

KODIAK

Инструкция по эксплуатации

KODIAK20



Varimixer

RU

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

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

Ordrenummer: 00618
Перевод оригинального руководства пользователя
Nov 2018

СОДЕРЖАНИЕ.

Инструкция по эксплуатации	1
Содержание	2
Общие сведения.....	2
Распаковка.	2
Транспортировка.....	3
Установка, регулировка и крепление	3
Технические характеристики.....	4
Чертежи с указанием размеров	4
Ввод в эксплуатацию.	5
Рекомендации по применению машины	5
Безопасность.	5
Работа с горячими ингредиентами.....	6
Максимальная емкость машины.....	6
Оборудование	6
Описание машины.....	7
Простота использования KODIAK	8
Эксплуатация миксера	9
Перегрузка	10
Процедура устранения перегрузки.....	10
Рекомендуемые скорости	10
Рекомендуемые скорости привода для насадок.	10
Правильное использование инструментов.....	10
Очистка	10
Смазка и типы смазки	10
Привод для насадок	10
Плановое обслуживание	11
Чтение данных машины.....	11
Чтение журнала ошибок.....	11
Коды ошибок и возможные решения	12
Замена предохранителя.....	13
Примеры подключения к источнику питания.....	13
Принципиальная схема	14

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

Данное руководство следует рассматривать как неотъемлемую часть миксера и держать рядом с машиной в течение всего срока ее службы.

Прежде чем вводить машину в эксплуатацию, важно тщательно прочитать данные инструкции, особое внимание уделяя разделу безопасности пользователя.

Производитель может вносить изменения в руководство данного изделия, не внося при этом изменения в данную копию руководства.

Производитель не несет ответственности за неисправности, вызванные следующими действиями.

- Небрежное, ненадлежащее или неправильное использование миксера.
- Нестандартное использование (с целью, не описанной в данном руководстве).
- Неправильная установка.
- Подача на машину неправильного питания.
- Несоблюдение инструкций по техническому обслуживанию.
- Внесение в машину изменений.
- Использование запасных частей и принадлежностей, не являющихся оригинальными или предназначенными для данной модели.
- Несоблюдение инструкций данного руководства.

В случае неисправности миксера обращайтесь к поставщику.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, перегрузкой или несоблюдением пользователем инструкций по техническому обслуживанию.

РАСПАКОВКА.

Машину следует распаковать и утилизировать упаковочные материалы согласно действующим в данной стране нормативам.

Прежде чем снимать миксер с поддона, убедитесь в наличии всех частей машины:

- Защитный кожух и желоб для заполнения
- Кабель питания
- ключ к регулируемые ножи
- Тележка для перемещения дежи и дежа
- Венчик, лопатка, крюк и скребок с лезвием, если были указаны в заказе.

Для того чтобы снять машину с поддона, разрежьте удерживающие ленты.

ТРАНСПОРТИРОВКА.



Для перемещения машины следует обязательно использовать грузоподъемное оборудование. Следует учитывать, что основная масса машины приходится на верхнюю часть.

Машину не следует тянуть или поднимать за рукоятку для подъема дежи.

При перемещении машина должна всегда находиться в вертикальном положении.

УСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА И КРЕПЛЕНИЕ.

Температура воздуха вокруг машины не должна превышать 45°C.

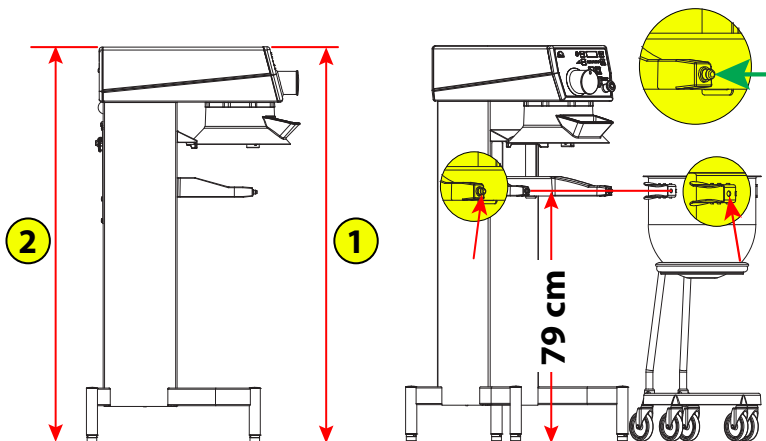
Специально для напольной модели – регулировка



Высота ножек должна быть отрегулирована так, чтобы дежа на тележке была точно вставлена в захваты дежи.

Захваты дежи должны быть расположены на правильной высоте над полом до начала использования машины – см. **Условие 1 и Условие 2**

Крайне важно отрегулировать ножки машины так, чтобы были выполнены следующие условия (см. эскиз).



