

KODIAK

Bruksanvisning

KODIAK20 KODIAK30



Varimixer

SV

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1604
Översättning av originalbruksanvisning
2022 05 12

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

I ALLMÄNT:	2
UPPACKNING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION, JUSTERING OCH FIXERING:	3
STRÖMANSLUTNING:	4
MAGNETER	4
DRIFTTAGNING	5
REKOMMENDERAD ANVÄNDNING AV MASKINEN	5
SÄKERHET	5
MASKINENS KOMPONENTER	6
KODIAK ANVÄNDARVÄNLIGHET	7
TEKNISKA DATA	8
MÄTTRITNINGAR	8
MIXERNS MAX. KAPACITET	9
TILLBEHÖR	9
ARBETE MED VARMA/HETA INGREDIENSER	9
ANVÄNDNING AV MASKINEN	10
REKOMMENDERADE HASTIGHETER	11
KRAFTUTTAG	11
REKOMMENDERADE HASTIGHETER FÖR KRAFTUTTAG	11
KORREKT ANVÄNDNING AV VERKTYG	11
RENGÖRING	11
ÖVERBELASTNING	12
FÖRFARANDE VID ÖVERBELASTNING	12
SYSTEMATISKT UNDERHÅLL	12
SMÖRJNING OCH FETTYPER	12
FELKODER OCH LÖSNINGSALTERNATIV	13
BRIST PÅ SPÄNNING OCH INGET LJUS I KONTROLLPANEL	14
LÄSA AV MASKINDATA	14
LÄSA AV FELLOGGEN	14
ELSCHEMA	15
RENGÖRINGSINSTRUKTIONER	16
INNEHÅLL I FÖRSÄKRAN OM MASKINENS ÖVERENSSTÄMMELSE	18

I ALLMÄNHET:

Den här bruksanvisningen utgör en integrerad del av blandningsmaskinen och ska förvaras i nära anslutning till maskinen under maskinens hela brukningstid.

Innan maskinen tas i drift måste du läsa den här bruksanvisningen noggrant, i synnerhet avsnittet om säkerhet för användaren. Tillverkaren förbehåller sig rätten att uppdatera produktens bruksanvisning utan att detta exemplar av bruksanvisningen uppdateras.

Tillverkaren ansvarar inte för fel som uppstår på grund av:

- Olämplig, slarvig eller felaktig användning av maskinen
- Användning som strider mot rekommendationerna i bruksanvisningen
- Felaktig installation
- Fel spänningsmatning till maskinen
- Bristande underhåll
- Modifieringar av maskinen
- Reservdelar och tillbehör är inte original eller specificerade för denna modell
- Underlåtenhet att följa bruksanvisningen.

Vid fel på maskinen ska du kontakta leverantören.

Garantin omfattar inte fel som har uppstått till följd av felaktig användning, överbelastning eller underlåtenhet att följa underhållsanvisningarna.

UPPACKNING:

Packa upp maskinen och bortskaffa emballaget enligt gällande regler i användningslandet.

Innan maskinen tas loss från pallen ska du kontrollera att alla delar finns med:

- Säkerhetsskydd och påfyllningstråg
- Nyckel för höjjustering av ben
- Skålvagn för golv modell
- Skål, visp, blandningsspade, krok och skrapa med blad, om detta tillval har specificerats vid köpet.

Ta loss maskinen från pallen genom att klippa av fästbanden.

TRANSPORT:



Använd alltid en lyftanordning när maskinen ska flyttas.
Maskinen får inte dras/lyftas i skålliftsystemets handtag.
Maskinen måste alltid hållas i lodrätt läge under förflyttning.

INSTALLATION, JUSTERING OCH FIXERING:

Maskinens omgivningstemperatur får vara högst 45°C

Placera maskinen så att det finns utrymme för normal användning och underhåll
Golvet för maskinen och arbetsytan ska vara fast, jämnt och plant

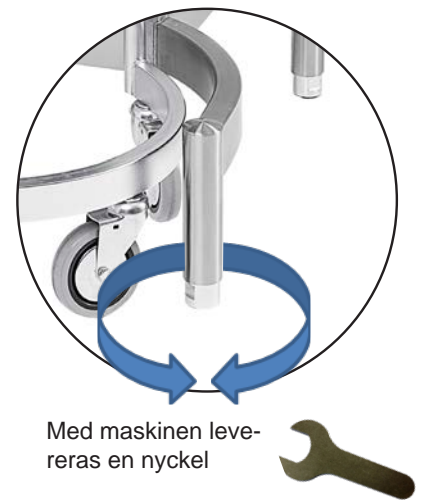
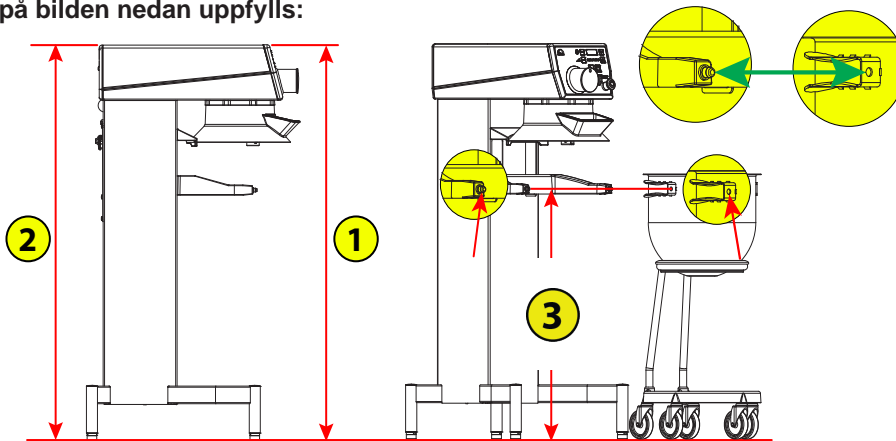
Gäller särskilt golvmodellen – justeringar:



Benens höjd bör justeras så att skålen på skålens vagn passar perfekt i skållarmarna.

