

# KODIAK

## Gebruiksaanwijzing



### KODIAK20 KODIAK30



# Varimixer

NL

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

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

DRN: 20020-1606  
Vertaling van de originele bedieningshandleiding  
2022 05 12

**INHOUDSOPGAVE:**

ALGEMEEN	2
UITPAKKEN	2
VERVOEREN	3
INSTALLATIE, AFSTELLING EN BEVESTIGING	3
STROOMAANSLUITINGEN	4
MAGNETEN	4
VEILIGHEID	5
INGEBRUIKSTELLING	5
GEBRUIK VAN DE MACHINE	5
COMPONENTEN VAN DE MACHINE	6
GEBRUIKERSVRIENDELIJKHEID VAN KODIAK	7
TECHNISCHE GEGEVENS	8
MAATSCHETSEN	8
MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMENGER	9
UITRUSTING	9
WERKEN MET HETE INGREDIËNTEN	9
BEDIENING VAN DE MACHINE	10
AANBEVOLEN SNELHEDEN	11
HULPAANDRIJVING	11
AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HULPAANDRIJVING	11
CORRECT GEBRUIK VAN HET GEREEDSCHAP	11
REINIGEN	11
OVERBELASTING	12
PROCEDURE BIJ OVERBELASTING	12
SYSTEMATISCH ONDERHOUD	12
SMERING EN SOORTEN VET	12
FOUTCODES EN OPLOSSINGEN	13
GEBREK AAN VOLTAGE EN GEEN LICHT IN BEDIENINGSPANEEL	14
UITLEZEN VAN DE MACHINEGEGEVENS	14
UITLEZEN VAN DE FOUTENLOG	14
ELEKTRISCH SCHEMA	15
REINIGINGSGIDS	16
INHOUD VAN DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VOOR MACHINES	18

**ALGEMEEN:**

Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel van de meng- en kneedmachine en moet tijdens de hele levensduur bij de machine worden bewaard.

Voordat u de machine in gebruik neemt, is het belangrijk dat u deze instructie goed doorleest, vooral het gedeelte over gebruikersveiligheid.

De producent heeft het recht om de handleiding van het product bij te werken zonder dat dit exemplaar van de handleiding wordt bijgewerkt.

De producent is niet aansprakelijk voor fouten die zijn veroorzaakt door:

- Onverstandig, verkeerd of onjuist gebruik van de machine;
- Tegenstrijdig gebruik (in strijd met het in de handleiding beschreven gebruik);
- Onjuiste installatie;
- Verkeerde spanning voor de machine;
- Het niet volgen van de onderhoudshandleiding;
- Aanpassingen aan de machine;
- Reserveonderdelen en accessoires, die niet origineel of voor dit model gespecificeerd zijn;
- Het niet volgen van de instructies in deze handleiding.

Bij fouten aan de machine moet u contact opnemen met de leverancier.

De garantie dekt geen fouten die zijn ontstaan door een verkeerde bediening, overbelasting en het niet volgen van de onderhoudsvoorschriften.

**UITPAKKEN:**

Pak de machine uit en voer de verpakking volgens de nationale regels af.

Voordat u de machine losmaakt van de pallet, moet u controleren of alle onderdelen bij de machine zitten:

- Beschermkap en vultrechter
- Sleutel tot de verstelbare voeten
- Trolley voor vloermodel
- Ketel, Garde, mengarm, deeghaak en schraper met blad, indien deze optie bij de aankoop is gekozen.

U maakt de machine los van de pallet door de strips door te knippen.

## VERVOEREN:



Gebruik bij het verplaatsen van de machine altijd een hefuitrusting.

De machine mag niet aan de handgreep voor de ketel-hefinrichting worden getrokken/opgetild.

Het is belangrijk dat de machine tijdens het verplaatsen de hele tijd in verticale positie is.

## INSTALLATIE, AFSTELLING EN BEVESTIGING:

De omgevingstemperatuur van de machine mag maximaal 45° C zijn.

Plaats de machine zo dat er ruimte is voor dagelijks gebruik en onderhoud.

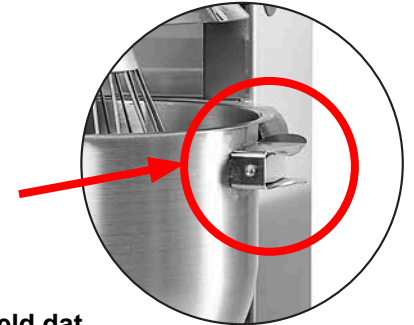
De vloer van de machine en de werkruimte moet stevig, effen en vlak zijn

### Specifiek voor vloermodel - afstellingen:

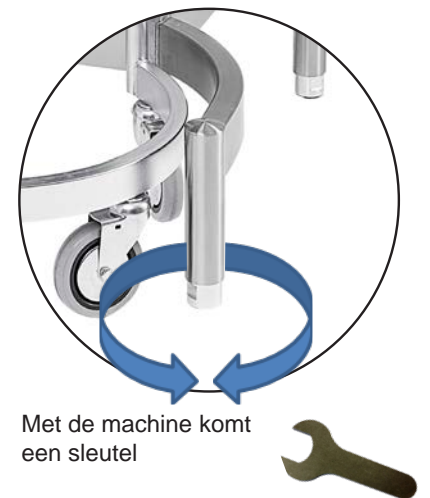
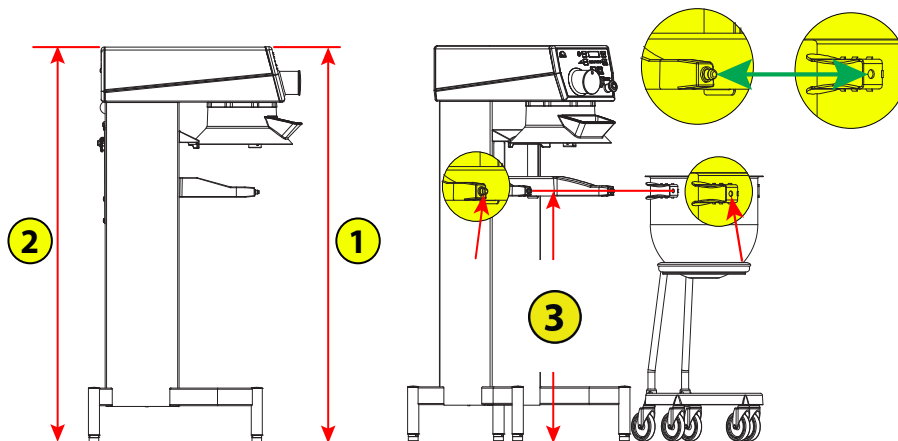


De hoogte van de poten moet dusdanig worden afgesteld dat de ketel op de trolley perfect in de ketelarmen past.

