

KODIAK

—
Gebruiksaanwijzing

KODIAK20



Varimixer

NL

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

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

Ordnummer: 00617
Vertaling van de originele bedieningshandleiding
Nov 2018

INHOUDSOPGAVE:

ALGEMEEN:	2
UITPAKKEN:	2
VERVOEREN:	3
INSTALLATIE, AFSTELLING EN BEVESTIGING:	3
TECHNISCHE GEGEVENS:	4
MAATSCHETSEN:	4
INGEBRUIKNAME:	5
AANBEVOLEN GEBRUIK VAN DE MACHINE:	5
VEILIGHEID:	5
WERKEN MET HETE INGREDIËNTEN:	6
MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMENGER:	6
UDSTYR:	6
COMPONENTEN VAN DE MACHINE:	7
GEBRUIKERSVRIENDELIJKHEID VAN KODIAK:	8
BEDIENING VAN DE MACHINE:	9
OVERBELASTING:	10
PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:	10
AANBEVOLEN SNELHEDEN:	10
AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HULPAANDRIJVING:	10
CORRECT GEBRUIK VAN HET GEREEDSCHAP:	10
REINIGEN:	10
SMERING EN SOORTEN VET:	10
HULPAANDRIJVING:	10
SYSTEMATISCH ONDERHOUD:	11
UITLEZEN VAN DE MACHINEGEGEVENS:	11
UITLEZEN VAN DE FOUTENLOG:	11
FOUTCODES EN OPLOSSINGEN:	12
TOEGANG TOT DE ZEKERING:	13
VOORBEELDEN VAN STROOMAANSLUITINGEN:	13
ELEKTRISCH SCHEMA:	14

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
- Stroomkabel
- Sleutel tot de verstelbare voeten
- Trolley en mengkom
- 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.

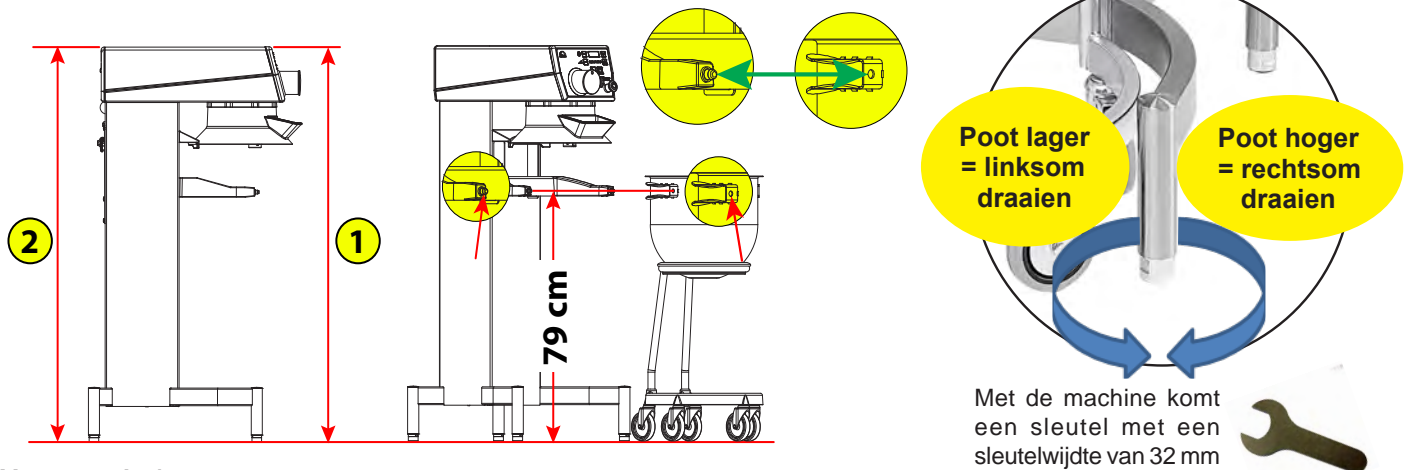
Specifiek voor vloermodel - afstellingen:

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

De mengkomarmen 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:

**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 mengkom op de trolley perfect in de mengkomarmen past:

- De afstand van de vloer tot het midden van de knoppen op de mengkomarmen moet tussen 79 cm liggen. Als de mengkom op de trolley op deze hoogte niet perfect in de mengkomarmen 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.

