



KODIAK

— Bedienungsanleitung

KODIAK10



Varimixer

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

Tel.: +45 4344 2288
E-Mail: info@varimixer.com
www.varimixer.com

DE

DRN: 20010-1603
Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung
2021 05 31

INHALT:

ALLGEMEINES:	2
AUSPACKEN:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION UND EINSTELLUNGEN:	3
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:	3
SICHERHEIT:	4
MAGNETE:	4
INBETRIEBNAHME:	5
BETRIEB DER MASCHINE:	5
TECHNISCHE DATEN:	5
TEILE DER MASCHINE:	6
KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:	7
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN DER MASCHINE:	8
KORREKTER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:	8
ANSCHLUSSGETRIEBE:	8
BEDIENUNG DER MASCHINE:	9
REINIGUNG:	10
REPARATUR UND WARTUNG:	10
SYSTEMATISCHE WARTUNG:	11
ÜBERLASTUNG:	12
FEHLERCODES UND MÖGLICHE BEHEBUNG:	12
ZUGANG ZUR SICHERUNG:	13
AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:	13
AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS:	13
STROMLAUFPLAN:	14

ALLGEMEINES:

Dieses Handbuch ist als integrierter Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss während der gesamten Nutzungsdauer der Maschine in deren Nähe aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Benutzersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Produkthandbuch zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller kann nicht für Fehler aufgrund der folgenden Ursachen haftbar gemacht werden:

- Fahrlässiger, unsachgemäßer oder unzweckmäßiger Gebrauch der Maschine
- Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch (Gebrauch für nicht im Handbuch beschriebene Zwecke)
- Unsachgemäße Installation
- Falsche Stromversorgung der Maschine
- Mangelnde Einhaltung der Wartungsanleitung
- Änderungen der Maschine
- Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch

Bei Fehlern an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Schäden aufgrund von nicht bestimmungsgemäßer Anwendung, Überlastung bzw. Nichteinhaltung der Wartungsvorschriften usw. durch den Benutzer werden von der Garantie nicht abgedeckt.

AUSPACKEN:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Bevor die Maschine von der Palette entfernt wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm
- Gabelschlüssel (32 mm) für die Füße.
- Kessel, Besen, Rührer, Kneiter sowie Abstreifer mit Blatt.

Die Maschine kann durch Abschneiden der Riemen von der Palette gelöst werden.

TRANSPORT:



- Zum Bewegen der Maschine muss stets eine Hebevorrichtung verwendet werden.
- Die Maschine darf nicht am Hebegriff des Kessels gezogen/angehoben werden.
- Die Maschine beim Bewegen immer in senkrechter Position halten.

INSTALLATION UND EINSTELLUNGEN:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf 45 °C nicht überschreiten.

Die Maschine durch Verstellen der Füße ausrichten, hierzu den mitgelieferten Gabelschlüssel (32 mm) verwenden.



Das Tischmodell muss an dem Tisch befestigt werden, auf dem es aufgestellt wird.

Verwenden Sie die vier Gewinde (M10x1,5) an den Beinenden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:



Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung und Frequenz mit derjenigen am Installationsort übereinstimmt.

Das Typenschild ist oben an der Rückseite der Maschine angebracht.

Die Elektroinstallation muss durch einen Fehlerstromschutzschalter vom Typ

RCD Typ A-SI abgesichert werden.

Die Rührmaschine muss geerdet sein. Die Nichteinhaltung kann zu Folgendem führen:

Stromschlaggefahr.

Schäden an der Maschine.

Übermäßiges elektromagnetisches Rauschen, das zur Fehlfunktion der Maschine und zu Störungen bei anderen Geräten führen kann.

Der Anschluss der Maschine kann durch den Benutzer erfolgen, wenn:

die Maschine mit einem Kabel mit Stecker geliefert wurde.

Wenn die Maschine mit einem Kabel ohne Stecker geliefert wurde, darf der Anschluss nur durch einen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Als Hilfe für das Wartungspersonal sollte klar sichtbar sein, wenn der Netzstecker der Rührmaschine aus der Steckdose an der Wand abgezogen wurde.

SICHERHEIT:



Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Cateringunternehmen und Bäckereien konzipiert.

Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.

