

KODIAK

Betjeningsvejledning

KODIAK20



Varimixer

DK

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

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

Ordrenummer: 00612
Original betjeningsvejledning
Nov 2018

INDHOLDSFORTEGNELSE:

| | |
|--|----|
| GENERELT: | 2 |
| UDPAKNING: | 2 |
| TRANSPORT: | 3 |
| OPSTILLING, JUSTERINGSMULIGHEDER SAMT FASTGØRING: | 3 |
| TEKNISKE DATA: | 4 |
| MÅLSKITSER: | 4 |
| IDRIFTSÆTTELSE: | 5 |
| ANBEFALET BRUG AF MASKINEN: | 5 |
| SIKKERHED: | 5 |
| ARBEJDE MED VARME INGREDIENSER: | 6 |
| MASKINENS MAKSIMALE KAPACITETER: | 6 |
| UDSTYR: | 6 |
| MASKINENS KOMPONENTER: | 7 |
| KODIAK BRUGERVENLIGHED: | 8 |
| BETJENING AF MASKINEN: | 9 |
| OVERBELASTNING: | 10 |
| PROCEDURE VED OVERBELASTNING: | 10 |
| ANBEFALEDE HASTIGHEDER: | 10 |
| ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK: | 10 |
| KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER: | 10 |
| RENGØRING: | 10 |
| SMØRING OG FEDTTYPER: | 10 |
| HJÆLPETRÆK: | 10 |
| SYSTEMATISK VEDLIGEHOLD: | 11 |
| UDLÆSNING AF MASKINENS DATA: | 11 |
| UDLÆSNING AF FEJLLOG: | 11 |
| FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER: | 12 |
| ADGANG TIL SIKRING: | 13 |
| EKSEMPLER PÅ STRØMTILSLUTNINGER: | 13 |
| ELEKTRISK DIAGRAM: | 14 |

GENERELT:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens arbejdslev.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedel og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter

UDPAKNING:

Maskinen udpakkes, emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler.

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm og ifyldningstragt
- Strømkabel
- Nøgle til højdejustering af ben.
- Kedelvogn til gulvmodel
- Kedel, ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet.

Maskinen frigøres fra pallen ved at klippe strips

TRANSPORT:

Der bør altid bruges en løfteanordning når maskinen skal flyttes.
Maskinen må ikke trækkes/løftes i håndtaget til kedelløft
Det er vigtigt, at maskinen hele tiden er i lodret position, når den flyttes

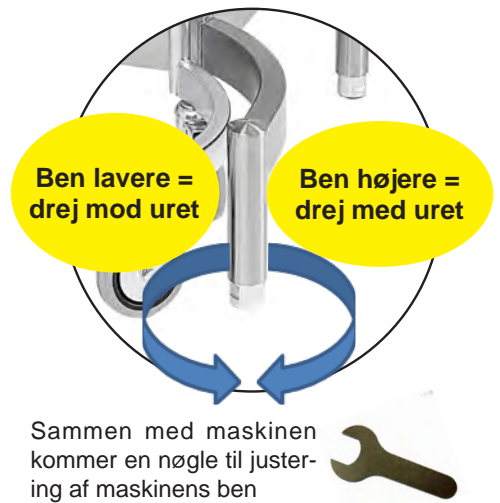
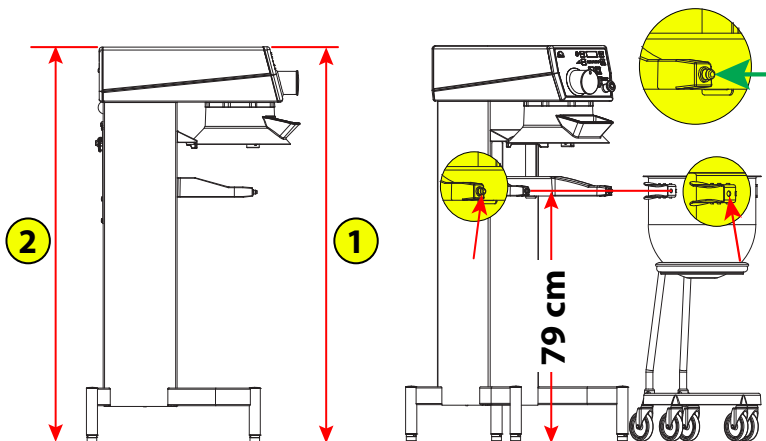
OPSTILLING, JUSTERINGSMULIGHEDER SAMT FASTGØRING:

Maskinens omgivelsestemperatur må maksimalt være 45° C

specielt for gulvmodel - Justeringsmuligheder:

Benenes højde skal justeres, således, at kedlen på kedelvognen passer perfekt i kedelarmene.
Kedelarmenes højde over gulvet skal være korrekt inden maskinen tages i brug – se ”Betingelse 1” og ”Betingelse 2” herunder

Det er af største vigtighed, at maskinens ben er justeret, således at betingelserne beskrevet ved nedenstående skitse er opfyldt

**Betingelse 1:**

Maskinens top skal være parallel med gulvet. Dette sikres ved at måle fra toppen af maskinen til gulvet:

- Målet ved forenden af maskinen **1** skal være magen til målet ved bagenden af maskinen **2**.