De ketelarmen moeten op de juiste hoogte boven de vloer worden afgesteld voordat de machine in gebruik wordt genomen – zie “Voorwaarde 1” en “Voorwaarde 2”.



**Het is uiterst belangrijk dat de poten van de machine dusdanig worden afgesteld dat aan de voorwaarden zoals beschreven in de volgende tekeningen wordt voldaan:**



Met de machine komt een sleutel

### **Voorwaarde 1:**

De bovenkant van de mixer moet evenwijdig zijn met de vloer. Om dit te controleren moet u de afstand van de bovenkant van de machine tot aan de vloer meten:

- Deze afstand moet aan de voor **1** en achterkant van de mixer gelijk zijn **2**.

### **Voorwaarde 2:**

De hoogte van de mixer moet dusdanig worden afgesteld dat de ketel op de trolley perfect in de ketelarmen past:

- In principe moet de afmeting **3** van de vloer tot het midden van de knoppen op de ketelarmen 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30) zijn
- Als de ketel op de trolley op deze hoogte niet perfect in de ketelarmen past, moet u de voorpoten van de mixer iets afstellen

### Specifiek voor tafelmodel - bevestiging en afstelling:



Het KODIAK 20 tafelmodel moet aan de tafel worden bevestigd.

Het KODIAK 20 tafelmodel wordt met behulp van bouten in de twee achterpoten bevestigd.

Gebruik hiervoor bouten met afmeting M10 x 20 mm + dikte werkblad en een ring.

De tafel moet stevig genoeg zijn om het gewicht en een draaiende machine te kunnen ondersteunen

### **Hoogteafstelling:**

Als de tafel niet volledig waterpas staat, kunnen de twee voorpoten worden afgesteld.

Deze instelling kan gedaan worden zoals beschreven voor het vloermodel- zie boven



## **ELEKTRISCHE AANSLUITING:**



Voordat u de machine op de netvoeding aansluit, moet u controleren of de spanning en frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de installatieplek.

Het typeplaatje zit helemaal bovenaan op de achterkant van de machine.

De machine is uitgerust met een 1-fase VFD (Variable-frequency drive), samen met het ingebouwde filter, EMC/EMI en lekstromen worden tot een minimum beperkt.

De machine moet worden geaard in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen

Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot:

Gevaar voor elektrische schokken.

Schade aan de machine.

Bovenmatig elektromagnetisch geluid, waardoor de machine storingen en interferentie met andere apparaten veroorzaakt.

Wanneer stroomopwaartse beveiliging door middel van een "reststroomapparaat" vereist is door de installatielenormen, moet een type A stroomonderbreker worden gebruikt.

De gebruiker kan de machine aansluiten als:

Er bij de machine een kabel met stekker is geleverd.

Als er een vaste kabel zonder stekker bij de machine is geleverd, mag alleen een erkende electricien de machine aansluiten.

Voor het servicepersoneel moet het duidelijk te zien zijn of de netvoedingsstekker van de mixer uit het stopcontact is gehaald.



### **MAGNETEN**

**Waarschuwing voor gebruikers met implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators).**

**Machine en beschermkap zijn uitgerust met sterke magneten**

De machine is uitgerust met sterke permanente magneten. Door een veilige afstand van 30 cm (tussen de veldbron en het implantaat) te bewaren, kan verstoring van actieve implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators) waarschijnlijk worden vermeden.

Gebied op beschermkap met magneten



Gebied op machine met magneten - voor veiligheidsschakelaar

Gebieden op machine en ketel met magneten - voor keteldetectie



**VEILIGHEID:**

De veiligheid van de gebruiker wordt als volgt gewaarborgd:

De mixer is ontworpen voor commercieel gebruik in keukens, cateringbedrijven en bakkerijen.

De machine is ontworpen voor het maken van producten die bij gebruik geen reacties veroorzaken of stoffen laten vrijkomen die schadelijk kunnen zijn voor de gebruiker.

De machine mag niet worden gebruikt in een explosieve omgeving.

De machine mag uitsluitend door opgeleid personeel worden gebruikt.

Leef de lokale wetgeving en voorschriften altijd na en let daarbij vooral op de leeftijd, fysieke en mentale toestand van de operator. De operator moet ouder dan 14 jaar zijn.

Het constante geluidsniveau van de werkplek voor de operator is lager dan 70 dB (A).

Hulpstukken kunnen alleen roteren als de beschermkap op zijn plek zit en de ketel omhoog is gebracht (keteldetectie).

De beschermkap is gemaakt van kunststof.

De kap kan niet onjuist worden bevestigd.

Geen toegang tot roterende hulpstukken.

De verspreiding van meelstof wordt voorkomen.

Uitgerust met een noodstop - Het hulpstuk stopt in minder dan 4 seconden met draaien (ook voor normale uitschakeling en stop via beschermkap).

De ruimte tussen de kap/standaard en de lifthendel is minimaal 50 mm.

De machine blijft stabiel, ook bij kanteling tot 10°.

De machine is beschermd tegen overspanning.

**Niet-ioniserende straling** wordt niet opzettelijk geproduceerd, maar deze wordt technisch geconditioneerd door elektrische uitrusting (bijvoorbeeld elektromotors, onder stroom staande leidingen of magneet spoel).

**INGEBRUIKSTELLING:**

Ketel, hulpstukken en beschermkap moeten vóór gebruik worden schoongemaakt - zie het hoofdstuk over **Schoonmaken**, pagina 11.

**GEBRUIK VAN DE MACHINE:**

De machine mag uitsluitend worden gebruikt zoals in deze handleiding wordt gespecificeerd.

Er mogen alleen voor KODIAK ontworpen ketel men worden gebruikt.

Als de machine draait, moet u uw handen uit de buurt van de ketel houden. Anders bestaat de kans op ernstig letsel.

De machine mag niet worden aangepast, tenzij de fabrikant de wijziging heeft aanbevolen.