Halten Sie stets örtliche Vorschriften und Bestimmungen im Hinblick auf das Alter, die körperliche und psychische Verfassung der Benutzer ein. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Der kontinuierliche Schallpegel am Arbeitsplatz des Benutzers liegt unter 70 dB.

Die Maschine kann nur mit eingesetztem Kessel eingeschaltet werden (Kesselerkennung).

Der Schutzschirm besteht aus Kunststoff.

Der Schutzschirm kann nicht falsch angebracht werden.

Rotierendes Werkzeug ist nicht zugänglich.

Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert.

Mit Notaus ausgestattet – das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 s auf zu rotieren (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).

Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebegriff beträgt mindestens 50 mm.

Die Maschine steht auch bei einer Neigung von bis zu 10° stabil.

Die Maschine ist gegen Überstrom geschützt.

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Die Maschine ist mit starken Dauermagneten ausgestattet. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.



MAGNETE:

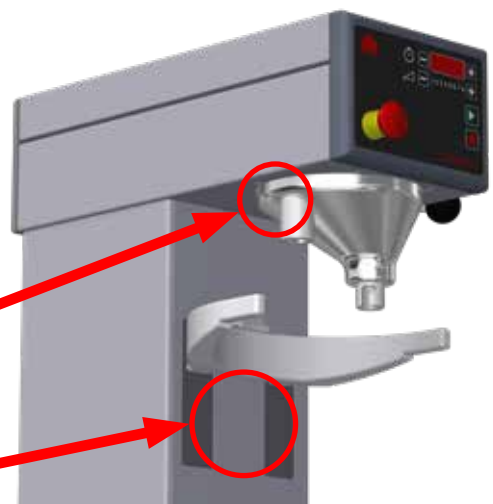
Warnung für Benutzer mit Implantaten (z. B. Herzschrittmachern, Defibrillatoren). Maschine und Schutzschirm mit starken Magneten ausgestattet

Bereich am Schutzschirm mit Magneten



Bereich an Maschine mit Magneten – für den Schalter des Schutzschirms

Bereiche an Maschine und Kessel mit Magneten – für die Kesselerkennung



INBETRIEBNAHME:

Der Kessel, die Werkzeuge und der Schutzschirm müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden – siehe den Abschnitt **Reinigung auf Seite 10**.

Die Aufstellung der Maschine sollte so gewählt werden, dass sie normalen Gebrauch und Wartung ermöglicht.

BETRIEB DER MASCHINE:

Die Maschine darf nur laut den Angaben in dieser Anleitung verwendet werden.

Es dürfen nur für Kodiak geeignete Kessel eingesetzt werden.

Die Hände bei laufender Maschine nicht in den Kessel stecken – Gefahr schwerer Verletzungen!

Änderungen der Maschine sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderung wurde durch den Hersteller empfohlen.