Skållarmarna bör vara i rätt höjd över golvet innan maskinen tas i bruk – se "Villkor 1" och "Villkor 2"

Det är mycket viktigt att maskinens ben justeras så att villkoren som beskrivs på bilden nedan uppfylls:



Villkor 1:

Toppen på mixern måste vara parallell med golvet. För att säkerställa detta måste du mäta avståndet från maskinens topp till golvet:

- Måttet måste vara detsamma vid mätning både på mixerns framsida **1** och baksida **2**.

Villkor 2:

Mixerns höjd måste justeras så att skålen på vagnen passar exakt i skållarmarna

- Som utgångspunkt skal måttet **3** från golv till centrum af knopparne på skållarmarna være 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30)
- Om skålen på vagnen inte passar exakt i skållarmarna med detta mått ska detta justeras lätt på mixerns främre ben.

Gäller särskilt bordsmodellen – fixering och justering:



KODIAK 20 bordsmodell måste fixeras på det bord där den ska placeras.

Bordsmodell fixeras med bultar i de två bakre benen.

Bultar med dimensionen M10 x 20 mm + bordsskivans tjocklek samt en bricka används.

Bordet måste passa för maskinens vikt och drift.

Höjjustering:

Om bordet inte är helt jämnt kan detta justeras med de två främre benen.

Justeringen görs enligt beskrivningen för golvmodellen, se ovan.



ELANSLUTNING



Innan maskinen ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och frekvensen som anges på typskylten stämmer med installationsplatsen.

Typskylten sitter längst upp på maskinens baksida.

Maskinen är utrustad med 1-fas VFD (Frekvensomriktare), tillsammans med det inbyggda filtret, reduceras EMC/EMI och läckströmmar till ett minimum.

Maskinen måste vara ansluten till jord i enlighet med gällande säkerhetsstandarder.

Om detta inte görs kan det medföra

Risk för elektrisk stöt

Skada på maskinen

Kraftigt elektromagnetiskt oljud, som gör att maskinen fungerar sämre och skapar störningar på andra apparater.

Om installationsnormerna föreskriver skydd av matningen med hjälp av en jordfelsbrytare, måste en jordfelsbrytare typ A användas.

Användaren får ansluta maskinen om sladd med stickpropp levereras med maskinen.

Endast behörig elektriker får ansluta maskinen om den levereras med sladd för fast installation utan stickpropp.

Av hänsyn till servicepersonalen ska det vara lätt att se när blandarens stickpropp har dragits ut ur vägguttaget.



MAGNETER:

Varning som gäller användare med implantat (t.ex. pacemakers, defibrillatorer). Maskinen och säkerhetsskyddet har starka magneter

Maskinen är utrustad med starka permanentmagneter. Genom att upprätthålla ett säkerhetsavstånd (mellan magnetfältkällan och implantat) på 30 cm kan påverkan på aktiva implantat (t.ex. pacemakers, defibrillatorer) sannolikt förhindras.

Områden med magneter på säkerhetsskyddet



Område med magneter på maskinen – för säkerhetsskydds-brytaren

Områden med magneter på maskin och skål – för skåldetektering



SÄKERHET:



Användarens säkerhet tryggas enligt följande:

Blandaren är avsedd för kommersiell användning i kök, cateringverksamheter och bagerier.

Maskinen är utformad för framställning av produkter som inte utlöser några reaktioner eller frigör ämnen som kan vara skadliga för användaren när maskinen används.

Maskinen får inte användas i en explosiv miljö.

Maskinen får endast användas av utbildad personal.

Lokala lagar och bestämmelser ska alltid följas, särskilt avseende användarens ålder och fysiska och psykiska tillstånd. Användaren måste vara över 14 år gammal.

Den konstanta ljudnivån på operatörens arbetsplats är under 70 dB (A).

Redskap får rotera endast när säkerhetsskyddet är på plats och skålen är upplyft (skåldetektering).

Säkerhetsskyddet är gjort av plast.

Det går inte att montera skyddet på fel sätt.

Ingen åtkomst till roterande redskap.

Spridning av mjöldamm förhindras.

Maskinen har nödstopp. Redskapet slutar rotera inom mindre än 4 sekunder (både vid normal avstängning och stopp via säkerhetsskyddet).

Avståndet mellan säkerhetsskydd/stativ och lyfthandtag är minst 50 mm.

Maskinen förblir stabil även om den lutar upp till 10°.

Maskinen har överspänningsskydd.

Icke-joniserande strålning alstras inte avsiktligt utan snarare tekniskt beroende på den elektriska utrustningen (t.ex. elmotorer, strömförande ledningar eller magnetspoler).

IDRIFTTAGNING:

Skål, redskap och säkerhetsskydd ska rengöras före användning – se avsnittet om **Rengöring, sidan 11**.

ANVÄNDNING:

Maskinen får endast användas enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.

Endast skålar avsedda för KODIAK får användas.

Stick inte ner händerna i skålen när maskinen är igång. Det kan innebära allvarlig skada.

Modifiering av maskinen är förbjuden, såvida inte ändringen rekommenderas av tillverkaren.

Följande rekommendationer gäller vid arbete med pulverformiga ingredienser:

- Pulverformiga ingredienser ska inte hällas ner i skålen från hög höjd.
- Påsar med exempelvis mjöl ska öppnas i botten nere i skålen.
- Accelerera inte upp maskinen för snabbt.

MASKINENS KOMPONENTER:

Kontrollpanel
med kraftuttag



Kontrollpanel



Rörhuvud

Lyfthandtag

Påfyllningstråg

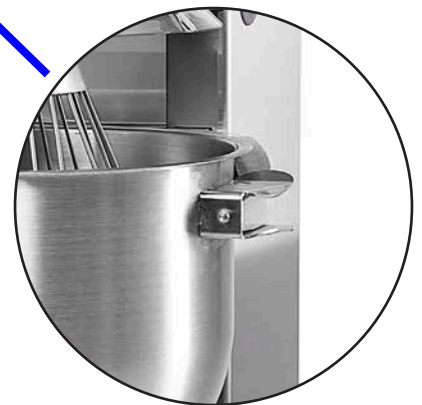
Säkerhetsskydd

Rörverktyg

Skål

Skålvagn

Gäller särskilt golvmodell

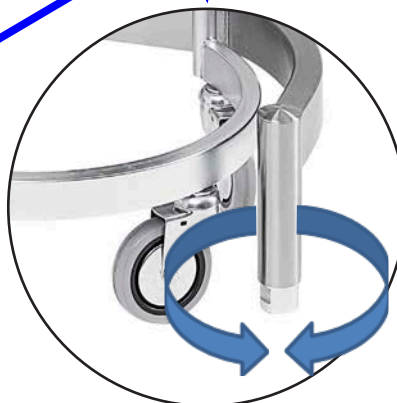


Skålarmer, se sidan 3 för
ingrepp mellan skålarmer
och skål



Bordsmodellen
måste skruvas
fast vid bordet, se
sidan 3

Ställbara ben, se si-
dan 3 för inställning



KODIAK ANVÄNDARVÄNLIGHET:

KODIAK har skapats i samarbete med köks- och bageripersonal, vilket har givit en rad fördelar för användaren:

Maskinen:

Kan anslutas till elnätet av användaren.