**De volgende aanbevelingen gelden voor werkzaamheden met poederachtige ingrediënten:**

- Poederachtige ingrediënten mogen niet van grote hoogte in de ketel worden gestort.
- Een voorbeeld: zakken met meel moeten aan de onderkant worden geopend en in de ketel worden gehouden.
- Ga niet te snel op de hoogste snelheid draaien.

## COMPONENTEN VAN DE MACHINE:

Bedieningspaneel met hulpaandrijving



Bedieningspaneel



Mengkop

Handgreep

Vultrechter

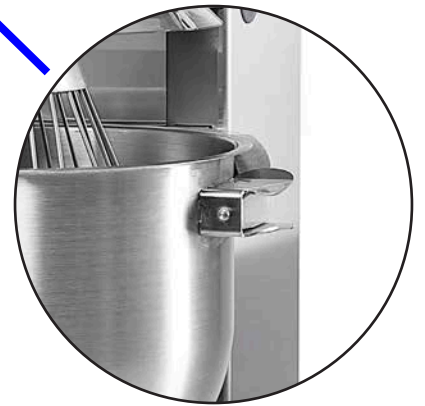
Beschermkap

Menggereedschap

Ketel

Trolley

Specifiek voor vloermodel

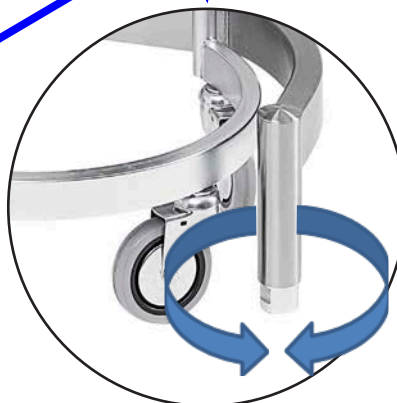


Ketelarmen, zie pagina 3 voor ingreep tussen ketelarmen en ketel



Het tafelmodel moet met bouten aan de tafel worden bevestigd, zie pagina 3

Verstelbare poten, zie pagina 3 voor het verstellen



## **GEbruikersvriendelijkheid van KODIAK:**

KODIAK is tot stand gekomen in samenwerking met keuken- en bakkerijpersoneel en dat heeft tot een aantal voordelen voor de gebruiker geleid.

### **De machine zelf:**

Kan door de gebruiker op stroom worden aangesloten.

Het vloermodel heeft in hoogte verstelbare poten, waardoor de hoge trolley goed werkt.

Is eenvoudig te reinigen door de grote oppervlakken en een volledig te verwijderen beschermkap, die in een machine kan worden gewassen.

Door het gekantelde bedieningspaneel van de machine en de grote keteldiameter kan de inhoud van de ketel goed in de gaten worden gehouden.

De machine is voorzien van een veer voor het eenvoudig omhoog en omlaag brengen van de ketel

### **Het bedieningspaneel:**

Het bedieningspaneel is eenvoudig, intuïtief en heeft grote drukknoppen.

De snelheid kan continu worden verhoogd/verlaagd door **+** resp. **-** ingedrukt te houden. Het is ook mogelijk om te "stappen" tussen de vooraf gedefinieerde snelheden 12345678.

Het paneel is gekanteld op een ergonomisch juiste hoogte, waardoor het goed te bedienen is.

Het paneel kan eenvoudig met een vochtige doek worden gereinigd.

Er is een ingebouwde timerfunctie met display, waarmee ook het aantal bedrijfsuren kan worden afgelezen.

### **De beschermkap:**

De beschermkap is van doorzichtig plastic en uit één stuk. De kap kan eenvoudig worden gedemonteerd en gereinigd. De kap kan op 60° in een machine worden gewassen, kort zelfs op 90°.

De meegeleverde siliconen vultrechter kan worden blootgesteld aan hete ingrediënten tot 200° C en is vaatwasserbestendig.

De kap is gemaakt van een speciale slagvaste kwaliteit, die bestand is tegen dagelijks gebruik in een professionele keuken.

De beschermkap zit vast met magneten. Er zijn dus geen losse onderdelen, die kapot kunnen gaan of vuil kunnen verzamelen.

Het is niet mogelijk om de kap verkeerd te monteren.

Voor het wegnemen van het scherm is een moment van 3 kg of 30 N nodig.

De vulopeningen van de beschermkap kunnen naar wens van de gebruiker worden gedraaid.

### **De Ketel:**

De ketel heeft een kleine hoogte en daardoor een grote diameter, waardoor de inhoud van de ketel tijdens de werkzaamheden beter in de gaten kan worden gehouden.

### **De ketel trolley (vloermodel)**

De ketel hoeft niet op zijn plaats in de ketelarmen te worden getild, maar kan direct op zijn plaats worden gezet.

De trolley wordt gebruikt voor het vervoer van de mixer naar het werkblad, de vaatwasser, het magazijn enz.

De trolley zorgt voor een ergonomisch juiste werkhoogte.

Door de trolley hoeft de gebruiker niet zwaar te tillen.

De ketel kan in de rubberen ring van de trolley worden gekanteld.

### **Gereedschap:**

De garde van de machine is zeer compact, waardoor deze lang meegaat. Daarbij geldt als voorwaarde dat de garde volgens de voorschriften wordt behandeld.

De mengarm, de garde en deeghaak van de machine zijn van roestvrij staal.