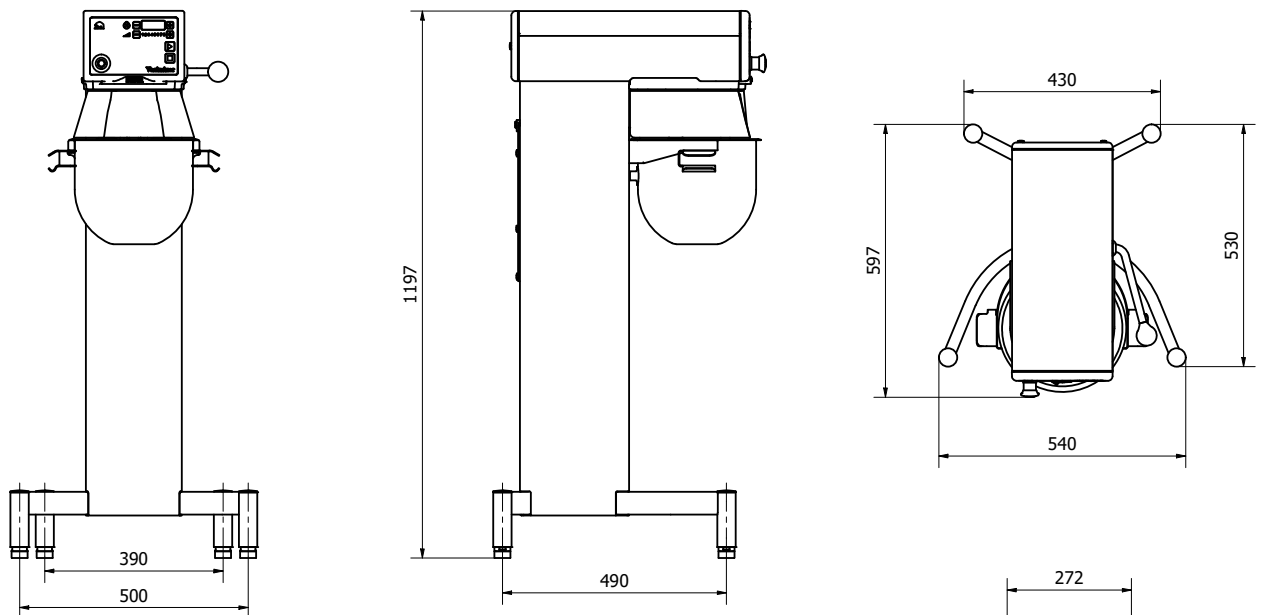
Für Arbeiten mit Staub erzeugenden (pulverförmigen) Zutaten gelten folgende Empfehlungen:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel, der Mehl enthält, sollte beispielsweise an der Unterseite und innen im Kessel geöffnet werden.

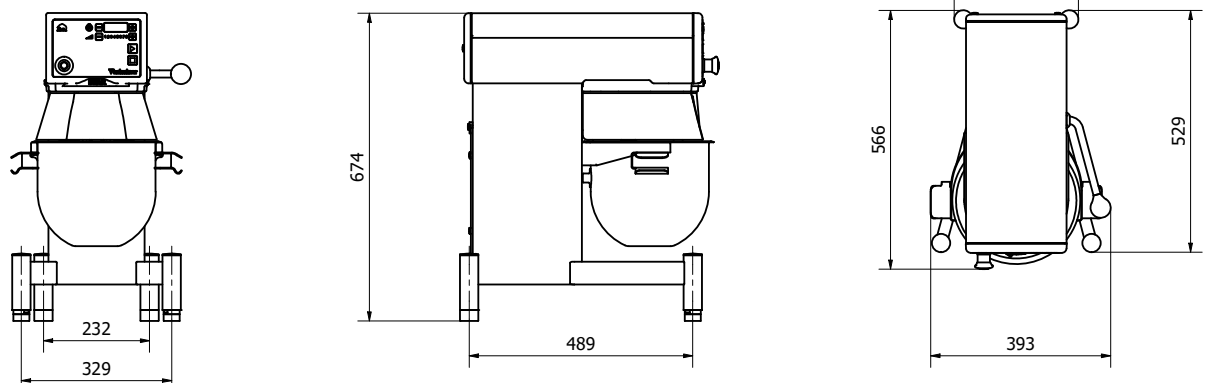
TECHNISCHE DATEN:

KODIAK 10	Bruttogewicht	Nettogewicht	Leistung	Stufenlose Drehzahlregelung, Werkzeug
Modell	kg	kg	kW	UPM
Bodenmodell	138	120	0,7	72 - 451
Tischmodell	63	50		

Bodenmodell:



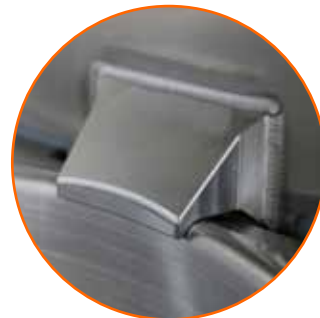
Tischmodell:



TEILE DER MASCHINE:



Der Kessel muss ganz in die Kesselarme eingeschoben werden.



Beim Anheben muss der Kessel unter der Kesselhalterung befestigt sein.

KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:

KODIAK wurde in Zusammenarbeit mit Küchen- und Bäckereipersonal entwickelt und bietet deswegen besonders benutzerorientierte Funktionen:

Die Maschine

Kann vom Benutzer an das Stromnetz angeschlossen werden (Standardspannung)

Besteht aus Edelstahl

Hat höhenverstellbare Füße, die auch auf geneigtem Untergrund die Standfestigkeit sicherstellen

Reinigungsfreundlichkeit aufgrund von großen Flächen und einem vollständig abnehmbaren Schutzschirm, der spülmaschinenfest ist

Das Bedienfeld bietet in Kombination mit dem großen Kesseldurchmesser einen guten Einblick in den Kessel.

Bedienfeld:

Das benutzerfreundliche, intuitive Bedienfeld hat große Drucktasten.

Das Bedienfeld lässt sich leicht mit einem feuchten Tuch reinigen.

Es enthält eine eingebaute Timer-Funktion mit Display, die auch das Ablesen der Betriebsstunden ermöglicht.

Kessel:

Bei geringer Höhe hat der Kessel einen großen Durchmesser, wodurch man den Inhalt während der Arbeit besser sehen kann.

Schutzschirm:

Der Schutzschirm besteht aus durchsichtigem Kunststoff und ist in einem Stück gefertigt. Er lässt sich leicht abnehmen und reinigen.

Der Schutzschirm kann bei 60 °C in der Spülmaschine gereinigt werden und hält kurzzeitig 90 °C stand.

Der Schutzschirm ist aus einem speziellen, schlagfesten Material hergestellt, das dem alltäglichen Betrieb in einer gewerblichen Küche standhält.

Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten.

Der Schutzschirm kann nicht falsch angebracht werden.

Die Pfeile zeigen die Kraft an, die zur Entfernung des Schirms erforderlich sind:



MAX. FASSUNGSVERMÖGEN DER MASCHINE:

Fassungsvermögen nach Mischung	Werkzeug	
Eiweiß	Besen	1 l
Schlagsahne	Besen	2,5 l
Mayonnaise *	Besen	8 l
Kräuterbutter	Rührer	5 kg
Kartoffelpüree *	Rührer/Besen	3,5 kg
Brotteig (50% AR) **	Knetter	5 kg
Brotteig (60% AR)	Knetter	6 kg
Ciabatta-Teig * (70% AR)	Knetter	5,5 kg
Muffins *	Rührer	6,5 kg
Tortenboden	Besen	2,5 kg
Hackfleisch *	Rührer	7 kg
Glasur	Rührer	5,8 kg
Doughnuts (50% AR)	Knetter	6 kg

AR = Absorptionsgrad

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Berechnung AR

1 kg Trockenmasse und 0,6 kg Flüssigkeit:

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

Berechnung Trockenmasse und Flüssigkeit

6 kg Teig, 60% AR

(Tabelle, max. Fassungsvermögen)

$$\text{Trockenmasse} = \frac{\text{Max. Fassungsvermögen} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{6 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 3,75 \text{ kg}$$

$$\text{Flüssigkeit} = 6 \text{ kg} - 3,75 \text{ kg} = 2,25 \text{ kg}$$

AUSRÜSTUNG:

Standardausrüstung, siehe unten:

Kessel
Knetter, Besen, Rührer, Abstreifer mit Standardblatt
Optionales Zubehör:
Abstreiferblatt für Produkte mit hoher Temperatur (PTFE)
Aufhängung für Rührwerkzeuge



KORREKTER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:

Empfohlener Gebrauch der Werkzeuge:

Besen	Rührer	Knetter
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiß	Buttercreme	Roggenbrot
Mayonnaise	Waffelteig	usw.
usw.	Farce	
	usw.	



Der Rührer sollte nicht an harten Gegenständen wie z. B. der Kesselkante anschlagen. Aufgrund zunehmender Verformung verkürzt sich hierdurch die Nutzungsdauer des Werkzeugs.

Zur Zubereitung von Kartoffelpüree zunächst den Rührer und anschließend den Standardbesen verwenden.