Условие 1

Верхняя часть смесителя должна быть параллельна полу. Для этого необходимо измерить расстояние от верхней части машины до пола:

- Высота должна быть одинаковой при измерении как спереди **1** так и сзади смесителя **2**.

Условие 2

Смеситель должен быть отрегулирован по высоте так, чтобы дежа на тележке была точно вставлена в захваты дежи:

- Как правило, высота от пола до центра ручек на захватах дежи должна составлять 79 см. Если при этой высоте дежа на тележке не вставляется точно в захваты дежи, слегка отрегулируйте высоту на передних ножках смесителя.

Специально для настольной модели – крепление и регулировка:



Настольная модель Kodiak 20 должна быть закреплена на столе, на котором она установлена.

Настольная модель Kodiak 20 крепится болтами в двух задних ножках.

Используются болты с размерами M10 x 20 мм + толщина стола и шайба.

Стол должен быть подходящим для веса и работы машины.

Регулировка высоты:

Если стол не горизонтален, можно выполнить выравнивание по горизонтали с помощью регулировки двух передних ножек.

Регулировка выполняется, как описано для напольной модели – см. выше.



Подключение к источникам питания:

Прежде чем подключать машину к сети питания, убедитесь, что указанные на паспортной табличке напряжение и частота соответствуют имеющимся по месту установки. Паспортная табличка находится на задней панели машины в самом верху.

Если машина не заземлена, существует опасность получения травмы.

Необходимо проследить, чтобы кабель питания, используемый для подключения машины к сети питания, соответствовал стандартам страны, в которой установлена машина. См. также **Примеры подключения к источнику питания, стр. 13.**

Миксер необходимо заземлить. В противном случае, возможны травмы. В случае отсутствия заземления электромагнитный фильтр не работает, что может привести к повреждению преобразователя частоты.

При подключении машины следует использовать конфигурацию **фаза + нейтраль + земля** или **фаза + фаза + земля**. В любом случае, необходимо проследить, чтобы напряжение между двумя контактами под напряжением соответствовало указанному на паспортной табличке (**см. примеры на стр. 13**).

Машину следует подключать только к заземленной сети питания.

Следует использовать вилку с двумя контактами и землей. Либо можно использовать трехфазное питание с двумя проводами и землей.

Машина должна быть защищена дифференциальным выключателем.

Машина защищена предохранителем на 10 А. Предохранитель встроен в розетку на задней панели машины.

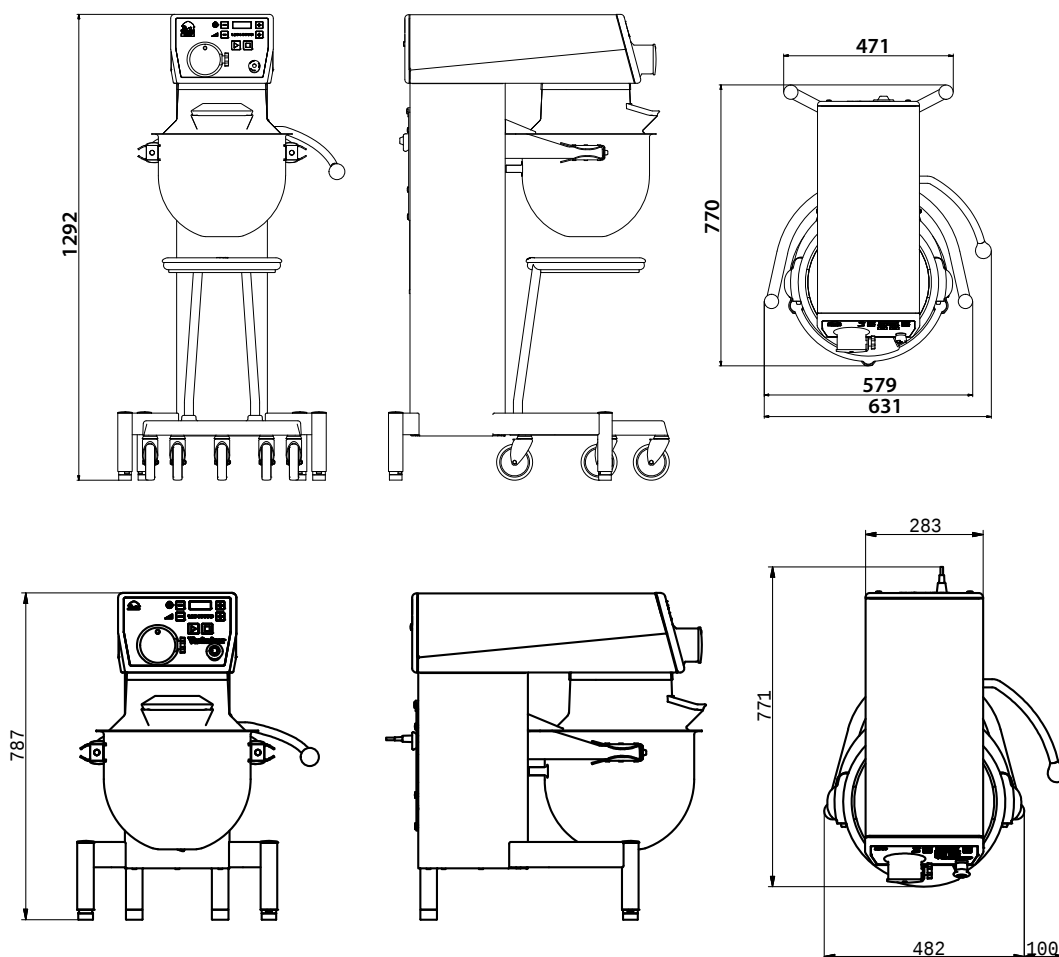
Пользователи могут самостоятельно подключить миксер к сети питания, следуя инструкциям из раздела **Подключение к источникам питания.**