Tillverkad i rostfritt stål.

Har fötter som kan justeras i höjled och som säkerställer funktionen hos den höga skålvagnen.

Lätt att rengöra tack vare stora ytor och ett helt löstagbart säkerhetsskydd som kan maskindiskas.

Maskinens snedställda kontrollpanel plus den stora skåldiametern gör att du har en god överblick över skålens innehåll.

Maskinen är utrustad med en fjäder som hjälper till att höja och sänka skålen.

Kontrollpanelen:

Kontrollpanelen är enkel, intuitiv och har stora tryckknappar.

Hastigheten kan höjas/sänkas kontinuerligt genom intryckning av **+** respektive **-**. Du kan även stega mellan de fördefinierade hastigheterna **12345678**.

Panelen är snedställd i ergonomiskt korrekt höjd, vilket gör den lätt att använda

Panelen är lätt att rengöra med en fuktig trasa.

Det finns en inbyggd timerfunktion med display, där du även kan avläsa antal drifttimmar

Säkerhetsskyddet

Säkerhetsskyddet är tillverkad i genomskinlig plast i ett stycke. Skyddet kan enkelt demonteras och rengöras. Skyddet tål 60% maskindisk och under korta tider upp till 90 °C.

Det lösa silikonpåfyllningstråget tål heta ingredienser med en temperatur på upp till 200 °C och maskindisk.

Skyddet är tillverkad i extra slagåligt material som klarar den dagliga användningen i ett professionellt kök.

Säkerhetsskyddet hålls fast med magneter och det finns därför inga lösa delar som kan gå sönder eller samla damm.

Det går inte att montera skyddet på fel sätt.

Du kommer att behöva en kraft som motsvarar 3 kg eller 30 N för att ta bort skyddet

Säkerhetsskyddets ifyllningshål kan anpassas efter användarens önskemål.

Skålen

Skålen har låg höjd och därmed stor diameter, vilket underlättar insyn i skålens innehåll under pågående arbete.

Skålvagn (golvmödel):

Lyft aldrig skålen i skålmarna utan kör den direkt till sin plats.

Skålvagnen används för transport från blandaren till arbetsbord, disk, lager osv.

Skålvagnen ger en ergonomiskt korrekt arbetshöjd.

Tack vare skålvagnen slipper användaren tunga lyft.

Skålen kan tippas i skålvagnens gummiring.

Verktyg:

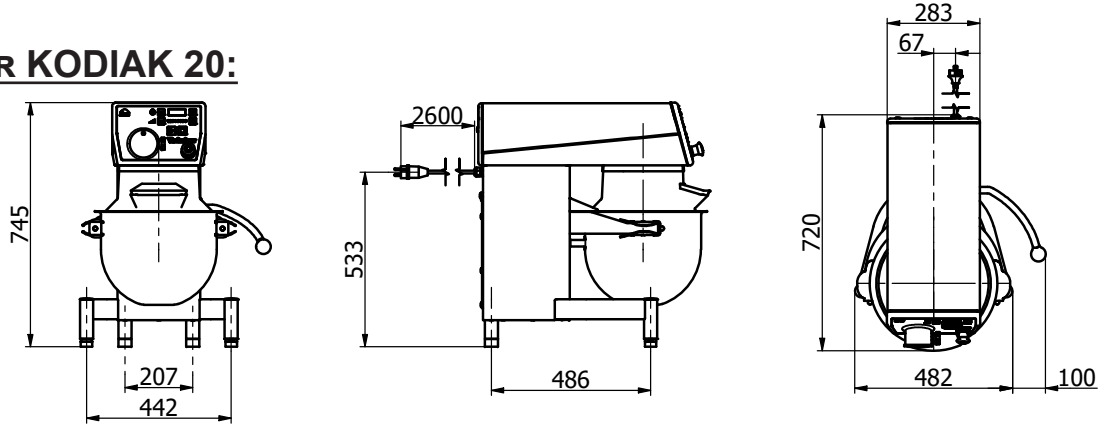
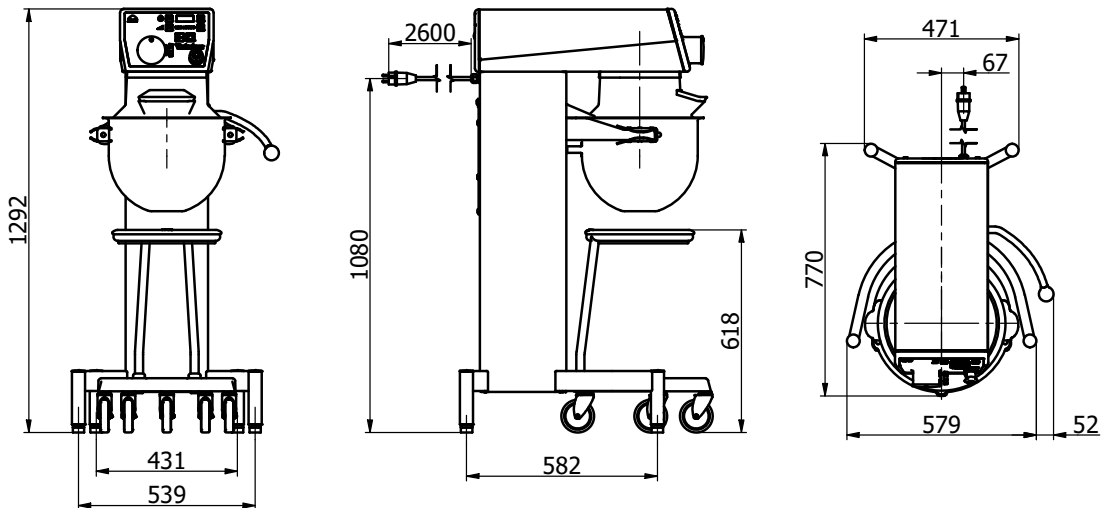
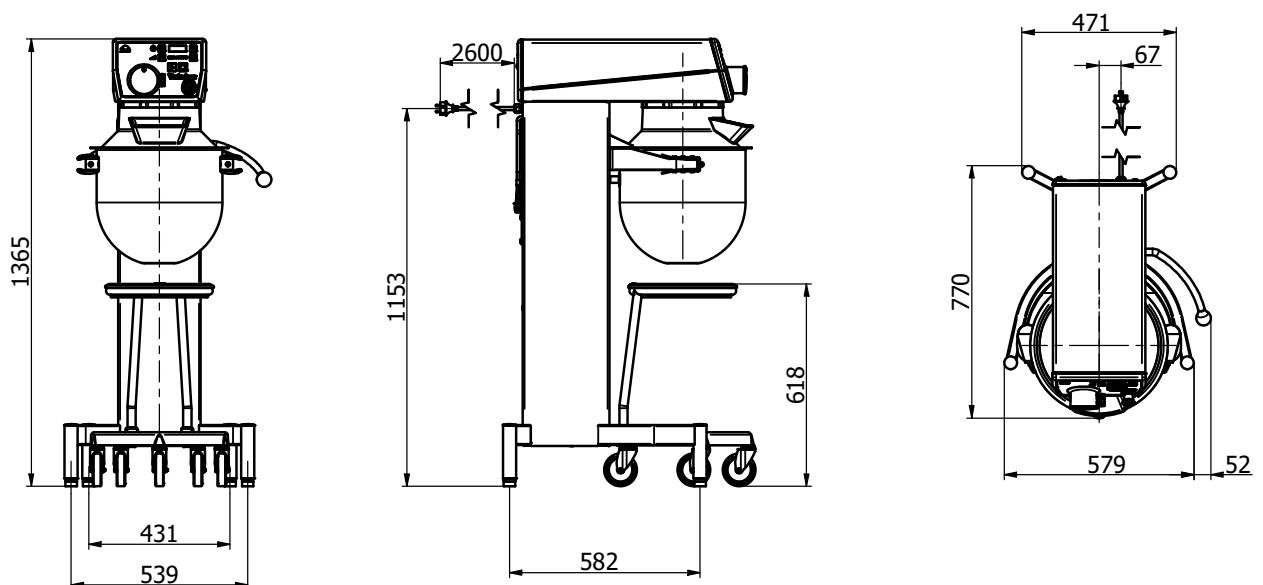
Tillverkade i rostfritt stål