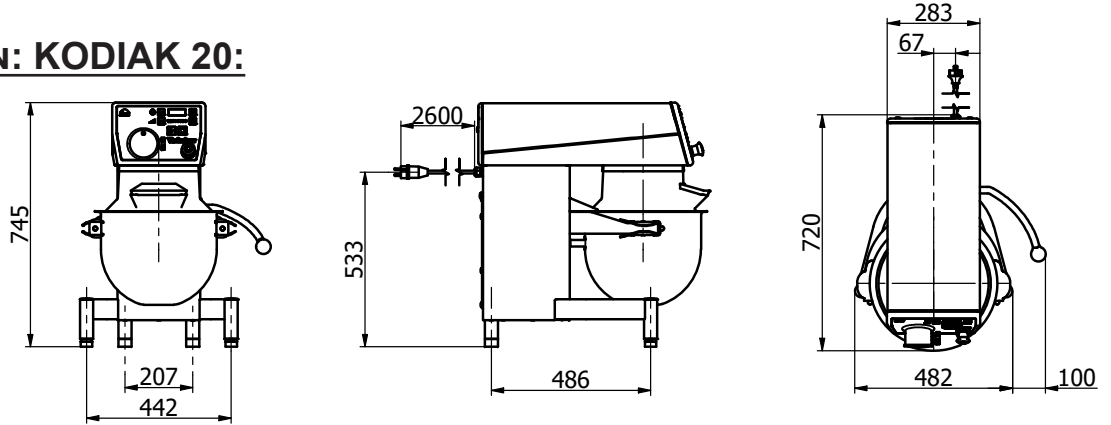


**TECHNISCHE GEGEVENS:**

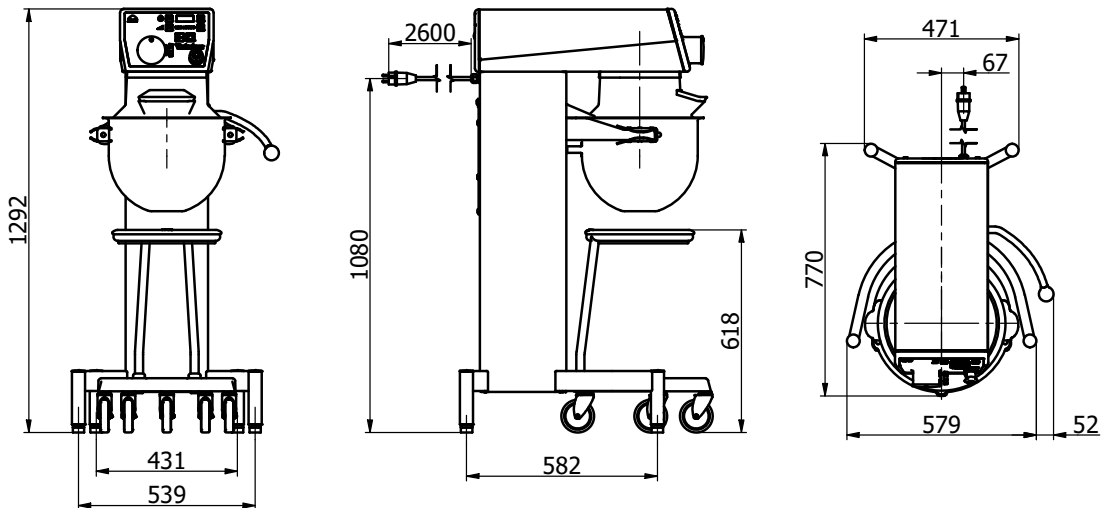
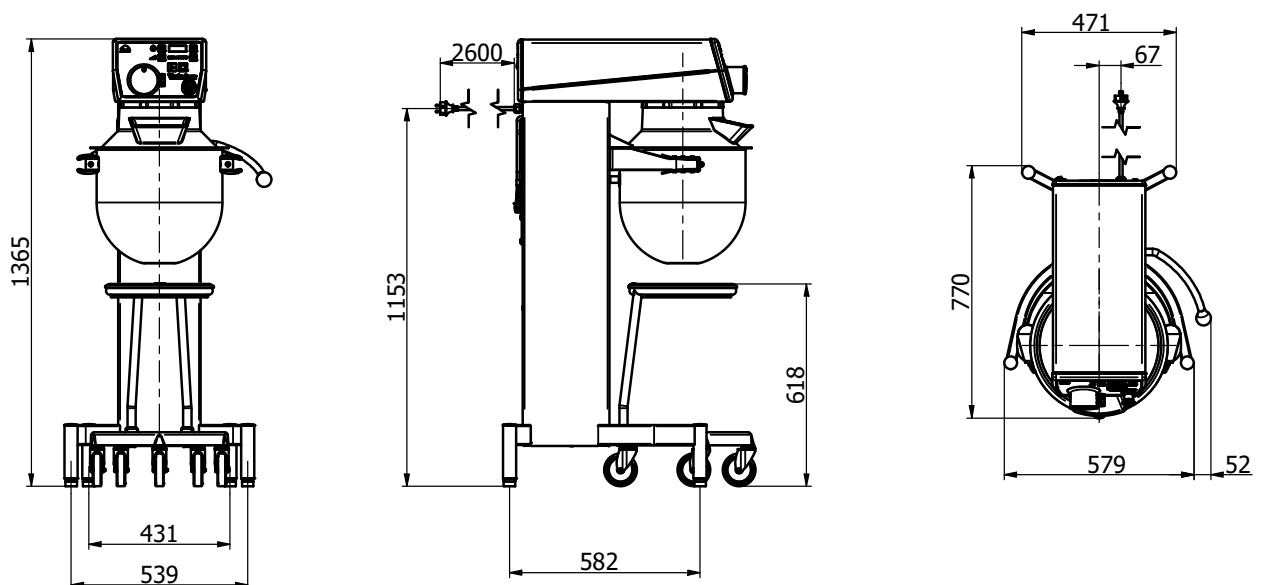
KODIAK Model	Brutogewicht kg	Nettogewicht kg	kW	Aansluiting		Snelheid: opm
				Volts	Amps	
20 Tafelmodel	97	72	0,7	According to nameplate 50/60 Hz		64 - 353
20 Vloermodel	179	154				
30 Vloermodel	220	195	1,2			

**MAATSCHETSEN: KODIAK 20:**

Tafelmodel:



Vloermodel:

**MAATSCHETSEN: KODIAK 30:**

## MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMENGER:

Capaciteit per mix	Gereedschap	KODIAK 20	KODIAK 30
Eiwit	Garde	2.4 l	3.5 l
Slogroom	Garde	5.0 l	5.0 l
Mayonnaise *	Garde	16 l	20 l
Kruidentoter	Platte mengarm	10 kg	14 kg
Gestampte Aardappelen	Mengarm/Garde	12 kg	12 kg
Gistdeeg (50%AR) **	Deeghaak	10 kg	12 kg
Gistdeeg (60%AR)	Deeghaak	11 kg	13 kg
Ciabattadeeg (70%AR)	Deeghaak	12 kg	15 kg
Muffins *	Platte mengarm	14 kg	16 kg
Cakebeslag	Garde	5.0 kg	7.0 kg
Gehaktbalmix	Platte mengarm	15 kg	20 kg
Glazuur	Platte mengarm	14 kg	20 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	12.5 kg	15 kg

Lokale variaties in de gesteldheid van de grondstoffen kunnen van invloed zijn op de wateropname, het volume, de bakeigenschappen e.d. en daardoor dus op de capaciteit.