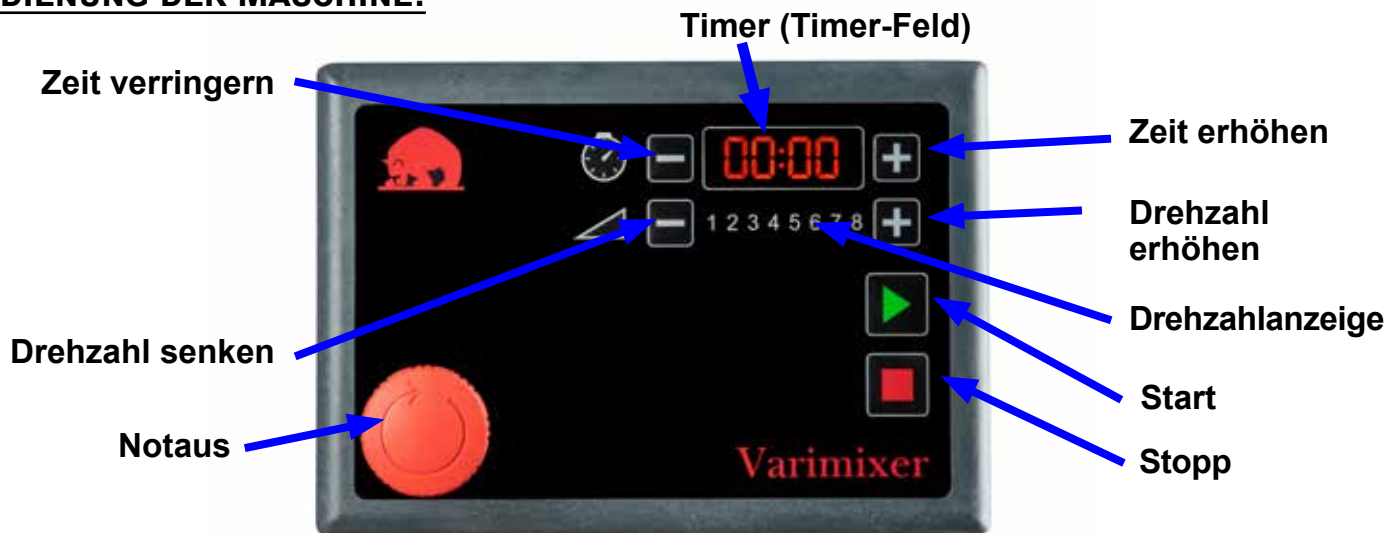
ANSCHLUSSGETRIEBE:

Die Maschine kann mit einem Anschlussgetriebe ausgestattet sein, an dem optionales Zubehör montiert werden kann, z. B. Fleischwolf oder Gemüseschneider.

Weitere Informationen über die Montage und den Gebrauch von optionalem Zubehör enthält das dem Zubehör beigelegte Handbuch.

Die Maschine muss abgeschaltet sein, wenn das Zubehör am Anschlussgetriebe montiert wird.

BEDIENUNG DER MASCHINE:



Vor dem Starten der Maschine:

Das gewünschte Werkzeug im Kessel platzieren und den Kessel zwischen den Kesselarmen anordnen.

Das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz drehen.

Den Schutzschirm anbringen.

Den Kessel mithilfe des Hebegriffs anheben.

Die Rührmaschine ist nun startbereit.

Es ist möglich, sowohl die Betriebszeit als auch die Drehzahl vor dem Start der Maschine einzustellen, siehe den folgenden Abschnitt:

Start der Maschine:

Auf drücken, um die Rührmaschine zu starten.

Auf neben drücken, um die Drehzahl zu erhöhen.

Auf neben drücken, um die Drehzahl zu senken.

Die Drehzahl wird als Zahl auf der Skala **12345678** angezeigt.

Die Anzeige **12345678** entspricht der niedrigsten Drehzahl, ca. 72 UPM.

Die Anzeige **12345678** entspricht der höchsten Drehzahl, ca. 450 UPM.

Zur Festlegung einer bestimmten Startgeschwindigkeit die Drehzahl einstellen, anschließend die Rührmaschine durch Drücken auf starten.

Anzeige der Betriebszeit – Timer-Funktion:

Betriebszeit für die Rührmaschine durch Drücken auf neben auswählen. Die Betriebszeit wird im Timerfeld zwischen und in Minuten und Sekunden angezeigt.

Es kann maximal eine Betriebszeit von 90 Minuten ausgewählt werden.

Bei laufender Rührmaschine wird die Betriebszeit bei einmaligem Drücken auf nicht auf 0 gestellt, durch nochmaliges Drücken auf wird die Betriebszeit zurückgesetzt.