Maskinens visp är mycket kompakt, vilket ger lång livslängd.



TEKNISKA DATA:

KODIAK Modell	Bruttovikt kg	Nettovikt kg	kW	Förbindelse		Hastighet verktyg o/m
				Volts	Amps	
20 Bordsmodell	97	72	0,7	Enligt märkskylt 50/60 Hz		64 - 353
20 Golvmmodell	179	154				
30 Golvmmodell	220	195	1,2			

MÄTTRITNINGAR KODIAK 20:**Bordsmodell:****Golvmodell:****MÄTTRITNINGAR KODIAK 30:**

MASKINENS MAXIMALA KAPACITETER:

Kapacitet pr. mix	Verktyg	KODIAK 20	KODIAK 30
Äggvita	Visp	2.4 l	3.5 l
Vispgrädde	Visp	5.0 l	5.0 l
Majonnäs *	Visp	16 l	20 l
Kryddsmör	spade	10 kg	14 kg
Potatismos	spade/visp	12 kg	12 kg
Jäsdeg (50%AR) **	Krok	10 kg	12 kg
Jäsdeg (60 % AR)	Krok	11 kg	13 kg
Ciabattadeg (70%AR)	Krok	12 kg	15 kg
Muffins *	spade	14 kg	16 kg
Tårtbotten	Visp	5.0 kg	7.0 kg
Köttbullsfärs *	spade	15 kg	20 kg
Glasyr	spade	14 kg	20 kg
Munkar (50%AR)	Krok	12.5 kg	15 kg

Lokala variationer i råvarornas egenskaper kan påverka vattenuptagning, volym och bakningsegenskaper m.m.

AR = Absorption Ratio

(Vätska i % av torrs substans)

Beräkning AR

1 kg torrs substans och 0,6 kg vätska::

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

Beräkning Torrs substans och Vätska

11 kg Deg, 60% AR
(tabel, max. kapacitet KODIAK 20)

$$\text{Torrs substans} = \frac{\text{Max. kapacitet} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

$$\text{Vätska} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

TILLBEHÖR:

Standardutrustning som medföljer
Skål
Krok, visp, blandningsspade
Påfyllningstratt för varma ingredienser
Valfria tillbehör
*Skrapa
B storlek Skål (12L / 15L)
B storlek Krok, visp, spade
B storlek Skrapa
Standardutrustning för golvmmodell
Skålvagn

*Endast för maskiner beredd för skrapa (standard 2019 ->)

**ARBETA MED VARMA INGREDIENSER:**

Vid arbete med varma ingredienser som tillsätts via säkerhetsskärmens påfyllningshål ska påfyllningstratten användas.

Påfyllningstratten är tillverkad av livsmedelsgodkänd silikon och tål kontakt med varma ingredienser upp till 200 °C.

Om påfyllningstratten inte används får ingredienser som tillsätts via säkerhetsskärmens påfyllningshål inte överstiga 60 °C.

SKÅLVAGN:

(Gäller särskilt golvmmodell)



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



ANVÄNDNING AV MASKINEN:



Innan maskinen startas:

Golvmodellen: Sätt skålen i dess vagn. Sätt önskat verktyg i skålen och skjut det på plats mellan skålmarna. Se till att skålen sitter korrekt i skålmarna, se ”Installation, justering och fixering”, sidan 3.

Bordsmodellen: Sätt önskat verktyg i skålen och placera skålen i skålmarna.