### AR = Absorptie Ratio

(Vloeistof in % van vaste stoffen)

#### Berekening AR

1 kg vaste stoffen en 0,6 kg vloeistof:

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

#### Berekening Vaste stoffen en Vloeistof

6 kg deeg, 60% AR

(tabel, maximale capaciteit KODIAK 20)

$$\text{Vaste stof} = \frac{\text{Max. capaciteit} \times 100}{AR + 100}$$

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

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

## UITRUSTING:

Standaarduitrusting, als volgt
Ketel I
Deeghaak, mengarm en garde
Vultrechter voor hete ingrediënten
Optionele accessoires:
*Schraper voor ketel
Maat B Ketel (12L / 15L)
Maat B Deeghaak, mengarm en garde
* Maat B Schraper
Standaarduitrusting voor vloermodel
Ketel trolley

\*Alleen voor machines voorbereid voor schraper (standaard 2019 ->)



## WERKEN MET HETE INGREDIËNTEN:



Als u met hete ingrediënten werkt die via de vulopening in de beschermkap worden toegevoegd, dan moet u de vultrechter gebruiken. De vultrechter is gemaakt van FDA-goedgekeurde siliconen en is geschikt voor hete ingrediënten tot 200° C. De vultrechter kan voor ingrediënten tot deze temperatuur gebruikt worden zolang dat nodig is. Als de vultrechter **niet** gebruikt wordt, mogen ingrediënten die worden toegevoegd via de vulopening in de beschermkap niet warmer zijn dan 60° C.

## KETEL TROLLEY:

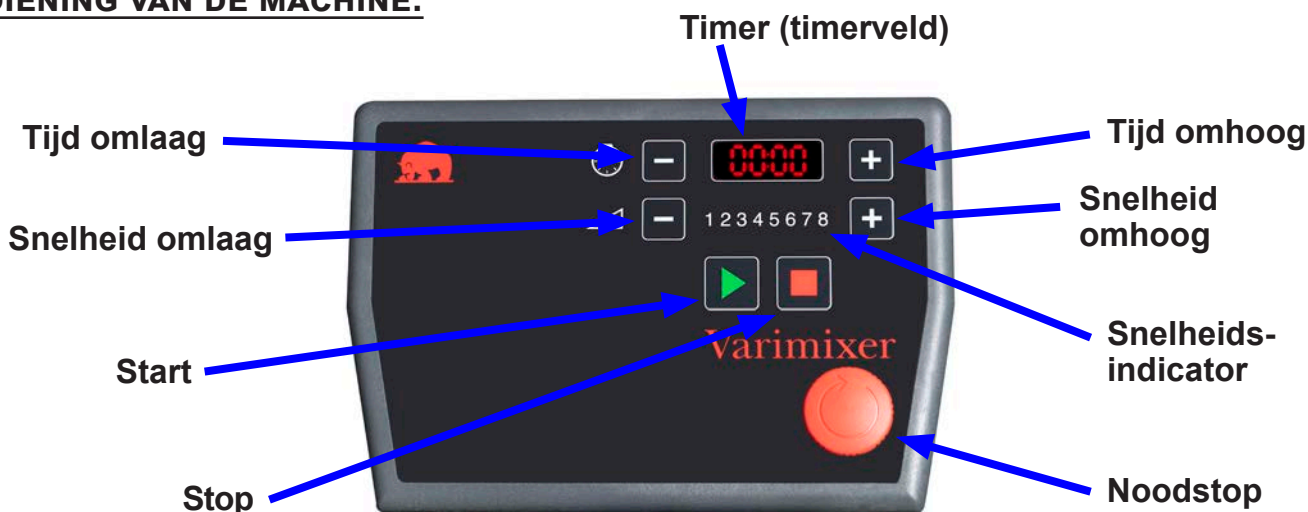
(Specifiek voor vloermodel)



Kantelgevaar bij het verplaatsen van de ketel op de ketel trolley. De ondergrond moet vlak zijn, vlak en zonder obstakels die het kantelen van de wagen kunnen veroorzaken.



## BEDIENING VAN DE MACHINE:



### Voordat u de machine start:

**Vloermodel:** Plaats de ketel op de trolley. Plaats het gewenste hulpstuk in de ketel en rol de trolley in de juiste positie tussen de ketelarmen. Zorg ervoor dat de ketel correct in de armen is vergrendeld; zie "Installatie, afstelling en bevestiging" op pagina 3.

**Tafelmodel:** Plaats het gewenste hulpstuk in de ketel en plaats de ketel in de juiste positie tussen de ketelarmen.

Breng de beschermkap aan en draai deze zodanig, dat de vulopening bereikbaar is als de machine draait. De meegeleverde vultrechter moet gebruikt worden als er tijdens het proces hete ingrediënten moeten worden toegevoegd (d.w.z. ingrediënten met een temperatuur boven 60° C).

Draai het gereedschap op zijn plaats in de bajonetbevestiging.

Hef de ketel met behulp van de handgreep.

De machine kan nu worden gestart.

U kunt de bedrijfstijd en snelheid instellen voordat de machine wordt gestart, zie de volgende gedeelten.

### De machine starten:

Druk op om de machine te starten.

Druk op bij om de snelheid te verhogen.

Druk op bij om de snelheid te verlagen.

De snelheid wordt weergegeven als een getal op de schaal 12345678.

De weergave **12345678** komt overeen met de laagste snelheid, ca. 64 omw./min.

De weergave **12345678** komt overeen met de maximale snelheid, ca. 353 omw./min.

### Vermelding van bedrijfstijd - timer:

Kies een bedrijfstijd voor de machine door op bij te drukken. De bedrijfstijd wordt weergegeven in minuten en seconden in het timerveld tussen en .

De maximale bedrijfstijd is 90 min.

De bedrijfstijd wordt niet gereset als er één keer op wordt gedrukt. Als er nog een keer op wordt gedrukt,

wordt de bedrijfstijd gereset.

Als er geen bedrijfstijd wordt gekozen, wordt de tijd weergegeven die is verstreken sinds de machine werd gestart.

Als de via de timer ingestelde tijd verstrijkt terwijl de mixer draait, stopt de mixer en hoort u een piep.

### Inspectie van de ingrediënten tijdens bedrijf:

Als u de machine tijdelijk wilt stopzetten zonder de bedrijfstijd te beïnvloeden, drukt u op . De machine verlaagt de snelheid en stopt vervolgens. De bedrijfstijd stopt dan ook.