Betingelse 2:

Maskinen skal være højdejusteret således, at kedlen på kedelvognen passer perfekt i kedelarmene:

- Som udgangspunkt skal målet fra gulv til centrum af knopperne på kedelarmene være 79 cm. Passer kedel på kedelvogn ikke nøjagtigt i kedelbøjlerne ved dette mål, må der justeres lidt på maskinens forben.

Specielt for bordmodel - fastgøring og justering:

Kodiak 20 bordmodel skal fastgøres til bordet, den står på.

Kodiak 20 bordmodel fastgøres med bolte i de to bagben.

Der bruges bolte med dimensionen M10 x 20 mm + bordpladens tykkelse samt en skive.

Bordet skal være egnet til maskinens vægt og drift.

Højdejustering:

Hvis bordet ikke er helt plant, kan maskinen højdejusteres ved at skrue på de to forben.

Justering af ben udføres som beskrevet for gulvmodel - se ovenfor.



Strømtilslutning:

Før maskinen forbindes elektrisk, kontrolleres at den spænding og frekvens, der er påtrykt maskinens maskinskilt, er korrekt i forhold til installationsstedet. Maskinskiltet er placeret øverst på maskinens bagside.

Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! Se endvidere ”**Eksempler på strømtilslutninger**” side 14

Maskinen skal jordforbindes ! Undlades dette kan det medføre personskade. Manglende jordforbindelse medfører manglende funktion af EMC-filter samt risiko for beskadigelse af frekvensomformer.

Når maskinen tilsluttes bruges **fase + neutral + jord** eller **fase + fase + jord**. I begge tilfælde er det vigtigt at spændingen mellem de to strømførende ben er i overensstemmelse med maskinskiltet. (**Se eksempler på side 14**)

Maskinen må kun tilkobles en strømforsyning med jord.

Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben og jord. Alternativt kan bruges to ledere og jord fra en trefaset forsyning.

Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder.

Maskinen er sikret med en 10A sikring. Sikringen er indbygget i stikbrønden bag på maskinen.

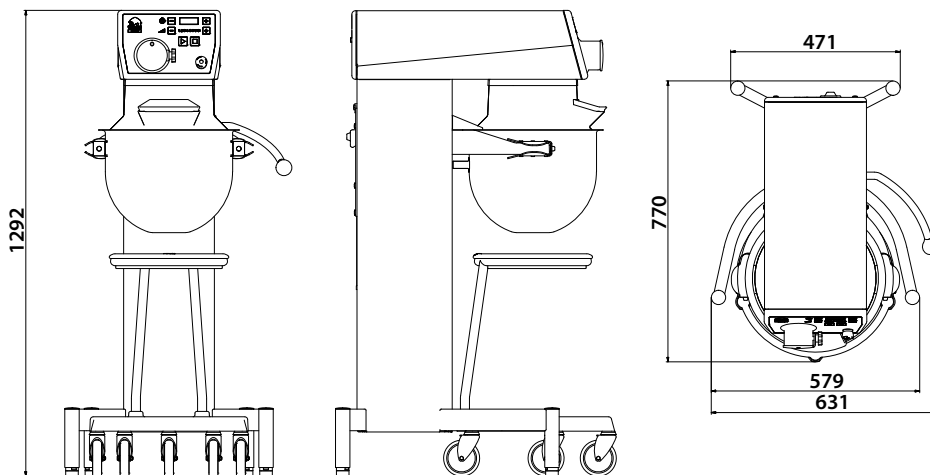
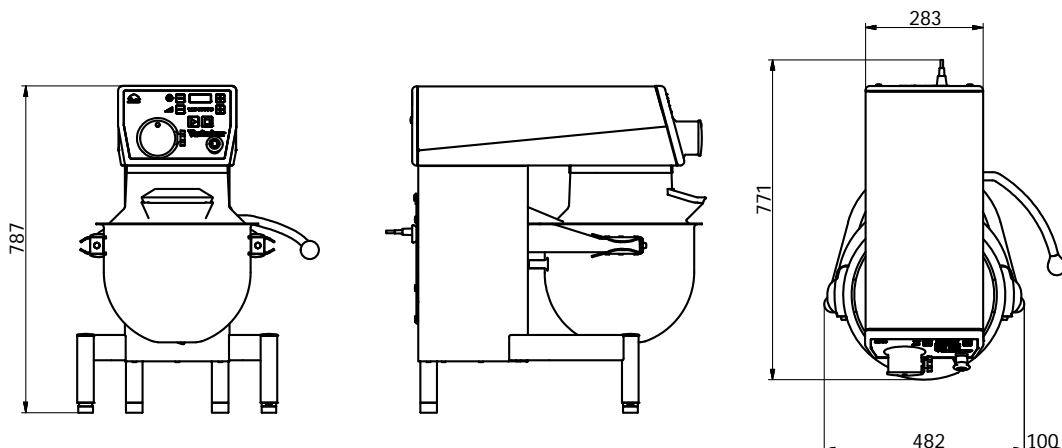
Brugeren må gerne selv strømtilslutte maskinen, der rettes opmærksomhed på afsnittet ”**Strømtilslutning**” som skal overholdes.

Af hensyn til service personale, bør det tydeligt kunne ses, når forsyningsstikket til maskinen er fjernet fra stikkontakten i væggen.

Kablet fastholdes til maskinen i forsyningssoklen, som er fremstillet af silikone, se ”**Maskinens komponenter**” side 7.