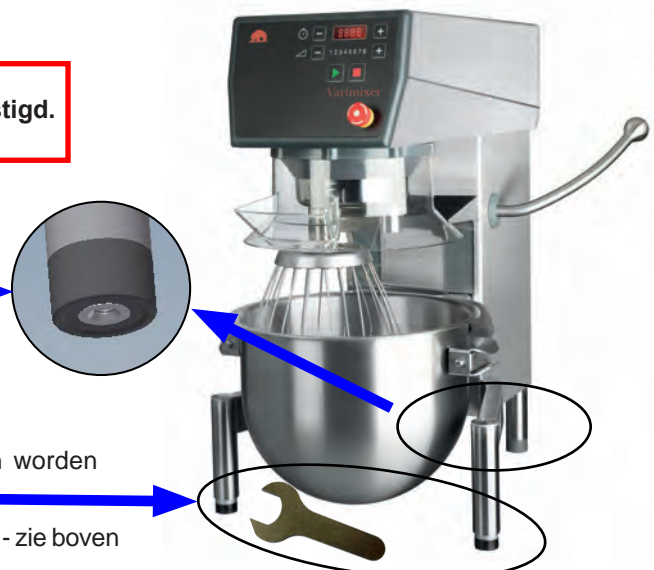
Gebruik hiervoor bouten met afmeting M10 x 20 mm + dikte werkblad en een ring.

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 afstelling kan gedaan worden zoals beschreven voor het vloermodel - zie boven



Op stroom aansluiten:

Voordat u de machine op elektriciteit aansluit, moet u controleren of de spanning en frequentie op het machineplaatje overeenkomen met de installatieplek. Het machineplaatje zit bovenaan op de achterkant van de machine. Als de machine niet wordt geaard, kan er letsel ontstaan.

Controleer of de kabel waarmee de machine op stroom wordt aangesloten, overeenkomt met de standaard voor het land waar de machine wordt neergezet! Zie verder "**Voorbeelden van stroomaansluitingen**" op pagina 13.

De machine moet worden geaard! Als dat niet gebeurt, kan dat tot letsel leiden. Als de aarding ontbreekt, werkt het EMC-filter slechter en bestaat de kans dat de frequentieomvormer beschadigd raakt.

Bij het aansluiten van de machine gebruikt u **fase + nul + aarde** of **fase + fase + aarde**. In beide gevallen is het belangrijk dat de spanning tussen de twee stroomvoerende poten overeenkomt met het machineplaatje. **(Zie de voorbeelden op pagina 13).**

De machine mag uitsluitend op een geaarde stroomvoorziening worden aangesloten.

Gebruik een stopcontact met 2 pinnen en aarde. U kunt ook twee leiders en aarde van een driefase voorziening gebruiken.

De machine moet worden beschermd door een aardlekschakelaar.

De machine is gezekeerd met een zekering van 10 A. De zekering is in de stekkerbox achter op de machine ingebouwd.

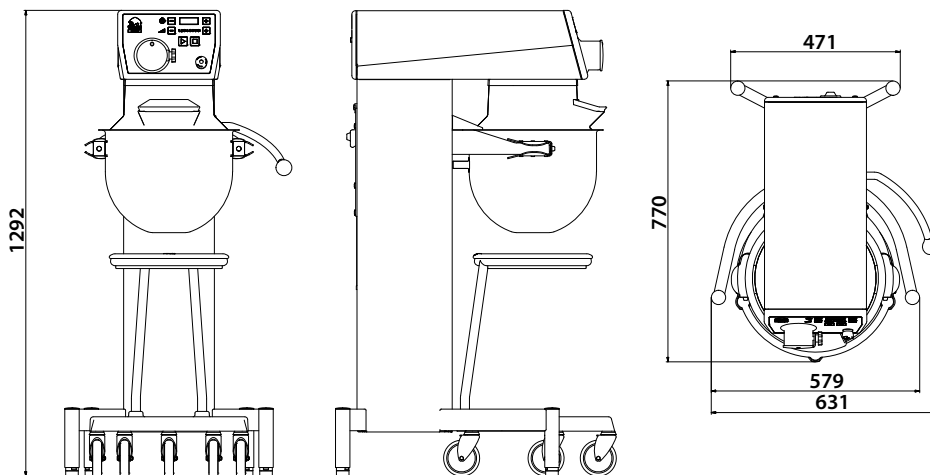
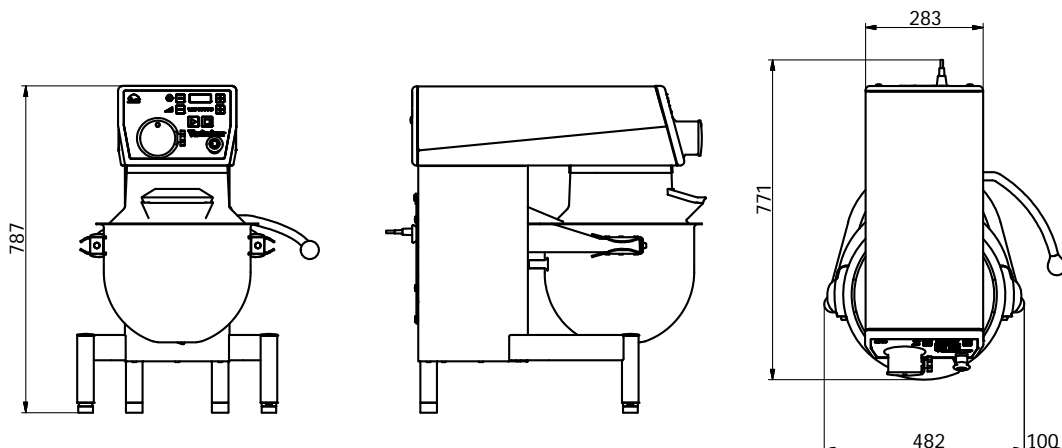
De gebruiker kan de machine zelf op stroom aansluiten. Zie hiervoor het gedeelte "**Op stroom aansluiten**".