Fäst säkerhetsskyddet ordentligt och vrid det så att påfyllningsöppningen är åtkomlig medan maskinen är igång. Det lösa påfyllningstråget måste användas om du behöver fylla på varma/heta ingredienser under arbetet (dvs. ingredienser som är varmare än 60 °C).

Sätt fast verktyget i bajonettfattningen.

Lyft skålen med hjälp av lyfthandtaget.

Maskinen är nu klar för start.

Du kan ställa in både drifttid och hastighet innan maskinen startas – se följande avsnitt:

Starta maskinen:

Tryck på  för att starta maskinen.

Tryck på  vid  för att öka hastigheten.





Tryck på  vid  för att minska hastigheten.

Hastigheten visas som ett tal på skalan 12345678.


Värdet 12345678 motsvarar lägsta hastighet, ca 64 varv/minut.

Värdet 12345678 motsvarar högsta hastighet, ca 353 varv/minut.

Visning av drifttid – timer:

Välj en drifttid för maskinen genom att trycka på  vid . Drifttiden visas i minuter och sekunder i timerfältet mellan  och .

Drifttiden kan vara högst 90 minuter.


Drifttiden nollställs inte om du trycker på  en gång. Om

du trycker på  en gång till så nollställs drifttiden.

Om du inte väljer en drifttid så visas den tid som har förflutit sedan maskinen startades.

Om tiden som har ställts in med timern går ut medan mixern är i gång stannar mixern och du hör en signal

Kontrollera ingredienserna under drift:



Om du vill stoppa maskinen utan att påverka drifttiden kan du trycka på . Maskinen sänker hastigheten och stoppar därefter, varvid drifttiden också stoppar.


Skålen kan nu sänkas ned och ingredienserna kan kontrolleras.

Lyft skålen och tryck på , varvid maskinen startar och drifttiden fortsätter.

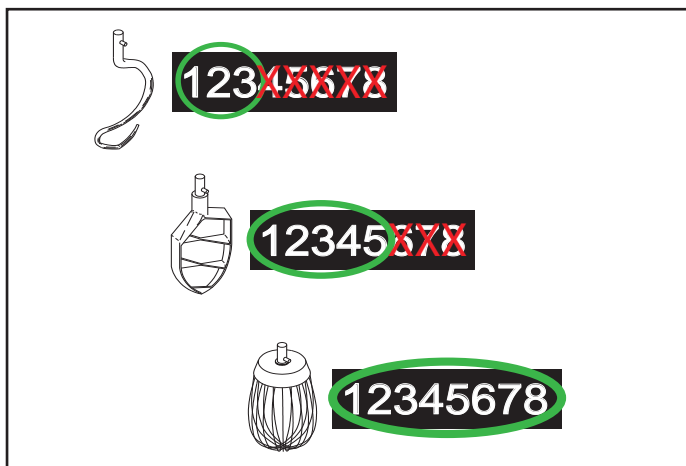
Stoppa maskinen:

Så här stoppar du maskinen:

- Tryck på . Drifttiden nollställs inte.
- Tryck på  två gånger. Drifttiden nollställs.
- Tryck på nödstoppet – drifttiden nollställs.
- Vippa på säkerhetsskyddet – drifttiden nollställs.
- Sänk ned skålen – drifttiden nollställs.

I samtliga fall kan du starta om maskinen genom att trycka på .

Maskinen startas på den lägsta hastigheten.

REKOMMENDERADE HASTIGHETER:**KRAFTUTTAG:**

Följande måste iakttas för maskiner med uttag för montering av en köttkvarn eller grönsaksskärare.

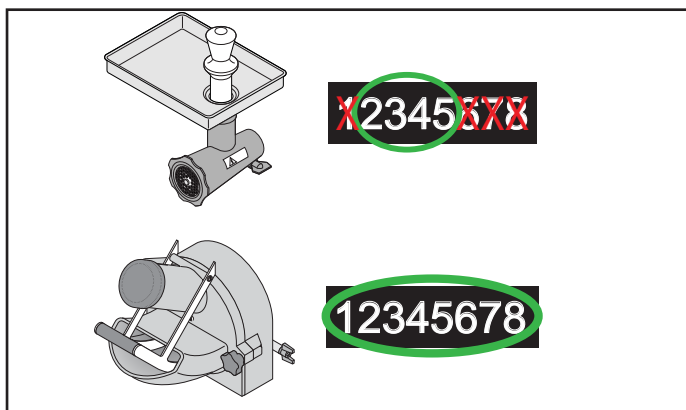
Använd endast tillbehör som är avsedda för maskinen, eftersom Varimixers originaltillbehör är en garanti för optimal drift och säkerhet.

Läs och följ alltid bruksanvisningarna för redskapet.

När du sätter in/tar bort redskap ska du koppla bort maskinen från elnätet genom ta ut strömkabeln från eluttaget.

Innan du börjar:

- Ta bort ev. blandningsredskap från maskinen.
- En tom skål placeras i arbetsläge.
- Montera säkerhetsskyddet.

REKOMMENDERADE HASTIGHETER FÖR KRAFTUTTAG:**KORREKT ANVÄNDNING AV VERKTYG:**

Rekommenderade användningsområden för verktyg:

Visp	Blandningsspade	Krok
Grädde	Kakdeg	Brödeg
Äggvitor	Smörkräm	Rågbröd
Majonnäs	Våffeldeg	El. likn.
El. likn.	Färs	
	El. likn.	



Vispen ska inte slå emot hårda ytor som t.ex. skålkanten. Detta förkortar verktygets livslängd eftersom deformationen ökar.

Vid tillverkning av potatismos används blandningsspade och därefter den vanliga vispen.

RENGÖRING:

Maskinen får endast rengöras av utbildad personal, och personen måste vara över 14 år gammal.

Före rengöring, koppla bort strömförsörjningen till maskinen genom att koppla bort anslutningskabeln från anslutningspunkten

Maskinen ska aldrig sköljas av med slang.

Säkerhetsskyddet av plast kan skadas om det utsätts för höga temperaturer under lång tid. (Generell högsta temperatur 60 °C, sköljning högst 90 °C i högst 30 sekunder.)