TEKNISKE DATA:

| Kodiak 20 | Bruttovægt | nettovægt | kW | Volt | Amp | Variabel hastighed, værktøj |
|-----------|------------|-----------|------|------|-----|-----------------------------|
| Model | kg | kg | kW | V | A | o/m |
| Gulvmodel | 179 | 154 | 0,75 | 230 | 6,3 | 64 - 353 |
| Bordmodel | 97 | 72 | | | | |

MÅLSKITSER:**Gulvmodel:****Bordmodel:**

IDRIFTSÆTTELSE:

Kedel, værktøjer, sikkerhedsskærm samt ifyldningstragt rengøres inden brug – se afsnittet ”rengøring” side 10.

Gulvmodel: Kedelarmenes højde over gulvet skal være korrekt inden maskinen tages i brug – se ”Opstilling, Justeringsmuligheder samt fastgøring” side 3.

Bordmodel: Maskinen skal være fastgjort til bordet, se ”Opstilling, Justeringsmuligheder samt fastgøring” side 3

ANBEFALET BRUG AF MASKINEN:

Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

Maskinen må ikke anvendes i eksplosiv atmosfære

Maskinen må kun betjenes af personale, som er trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning. Brugeren skal være over 14 år

Maskinen er beregnet til kommerciel brug i køkkener, catering og bagerier.

Maskinen må kun bruges jævnfør manualens forskrifter

Der må kun benyttes kedler fremstillet til Kodiak 20.

Værktøjer skal bruges sammen med tilsvarende kedel - 20L værktøj med 20L kedel og 20/12 værktøj med 20/12 kedel.

Det er ikke tilladt at ændre på maskinen, med mindre ændringen er anbefalet af producenten.

Er maskinen forsynet med hjælpetræk, må der kun tilsluttes tilbehør, der er fremstillet eller anbefalet af Varimixer A/S.

SIKKERHED:

Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

Brugere af maskinen skal være over 14 år og trænet i brug af maskinen jævnfør nærværende vejledning.

Brugerens sikkerhed er sikret ved følgende:

- Værktøj kan kun rotere, hvis sikkerhedsskærmen er monteret og kedlen løftet.
- Sikkerhedsskærmen er i polycarbonat. Det er ikke muligt at montere skærmen forkert.
- Ingen adgang til roterende værktøj.
- Spredning af melstøv hæmmes.
- Udstyret med nødstop - Værktøjet stopper med at rotere på mindre end 4 sek. (gælder også for alm. stop og stop via sikkerhedsskærm)
- Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er min. 50 mm
- Lydniveau er under 70 dB
- Maskinen står stabilt på en hældning indtil 10°.

Maskinen er beskyttet mod overstrøm.

Ikke-ioniserende stråling frembringes ikke forsættigt, men afgives kun teknisk betinget af de elektriske driftsmidler (f.eks. elmotorer, stærkstrømsledninger eller magnetpoler). Desuden er maskinen ikke udstyret med stærke permanentmagneter. Ved overholdelse af en sikkerhedsafstand (afstand fra feltkilde til implantat) på 30 cm kan påvirkningen af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) med stor sandsynlighed udelukkes.

Maskinen bør placeres således at der er plads til alm. brug og vedligehold

God ergonomi for brugeren sikres via medfølgende kedelvogn, der eliminerer tunge løft af kedel og sikrer korrekt arbejdshøjde



Der er fare for personskade, hvis maskinen ikke forbindes til jord.

Det skal sikres at kablet, der bruges til at strømtilslutte maskinen med, overholder standarden for landet, hvor maskinen opstilles! **Se endvidere ”strømtilslutning” side 4.**

Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i kedlen mens maskinen kører

Følgende anbefalinger eksisterer for arbejde med støvende ingredienser:

- Støvende ingredienser bør ikke hældes i kedlen fra stor højde.
- Posen med f.eks. mel åbnes i bunden og nede i kedlen.
- Ikke køre til højeste hastighed for hurtigt.

ARBEJDE MED VARME INGREDIENSER:

Når der arbejdes med varme ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, skal ifyldningstragten bruges.

Ifyldningstragten er lavet af fødevareregodkendt silikone og tåler berøring med varme ingredienser op til 200° C. Der er ingen tidsgrænse for, hvor længe ifyldningstragten kan udsættes for denne temperatur.

Hvis ifyldningstragen **ikke** benyttes, må ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, maksimalt have en temperatur på 60° C.

MASKINENS MAKSIMALE KAPACITETER:

| Kapacitet pr. mix | Værktøj | Kodiak 20 |
|-----------------------|-------------|-----------|
| Æggehvide | Ris | 2,4 L |
| Flødeskum | Ris | 5 L |
| Mayonnaise * | Ris | 16 L |
| Kryddersmør | Spartel | 10 kg |
| Kartoffelmos * | Spartel/Ris | 12 kg |
| Gærdej (50%AR) ** | Krog | 10 kg |
| Gærdej (60%AR) | Krog | 11 kg |
| Ciabattadej * (70%AR) | Krog | 12 kg |
| Muffins * | Spartel | 14 kg |
| Lagkagebund | Ris | 5 kg |
| Frikadellefars * | Spartel | 15 kg |
| Glasur | Spartel | 14 kg |
| Doughnut (50%AR) | Krog | 12,5 kg |

AR = Absorption Ratio (%AR) (væske i % af tørstof)