Het servicepersoneel moet duidelijk kunnen zien wanneer de stekker van de machine uit het stopcontact in de wand is verwijderd.

De kabel is op de machine aangesloten via de stekker van siliconen, zie "**Onderdelen van de machine**" op pagina 7

TECHNISCHE GEGEVENS:

Kodiak 20	Brutogewicht	nettogewicht	kW	Volt	Amp	Variabele snelheid, gereedschap
	kg	kg	kW	V	A	opm
Vloermodel	179	154	0,75	230	6,3	64 - 353
Tafelmodel	97	72				

MAATSCHETSEN:**Vloermodel:****Tafelmodel:**

INGEBRUIKNAME:

Mengkom, hulpstukken, beschermkap en vultrechter moeten vóór gebruik worden schoongemaakt - zie het hoofdstuk "Schoonmaken" op pagina 10.

Vloermodel: De mengkomarmen moeten op de juiste hoogte boven de vloer zijn afgesteld voordat de machine in gebruik wordt genomen – zie "Installatie, afstelling en bevestiging" op pagina 3.

Tafelmodel: De mixer moet aan de tafel zijn bevestigd, zie "Installatie, afstelling en bevestiging" op pagina 3.

AANBEVOLEN GEBRUIK VAN DE MACHINE:

De machine is bestemd voor het vervaardigen van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken of stoffen vrijmaken die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.

De machine mag niet in een explosieve omgeving worden gebruikt.

De machine mag uitsluitend worden bediend door personeel dat opgeleid is voor het gebruik van de machine volgens deze handleiding. De gebruiker moet ouder dan 14 jaar zijn.

De machine is bestemd voor commercieel gebruik in keukens, catering en bakkerijen.

De machine mag uitsluitend volgens de voorschriften in de handleiding worden gebruikt.

Gebruik alleen mengkommen die door Kodiak zijn gemaakt.

Voor iedere mengkom zijn eigen hulpstukken verkrijgbaar; de 20L-hulpstukken worden gebruikt voor een 20 liter mengkom en de 20/12-hulpstukken worden gebruikt voor een 20/12-mengkom.

Het is niet toegestaan om wijzigingen aan de machine aan te brengen, tenzij de wijziging door de producent is aanbevolen.

Als de machine hulpaandrijving heeft, mogen er uitsluitend accessoires worden aangesloten die zijn vervaardigd of aanbevolen door Varimixer A/S.

VEILIGHEID:

De machine is bestemd voor het vervaardigen van producten, die tijdens het bewerkingsproces geen reacties veroorzaken of stoffen vrijmaken die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.

De gebruikers van de machine moeten ouder dan 14 jaar zijn en zijn opgeleid in het gebruik van de machine volgens deze handleiding.

De veiligheid van de gebruiker wordt als volgt gewaarborgd:

- Het gereedschap kan alleen roteren als de beschermkap gemonteerd en de ketel geheven is.
- De beschermkap is van plastic. Het is niet mogelijk om de kap verkeerd te monteren.
- Er is geen toegang tot roterend gereedschap.
- Het verspreiden van meelstof wordt voorkomen.
- Er is een noodstop aanwezig. Het gereedschap stopt in minder dan 4 sec. met roteren (geldt ook voor normaal stoppen en stoppen via de beschermkap).
- De afstand tussen kap/statief en handgreep is min. 50 mm.
- Het geluidsniveau is lager dan 70 dB.
- De machine staat stabiel op een helling tot 10°.

De machine is beveiligd tegen overstrom.