Falls keine Betriebszeit ausgewählt wird, wird stattdessen die Betriebsdauer der Rührmaschine angezeigt.

Wenn die am Timer eingestellte Zeit während des Betriebs der Rührmaschine abläuft, hält die Rührmaschine an. Ein akustisches Signal ertönt.

Kontrolle der Zutaten im Betrieb:

Muss die Maschine vorübergehend ohne Einfluss auf die Betriebszeit angehalten werden, auf drücken. Die Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit hält ebenfalls an.

Der Kessel kann nun abgesenkt und die Zutaten können kontrolliert werden.

Heben Sie den Kessel an und drücken Sie auf . Die Maschine startet und die Betriebszeit läuft weiter.

Stopp der Maschine:

Zum Anhalten der Maschine:

- drücken. Die Betriebszeit wird nicht zurückgesetzt.
- zweimal drücken. Die Betriebszeit wird zurückgesetzt.

Neustarten durch Drücken von .

Sie startet mit der niedrigsten Drehzahl.



Notaus – Nur zur Nutzung in Notsituationen und, um die Rührmaschine stromlos zu schalten

REINIGUNG:

Die Reinigung darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Vor dem Reinigen die Maschine von der Stromversorgung trennen, um elektrische Gefahren und den unbeabsichtigten Anlauf der Maschine zu vermeiden.

Die Maschine sollte täglich nach dem Gebrauch gereinigt werden.

Werkzeuge, Kessel, vorderen und hinteren Schutz entfernen.



Die Reinigung sollte mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser durchgeführt werden. Sulfonierete Seifen müssen mit Vorsicht angewendet werden, da sie die Schmiermittel der Maschine zerstören.

Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Kessel, Werkzeuge und Schutzschirme sind spülmaschinenfest.

Bitte beachten Sie, dass der Kunststoffschutzschirm Schaden nehmen kann, wenn er längere Zeit zu hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

(Höchsttemperatur allgemein 60 °C, Spülen max. 90 °C für max. 30 Sekunden).

REPARATUR UND WARTUNG:

Durchführung ausschließlich durch qualifiziertes und geschultes Personal.

Der Deckel der Rührmaschine darf nur entfernt werden, wenn das Kabel vom Netz getrennt wurde.

SCHMIEREN:

Schmierung ist nur bei Reparaturen erforderlich

Rührkopf: Getrieberad, Nadellager und internes Getriebe mit **Molykote G-1502 FM** geschmiert.

Anschlussgetriebe (falls geliefert): Getrieberad mit **Renolit GreaseWay LiCa 80** geschmiert.

Verwenden Sie ausschließlich die angegebenen Fettsorten.

Die beweglichen Teile des Kesselhebemechanismus laufen alle in wartungsfreien Gleitlagern und müssen deshalb nicht geschmiert werden.

BEISPIEL FÜR ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE:

Stromversorgung vor Ort: 50/60 Hz.			Typenschild				
Stromversorgung: Phasen x Spannung	Mit Neutral	Erde	Spannung	Pha- sen	Ge- brauch Neutral	Ge- brauch Erde	Hinweise
1 x 220-240V	Neutral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	Bitte beachten Sie, dass die Maschine nicht ohne Erdung angeschlossen werden darf, da die fehlende Erdableitung die Funktion des EMC-Filters beeinträchtigen und für den Benutzer gefährlich sein kann.
2 oder 3 x 220-240 V	-	Ja	230 V	2	-	Ja	
2 oder 3 x 380-415 V	Neutral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	
2 oder 3 x 380-480 V	-	Ja	380-480 V	2	-	Ja	
							 Aus Funktions- und Sicherheitsgründen <u>muß</u> die Maschine geerdet sein!

ÜBERLASTUNG:

Überlastung der Maschine unbedingt vermeiden.

Bei Überlast hält der Frequenzumrichter die Maschine an.

OL:1, **OL:2** oder **OL:3**

erscheint in der Timer-Anzeige.

VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:

Den Fehlercode unten ablesen und den Vorschlag zur Behebung befolgen.

Nach der Behebung den Fehlercode durch Drücken auf  löschen.