För att hjälpa till vid utarbetandet av kundspecifika städplaner har Varimixer A/S, baserat på gällande lagstiftning, utarbetat detaljerade rengöringsinstruktioner, som finns i slutet av denna manual och den senaste versionen finns på varimixer.com

ÖVERBELASTNING:



Maskinen får inte överbelastas.

Tänkbara överbelastningssituationer:

- Maskinen arbetar med alltför sega och tunga degar.
- Omrörningsverktygets hastighet överskrider rekommenderad hastighet.
- Fel omrörningsverktyg används.

Större klumpar av fett eller nedkylda ingredienser ska finfördelas innan de läggs ned i skålen.

Vid längre tids överbelastning kommer maskinens frekvensomvandlare att stoppa maskinen.

OL:1, **OL:2** eller **OL:3** visas på timerns display.

Följ beskrivningen under ”Förfarande vid överbelastning”




FÖRFARANDE VID ÖVERBELASTNING:

Leta reda på felkoden i avsnittet ”Felkoder och möjliga lösningar”, och följ anvisningarna.

Radera felkoden genom att trycka på  när detta är klart..

Nu kan du starta mixern igen genom att trycka på .

SYSTEMATISKT UNDERHÅLL:

Del	Hur	Frekvens	Kommentar
Säkerhetsskydd	Säkerhetsskyddet kontrolleras: Stoppar verktygets rotation (< 4 sek.) när skärmen vinklas / tas bort?	Regelbundet	 Vid fel Tillkalla tekniker
Nödstopp	Nödstopp kontrolleras: Stoppar rotation av verktyget (< 4 sek.) när nödstoppet aktiveras?	Regelbundet	 Vid fel. Tillkalla tekniker
Rörhuvud	Rörhuvud skall endast smörjas när maskinen repareras, se ”Smörjning och fettyper”	När maskinen repareras	
Andra rörliga delar av Maskinen.	De rörliga delar som hör till skålens lyftmekanismen kör alla i underhållsfria glidlager och får inte smörjas	Aldrig	
Kraftuttag	Gummipropp som förhindrar tillgång till kraftuttagegets öppning måste sitta på maskinen och vara intakt	Vid daglig användning	 Gummipropp måste förhindrar tillgång till kraftuttagegets öppning när detta inte användes
Rengöring	Följ instruktionerna i sektionen ”Rengöring”	Följ instruktionerna i sektionen ”Rengöring”	

SMÖRJNING OCH FETTYPER:



Smörjning och annat servicearbete får endast utföras av personal som är över 14 år och som har genomgått utbildning.

Maskinens lock får inte tas bort förrän strömförsörjningskabeln har dragits ur.

Om reparationer av mixerhuvudet utförs bör drivhjulet och interna delar smörjas med **Molykote G-1502 FM**. Även nållagren i mixerhuvudet kan smörjas med detta fett. Der må ikke anvendes andre fedttyper end denne.


Om maskinen har kraftuttag ska dreven för kraftuttaget smörjas med **Renolit GreaseWay LiCa 80**.

Inga andra typer av fett än de angivna får användas.

FELKODER OCH LÖSNINGSALTERNATIV:


Styrsystemet visar en felkod på displayen i vissa fall:

EE:1

[EE:1] Någon har tryckt på  utan att skålen har lyfts till arbetshöjd.

Lösning: Lyft skålen till rätt arbetshöjd.

EE:2

[EE:2] Någon har tryckt på  utan att säkerhetsskyddet har monterats.

Lösning: Montera säkerhetsskyddet.

EE:4

[EE:4] Termogivaren i motor har överhettats. Varför?

Lösning: Felet återställs när temperaturen har fallit till en acceptabel nivå.

Stäng av maskinen och minska mängden ingredienser i skålen. Välj en lägre hastighet vid omstarten.

EE:6

[EE:6] Ett fel har uppstått i kommunikationen mellan kontrollpanelen och frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE:7

[EE:7] Fel i frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE:8

[EE:8] Har termogivaren i frekvensomvandlaren löst ut?

Lösning: Felet återställs när temperaturen har fallit till en acceptabel nivå.

EE:9

[EE:9] Spänningen i spänningsmatningen är emellanåt för låg.

Lösning: Låt en behörig elektriker kontrollera spänningsmatningen till maskinen.

EE:10

[EE:10] Spänningen i spänningsmatningen är emellanåt för hög.

Lösning: Låt en behörig elektriker kontrollera spänningsmatningen till maskinen.

EE:14


[EE:14] Fel parameter i VFD (frekvensomriktare).

Lösning: Vänligen kontakta en tekniker för hjälp - Varimixer-instruktion 23020-1602

OL:1

[OL:1] Mixern är överbelastad – kontinuerligt i 50 sekund


Lösning: Minska mängden i skålen. Eller så kanske produkten behöver delas i mindre bitar eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

Tryck på , så försvinner felkoden

OL:2

[OL:2] Mixern är överbelastad – tillfälligt (överbelastad 8 gånger inom 20 sekunder)


Lösning: Minska mängden i skålen. Eller så kanske produkten behöver delas i mindre bitar eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

Tryck på , så försvinner felkoden

OL:3

[OL:3] Blockering

Lösning: Ta bort föremålet som orsakar blockeringen

Tryck på , så försvinner felkoden

OL:1**OL:2**

og

OL:3

kan även visas när kraftuttaget används.

BRIST PÅ SPÄNNING OCH INGET LJUS I KONTROLLPANEL:

Kontrollera strömförsörjningen till maskinen.

Om strömförsörjningen visar sig vara i sin ordning, kontakta en tekniker för att kontrollera maskinen och den inbyggda säkringen.