Niet-ioniserende straling wordt niet opzettelijk geproduceerd, maar wordt slechts technisch bepaald afgegeven door de elektrische bedrijfsmiddelen (bijv. elektromotoren, sterkstroomkabels of magneetspoelen). Bovendien is de machine niet uitgerust met sterke permanente magneten. Bij het naleven van een veiligheidsafstand (afstand van veldbron tot implantaat) van 30 cm kan de invloed van actieve implantaten (bijv. pacemakers, defibrillatoren) met grote waarschijnlijkheid worden uitgesloten.

De machine moet zodanig worden geplaatst, dat er ruimte is voor normaal gebruik en onderhoud.

Een goede ergonomie voor de gebruiker wordt gewaarborgd via de meegeleverde keteltransportwagen, waardoor zwaar tillen van de ketel niet nodig is en de juiste werkhogte wordt verkregen.

De volgende aanbevelingen zijn bedoeld voor werkzaamheden met stuivende ingrediënten:

- Stuivende ingrediënten mogen niet van grote hoogte in de ketel worden gegoten.
- De zak met bijvoorbeeld meel wordt aan de onderkant en in de ketel geopend.
- Ga niet te snel op de hoogste snelheid draaien.



Als de machine niet wordt geaard, bestaat er kans op letsel.

Controleer of de kabel waarmee de machine op stroom wordt aangesloten, overeenkomt met de standaard voor het land waar de machine wordt neergezet! Zie verder "Op stroom aansluiten" pagina 4.

Als er handen in de ketel worden gestoken terwijl de machine draait, kan er letsel ontstaan.

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.

MAXIMUM CAPACITEIT VAN DE PLANEETMENGER:

Capaciteit per mix	Gereedschap	Kodiak 20
Eiwit	Garde	2,4 L
Slogroom	Garde	5 L
Mayonaisse *	Garde	16 L
Kruidenboter	Platte mengarm	10 kg
Gestampde Aardappelen	Mengarm/Garde	12 kg
Gistdeeg (50%AR) **	Deeghaak	10 kg
Gistdeeg (60%AR)	Deeghaak	11 kg
Ciabattadeeg (70%AR)	Deeghaak	12 kg
Muffins *	Platte mengarm	14 kg
Cakebeslag	Garde	5 kg
Gehaktbalmix	Platte mengarm	15 kg
Glazuur	Platte mengarm	14 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	12,5 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)
(vloeistof in % van droge stof)

Voorbeeld: een basisrecept bevat 1 kg droge stof en 0,6 kg vloeistof:

$$\text{de AR is dan} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Als u bijvoorbeeld de maximale capaciteit van de machine wilt benutten, gebruikt u de berekende AR = 60% om de hoeveelheid droge stof en vloeistof in het deeg te bepalen:

De maximale capaciteit van de machine = 11 kg voor deeg met AR = 60%
Nu wordt het gewicht van droge stof in dit deeg berekend:

$$\text{Droge stof} = \frac{\text{Max. capaciteit} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