Eks.: en grundopskrift indeholder 1 kg tørstof og 0,6 kg væske:

$$\text{dette giver AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Hvis man nu f.eks. ønsker at udnytte maskinens maksimale kapacitet, bruges den beregnede AR = 60% til at bestemme mængden af tørstof og væske i dejen:

Maskinens maksimale. kapacitet = 11 kg. for dej med AR = 60%

Nu beregnes vægten af tørstof i denne dej:

$$\text{Tørstof} = \frac{\text{Maks. kapacitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

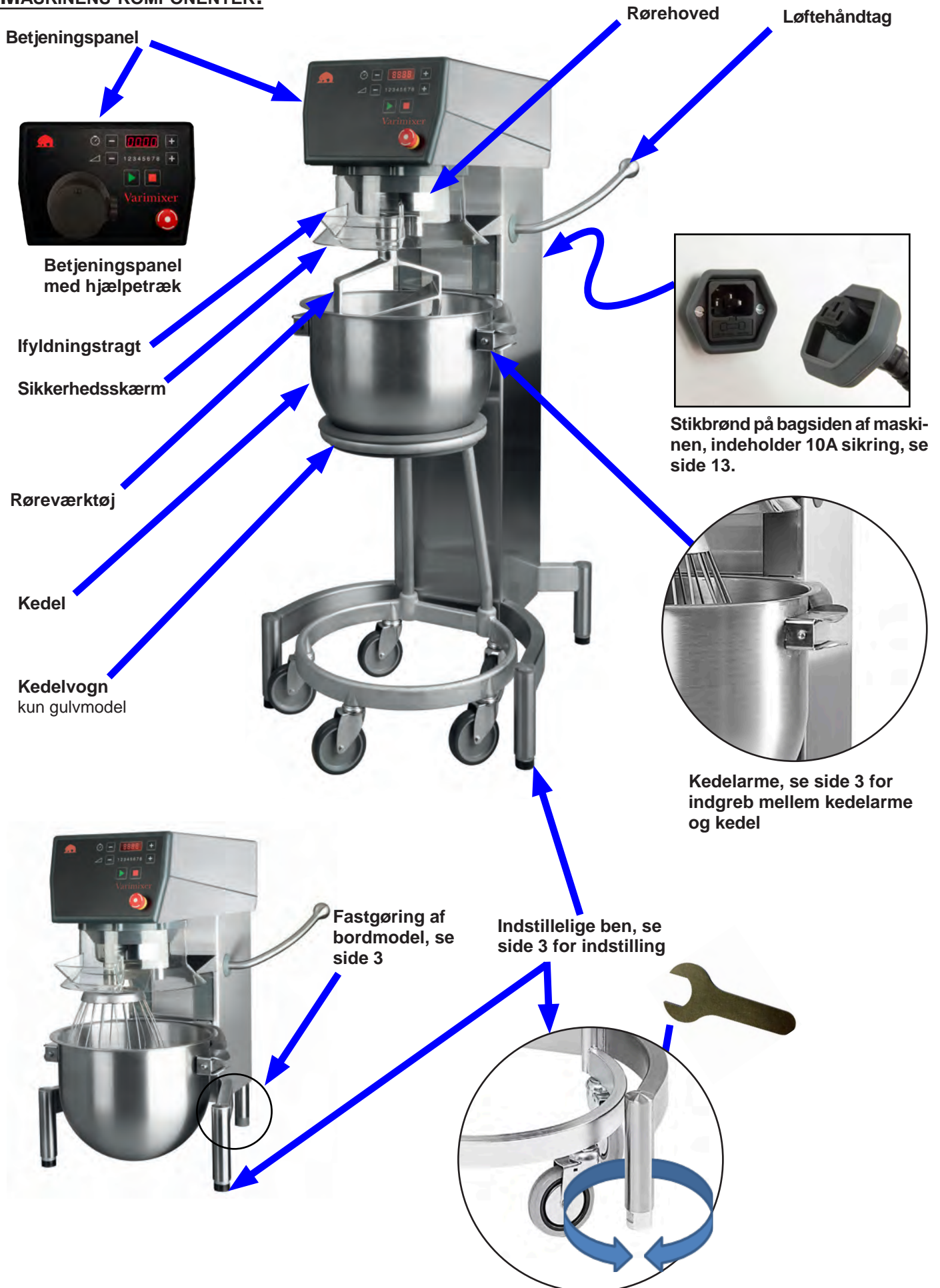
$$\text{Vægten af væske} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

Lokale variationer i råvarenes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen, bageegenskaber m.m. og dermed kapaciteten

UDSTYR:

| Standard udstyr, som medfølger Kodiak 20: |
|---|
| Kedel 20L |
| Krog, ris, spartel til 20L kedel |
| Løs ifyldningstragt til varme fødevarer |
| Udstyr, som kan tilkøbes |
| Skraber til 20L kedel, hvis maskinen er forberedt for skraber |
| Kedel 12 L |
| Krog, spartel og ris til 12 L kedel |
| Skraber til 12L kedel, hvis maskinen er forberedt for skraber |
| Standard udstyr til Kodiak 20 gulvmodel |
| Kedelvogn |



MASKINENS KOMPONENTER:

KODIAK BRUGERVENLIGHED:

KODIAK er blevet til i samarbejde med køkken- og bagerpersonale, hvilket har resulteret i en række fordele for brugeren:

Selve maskinen

Kan strømtilsluttes af brugeren

Fremstillet i rustfrit stål

Gulvmodellen har højdejusterbare fødder, der sikrer funktionen af den høje kedelvogn - se skitse side 3

Rengøringsvenlig på grund af store flader og en fuldt aftagelig sikkerhedsskærm, der kan maskinvaskes

Strømkabel monteres i et vandtæt stik af silikone og kan ikke rystes løs fra maskinen

Maskinens skrånede betjeningspanel kombineret med den store kedeldiameter sikrer et godt kig til kedlens indhold.