LÄSA AV MASKINDATA:

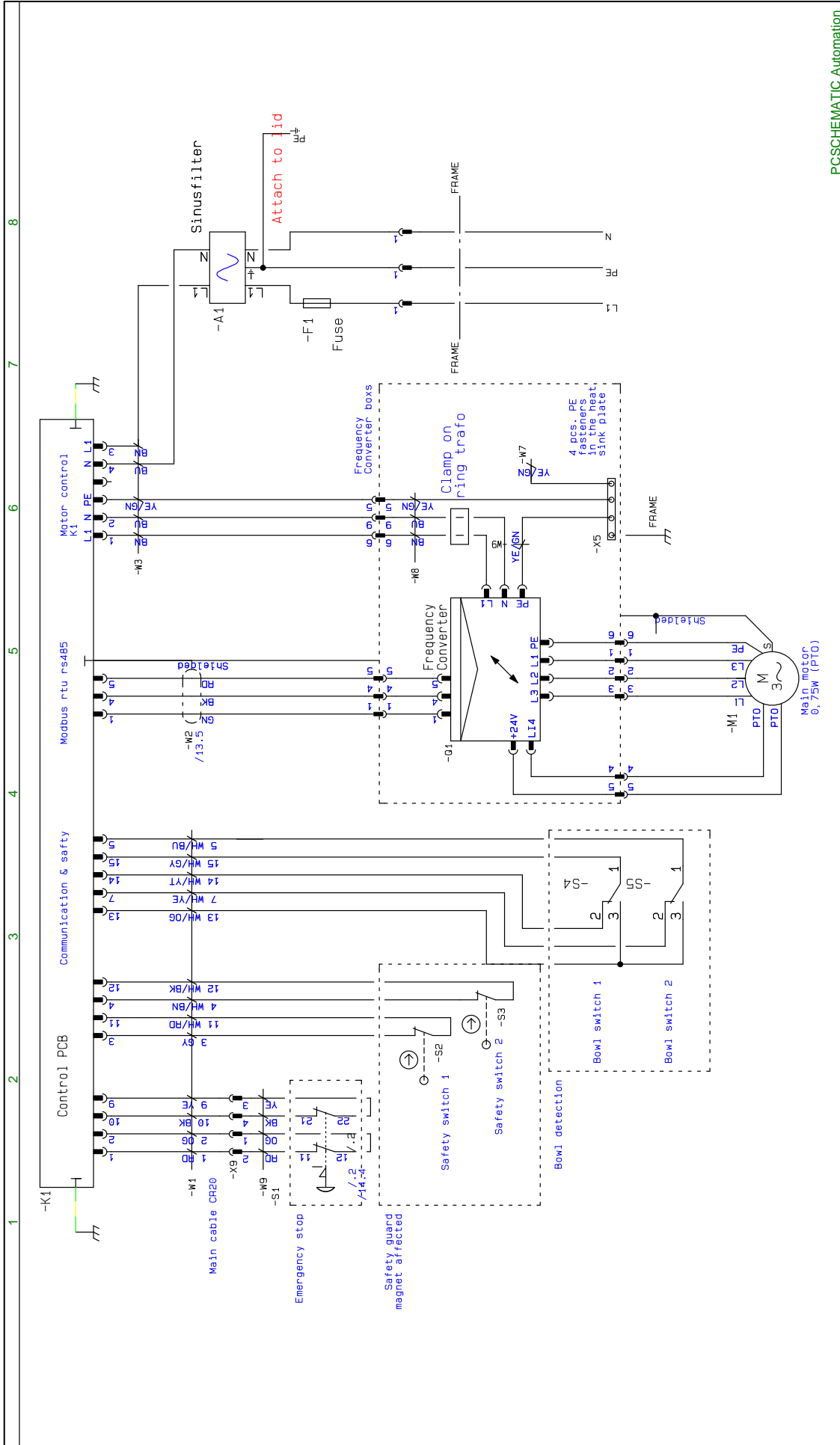
- Tryck på stop-knappen i 5 sekunder. Maskindata visas då som alternerande text på displayen. Det finns fem avläsningar som motsvarar de fem datasatser som beskrivs nedan.
- **Datasats 1:** Visar firmware-version som "F" följt av tre siffror, t.ex. **F003** = firmware version 3
- **Datasats 2:** Visar maskinens gångtid som "t" följt av tre siffror som anger antalet cykler på 9999 minuter, t.ex. **t002** = 2 x 9999 min = 19998 min.
- **Datasats 3:** V: Visar fyra siffror som anger hur många minuter den aktuella cykeln har varit i gång, t.ex. **1234** = 1234 min.
Om t.ex. **t002** följt av **1234** 1234 visas, så har maskinen varit i gång i 19998 min. + 1234 min., eller en total drifttid på 21232 min
- **Datasats 4:** Visar antalet gånger maskinen har kopplats bort från elen (stickkontakt utdragen ur maskinen/elavbrott/avstängd) och startats om. Detta visas som "r" följt av tre siffror som anger antalet omstarter, t.ex. **r002** = 2 x 9999 omstarter eller 19998 omstarter.
- **Datasats 5:** Visar fyra siffror som anger antalet omstarter i den aktuella cykeln, t.ex. **1234** = 1234 gånger. Med andra ord: om **r002** följt av **1234** visas har maskinen startats om totalt 19998 + 1234 gånger eller 21232 gånger.
- **Datasats 6:** Visar maskintyp följt av storlek t.ex. **Cr:20** Cr = KODIAK, storlek = 20.
- **Datasats 7:** Visar strömspanning för frekvensomvandlaren, A följt af strömspanning **A230** = 230 V.

LÄSA AV FELLOGGEN:

Det går att visa en logg med fel som har uppstått:

- Tryck på nödstopp och tryck på **+** bredvid 
- Det senaste felet visas först på displayen
- Bläddra bakåt genom felen genom att trycka på **+** bredvid . Bläddra framåt genom att trycka på **-** bredvid 
- De senaste åtta felen kan visas
- Inaktivera nödstoppet om du vill stänga displayen.

ELSCHEMA:



PCSchematic Automation	
Projekttitel: Kodiak VL1C	Side 5
Kunde: Varimixer Søpark 6	Målestok: 1:1
Sidstitel: Diagram	Førigge side: 4
Filnavn: 37.020-13.02.01_19_02	Næste side: 9
Sideref.:	Sidst rettet: 12-04-2021
	Antal sider ialt: 13
Sagsnr.: &FS	
DCC: 01	
Tegningsnr.: CE/CE	
Konstr. (projekt/side): Sidst udskrevet: 11-05-2021	
Godk. (dato/init): Sidst rettet: 12-04-2021	



Varimixer A/s
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby Denmark
www.varimixer.com

Rengöringsguide för Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

En riskbedömning måste alltid göras för alla rengöringsprocesser som ingår i livsmedelsproduktion.