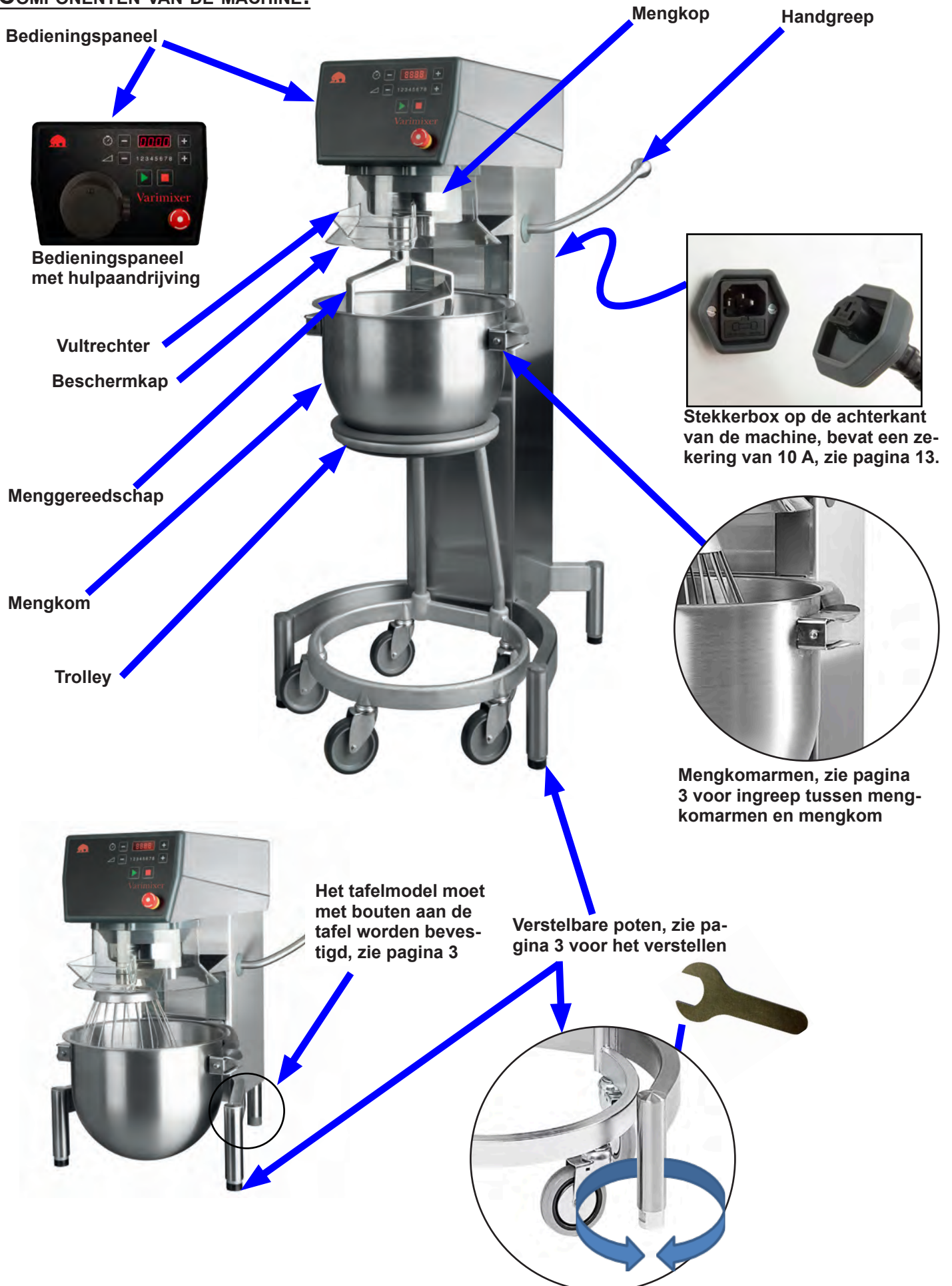
$$\text{Gewicht van vloeistof} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

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

UDSTYR:

Standaarduitrusting, als volgt
Ketel 20 l
Deeghaak, mengarm en garde voor 20 l ketel
Vultrechter
Optionele accessoires:
Schraper voor 20 l ketel, als de machine is voorbereid voor een schraper
Ketel 12 l
Deeghaak, mengarm en garde voor 12 l ketel
Schraper voor 12 l ketel, als de machine is voorbereid voor een schraper
Standaarduitrusting voor vloermodel
Trolley



COMPONENTEN VAN DE MACHINE:

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.

Is gemaakt van roestvrij staal.

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.

De stroomkabel is aangesloten op een waterbestendige siliconen stekker en kan niet losschudden.

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

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

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 mengkom en de trolley:

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

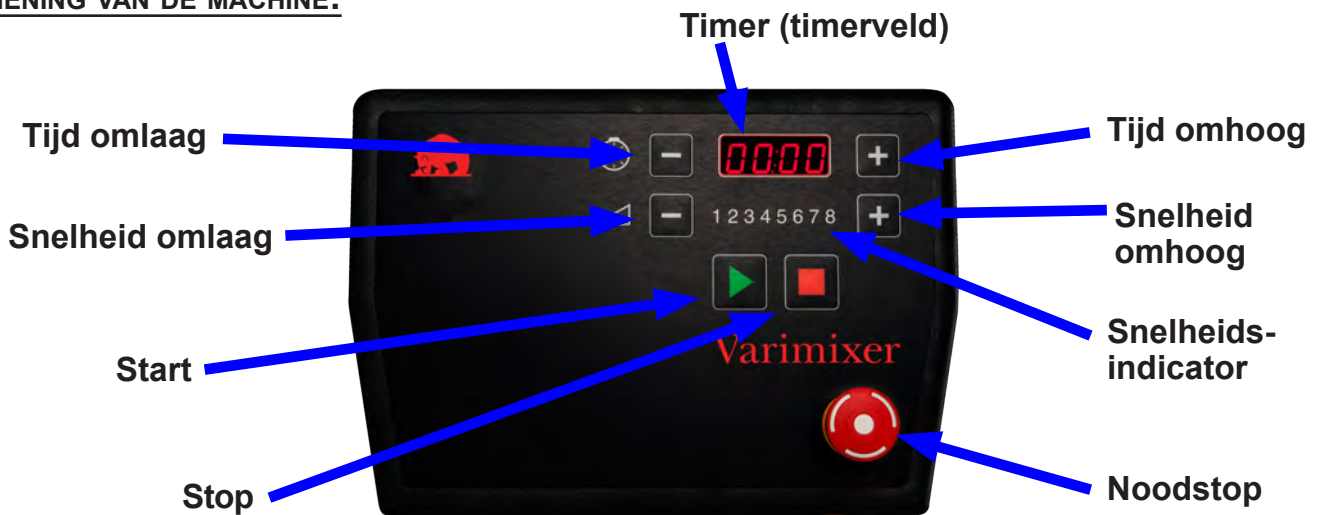
Gereedschap:

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.