U kunt de ketel nu omlaag brengen en de ingrediënten controleren.

Breng de ketel omhoog en druk op . De machine start en de bedrijfstijd loopt verder.

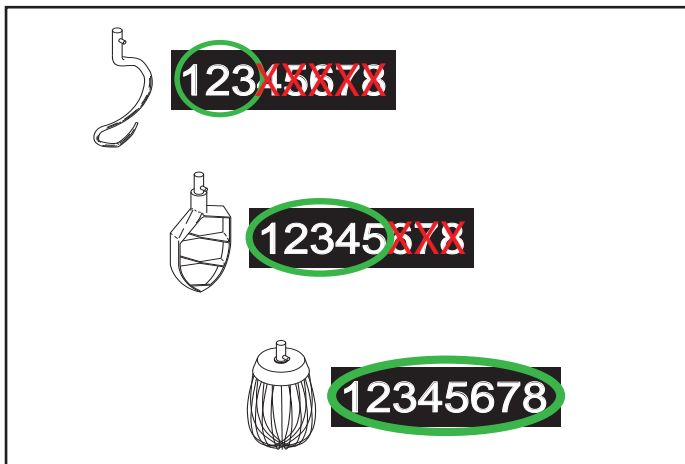
### De machine stoppen:

U stopt de machine als volgt:

- Druk op . De bedrijfstijd wordt niet gereset.
- Druk twee keer op . De bedrijfstijd wordt gereset.
- Druk op de noodstop, de bedrijfstijd wordt gereset.
- "Kantel" de beschermkap, de bedrijfstijd wordt gereset.
- Breng de ketel omlaag, de bedrijfstijd wordt gereset.

In alle gevallen kan de machine weer worden gestart door op te drukken.

Er wordt op de laagste snelheid gestart.

**AANBEVOLEN SNELHEDEN:****HULPSTUKKEN AANSLUITING:**

Neem het volgende in acht voor machines met uitgangen voor de montage van een vleesmolen of groentesnijder.

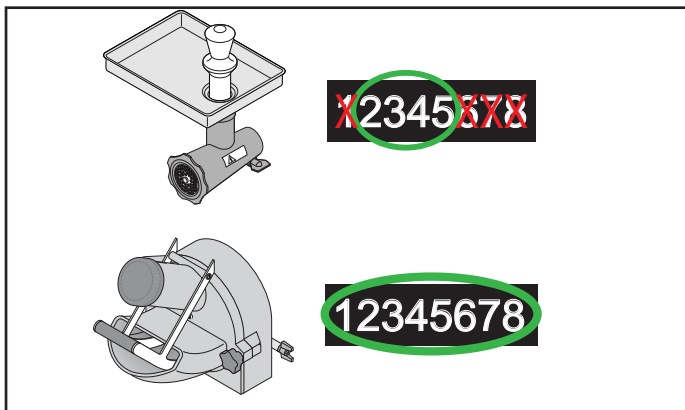
Gebruik alleen accessoires die voor de machine bedoeld zijn, aangezien originele accessoires van Varimixer een garantie zijn voor een optimale werking en veiligheid.

Lees altijd de bedieningsinstructies voor het hulpstuk door en volg deze op.

Bij het plaatsen/verwijderen van hulpstukken moet u de machine van de netvoeding loskoppelen door de voedingskabel uit het stopcontact te halen.

Voordat u begint:

- Indien aanwezig menghulpstukken van de machine verwijderen.
- Zet een leeg bekken in de werkstand.
- Sluit de veiligheidskap.

**AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HULPAANDRIJVING:****CORRECT GEBRUIK VAN HET GEREEDSCHAP:**

Aanbevolen toepassingsgebieden voor gereedschap:

Garde	Mengarm	Deeghaak
Room	Taartdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Botercrème	Roggebrood
Mayonaise	Wafeldeeg	E.d.
E.d.	Gehakt	E.d.



Sla de garde niet tegen harde voorwerpen, zoals bijvoorbeeld de kant van de ketel. Het gereedschap wordt hierdoor namelijk steeds verder vervormd en daardoor neemt de levensduur af.

Voor het maken van aardappelpuree gebruikt u eerst de mengarm en daarna de normale garde.

**REINIGEN:**

De machine mag uitsluitend door opgeleid personeel ouder dan 14 jaar worden schoongemaakt.

Koppel vóór elke reiniging de stroomtoevoer naar de machine los door de verbindingkabel los te koppelen van het verbindingspunt.

Spoel de machine nooit af met een waterslang.

De kunststof beschermkap kan beschadigd raken als deze langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. (Algemene maximumtemperatuur 60 °C, spoelen maximaal 90 °C gedurende maximaal 30 seconden).

Om te helpen bij het opstellen van klantspecifieke reinigungsplannen heeft Varimixer A/S, op basis van de huidige wetgeving, gedetailleerde reinigungsinstructies opgesteld, opgenomen aan het einde van deze handleiding en de laatste versie is te vinden op [varimixer.com](http://varimixer.com)

**OVERBELASTING:****De machine mag niet worden overbelast.**

Mogelijke situaties met overbelasting:

- Werkzaamheden met te stevig en te zwaar deeg.
- Een hogere snelheid van het menggereedschap dan aanbevolen.
- Gebruik van verkeerd menggereedschap.

Maak grote stukken vetstof of afgekoelde ingrediënten kleiner voordat u ze in de ketel doet.

Als de machine langere tijd overbelast wordt, zal de frequentieomvormer de machine stopzetten.

Op het display van de timer wordt **OL:1**, **OL:2** of **OL:3** weergegeven

Volg de beschrijving onder "Procedure bij overbelasting".




**PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:**

Zoek de foutcode op in het hoofdstuk "Foutcodes en mogelijke oplossingen" en volg de daar gegeven mogelijke oplossing.

Daarna kunt u de foutcode verwijderen door op  te drukken.

De mixer kan nu worden herstart door op  te drukken.