Maskinen er udstyret med en fjeder som hjælper til ved løft og sænk af kedel.

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper

Hastighed kan øges/mindskes kontinuerligt ved at holde henholdsvis **+** og **-** inde. Det er også muligt at "steppe" mellem de prædefinerede hastigheder 12345678.

Panelet er skrånstillet i ergonomisk korrekt højde, hvilket giver en god betjeningsvenlighed

Panelet er nemt at rengøre med en fugtig klud.

Der er indbygget timerfunktion med display, som også giver mulighed for at udlæse antal drifttimer

Sikkerhedsskærmen:

Sikkerhedsskærmen er af gennemsigtig polykarbonat og i et stykke. Skærmen er nem at afmontere og rengøre. Skærmen tåler 60° maskinopvask, kortvarigt op til 90°

Den løse ifyldningstragt af silikone tåler langvarig påvirkning af varme ingredienser med temperatur op til 200°C, og kan rengøres i opvaskemaskine.

Skærmen er fremstillet i en speciel slagfast kvalitet, som tåler daglig brug i et professionelt køkken.

Sikkerhedsskærmen fastholdes via magneter, der er derfor ingen løsdele, som kan gå i stykker eller opsamle snavs.

Det er ikke muligt at montere skærmen forkert.

Der skal bruges en kraft svarende til 3 kg eller 30 N for at aftage skærmen

Sikkerhedsskærmens ifyldningshul kan drejes efter brugerens ønske

Kedlen:

Kedlen har en lille højde og derved stor diameter, hvilket letter indsynet til kedlens indhold mens der arbejdes.

Gulvmodel kedelvogn:

Kedlen skal ikke løftes på plads i kedelarmene, men kan køres direkte på plads.

Kedelvognen anvendes til transport fra mixer til arbejdsbord, opvask, lager osv.

Kedelvognen giver en ergonomisk korrekt arbejds højde.

Kedelvognen fritager brugeren fra tunge løft.

Kedlen kan tippes i kedelvognens gummiring.

Værktøjer:

Maskinens ris er udformet meget kompakt, hvilket sikrer en lang levetid. Det er en betingelse at riset behandles efter nærværende foreskrifter.

Maskinens kedel, spartel, krog og ris er fremstillet i rustfrit stål.



OVERBELASTNING:**Maskinen må ikke overbelastes.**

Mulige overbelastningssituationer:

- Arbejde med for seje og tunge deje
- Røreværktøjets hastighed er over anbefaling
- Der benyttes forkert røreværktøj.

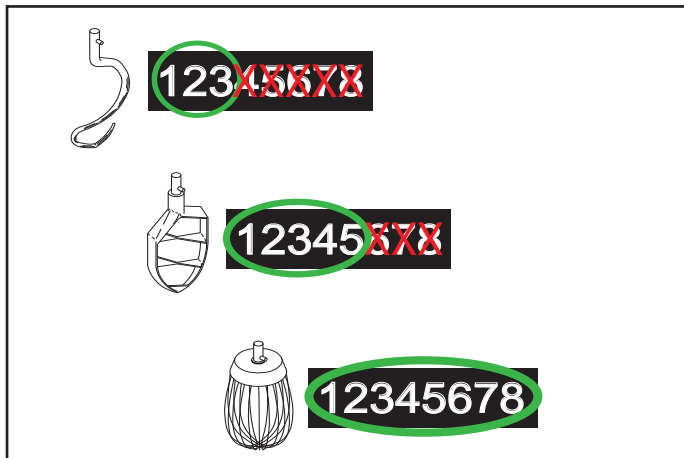
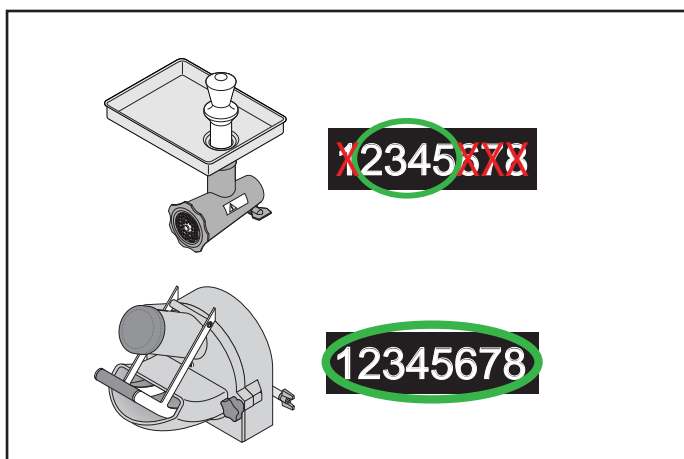
Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Overbelastning vil få maskinens frekvensomformer til at afbryde maskinen.