Для удобства обслуживающего персонала должно быть хорошо видно, когда штепсельная вилка миксера выключена из розетки.

Кабель крепится к машине через силиконовый разъем, см. раздел **«Компоненты машины»** на стр. 7.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Kodiak 20	Вес брутто	Вес нетто	кВт	Вольты	Амперы	Регулировка скорости, инструмент
	кг	кг	кВт	В	А	об/мин
напольной модели	179	154	0,75	230	6,3	64 - 353
настойной модели	97	72				

ЧЕРТЕЖИ С УКАЗАНИЕМ РАЗМЕРОВ:

Ввод в эксплуатацию.

Дежу, инструменты, защитный кожух и желоб для заполнения следует очистить перед использованием – см. раздел «Очистка» на стр. 10.

Напольная модель: Захваты дежи **должны** быть на правильной высоте над полом до ввода машины в эксплуатацию – см. раздел «Установка, регулировка и крепление» на стр. 3.

Настольная модель: Смеситель **должен** быть закреплен на столе, см. раздел «Установка, регулировка и крепление» на стр. 3.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ МАШИНЫ:



Машина предназначена для производства продукции, которая во время обработки не вызывает какие-либо реакции и не выделяет вещества, которые могут быть вредными для пользователя.

Машину не следует использовать во взрывоопасной среде.

К работе с миксером допускается только персонал, обученный использованию машины согласно данной инструкции. Пользователи должны быть старше 14 лет.

Миксер предназначен для коммерческого использования на кухнях, в заведениях общественного питания и пекарнях. Машину можно использовать только в соответствии с данным руководством.

Можно использовать дежи, предназначенные только для модели Kodiak 20.

Инструменты следует использовать вместе с соответствующей дежой — инструмент на 20 л с дежой емкостью 20 л и инструмент на 20/12 л с дежой емкостью 20/12 л.

Внесение изменений в машину запрещено, если только эти изменения не рекомендованы производителем.

Если машина оснащена приводом для насадок, допускается подключение только принадлежностей, изготовленных или рекомендованных Varimixer A/S.

БЕЗОПАСНОСТЬ.



Машина предназначена для производства продукции, которая во время обработки не вызывает какие-либо реакции и не выделяет вещества, которые могут быть вредными для пользователя.

К работе с миксером допускается только персонал, достигший 14 лет и обученный использованию машины согласно данной инструкции.

Безопасность пользователя обеспечивается следующим образом.

- Инструменты вращаются только если установлено защитное ограждение и поднята дежа.
- Защитное ограждение изготовлено из пластика. Ограждение невозможно установить неправильно.
- Вращающиеся инструменты недоступны.
- Распыление муки предотвращено.
- Установлен аварийный останов — инструмент прекращает вращаться меньше чем через 4 секунды (то же самое при нормальном выключении и остановке при срабатывании защитного ограждения).
- Расстояние между ограждением/стойкой и ручкой для подъема составляет не менее 50 мм.
- Уровень шума не превышает 70 дБ.
- Машина остается устойчивой при наклоне до 10°.

Машина защищена от перенапряжения.

Неионизирующее излучение не испускается намеренно, но технически обусловлено работой электрического оборудования (напр., электродвигатели, силовые провода под напряжением или электромагнитные клапаны). Данная машина не оснащена сильными постоянными магнитами. Соблюдение безопасного расстояния (между источником поля и имплантатом), составляющего 30 см, вероятнее всего позволит избежать какого-либо воздействия на активные имплантаты (напр., кардиостимулятор, дефибрилляторы).

Машину следует устанавливать таким образом, чтобы оставалось достаточно места для нормальной работы и технического обслуживания.

