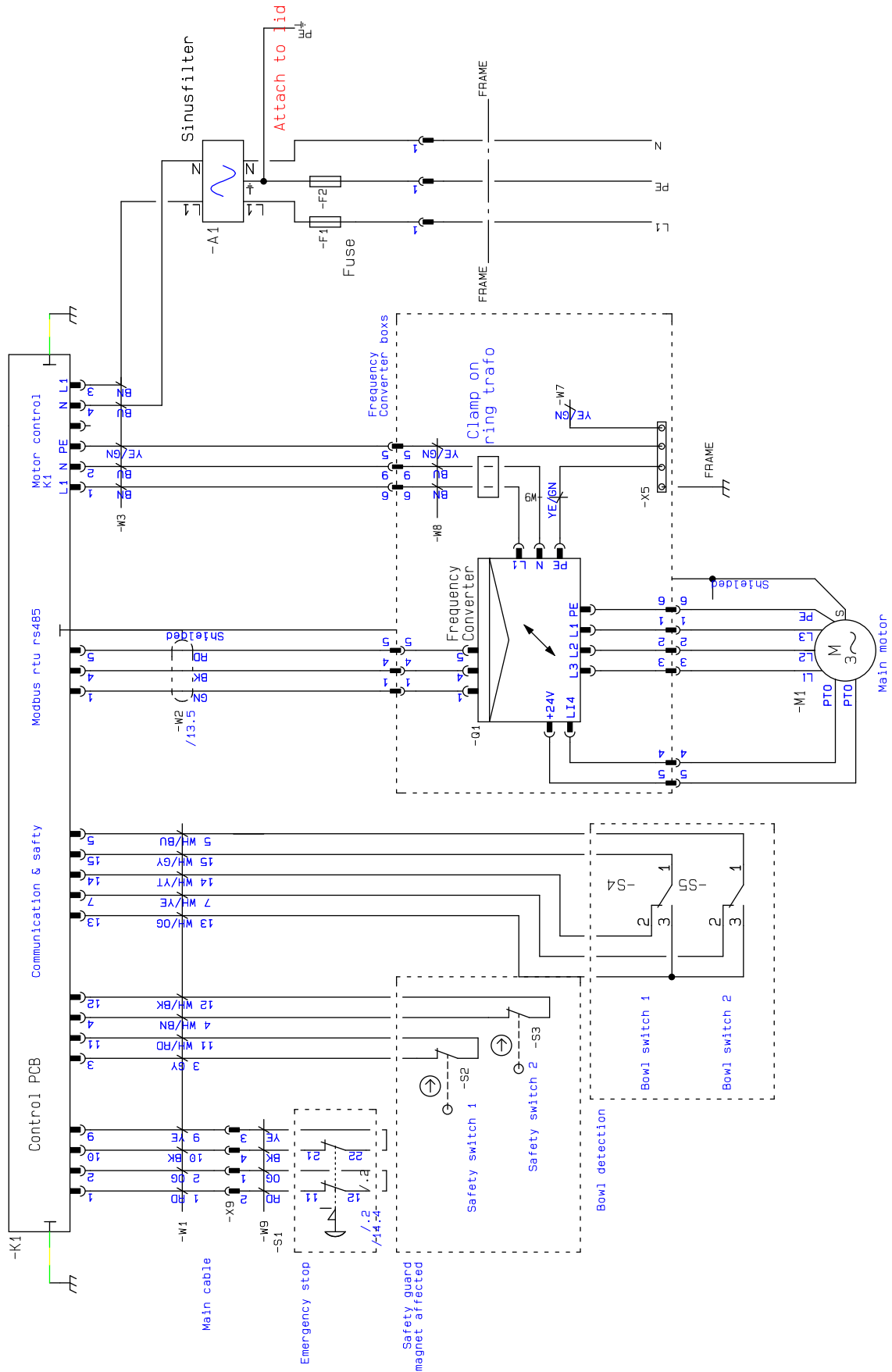
Med andre ord, hvis  vises etterfulgt av  har maskinen hatt omstart totalt 19998 + 1234, eller 21232 ganger

- Datasett 6:** Viser maskintype etterfulgt av størrelse f.eks.  Cr = KODIAK, størrelse = 20.
- Datasett 7:** Viser spenning til frekvensomformer, A etterfulgt av spenning  = 230 V.

LESE FEILLOGG:

Det er mulig å vise en logg over feil som har oppstått:

- Trykk på nødstop, og trykk deretter på  ved siden av 
- Displayet viser den siste feilen først
- For å rulle tilbake gjennom feilene trykker du på  ved siden av  og for å rulle fremover trykker du på  ved siden av 
- De åtte siste feilene kan vises.
- Deaktiver nødstop for å avbryte displayet.

STRØMSKJEMA:

Rengjøringsveiledning for Varimixer KODIAK10, KODIAK20 og KODIAK30.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til matproduksjon.

Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S¹ satt sammen tabellen nedenfor som hjelp til å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner. Viktigheten av rengjøring i de ulike sonene av mikseren er illustrert med farger.*

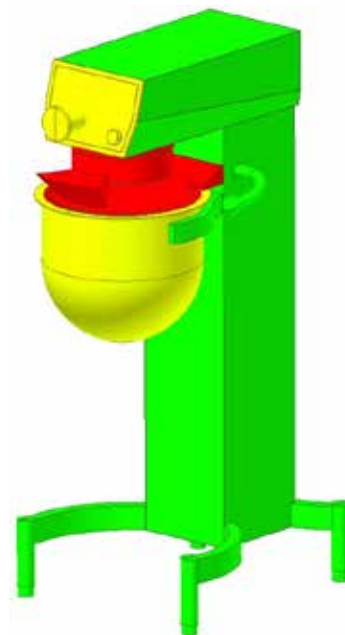
Mikseren deler består hovedsakelig av rustfritt stål EN1.4301 (AISI 304). For å unngå at stålet korroderer, må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C.
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe opp ståloverflaten.
- Etter bruk av kjemikalier skal mikseren alltid vaskes med rent vann av drikkevannskvalitet.

Bolleklemmesystemet er laget i aluminium:

- Ved vask av aluminium skal pH-verdien holdes mellom 5,0 og 8,0.

Fjern alle sikkerhetsanordninger og redskaper før rengjøringen starter.



*** Ikke matkontaktsone.**
= Lav risiko.



Sprut sone.
= Moderat risiko.



Direkte kontaktsone for mat.
= Høy risiko.

Rengjøring, trinn for trinn

Bolle.	Tøm bollen og skyll den med vann. Sett bollen i oppvaskmaskinen, eller vask for hånd med en myk svamp eller børste.
Redskap.	Fjern eventuelle matrester fra redskapene, og skyll med vann. NB! Dunk aldri vispen mot den øvre bolleringen eller andre gjenstander. Vask redskapene for hånd eller i oppvaskmaskin. Fjern alltid delen av rustfritt stål fra skrapebladet før rengjøring.
Sikkerhetsanordninger.	Vask sikkerhetsanordninger for hånd eller i oppvaskmaskin.
Bajonetthus.	Sjekk alltid bajonetten der redskapene er festet med tanke på matrester. En fuktig klut eller svamp kan settes inn i bajonetten for å løsne matrester.
Frontpanel.	Frontpanelet kan vaskes med skum ved vask av mikser/stativ. Alternativt kan det tørkes av med en lett oppvridd klut. Husk nødstoppet.
Mikser/stativ.	Vask alltid mikseren med bolleklemmesystemet i høy og lav stilling. Husk også å vaske løftearmen. Mikseren er klassifisert som IP44. Mikseren tåler å vaskes med skum.

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

Bolleklemmesystem.	NB! La aldri skum ligge igjen på maskinen, bortsett fra anbefalt brukstid for vaskemiddelet. Avskylling må begrenses til tynne vannstrømmer, tilsvarende normalt regn. Vannet skal være rent og holde drikkevannskvalitet. NB! Skyll aldri med vann under trykk. Vask bolleklemmesystemet som ved vask av mikseren/stativet. Kontroller vaskemiddelets pH-verdi, den må ligge mellom 5,0 og 8,0 for vask av aluminium. NB! Bollearmen er av aluminium.
Oppbevaring.	Bollen kan monteres på mikseren etter rengjøring. Hvis bollen oppbevares på mikseren, anbefaler vi å dekke den til. NB! For å unngå korrosjon av stålet, skal matvarer aldri oppbevares med høye konsentrasjoner av syre eller salt i bollen.

Desinfeksjon

Desinfeksjon krever sterke kjemikalier. Utfør alltid en vurdering av hvorvidt desinfeksjon av mikseren vil utgjøre noen forskjell for matsikkerheten for sluttproduktet.

NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på mikserens overflate, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen. Skyll og tørk alltid av mikseren med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet. Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Feil bruk av desinfeksjonsmidler kan skade mikseren.

Syrefast rustfritt stål

Ved produksjon av svært syreholdige produkter og/eller produkter med høyt saltinnhold, og ved rengjøring med sterke kjemikalier, anbefaler vi å anskaffe mikserbolle og redskaper i syrefast rustfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfritt stål er mer korrosjonsbestandig og tåler til sammenligning klor (Cl⁻) -konsentrasjoner under 50 ppm ved temperaturer opp til 100 °C.



Declaration of conformity for machinery

Manufacturer's company name and address.

Varimixer A/S

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Name and address of the person authorized to compile the technical files.

Johannes Madsen

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Hereby declares that this series of planetary mixer.

Model.

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

ERGO100; ERGO140; Kodiak10; Kodiak20; Kodiak30

Complies with the following European directives and regulations.

- 2006/42/EF
- Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008
- 2014/30/EU
- Electromagnetic Compatibility Regulations 2016
- 2011/65/EU
- 1935/2004
- 10/2011
- 2023/2006
- 681/2020

Is in accordance with the following standards or other normative documents.

- 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

Signature:

Name & function:

Johannes Madsen, Development Engineer

Place, date:

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 siden er tom med hensikt



Varimixer

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