BEDIENING VAN DE MACHINE:



Voordat u de machine start:

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

Tafelmodel: Plaats het gewenste hulpstuk in de mengkom en plaats de mengkom in de juiste positie tussen de mengkomarmen.

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.

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 mengkom 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

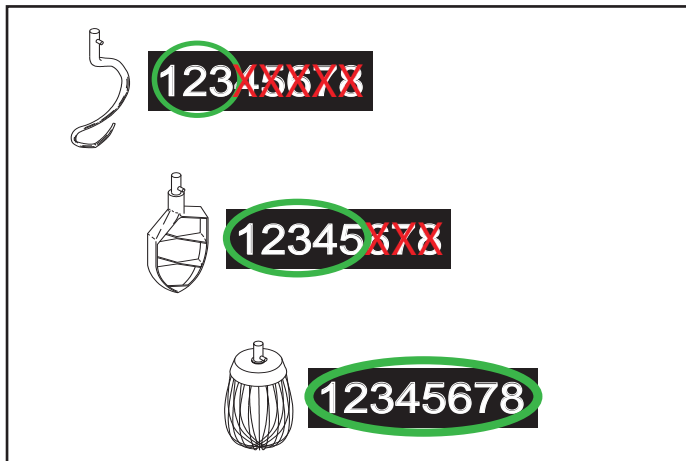
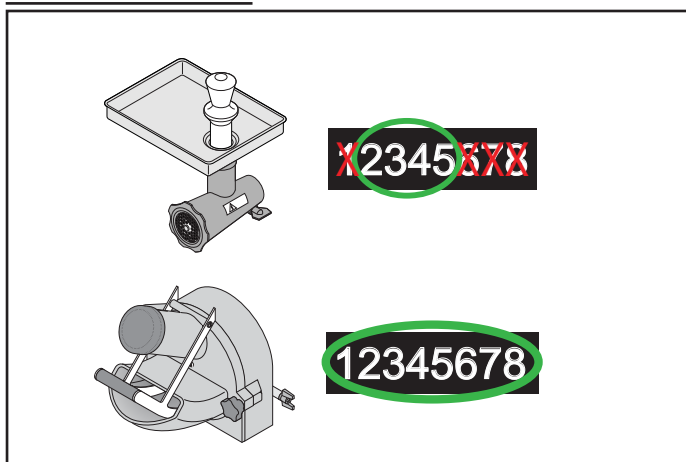
Volg de beschrijving onder "Procedure bij overbelasting".

PROCEDURE BIJ OVERBELASTING:

Zoek de foutcode op in het hoofdstuk "Foutcodes en mogelijke oplossingen" op pagina 12 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.

AANBEVOLEN SNELHEDEN:**AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HULPAANDRIJVING:****CORRECT GEBRUIK VAN HET GEREEDSCHAP:****Aanbevolen toepassingsgebieden voor gereedschap:**

Garde	Mengarm	Deeghaak
Room	Taartdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Botercreme	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:

Het reinigen mag uitsluitend worden uitgevoerd door geïnstrueerd personeel ouder dan 14 jaar.

De machine moet dagelijks of na gebruik worden gereinigd. Gebruik hiervoor een zachte borstel en schoon water. Gebruik sulfonerende zeep voorzichtig, aangezien dit schadelijk is voor de smeermiddelen van de machine.



Spoel de machine nooit af met een waterslang.

De aluminium machineonderdelen (mengarmen en trolley) mogen niet worden schoongemaakt met een alkalisch reinigingsmiddel (pH moet tussen 5,0 en 8,0 zijn).

Let op: als de plastic beschermkap langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld, kan deze beschadigd raken. (Max. temperatuur 60 °C.)

De vultrechter is vaatwasserbestendig

De leveranciers van zeep kunnen u het juiste type zeep aanbevelen.

SMERING EN SOORTEN VET:

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

De afdekking 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**. 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 **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

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

HULPAANDRIJVING:




De machine kan zijn voorzien van een hulpaandrijving waarin extra accessoires, zoals een vleesmolen of groentesnijder, kunnen worden gemonteerd.