Varimixer A/S¹ har utifrån gällande lagstiftning sammanställt nedanstående tabell som ett hjälpmedel vid utarbetandet av kundspecifika rengöringsplaner. Vikten av rengöring i enskilda områden av blandaren illustreras med hjälp av färger.*

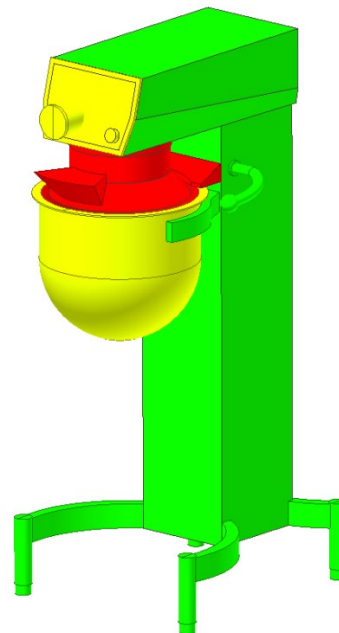
Blandarens delar består huvudsakligen av rostfritt stål EN1.4301 (AISI 304). För att undvika att stålet korroderar måste följande riktlinjer följas:

- Kloridhalt (Cl) under 50 ppm vid temperaturer upp till 80 °C.
- Använd aldrig hård stålull/svamp eller andra hårda föremål som kan repa stålytan.
- Efter användning av kemikalier ska blandaren alltid diskas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.


Skålens låsningssystem är tillverkat av aluminium:


- När aluminium diskas måste pH-värdet hållas mellan 5,0 och 8,0.

Ta bort alla säkerhetsskydd och verktyg innan du börjar rengöra.



*  **Område utan kontakt med livsmedel.**
= låg risk.

 **Stänk-område.**
= måttlig risk.

 **Område med direkt kontakt med livsmedel.**
= hög risk.

Rengöring steg-för-steg

Skål.	Töm skålen och skölj med vatten. Ställ in skålen i diskmaskinen eller diska den för hand med en mjuk svamp eller borste.
Verktyg.	Ta bort eventuella matrester från verktygen och skölj med vatten. Obs: Slå aldrig vispen mot skålens kant eller andra föremål. Diska verktygen för hand eller i diskmaskin. Ta alltid bort den rostfria delen av skrapbladet innan du rengör det.
Säkerhetsskydd.	Diska säkerhetsskydd för hand eller i diskmaskin.
Bajonettkoppling.	Kontrollera alltid bajonettkopplingen där verktygen är monterade för att se om det finns matrester. En fuktig trasa eller svamp kan föras in i bajonettkopplingen för att lossa matrester.
Frontpanel.	Frontpanelen kan diskas av med skum när du diskas blandaren/stället. Alternativt kan den torkas av med en lätt urvriden trasa. Kom ihåg att rengöra nödstoppet.
Blandare/ställ.	Diska alltid blandaren med skålens låsningssystem i högt och lågt läge. Kom ihåg att diska lyftarmen. Blandaren är klassificerad enligt IP44. Blandaren tål att diskas med skum.

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

<p>Skålens låsningssystem.</p>	<p>Obs: Låt aldrig skummet vara kvar på maskinen, utöver den rekommenderade tiden som rengöringsmedlet ska verka. Avsköljning ska begränsas till tunna vattenstrålar som motsvarar normalt regn. Vattnet måste vara rent och av dricksvattenkvalitet.</p> <p>Obs: Skölj aldrig av med vatten under tryck.</p> <p>Diska skålens låsningssystem på samma sätt som när du diskar blandaren/stället. Kontrollera diskmedlets pH-värde, som måste ligga mellan 5,0 och 8,0 för rengöring av aluminium.</p> <p>Obs: Skålarmen är av aluminium.</p>
<p>Förvaring.</p>	<p>Skålen kan monteras på blandaren efter rengöring. Om skålen förvaras på blandaren rekommenderar vi att du täcker den.</p> <p>Obs: För att undvika korrosion av stålet får du aldrig förvara livsmedel med höga koncentrationer av syra eller salt i skålen.</p>

Desinfektion

Desinfektion kräver starka kemikalier. Gör alltid en bedömning av om desinfektion av blandaren kommer att göra någon skillnad för livsmedelssäkerheten för slutprodukten.

Obs: Ta alltid reda på rekommendationerna från leverantören/tillverkaren av rengörings- och desinfektionsprodukterna innan de används.

Om vatten från rengöring och desinfektion blir kvar och avdunstar på blandarens yta, kommer koncentrationen av klorider och andra kemikalier att vara högre än under rengöringsprocessen. Skölj och torka alltid av blandaren med rent vatten av dricksvattenkvalitet efter användning av kemikalier.

Alla oxiderande kemiska desinfektionsmedel måste sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet. Om man inte har tillgång till rent vatten av dricksvattenkvalitet kan man desinficera med varmvatten, ånga och desinficera med IPA-etanol och etanol.

Obs: Skaffa alltid ett skriftligt intyg från leverantören/tillverkaren av desinfektionsmedlet om att det är säkert och kan användas utan att sköljas av med rent vatten av dricksvattenkvalitet.

Felaktig användning av desinfektionsmedel kan skada blandaren.

Syrafast rostfritt stål

Vid tillverkning av starkt sura produkter och/eller produkter med hög salthalt och vid rengöring med starka kemikalier rekommenderar vi att blandarskålen och verktygen köps i syrafast rostfritt stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrafast rostfritt stål är mer korrosionsbeständigt och tål som jämförelse kloridkoncentrationer (Cl⁻) under 50 ppm vid temperaturer upp till 100 °C.

Mer information om rengöring av blandare från Varimixer A/S finns på vår webbplats <https://varimixer.com/>

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, 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: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

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

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

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

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

Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse , (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)	SV
Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine , (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)	IT
Sisukord masina vastavusdeklaratsioon , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)	ET
Treść Deklaracja zgodności dla maszyn , (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)	PL
Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta , (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)	FI
Vsebina izjave o skladnosti strojev , (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)	SL

Tillverkare; Fabricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, 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

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 15-03-2022

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

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- 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
v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- 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
in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

- 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
veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

DoC for Food Contact Materials, please go to www.varimixer.com/Special downloads (dealers only) or contact your supplier



Varimixer

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