Правильная эргономика обеспечивается наличием тележки для перемещения дежи, благодаря которой не требуется поднимать тяжелую дежу вручную и обеспечивается правильная рабочая высота.

Следующие рекомендации относятся к работе с порошкообразными ингредиентами.

- Порошкообразные ингредиенты не следует засыпать в дежу с большой высоты.
- Пакеты, например с мукой, следует открывать внизу, прямо в деже.
- Не повышайте скорость до максимальной слишком быстро.



Если машина не заземлена, существует опасность получения травмы.

Необходимо проследить, чтобы кабель питания, используемый для подключения машины к сети питания, соответствовал стандартам страны, в которой установлена машина. См. также «Подключение к источникам питания».

Не допускайте попадания рук в дежу во время работы машины, т. к. это может привести к телесным повреждениям.

РАБОТА С ГОРЯЧИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ.

При работе с горячими ингредиентами, которые добавляются через отверстие для заполнения в защитном кожухе, необходимо использовать желоб для заполнения.

Желоб для заполнения изготовлен из силикона FDA и способен выдерживать температуру до 200 °С.

Желоб для заполнения можно использовать для ингредиентов с такой температурой столько времени, сколько необходимо.

Если желоб для заполнения **не** используется, температура ингредиентов, которые добавляются через отверстие для заполнения в защитном кожухе, не должна превышать 60 °С.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ МАШИНЫ.

Выход готовых смесей	Инструмент	Kodiak 20
яичные белки	Венчик	2,4 л
взбитые сливки	Венчик	5 л
Майонез	Венчик	16 л
Масло с Зеленью	Лопатка	10 кг
картофельное пюре	Лопатка/Венчик	12 кг
Тесто на дрожжах (50% КП)	Крюк	10 кг
Тесто на дрожжах (60% КП)	Крюк	11 кг
Тесто для чаббата (70%КП)	Крюк	12 кг
кексы	Лопатка	14 кг
слоенное тесто	Венчик	5 кг
Мясной фарш	Лопатка	15 кг
глазурь	Лопатка	14 кг
Тесто для пончиков (50%КП)	Крюк	12,5 кг

КП = коэффициент поглощения (КП %)
(содержание жидкости в % в сухом веществе)

Напр., в базовую рецептуру входит 1 кг сухого вещества и 0,6 кг жидкости:

$$\text{Получаем КП} = \frac{0,6 \text{ кг} \times 100}{1 \text{ кг}} = 60\%$$

Если, например, необходимо использовать максимальную емкость миксера, то для определения количества сухого вещества и жидкости в тесте применяется расчетный КП = 60%:

Максимальная емкость машины = 11 кг для теста с КП = 60%
Вес сухого вещества в таком тесте рассчитывается следующим образом:

$$\text{Сухое вещество} = \frac{\text{макс. емкость} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{11 \text{ кг} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ кг}$$

$$\text{Вес жидкости} = 11 \text{ кг} - 6,875 \text{ кг} = 4,125 \text{ кг}$$

Водопоглощение, объем, режимы выпечки и т. п. могут зависеть от местных различий в качестве сырья.

ОБОРУДОВАНИЕ.

Стандартное оборудование:
Дежа 20L
Крюк, лопатка и венчик для дежи 20 л
Løs ifyldningstragt til varme fødevarer
Дополнительные принадлежности
Скребок для дежи на 20 л, если миксер оснащен скребком
Дежа 12 L
Крюк, лопатка и венчик для дежи на 12 л
Скребок для дежи на 12 л, если миксер оснащен скребком
Стандартное оборудование, напольной модели
Тележка для перемещения дежи



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ.

Панель управления



Панель управления с приводом для насадок

желоб для заполнения

Защитное ограждение

Инструмент миксера

Дежа

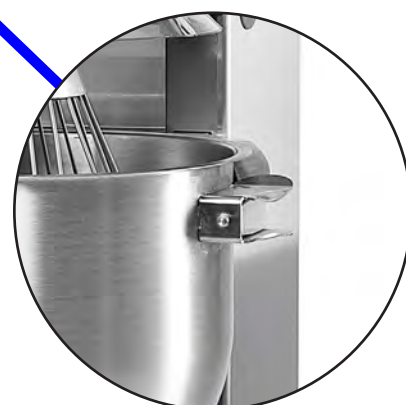
Тележка для перемещения дежи

Смесительная головка

Ручка для подъема



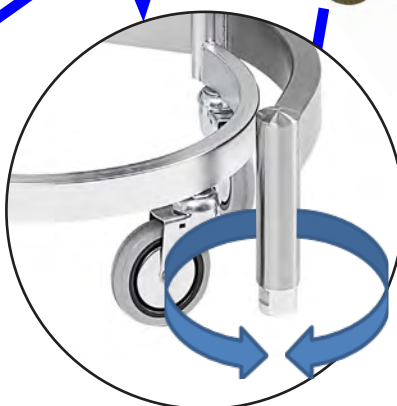
Розетка на задней панели машины; содержит предохранитель на 10 А, см. стр. 13



Захваты дежи; крепление дежи в захватах дежи см. на стр. 3

Настольная модель должна быть прикреплена болтами к столу, см. стр. 3.