Voor meer informatie over de montage en het gebruik van extra accessoires, zie de handleiding voor het betreffende accessoire.












De machine moet uitgeschakeld zijn als het accessoire in de hulpaandrijving wordt gemonteerd!

SYSTEMATISCH ONDERHOUD:

Onderdeel	Hoe	Hoe vaak	Opmerking
Beschermkap	Controleer de beveiliging van de beschermkap: stopt de machine met draaien als de kap wordt gedraaid of verwijderd?	Regelmatig	 Als de machine niet stopt met draaien als de kap wordt gedraaid of verwijderd, mag de machine niet worden gebruikt. Neem contact op met een monteur.
Noodstop	Test de noodstop: stopt de machine met draaien als de noodstop wordt ingedrukt?	Regelmatig	 Als de machine niet stopt met draaien als de noodstop wordt ingedrukt, mag de machine niet worden gebruikt. Neem contact op met een monteur.
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 mengkom 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	 De rubberen dop dekt de opening van de hulpaandrijving af als deze niet wordt gebruikt.
Reinigen	Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigen"	Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigen"	

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  = 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 9.999 minuten, bijvoorbeeld  = 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 min.
Als  wordt weergegeven gevolgd door , dan wil dat zeggen dat de machine 19.998 min. + 1234 min. oftewel 21.232 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  = 2 x 9999 herstarts oftewel 19.998 herstarts.
- Dataset 5:** Geeft vier cijfers aan ter indicatie van het aantal herstarts tijdens de huidige cyclus, bijvoorbeeld  = 1234 keer.
Met andere woorden, als  wordt weergegeven gevolgd door  dan is de machine 19.998 + 1234 = 21.232 keer herstart.


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

FOUTCODES EN OPLOSSINGEN:

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

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

Oplossing: Hef de ketel naar de werkhoogte.

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

Oplossing: Monteer de beschermkap.

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 Er is sprake van een communicatiefout tussen het bedieningspaneel en de frequentieomvormer.

Oplossing: Neem contact op met een monteur.

EE: 7 Fout in de frequentieomvormer.

Oplossing: Neem contact op met een monteur.

EE: 8 Is de thermosensor in de frequentieomvormer geactiveerd?

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

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 Er is periodiek een te hoge spanning in de spanningstoevoer geconstateerd.

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

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

Oplossing: Beperk de hoeveelheid in de mengkom, 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 De mixer is overbelast - kortstondig (8 keer binnen 20 seconden overbelast)

Oplossing: Beperk de hoeveelheid in de mengkom, 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 Blokkade

Oplossing: Verwijder het object dat de blokkade veroorzaakt.

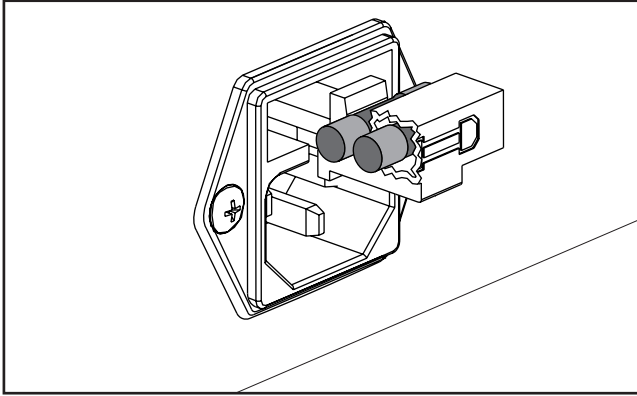
UDe foutcode kan worden verwijderd door op  te drukken

OL:1 , **OL:2** en **OL:3** 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.