Die Rührmaschine kann nun durch Drücken auf  erneut gestartet werden.

FEHLERCODES UND MÖGLICHE BEHEBUNG:

Die Steuerung zeigt bei bestimmten Fehlern im Display einen Fehlercode an:

EE: 1



wurde gedrückt, ohne dass der Kessel auf Arbeitshöhe gehoben wurde.

Behebung: Heben Sie den Kessel in Arbeitshöhe.

EE: 2



wurde gedrückt, ohne dass der Schutzschirm angebracht ist.

Behebung: Den Schutzschirm anbringen.

EE: 4

Der thermische Sensor im Motor ist überhitzt.

Behebung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

Die Rührmaschine anhalten und die Zutatenmenge im Kessel verringern. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Drehzahl.

EE: 6

Es besteht ein Fehler in der Kommunikation zwischen dem Bedienfeld und dem Frequenzumrichter.

Behebung: Techniker rufen.

EE: 7

Fehler im Frequenzumrichter.

Behebung: Techniker rufen.

EE: 8

Der thermische Sensor am Frequenzumrichter hat ausgeschlagen.

Behebung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

EE: 9

Zeitweise niedrige Spannung in der Spannungsversorgung.

Behebung: Die Spannungsversorgung der Rührmaschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

EE: 10

Zeitweise hohe Spannung in der Spannungsversorgung.

Behebung: Die Spannungsversorgung der Rührmaschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

OL:1

Die Rührmaschine ist dauerhaft über 50 Sekunden überlastet

Behebung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine niedrigere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhängt.

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:2

Die Rührmaschine ist vorübergehend überlastet (8 Mal innerhalb von 20 Sekunden)

Behebung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine niedrigere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhängt.

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:3

Verstopfung.

Behebung: Den Gegenstand entfernen, der die Verstopfung verursacht hat.

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:1, **OL:2** und **OL:3** können auch bei Einsatz des Anschlussgetriebes auftreten.

AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:

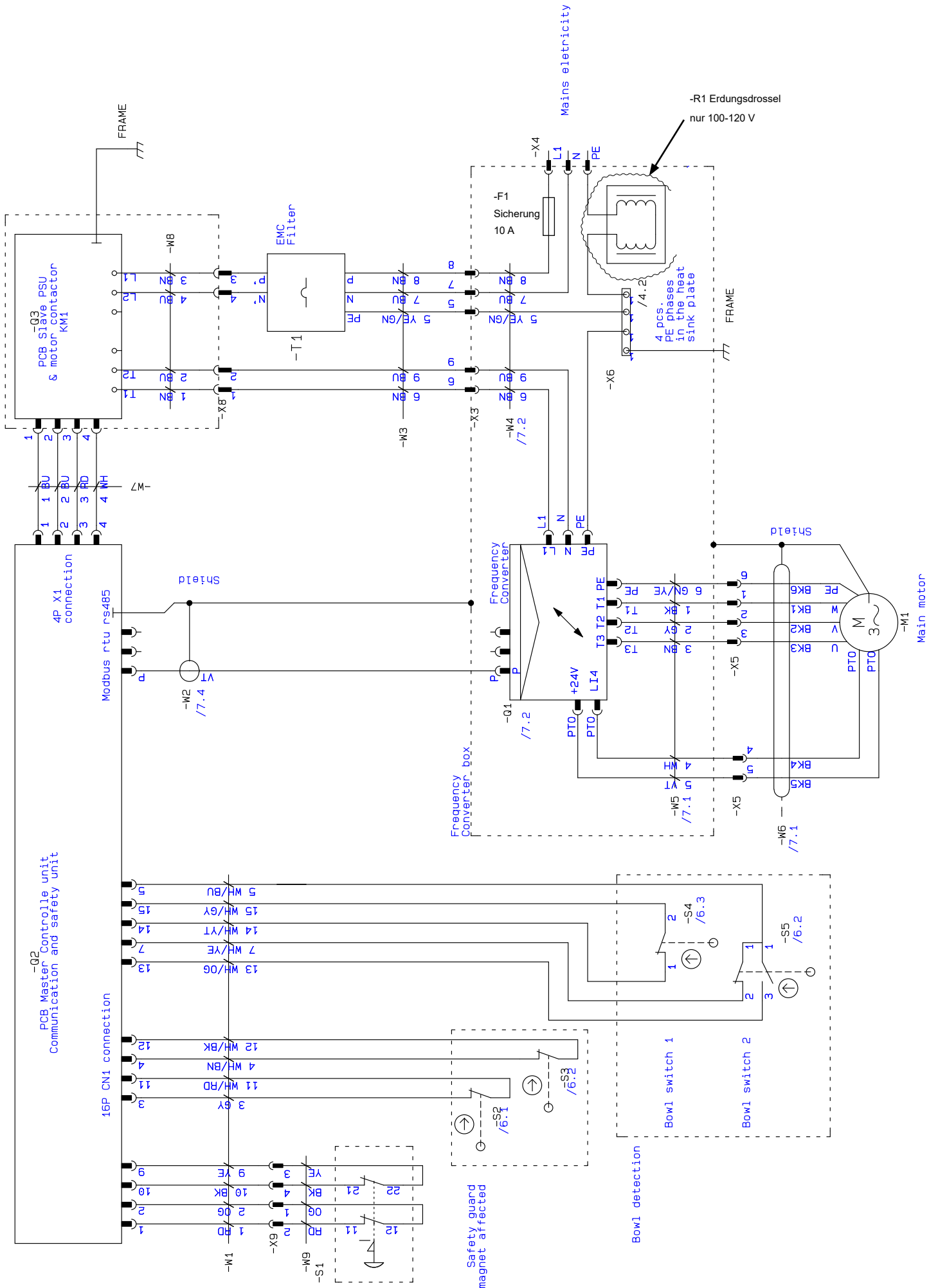
Die Taste „Stop“ 5 s lang gedrückt halten. Anschließend werden die Maschinendaten nacheinander im Display angezeigt. Es gibt fünf Angaben entsprechend der nachfolgend beschriebenen fünf Datensätze:

- **Datensatz 1:** Anzeige der Firmware-Version mit der Angabe „F“ gefolgt von drei Ziffern, z. B.  = Firmware-Version 3.
- **Datensatz 2:** Anzeige der Maschinenbetriebszeit mit der Angabe „t“ gefolgt von drei Ziffern, die die Anzahl der 10 Minuten-Zyklen angeben, z. B.  = 2 x 10 min oder 20 min.
- **Datensatz 3:** Anzeige von vier Ziffern. Diese geben die Anzahl der Minuten an, die der aktuelle Zyklus gelaufen ist, z. B.  = 1,234 min. D. h., wenn  gefolgt von  angezeigt wird, ist die Maschine 20 min + 1,234 min oder insgesamt 21,232 min gelaufen.
- **Datensatz 4:** Gibt an, wie häufig die Maschine vom Netz getrennt (Stecker aus der Maschine gezogen/Stromausfall/Abschaltung) und neu gestartet wurde. Das Display zeigt „r“ gefolgt von drei Ziffern für die Anzahl der Neustarts, z. B.  = 2 x 9.999 Neustarts oder 19.998 Neustarts, an.
- **Datensatz 5:** Gibt mithilfe von vier Ziffern an, wie viele Neustarts im laufenden Zyklus erfolgt sind, z. B.  = 1234 Mal. Anders gesagt: Wenn das Display  gefolgt von  anzeigt, wurde die Maschine insgesamt 19.998- + 1.234 Mal oder 21.232 Mal neu gestartet.

AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS:

Aufgetretene Fehler können mithilfe eines Fehlerprotokolls angezeigt werden:

- Auf den Notausschalter und anschließend auf  neben  drücken.
- In der Anzeige wird als erstes der letzte Fehler dargestellt.
- Um rückwärts durch die Fehlerliste zu blättern, auf  neben  drücken; zum Vorwärtsblättern auf  neben  drücken.
- Es können die letzten acht Fehler angezeigt werden.
- Zum Abbrechen der Anzeige den Notausschalter deaktivieren.



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

DK
EN
DE
FR
NL
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

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads \(dealers only\)](http://www.varimixer.com/Special%20downloads%20(dealers%20only)) or contact your supplier



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Tel.: +45 4344 2288
E-Mail: info@varimixer.com
www.varimixer.com