Der skrives **0L:1**, **0L:2** eller **0L:3** i timerfeltet.Følg beskrivelsen under „**procedure ved overbelastning**“.**PROCEDURE VED OVERBELASTNING:**Find fejlkoden sidst i afsnittet ”**Fejlkoder og løsningsmuligheder**” og følg løsningsforslaget.

Derefter kan fejlkoden fjernes ved at trykke på

Maskinen kan nu startes igen ved tryk på

ANBEFALEDE HASTIGHEDER:**ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:****KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:**

Anbefalede anvendelsesområder for værktøj:

| Piskeris | Spartel | Krog |
|------------|-----------|----------|
| Fløde | Kagedej | Brøddøj |
| Æggehvider | Smørcreme | Rugbrød |
| Mayonnaise | Vaffeldøj | El.lign. |
| El. lign. | Fars | |
| | El. lign. | |



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid grundet tiltagende deformering. Til fremstilling af kartoffelmos bruges spartel og derefter det almindelige ris.

RENGØRING:

Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Maskinen bør rengøres daglig eller efter brug. Afvaskning bør foretages med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber skal anvendes med forsigtighed, da de ødelægger maskinens smøremidler.



Maskinen må aldrig skylles med vandslange.

Maskinens dele fremstillet af aluminium - kedelarme samt kedelvogn - må ikke afvaskes med stærkt alkaliske midler (pH skal være mellem 5,0 og 8,0).

Bemærk venligst, at plastik sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (Max. temperatur 60°C)

Ifyldningstragtrugten kan rengøres i opvaske-maskine

Sæbeleverandørerne kan være behjælpelig med at anbefale den rette type sæbe.

SMØRING OG FEDTTYPER:

Smøring og anden servicering må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

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

Hvis der udføres reparation af rørehoved, smøres tandhjul og tandkrans med **Molykote G-1502**, nålelejerne i rørehovedet må også smøres med denne fedttype. Der må ikke anvendes andre fedttyper end denne.Er maskinen leveret med hjælpetræk, skal gear for hjælpetræk smøres med **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

Der må ikke anvendes andre fedttyper end de her angivne.

HJÆLPETRÆK:




Maskinen kan være udstyret med et hjælpetræk, hvori der kan monteres ekstra tilbehør f.eks kødhakker eller grønsagsskærer.

For yderligere informationer vedrørende montage og brug af ekstra tilbehør, henvises til den manual, som følger med tilbehøret.












Maskinen skal være slukket når tilbehøret monteres i hjælpetrækket!

SYSTEMATISK VEDLIGEHOOLD:







| Del | Hvordan | Hypighed | Bemærkning |
|---|--|--|---|
| Sikkerhedsskærm | Sikkerheden ved sikkerhedsskærmen kontrolleres: Stopper værktøjets rotation når skærm kippes/fjernes | regelmæssigt |  Hvis ikke værktøjets rotation stopper straks ved kipping/fjernelse af skærmen, må maskinen ikke benyttes. Tilkald tekniker |
| Nødstop | Nødstoppet afprøves: Stopper værktøjets rotation når nødstop aktiveres | Regelmæssigt |  Hvis ikke værktøjets rotation stopper straks ved aktivering af nødstoppet, må maskinen ikke benyttes. Tilkald tekniker |
| Rørehoved | Rørehoved skal kun smøres ved reparation, se afsnittet "Smøring og fedttyper" | Ved reparation | |
| Maskinens øvrige bevægelige dele | De bevægelige dele, der hører til kedlens løftmekanisme kører alle i vedligeholdelsesfri glidelejer og skal derfor ikke smøres | Aldrig | |
| Hjælpetræk | Gummiprop til afdækning af hjælpetrækkets åbning skal sidde på maskinen og være intakt | Ved brug |  Gummiproppen skal afdække åbningen på hjælpetrækket, når dette ikke bruges. |
| Rengøring | Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring" | Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring" | |

UDLÆSNING AF MASKINENS DATA:

- Hold stopknappen inde i 5 sekunder, hvorefter maskinens data vil blive udlæst som en løbende skrift i displayet, opdelt i 5 datasæt.
- Datasæt 1:** Angiver firmware version, vist som "F" efterfulgt af tre tal f.eks.  = firmware version 3
- Datasæt 2:** Angiver tiden maskinen har kørt, vist som "t" efterfulgt af tre tal, som angiver antal cyklusser af 9999 minutter f.eks.  = 2 x 9999 min = 19998 min.
- Datasæt 3:** Viser fire tal, som angiver det antal minutter, der er kørt i indeværende cyklus f.eks.  = 1234min.
Dvs. hvis der står  efterfulgt af  har maskinen kørt 19998 min + 1234 min = 21232 min samlet køretid.
- Datasæt 4:** Angiver antal genstarter (strømmen til maskinen afbrudt) som "r" efterfulgt af tre tal, som angiver antal cyklusser af 9999 genstarter - f.eks.  = 2 x 9999 genstart = 19998 genstart.
- Datasæt 5:** Viser fire tal, som angiver antal genstarter, der er foretaget i indeværende cyklus f.eks.  = 1234 gange
Dvs. hvis der står  efterfulgt af  har maskinen genstartet samlet set 19998 + 1234 = 21232 gange.