Регулируемые опоры; описание регулировки см. на стр. 3



Простота использования KODIAK.

Миксер KODIAK проектировался при участии специалистов, работающих на кухнях и в пекарнях, что позволило реализовать целый ряд удобных функций.

Сама машина

Может быть подключена к сети питания пользователем

Изготовлена из нержавеющей стали

Оснащена опорами с регулируемым расстоянием, что обеспечивает удобство использования тележки для перемещения дежи

Удобна в очистке, отличается широкими поверхностями и имеет съемное защитное ограждение, которое можно мыть в посудомоечной машине

Кабель питания подключен через водонепроницаемый силиконовый разъем и не может выпасть из машины

Наклонная панель управления и большой диаметр дежи обеспечивают удобный обзор содержимого дежи.

Машина оснащена пружиной, которая помогает поднимать и опускать дежу

Панель управления.

Панель управления отличается простотой и удобством, а также большими кнопками

Поддерживается непрерывное увеличение/уменьшение скорости при удержании кнопок **+** и **-**. Также можно переключаться между предварительно заданными скоростями **12345678**.

Наклон панели сделан на эргономически правильной высоте, что делает ее удобной для использования.

Панель можно легко почистить влажной тряпкой.

Имеется встроенный таймер с дисплеем, который можно также использовать для отображения времени работы.

Защитное ограждение.

Цельное защитное ограждение изготовлено из прозрачного пластика. Ограждение легко снимается и чистится. Ограждение можно мыть в посудомоечной машине при температуре до 60°, и может в течение короткого времени выдерживать температуру до 90°.

Отдельный силиконовый желоб для заполнения выдерживает воздействие горячих ингредиентов температурой до 200 °C и может быть промыт в посудомоечной машине

Ограждение изготовлено из специально ударопрочного материала, рассчитанного на постоянное использование на предприятии общественного питания.

Защитное ограждение удерживается магнитами, поэтому нет съемных частей, которые могут сломаться или запахнуть.

Ограждение невозможно установить неправильно.

Для снятия защиты следует использовать силу, соответствующую массе 3 кг или силе 30 Н.

Наливное отверстие в защитном ограждении можно вращать согласно потребностям пользователей.

Дежа и тележка для перемещения дежи.

Дежа не очень глубокая но имеет большой диаметр, что упрощает обзор содержимого во время работы.

Дежу не требуется поднимать, чтобы установить в захваты дежи, а можно просто подвезти на тележке.

Тележка для перемещения дежи используется для транспортировки дежи между миксером и рабочим местом, посудомоечной машиной, кладовой и т. д.

Тележка для перемещения дежи обеспечивает эргономически правильную рабочую высоту.

Тележка для перемещения дежи избавляет пользователя от необходимости поднимать тяжести.

Дежу можно наклонять в резиновом кольце тележки для перемещения дежи.

Инструменты.

Венчик миксера очень компактный, что обеспечивает долгий срок службы. Его следует использовать в соответствии с данными инструкциями.

Лопатка и крюк изготовлены из нержавеющей стали.



Эксплуатация миксера.



Прежде чем запускать машину:

Напольная модель: Поместите дежу в тележку для дежи. Установите требуемый инструмент в дежу и подкатите ее в положение между захватами дежи. Убедитесь, что дежа точно вставлена в захваты дежи; см. раздел «Установка, регулировка и крепление» на стр. 3.

Настольная модель: Установите требуемый инструмент в дежу и вставьте ее в захваты дежи.

Установите защитное ограждение и поверните наливное отверстие таким образом, чтобы оно было доступно во время работы машины. Если надо добавить горячие ингредиенты во время процесса (например, ингредиенты с температурой выше 60 °C), необходимо использовать отдельный желоб для заполнения.

Поверните инструмент, чтобы зафиксировать его в байонетном замке.

Поднимите дежу, используя ручку для подъема.

Миксер готов к запуску.

Прежде чем включать машину, можно задать время и скорость работы; см. следующий раздел.

Запуск машины.

Для запуска миксера нажмите

Для увеличения скорости нажмите рядом с

Для уменьшения скорости нажмите рядом с

Скорость отображается в виде числа на шкале 12345678.

Значение 12345678 соответствует минимальной скорости, составляющей приблизительно 64 об/мин.

Значение 12345678 соответствует максимальной скорости, составляющей приблизительно 353 об/мин.

Отображение времени работы — часы:

Выберите время работы миксера, нажимая рядом с . Время работы отображается в минутах и секундах в поле таймера между и .