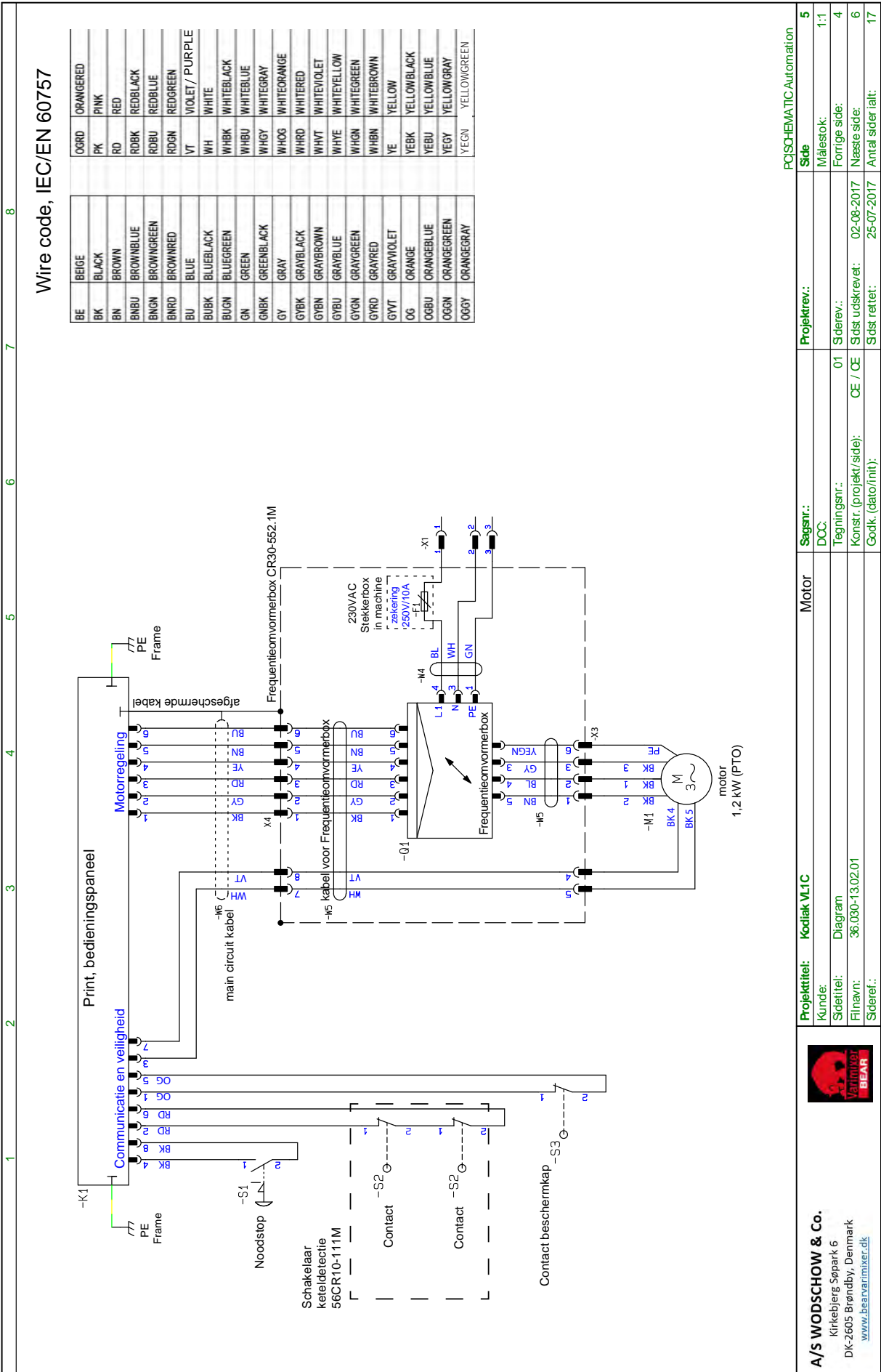
- De zekering zit in de stekkerbox achter op de machine.
- Denk eraan de toevoerkabel te demonteren voordat u de zekering vervangt.



VOORBEELDEN VAN STROOMAANSLUITINGEN:

Stroomtoevoer ter plekke 50/60 Hz			Machineplaatje op de machine				Opmerkingen
Toevoer: fasen x spanning	Met nul	Aarde	Spanning	Fasen	Gebruik nul	Gebruik aarde	
1 x 220-240 V	Nul	ja	230 V	1	ja	ja	Let op: de machine mag niet worden aangesloten zonder aarde. Hierdoor kan het EMC-filter namelijk slechter werken (door slechter afleiden naar aarde) en bestaat er gevaar voor de gebruiker.
2 of 3 x 220-240 V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 of 3 x 380-415 V	Nul	ja	230 V	1	ja	ja	
2 of 3 x 380-480 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	
							 <p>Voor de juiste werking en veiligheid <u>moet</u> de machine met aarde zijn verbonden!</p>

ELEKTRISCH SCHEMA:



PCSCHEMATIC-Automation	
Projekttitel: Kodiak VL1C	Motor
Kunde: A/s WODSCHOW & Co.	Sagsnr.:
Sidettitel: Diagram	DOC:
Finavn: 36.030-13.02.01	Tegningsnr.: 01
Siderel.:	Konstr. (projekt/side): OE / OE
	Sdst udskrevet: 02-08-2017
	Sdst rettet: 25-07-2017
	Antal sider i alt: 17
	Side
	Målestok: 1:1
	Forrige side: 4
	Næste side: 6



A/s WODSCHOW & Co.
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby, Denmark
www.bearvarmixer.dk

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI
SLO

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

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

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

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

Kim Jensen

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

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

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

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 ; 822/2013 (DK only)

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)

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009