**SYSTEMATISCH ONDERHOUD:**

Onderdeel	Hoe	Hoe vaak	Opmerking
Beschermkap	Controleer de beveiliging van de beschermkap: stopt de machine met draaien (< 4 sek.) als de kap wordt gedraaid of verwijderd?	Regelmatig	 <b>Als er een storing is,neem contact op met een technicus</b>
Noodstop	Test de noodstop: stopt de machine met draaien (< 4 sek.) als de noodstop wordt ingedrukt?	Regelmatig	 <b>Als er een storing is,neem contact op met een technicus</b>
Mengkop	Smeer de mengkop alleen bij reparatie, zie het hoofdstuk "Smeren en vettypen"	Bij reparatie	
Overige bewegende onderdelen van de machine	De bewegende onderdelen van het hefmechanisme van de ketel hebben onderhoudsvrije glijlagers en hoeven niet te worden gesmeerd.	Nooit	
Hulpaandrijving	De rubberen dop ter afdekking van de opening van de hulpaandrijving moet aanwezig en intact zijn.	Dagelijks	 <b>De rubberen dop dekt de opening van de hulpaandrijving af als deze niet wordt gebruikt.</b>
Reinigen	Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigen"	Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigen"	

**SMERING EN SOORTEN VET:**

Het smeren en andere servicewerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geïnstrueerd personeel ouder dan 14 jaar.

De dekking van de machine mag alleen worden verwijderd als de kabel voor de spanning is gedemonteerd.

Bij reparaties aan de mixerkop moeten tandwiel en inwendige aandrijving worden gesmeerd met **Molykote G-1502 FM**.

De naaldlagers in de mixerkop kunnen ook met dit type smeermiddel worden gesmeerd


Als de machine met hulpaandrijving is geleverd, moet de overbrenging voor de hulpaandrijving worden gesmeerd met **Renolit GreaseWay LiCa 80**.

Er mogen geen andere soorten vet worden gebruikt dan hier staan vermeld.

## FOUTCODES EN OPLOSSINGEN:


Bij bepaalde fouten zal de regeling een foutcode op het display weergeven.

**EE:1**

[ EE:1 ] Er is op  gedrukt zonder dat de ketel naar de werkhoogte is geheven.

**Oplossing:** Hef de ketel naar de werkhoogte.

**EE:2**

[ EE:2 ] Er is op  gedrukt zonder dat de beschermkap is gemonteerd.

**Oplossing:** Monteer de beschermkap.

**EE:4**

[ EE:4 ] De thermosensor in de motor is oververhit. Waarom?

**Oplossing:** De fout verdwijnt als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gedaald.

Schakel de machine uit en verlaag de hoeveelheid ingrediënten in de ketel. Kies bij het opnieuw opstarten voor een lagere snelheid.

**EE:6**

[ EE:6 ] Er is sprake van een communicatiefout tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer.

**Oplossing:** Neem contact op met een monteur.

**EE:7**

[ EE:7 ] Fout in de frequentieomvormer.

**Oplossing:** Neem contact op met een monteur.

**EE:8**

[ EE:8 ] Is de thermosensor in de frequentieomvormer geactiveerd?

**Oplossing:** De fout verdwijnt als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gedaald.

**EE:9**

[ EE:9 ] Er is periodiek een te lage spanning in de spanningstoevoer geconstateerd.

**Oplossing:** Laat de spanningstoevoer naar de machine door een vakman controleren.

**EE:10**

[ EE:10 ] Er is periodiek een te hoge spanning in de spanningstoevoer geconstateerd.

**Oplossing:** Laat de spanningstoevoer naar de machine door een vakman controleren.


**EE:14**

[ EE:14 ] Verkeerde parameter in VFD (variabele frequentieomvormer).

**Oplossing:** Neem contact op met een technicus voor assistentie - Varimixer-instructie 23020-1602


**OL:1**

[ OL:1 ] De mixer is overbelast - continu gedurende 50 seconden

**Oplossing:** Beperk de hoeveelheid in de ketel, verdeel het product in kleinere delen of verdun het voordat u de machine herstart. Stel na het herstarten een lagere snelheid in als het probleem snelheidsgerelateerd was. De foutcode kan worden verwijderd door op  te drukken

**OL:2**

[ OL:2 ] De mixer is overbelast - kortstondig (8 keer binnen 20 seconden overbelast)

**Oplossing:** Beperk de hoeveelheid in de ketel, verdeel het product in kleinere delen of verdun het voordat u de machine herstart. Stel na het herstarten een lagere snelheid in als het probleem snelheidsgerelateerd was. De foutcode kan worden verwijderd door op  te drukken

**OL:3**

[ OL:3 ] Blokkade

**Oplossing:** Verwijder het object dat de blokkade veroorzaakt.

De foutcode kan worden verwijderd door op  te drukken

**OL:1**

**OL:2**

**OL:3**

, en kunnen ook optreden als de hulpstukaandrijving wordt gebruikt

## TOEGANG TOT DE ZEKERING:

Als de zekering van de machine doorbrandt, kunt u deze zonder hulp van technisch personeel vervangen.

- De zekering zit in de stekkerbox achter op de machine.
- Denk eraan de toevoerkabel te demonteren voordat u de zekering vervangt.



## UITLEZEN VAN DE MACHINEGEGEVENS:

- Houd de stopknop 5 seconden ingedrukt. De machinegegevens worden nu afwisselend op het display weergegeven. Er worden vijf soorten informatie weergegeven, overeenkomend met de vijf hieronder beschreven datasets:
- **Dataset 1:** Geeft de firmwareversie aan, weergegeven als "F" gevolgd door drie cijfers, bijvoorbeeld **F003** = firmwareversie 3.
- **Dataset 2:** Geeft de looptijd van de machine aan, weergegeven als "t" gevolgd door drie cijfers ter indicatie van het aantal cycli van 9999 minuten, bijvoorbeeld **t002** = 2 x 9999 minuten, oftewel 19998 minuten.
- **Dataset 3:** Geeft vier cijfers aan, ter indicatie van het aantal minuten van de huidige cyclus, bijvoorbeeld **1234** = 1234 min.

Als **t002** wordt weergegeven gevolgd door **1234**, dan wil dat zeggen dat de machine 19998 min. + 1234 min. oftewel 21232 min. actief is.

- **Dataset 4:** Geeft het aantal keren aan dat de stroomvoorziening naar de machine is onderbroken (stekker eruit/ stroomstoring/uitgeschakeld) en herstart, weergegeven als "r" gevolgd door drie cijfers die het aantal herstarts aangeven, bijvoorbeeld **r002** = 2 x 9999 herstarts oftewel 19998 herstarts.
- **Dataset 5:** Geeft vier cijfers aan ter indicatie van het aantal herstarts tijdens de huidige cyclus, bijvoorbeeld **1234** = 1234 keer.