Время работы может составлять до 90 минут.

Время работы не сбрасывается при однократном нажатии кнопки , но если нажать еще раз, произойдет сброс.

Если время работы не задано, будет отображаться время, прошедшее с запуска миксера.

Если время, установленное на таймере, закончится во время работы смесителя, смеситель остановится и раздастся звуковой сигнал.

Осмотр ингредиентов во время работы миксера:

Если требуется на время остановить миксер, не сбрасывая при этом время работы, нажмите . Миксер замедлится и остановится, после чего также остановится отсчет времени работы.

Теперь можно опустить дежу и проверить ингредиенты.

Поднимите дежу и нажмите , после чего запустится миксер и продолжится отсчет времени работы

Остановка машины.

Остановка машины.

- Нажмите . Время работы не сбрасывается.
- Нажмите два раза. Время работы сбрасывается.
- Нажмите аварийный останов и время работы будет сброшено.
- «Наклоните» защитное ограждение и время работы будет сброшено.
- Опустите дежу и время работы будет сброшено.

В любой из этих ситуаций для повторного запуска миксера нажмите .

Он начнет работать на самой низкой скорости.

ПЕРЕГРУЗКА.



Не допускайте перегрузки миксера.

Возможные варианты перегрузки.

- Работа с особенно крутым и тяжелым тестом.
- Инструмент миксера работает с превышением рекомендованной скорости.
- Используется неправильный инструмент миксера.

Перед загрузкой в дежу разрежьте большие порции жирных или охлажденных ингредиентов на маленькие части.

При длительной перегрузке преобразователь частоты останавливает машину.

На таймере отобразится **OL:1**, **OL:2** или **OL:3**.

Следуйте описанию в разделе «Процедура в случае перегрузки».

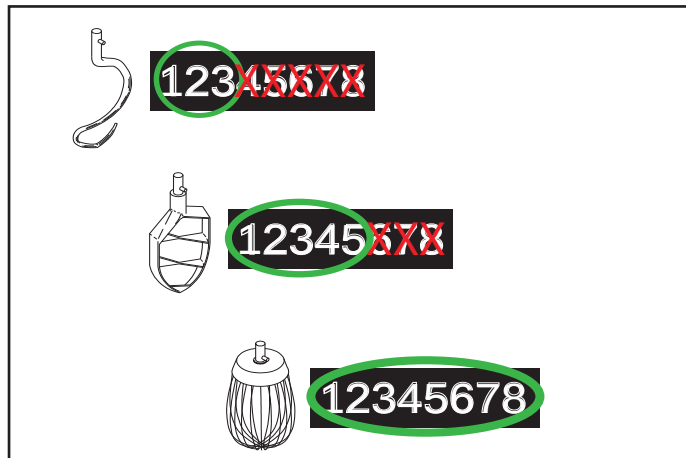
ПРОЦЕДУРА УСТРАНЕНИЯ ПЕРЕГРУЗКИ.

Найдите код ошибки в разделе «Коды ошибок и возможные решения» на стр. 12 и следуйте рекомендациям для устранения проблемы

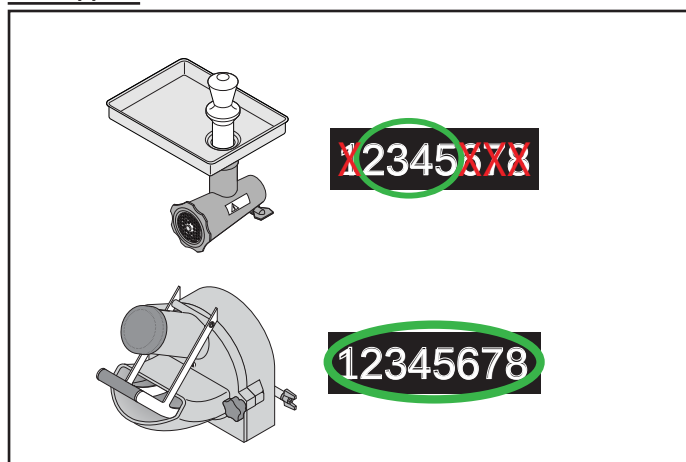
По завершении удалите код ошибки, нажав .

Теперь смеситель можно запустить снова, .

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ ПРИВОДА ДЛЯ НАСАДОК.



ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ.

Рекомендации по использованию инструментов.

Венчик	Лопатка	Крюк
Сливки	Смесь для кекса	Тесто для хлеба
Яичные белки	Сливочный крем	Ржаной хлеб
Майонез	Смесь для вафельного теста	и т. д.
и т. д.	Мясной фарш	
	и т. д.	



Венчик не должен биться о твердые предметы, такие как края дежи. Это снижает срок службы инструмента вследствие повышения деформации.