UDLÆSNING AF FEJLLOG:

Der er mulighed for at få udlæst en log over de fejl, der har været:


- Aktiver nødstop og tryk på  ved 
- I displayet vises sidste fejl først
- Ved at trykke på  ved  kan der bladres tilbage i fejlene, der bladres frem ved at trykke  ved 
- Der er mulighed for at få vist de sidste 8 fejl
- Deaktiver nødstop for at stoppe udlæsningen

FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:

Styringen vil ved visse fejl vise en fejlkode i displayet:

EE: 1 Der er trykket på  uden at kedlen er løftet til arbejdshøjde

Løsning: Løft kedlen til arbejdshøjde

EE: 2 Der er trykket på  uden at sikkerhedsskærmen er monteret

Løsning: Monter sikkerhedsskærmen

EE: 4 Termoføler i motor er overophedet.

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau

Sluk maskinen og reducer mængden af ingredienser i kedlen. Når der startes op igen vælges en lavere hastighed

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

Løsning: Tilkald tekniker

EE: 7 Fejl i frekvensomformereren

Løsning: Tilkald tekniker

EE: 8 Termoføler i frekvensomformer har slået ud?

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau

EE: 9 Der er periodisk konstateret for lav spænding i spændingsforsyningen

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand

EE: 10 Der er periodisk konstateret for høj spænding i spændingsforsyningen.

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand.

OL:1 Overbelastning - kontinuerlig i 50 sekunder

Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed, hvis hastigheden var problemet.

Udlæsning fjernes ved at trykke på 


OL:2 Overbelastning - momentvis (overbelastet 8 gange indenfor 20 sekunder)

Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed, hvis hastigheden var problemet.

Udlæsning fjernes ved at trykke på 

OL:3 Blokering

Løsning: Fjern den genstand, der er skyld i at værktøjet blokeres.

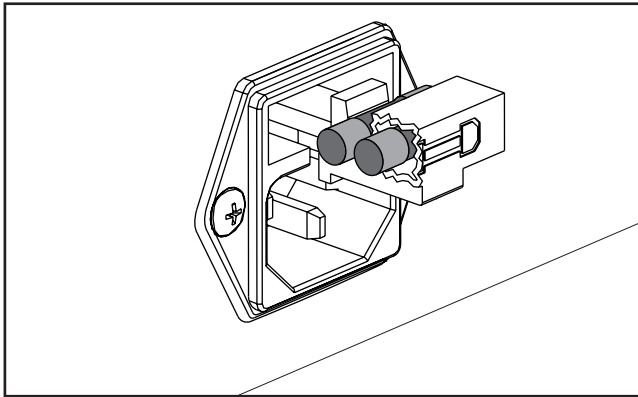
Udlæsning fjernes ved at trykke på 

OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan også forekomme ved arbejde med hjælpetrækket.

ADGANG TIL SIKRING:

Hvis maskinens sikring brænder af, er det muligt at skifte den uden hjælp fra teknisk personale.

- Sikringen sidder i stikbrønden bag på maskinen
- Husk at demontere forsyningskablet inden sikringen skiftes



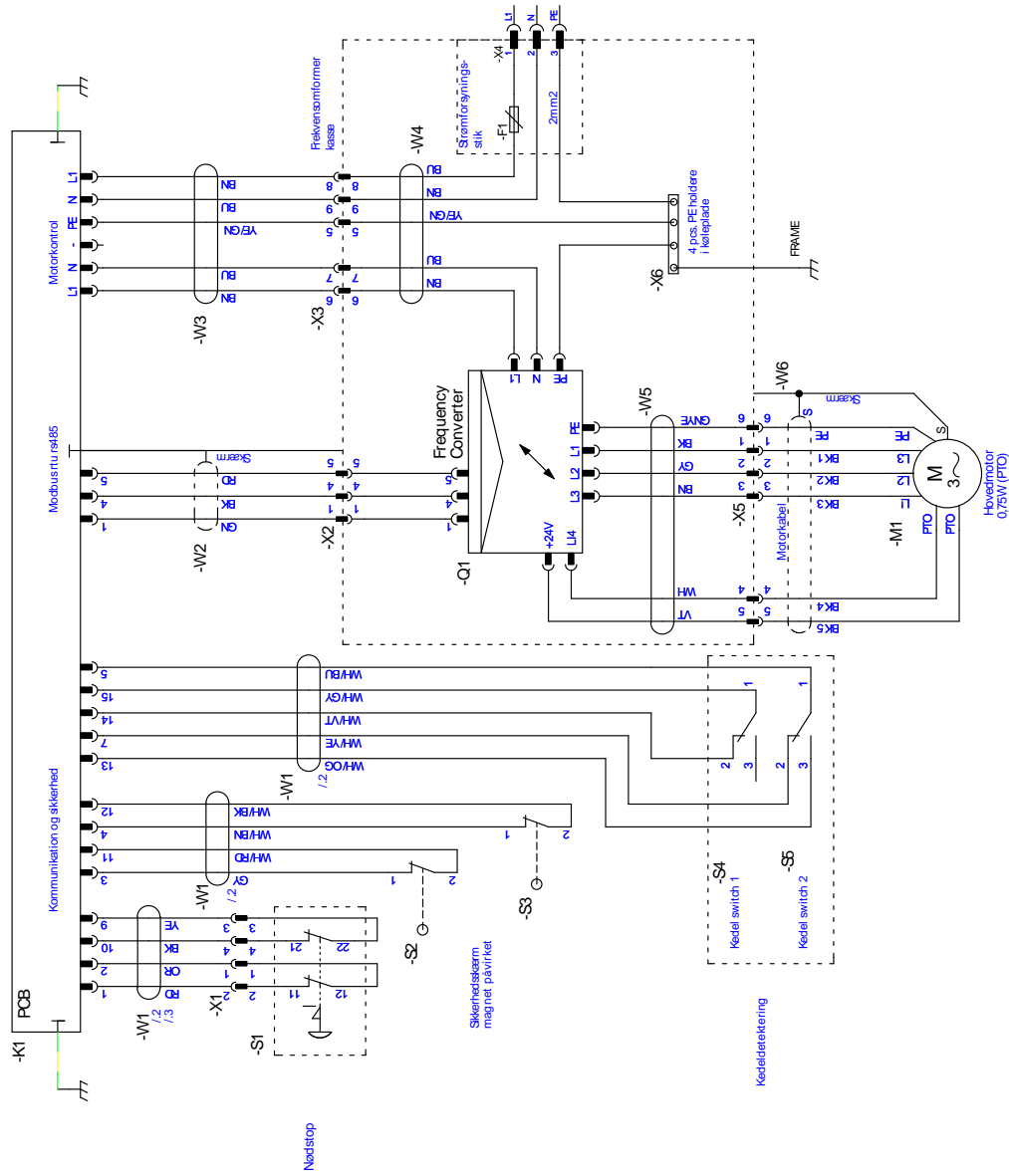
EKSEMPLER PÅ STRØMTILSLUTNINGER:

| Størmforsyning på stedet 50/60 Hz. | | | | Maskinens maskinskilt | | | | Bemærkninger |
|------------------------------------|----------------|------|-------|-----------------------|-------|-----------------|--------------|---|
| Forsyning: faser x spænding | Med neutral | Jord | Trafo | Spænding | Faser | Brug neutral | Brug jord | |
| 1 x 220-240V | Neutral | ja | nej | 230V | 1 | ja | ja | Bemærk ,at maskinen ikke må tilsluttes uden jord, da dette kan medfører en reduceret funktionalitet af EMC-filteret p.g.a. den manglende afledning til jord, samt være farligt for brugeren  Af funktions- og sikkerhedsmæssige grunde <u>skal</u> maskinen være forbundet til jord! |
| 2 ell. 3 x 220-240V | - | ja | nej | 230V | 2 | - | ja | |
| 2 ell. 3 x 380-415V | Neutral | ja | ja | 230V | 1 | ja | ja | |
| 2 ell. 3 x 380-480V | - | ja | ja | 380-480V | 2 | - | ja | |
| 1 x 115 V | Neutral | ja | ja | 115V | 1 | ja | ja | |
| 1 x 120 V | Neutral | ja | ja | 120V | 1 | ja | ja | |
| 1 x 200 V | Neutral | ja | ja | 200V | 1 | ja | ja | |
| 1 x 208 V | Neutral | ja | ja | 208V | 1 | ja | ja | |

ELEKTRISK DIAGRAM:

Wire code, IEC/EN 60757

| | | | |
|------|-------------|------|-------------|
| BE | BEIGE | OGRD | ORANGERED |
| BK | BLACK | PK | PINK |
| BN | BROWN | RD | RED |
| BNBU | BROWNBLUE | ROBK | REDBLACK |
| BNGN | BROWNGREEN | ROBU | REDBLUE |
| BNRD | BROWNRRED | ROGN | REDGREEN |
| BU | BLUE | VT | VIOLET |
| BUBK | BLUEBLACK | WH | WHITE |
| BUGN | BLUEGREEN | WHBK | WHITEBLACK |
| GN | GREEN | WHBU | WHITEBLUE |
| GNBK | GREENBLACK | WHGY | WHITEGRAY |
| GY | GRAY | WHOG | WHITEORANGE |
| GYBK | GRAYBLACK | WHRD | WHITERED |
| GYBN | GRAYBROWN | WHVT | WHITEVIOLET |
| GYBU | GRAYBLUE | WHYE | WHITEYELLOW |
| GYGN | GRAYGREEN | WHGN | WHITEGREEN |
| GYRD | GRAYRED | WHBN | WHITEBROWN |
| GYVT | GRAYVIOLET | YE | YELLOW |
| OG | ORANGE | YEBK | YELLOWBLACK |
| OGBU | ORANGEBLUE | YEBU | YELLOWBLUE |
| OGGN | ORANGEGREEN | YEBU | YELLOWGRAY |
| OGGY | ORANGEGRAY | YEBN | YELLOWBROWN |



| | | | | | | | |
|---|--|----------------------------------|--|--------------------|---------------|----------------------|-----|
| A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.bearnmixer.dk | | Project title: Kodlak V1C | | Case no.: | Project rev.: | PSCHEMATICAutomation | |
| Customer: Kodlak V1C | | Customer: &FS | | DWG. no.: | Scale: | Page | 5 |
| Page title: Diagram | | Dwg. no.: 01 | | Eng. (proj/page): | Page rev.: | Scale: | 1:1 |
| File name: 37.020-13.02.01 | | Eng. (proj/page): OE / OE | | Appr. (date/init): | Last print: | Next page: | 4 |
| Page ref.: | | Appr. (date/init): | | Appr. (date/init): | Last edit: | Total no. of pages: | 9 |
| | | | | Appr. (date/init): | Last edit: | Total no. of pages: | 12 |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009