Met andere woorden, als **r002** wordt weergegeven gevolgd door **1234** dan is de machine 19998 + 1234 = 21232 keer herstart.

- **Dataset 6:** Geeft het machinetype aan gevolgd door de grootte, bijv. **Cr:20** Cr = KODIAK, size = 20.
- **Dataset 7:** Geeft spanning aan naar VFD (aandrijving met variabele frequentie), A gevolgd door spanning **A230** = 230 V.

## UITLEZEN VAN DE FOUTENLOG:

Het is mogelijk een log weer te geven van alle fouten die zich hebben voorgedaan

- Druk op de noodstop en druk op **+** naast 
- Op het display wordt de laatste fout het eerst weergegeven
- Druk om door de fouten terug te bladeren op **+** naast  om vooruit te bladeren op **-** naast 
- De laatste acht fouten kunnen worden weergegeven
- De laatste acht fouten kunnen worden weergegeven



## Reinigingsgids voor Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

Voor alle reinigingsprocessen bij de levensmiddelenproductie moet altijd een risicobeoordeling worden gebruikt.

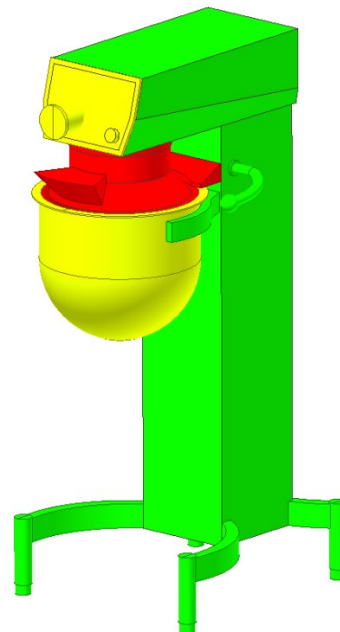
Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S<sup>1</sup> de onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen. Het belang van het reinigen in de afzonderlijke zones van de menger wordt aangeduid met behulp van kleuren. \*

De onderdelen van de menger bestaan hoofdzakelijk uit roestvrij staal EN1.4301 (AISI 304). Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl<sup>-</sup>) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C.
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moet de menger altijd worden gereinigd met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Het bekkenklemsysteem is gemaakt van aluminium:

- Bij het reinigen van aluminium moet de pH-waarde tussen 5,0 en 8,0 worden gehouden.



Verwijder alle beschermkappen en hulpstukken voordat u met reinigen begint.

\*



**Zone die niet met voedsel in aanraking komt.**  
= Laag risico.



**Spat-zone.**  
= Matig risico.



**Zone die direct met voedsel in aanraking komt.**  
= Hoog risico.

### Reinigen stap-voor-stap

<b>Bekken.</b>	Leeg het bekken en spoel het af met water. Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel.
<b>Hulpstukken.</b>	Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water. <b>NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen.</b> Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser. Verwijder altijd het roestvrijstaal deel van het schraperblad voordat u het reinigt.
<b>Beschermkappen.</b>	Was de beschermkappen met de hand af of doe ze in de vaatwasser.
<b>Bajonetbehuizing.</b>	Controleer de bajonet waar de hulpstukken zijn bevestigd altijd op etensresten. U kunt een vochtige doek of spons in de bajonet steken om etensresten los te maken.
<b>Voorpaneel.</b>	Het voorpaneel kan met schuim worden gereinigd als u de menger/standaard reinigt. Als alternatief kunt u het met een licht uitgewrongen doek afvegen. Denk aan de noodstop.
<b>Menger/standaard.</b>	Reinig de menger altijd met het bekkenklemsysteem in hoge en lage positie. Denk eraan de hefarm te reinigen.

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, enz.

<b>Bekkenklemsysteem.</b>	<p>De menger is IP44 geclassificeerd. De menger kan met schuim worden gereinigd.</p> <p><b>NB: Laat nooit schuim op de machine achter</b>, afgezien van de aanbevolen werktijd voor het reinigingsmiddel. Het afspoelen moet worden beperkt tot dunne waterstraaltjes, zoals een normale regenbui. Het water moet schoon en van drinkwaterkwaliteit zijn.</p> <p><b>NB: Nooit afspoelen met water onder druk.</b></p> <p>Reinig het bekkenklemsysteem op dezelfde manier als de menger/standaard. Controleer de pH-waarde van het reinigingsmiddel. Deze moet voor het reinigen van aluminium tussen 5,0 en 8,0 liggen.</p> <p><b>NB: De bekkenarm is van aluminium.</b></p>
<b>Opslag.</b>	<p>U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als u het bekken op de menger bewaart, adviseren wij om dit af te dekken.</p> <p><b>NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.</b></p>

## Desinfectie

Voor desinfectie zijn sterke chemicaliën nodig. Beoordeel altijd of het desinfecteren van de menger van invloed zal zijn op de voedselveiligheid van het eindproduct.

**NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.**

Als er water van het reinigen en desinfecteren op het oppervlak van de menger verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg de menger na het gebruik van chemicaliën altijd af met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Alle oxiderende chemische desinfectiemiddelen moeten met schoon water van drinkwaterkwaliteit worden afgespoeld.

Als u geen toegang hebt tot schoon water van drinkwaterkwaliteit, kunt u desinfecteren met heet water, stoom en desinfectiemiddel met IPA-ethanol en ethanol.

**NB: Vraag altijd een schriftelijke verklaring van de leverancier/fabrikant van het desinfectiemiddel waarin staat dat het veilig is en zonder afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit kan worden gebruikt.**

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

## Zuurbestendig roestvrij staal

Wanneer u sterk zure producten en/of producten met een hoog zoutgehalte produceert en wanneer u reinigt met sterke chemicaliën, adviseren wij u om een bekken en hulpstukken voor de menger aan te schaffen in zuurbestendig roestvrij staal EN 1.4401 (AISI 316).

Zuurbestendig roestvrij staal is corrosiebestendiger en is bestand tegen chlorideconcentraties (Cl<sup>-</sup>) onder 50 ppm bij temperaturen tot 100 °C.

Voor meer details over het reinigen van mixers van Varimixer A/S, zie onze website: <https://varimixer.com/>

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

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

Tillverkare; Fabricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec  
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Varimixer A/S  
 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 :  
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:  
 Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika; Kraj, datum:

Kim Jensen  
 Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark  
 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](http://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](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)