Для изготовления картофельного пюре используйте сначала лопатку, а уже потом стандартный венчик.

ОЧИСТКА.



Работы по очистке машины должны выполняться обученным персоналом старше 14 лет.

Чистите машину ежедневно после использования. Чистите мягкой щеткой и чистой водой. Используйте сульфированное мыло осторожно, т. к. оно может разрушить смазку машины.



Ни в коем случае не поливайте машину из шланга.

Изготовленные из алюминия компоненты машины – захваты дежи и тележку для дежи – нельзя мыть с использованием высокощелочных чистящих средств (pH должен быть в диапазоне от 5,0 до 8,0).

Следует учитывать, что длительное воздействие высоких температур может привести к повреждению пластикового защитного ограждения (Макс. температура 60°C)

Желоб для заполнения может быть промыт в посудомоечной машине

Обратитесь к поставщикам мыла за рекомендацией по выбору мыла правильного типа.

СМАЗКА И ТИПЫ СМАЗКИ.



Работы по смазке и обслуживанию должны выполняться только обученным персоналом старше 14 лет.

Прежде чем снимать крышку, обязательно отключите кабель от сети питания.

При ремонте головки смесителя шестерню и зубчатое колесо с внутренним зацеплением следует смазать смазкой **Molykote G-1502**, игольчатые подшипники в головке смесителя также можно смазать смазкой этого типа.

Если машина оснащена приводом для насадок, шестерни привода для насадок следует смазывать смазкой **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

Используйте только указанные выше типы смазки.

ПРИВОД ДЛЯ НАСАДОК.

Машина может быть оснащена приводом для насадок, к которому можно присоединять дополнительные принадлежности, такие как мясорубки и овощерезки.

Подробная информация по сборке и использования дополнительных принадлежностей приводится в руководстве данной принадлежности.



Прежде чем устанавливать принадлежность на привод для насадок, выключите машину.

ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Деталь	Действие	Частота	Примечание
Защитное ограждение	Проверьте безопасность защитного ограждения. Останавливается ли инструмент при наклоне/снятии защитного ограждения?	Регулярно	 Если инструмент не останавливается немедленно при наклоне/снятии ограждения, машину запрещено эксплуатировать. Вызовите инженера.
Аварийный останов	Проверьте функцию аварийного останова. Останавливается ли инструмент при активации аварийного останова?	Регулярно	 Если инструмент не останавливается немедленно при активации функции аварийного останова, машину запрещено эксплуатировать. Вызовите инженера.
Смесительная головка	Смесительную головку следует смазывать только во время ремонта. См. раздел «Смазка и типы смазки».	Во время ремонта	
Другие движущиеся части машины	Во всех движущихся частях, относящиеся к механизму подъема дежи, используются подшипники скольжения, не требующие обслуживания, поэтому их не нужно смазывать.	Никогда	
Привод для насадок	Резиновая заглушка, закрывающая отверстие привода для насадок, не должна иметь повреждений и должна быть всегда установлена на машине.	Ежедневно	 Резиновая заглушка должна закрывать отверстие привода для насадок, когда тот не используется.
Очистка	Следуйте инструкциям в разделе «Очистка».	Следуйте инструкциям в разделе «Очистка».	

ЧТЕНИЕ ДАННЫХ МАШИНЫ:

- Нажмите и удерживайте кнопку останова в течение 5 с. Данные машины отобразятся в виде чередующегося текста на дисплее. Имеется пять наборов данных, отображаемых следующим образом:
- Набор данных 1:** Показывает версию прошивки, отображаемую как буква «F», за которой следуют три цифры, например **F003** = версия прошивки 3
- Набор данных 2:** Показывает время работы машины, отображаемое как буква «t», за которой следуют три цифры, указывающие количество 9,999-минутных циклов, например **t002** = 2 x 9,999 мин или 19,998 мин.
- Набор данных 3:** Отображаются четыре цифры, указывающие количество минут работы текущего цикла, например **1234** = 1,234 мин. Т. е., если после **t002** отображается **1234**, машина работает в течение 19,998 мин + 1,234 мин или общее время работы составляет 21,232 мин..
- Набор данных 4:** Указывает количество отключений машины от источника питания (штепсельная вилка была вытащена из машины/в сети пропало напряжение/было выполнено отключение) и ее повторных запусков. Отображается как буква «r», за которой следуют три цифры, указывающие количество перезапусков, например **r002** = 2 x 9999 повторных запусков или 19998 повторных запусков.
- Набор данных 5:** Отображаются четыре цифры, указывающие количество повторных запусков, которые произошли в текущем цикле, например **1234** = 1234 раза. Другими словами, если после **r002** отображается **1234**, машина была повторно запущена 19998 раз + 1234 раза, т. е. всего 21232 раза.

ЧТЕНИЕ ЖУРНАЛА ОШИБОК:

Имеется возможность вывести на дисплей журнал ошибок:

- Выполните аварийный останов и нажмите  рядом с 
- На дисплее сначала отображается самая последняя ошибка.
- Чтобы прокрутить ошибки назад, нажмите  рядом с ; для прокрутки вперед нажмите  рядом с 
- Можно вывести последние восемь ошибок
- Отключите аварийный останов для отмены отображения

Коды ошибок и возможные решения.

Для некоторых ошибок система выводит на дисплей код ошибки.

EE: 1 Пользователь нажал , не подняв предварительно дежу на рабочую высоту.

Решение. Поднимите дежу на рабочую высоту.

EE: 2 Пользователь нажал , не установив предварительно защитное ограждение.

Решение. Установите защитное ограждение.

EE: 4 Термодатчика в двигателе перегрелся. Причина?

Решение. Ошибка исчезнет, как только температура опустится до допустимого уровня.

Остановит миксер и уберите из дежи часть ингредиентов. При повторном запуске выберите более низкую скорость.

EE: 6 Ошибка связи между панелью управления и преобразователем частоты.

Решение. Вызовите инженера.

EE: 7 Ошибка преобразователя частоты.

Решение. Вызовите инженера.

EE: 8 Отключение термодатчика преобразователя частоты.

Решение. Ошибка исчезнет, как только температура опустится до допустимого уровня.

EE: 9 Периодическое падение напряжения в питании.

Решение. Питание миксера должен проверить специалист.

EE: 10 Периодическое повышение напряжения в питании.

Решение. Питание миксера должен проверить специалист.

OL: Миксер перегружен из-за работы с чрезмерно тяжелым тестом и т. п.

Решение. Уберите из дежи часть ингредиентов; прежде чем запускать машины повторно, уберите часть ингредиентов или разбавьте их. При повторном запуске выберите более низкую скорость.

OL:1 Смеситель перегружен – непрерывно в течение 50 с

Решение: Уменьшите количество ингредиентов в деже; также продукт, возможно, потребуется разделить на более мелкие части или разбавить до повторного запуска машины. При повторном запуске выберите более низкую скорость, если скорость была выбрана неверно.

Код ошибки удаляется нажатием на .

OL:2 : Смеситель перегружен – мгновенная перегрузка (8 раз в течение 20 с).

Решение: Уменьшите количество ингредиентов в деже; также продукт, возможно, потребуется разделить на более мелкие части или разбавить до повторного запуска машины. При повторном запуске выберите более низкую скорость, если скорость была выбрана неверно.

Код ошибки удаляется нажатием на .

OL:3 Блокировка

Решение: Удалите объект, который вызвал блокировку.

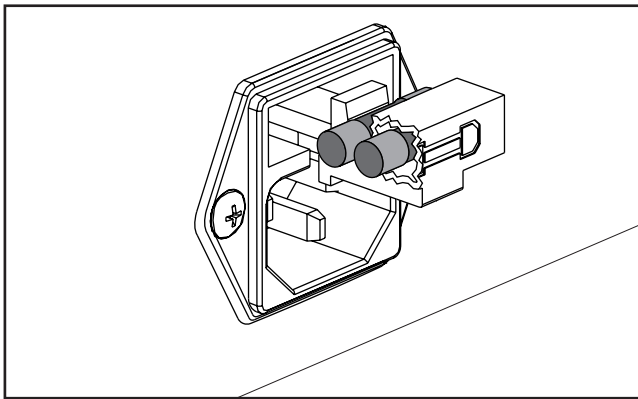
Код ошибки удаляется нажатием на .

OL:1, **OL:2** и **OL:3** также могут возникать при использовании добавочного привода.

ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ.

Если сгорел предохранитель, его можно заменить самостоятельно, не обращаясь к техническому персоналу.

- Предохранитель расположен в розетке на задней панели машины.
- Прежде чем менять предохранитель, обязательно отсоедините кабель питания.



ПРИМЕРЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ.

Локальный источник 50/60 Гц.			Паспортная табличка				Примечания
Питание: фазы x напря- жение	С нейтральным проводом	Земля	Напряжение	Кол-во фаз	Используется нейтраль	Используется земля	
1 x 220–240 В	Нейтраль	да	230 В	1	да	да	Примите к сведению, что машину нельзя под- ключать без заземления, поскольку это может нарушить работу электромагнитного фильтра, от- водящего разряд на землю, и может быть опасно для пользователя.
2 или 3 x 220–240 В	-	да	230 В	2	-	да	
2 или 3 x 380–415 В	Нейтраль	да	230 В	1	да	да	
2 или 3 x 380–480 В	-	да	380–480 В	2	-	да	
							 Из соображений функциональности и безопасности машину необходимо под- соединять к земле.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbicante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Brøndby, 14-03-2018

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

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

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

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009