

KODIAK

Betjeningsvejledning



KODIAK20
KODIAK30



Varimixer

DK

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1601
Oversættelse af den originale brugermanual
2023 10 24

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GENERELT	2
UDPAKNING	2
TRANSPORT HÅNDTERING OG OPBEVARING	3
OPSTILLING, JUSTERINGSMULIGHEDER SAMT FASTGØRING	3
ELEKTRISK TILSLUTNING	4
IDRIFTSÆTTELSE	4
BRUG AF MASKINEN	4
SIKKERHED	5
MAGNETER	5
MASKINENS KOMPONENTER	6
KODIAK BRUGERVENLIGHED	7
TEKNISKE DATA	8
DIMENSIONER	8
MASKINENS KAPACITET	9
UDSTYR	9
ARBEJDE MED VARME INGREDIENSER	9
BETJENING AF MASKINEN	10
ANBEFALEDE HASTIGHEDER	11
HJÆLPETRÆK	11
ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK	11
KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER	11
RENGØRING	11
OVERBELASTNING	12
PROCEDURE VED OVERBELASTNING	12
SYSTEMATISK VEDLIGEHOLD	12
SMØRING OG FEDTTYPER	12
FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER	13
MANGLENDE SPÆNDING OG INGEN LYS I FRONTPANEL	14
UDLÆSNING AF MASKINENS DATA	14
UDLÆSNING AF FEJLLOG	14
ELEKTRISK DIAGRAM	15
RENGØRINGSVEJLEDNING	16
EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING	18

GENERELT:

Denne manual er at betragte som en integreret del af røremaskinen og skal opbevares ved maskinen igennem hele maskinens levetid.

Inden maskinen tages i brug er det vigtigt at læse denne instruktion grundigt igennem, specielt afsnittet om brugersikkerhed.

Producenten har ret til at opdatere produktets manual uden at dette eksemplar af manualen opdateres.

Producenten er ikke ansvarlig for fejl som skyldes:

- Ufornuftig, forkert eller fejlagtig brug af maskinen
- Modstridende brug (i modstrid med den i manualen beskrevne brug)
- Fejlagtig installation
- Forkert spændingsforsyning til maskinen
- Manglende overholdelse af vedligeholdelsesvejledning
- Modifikationer af maskinen
- Reservedel og tilbehør, som ikke er originale eller specificeret til denne model
- Manglende overholdelse af instruktioner i denne manual

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til leverandøren.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter.

UDPAKNING:

Maskinen udpakkes, emballage kasseres ifølge de for landet gældende regler.

Inden maskinen frigøres fra pallen, kontrolleres det, at alle dele følger med maskinen:

- Sikkerhedsskærm og ifyldningstragt
- Nøgle til højdejustering af ben
- Kedelvogn til gulvmodel
- Kedel, ris, spartel, krog samt skraber med blad, hvis dette tilvalg er foretaget ved købet

Maskinen frigøres fra pallen ved at klippe bånd.

TRANSPORT HÅNDTERING OG OPBEVARING:



Under transport skal maskinen altid være forsvarligt sikret, vær særlig opmærksom på det høje tyngdepunkt.

Hvis muligt, bruges den originale emballage og fastgørelsesmetode.

Anvend altid egnet løfteudstyr til flytning af maskinen.

Maskinen må ikke trækkes eller løftes i håndtaget til kedelløft.

Når maskinen flyttes, skal den hele tiden være i vertikal stilling.

Opbevar maskinen på et rent, tørt sted med en temperatur fra +5 °C til +45 °C.

Må ikke opbevares i et ætsende miljø.

OPSTILLING, JUSTERINGSMULIGHEDER SAMT FASTGØRING:

Maskinens omgivelsestemperatur må maksimalt være 45 °C

Placer maskinen, så der er plads til daglig brug og vedligeholdelse.

Gulvet for maskinen og arbejdsområdet skal være fast, jævnt og plant.

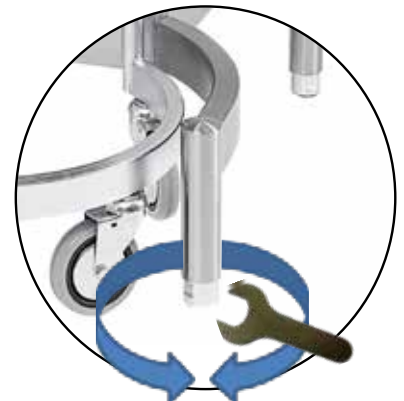
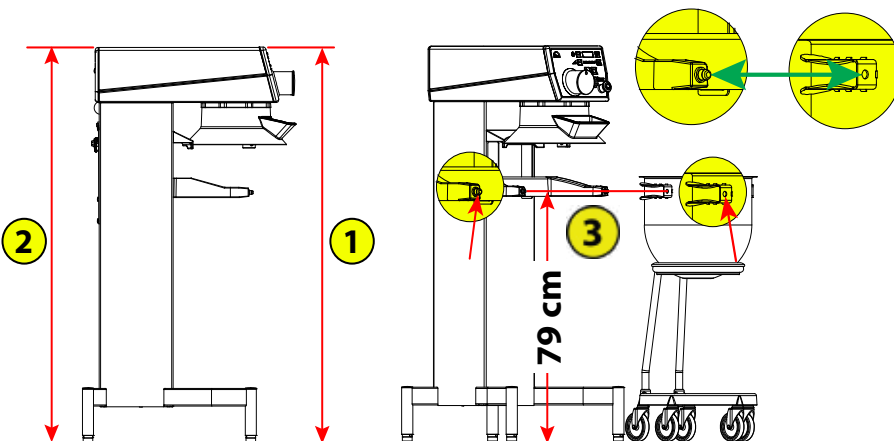
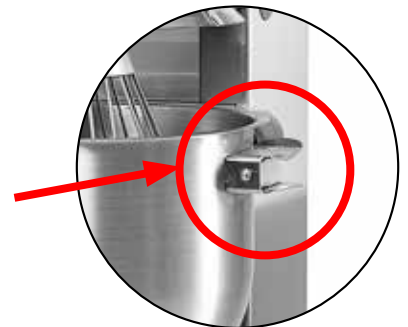
Specielt for gulvmodel - Justeringsmuligheder:



Benenes højde skal justeres, således, at kedlen på kedelvognen passer perfekt i kedelarmene.

Kedelarmenes højde over gulvet skal være korrekt inden maskinen tages i brug – se "Betingelse 1" og "Betingelse 2" herunder.

Det er af største vigtighed, at maskinens ben er justeret, således at betingelserne beskrevet ved nedenstående skitse er opfyldt.



Betingelse 1:

Maskinens top skal være parallel med gulvet. Dette sikres ved at måle fra toppen af maskinen til gulvet:

- Målet ved forenden af maskinen **1** skal være magen til målet ved bagenden af maskinen **2**.

Betingelse 2:

Maskinen skal være højdejusteret således, at kedlen på kedelvognen passer perfekt i kedelarmene:

- Som udgangspunkt skal målet **3** fra gulv til centrum af knopperne på kedelarmene være 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30)
- Passer kedel på kedelvogn ikke nøjagtigt i kedelbøjlerne ved dette mål, må der justeres lidt på maskinens forben.

Specielt for bordmodel - fastgøring og justering:



KODIAK 20 bordmodel skal fastgøres til bordet, den står på.

KODIAK 20 bordmodel fastgøres med bolte i de to bagben.

Der bruges bolte med dimensionen M10 x 20 mm + bordpladens tykkelse samt en skive.

Bordet skal være egnet til maskinens vægt og drift.

Højdejustering:

Hvis bordet ikke er helt plant, kan maskinen højdejusteres ved at skrue på de to forben.

Justering af ben udføres som beskrevet for gulvmodel - se ovenfor.



ELEKTRISK TILSLUTNING:



Inden maskinen slutes til strømmen, kontroller, at den spænding og den netfrekvens, der er trykt på typeskiltet, svarer til det, der findes på installationsstedet.

Typeskiltet er placeret øverst på maskinens bagside.

Maskinen er udstyret med 1-faset VFD (Variable FrekvensDrev), sammen med det indbyggede filter er EMC/EMI og lækstrømme reduceret til et minimum.

Maskinen skal forbindes til jord i overensstemmelse med gældende sikkerhedsstandarder.

Manglende efterlevelse af dette kan medføre -

Risiko for elektrisk stød.

Beskadigelse af maskinen.

Omfattende elektromagnetisk støj, der medfører fejlfunktion på maskinen og forstyrrelser af andre enheder.

Hvis installationsstandarderne foreskriver beskyttelse af forsyningen ved hjælp af en fejlstrømsafbryder, skal der bruges fejlstrømsafbryder **Type B**.

Bruger kan tilslutte maskinen, hvis -

Maskinen er leveret med kabel monteret med stik.

Kun en autoriseret elektriker må tilslutte maskinen, hvis maskinen er leveret uden stik.

Af hensyn til servicemedarbejdere bør det være tydeligt at se, hvornår røremaskinens strømstik er fjernet fra stikkontakten.

IBRUGTAGNING:

Kedel, værktøjer, sikkerhedsskærm og ifyldningstragt skal rengøres inden brug – se afsnittet **Rengøring på side 11**.

BRUG AF MASKINEN:

Maskinen må kun anvendes som angivet i denne vejledning.

Der må kun anvendes kedler, der er designet til KODIAK.

Hold hænderne ude af kedlen, når maskinen kører, kan medføre alvorlig personskade.

Medmindre en ændring anbefales af producenten, er det forbudt at modificere maskinen.

Følgende anbefalinger gælder for arbejde med pulveragtige ingredienser:

- Pulveragtige ingredienser bør ikke kommes i kedlen fra stor højde.
- Sække, f.eks. indeholdende mel, bør åbnes i bunden og nede i kedlen.
- Ikke køre til højeste hastighed for hurtigt

SIKKERHED:



Brugersikkerhed sikres således:

Røremaskinen er designet til kommerciel anvendelse i køkkener, cateringvirksomheder og bagerier.

Maskinen er designet til produktionen af produkter, der ikke udløser nogen reaktioner eller frigør substanser, der kan være skadelige for brugeren, når den anvendes.

Maskinen må ikke anvendes i en eksplosiv atmosfære.

Maskinen må kun anvendes af uddannede medarbejdere.

Overhold altid lokale love og bestemmelser, særligt mht. operatørens alder, fysiske og mentale tilstand. Operatøren skal være over 14 år.

Det konstante støjniveau på operatørens arbejdsplads er lavere end 70 dB (A)

Værktøjer kan kun rotere, når sikkerhedsskærmen er på plads, og kedlen er løftet (kedelregistrering).

Sikkerhedsskærmen er fremstillet af plastik.

Skærmen kan ikke monteres forkert.

Ingen adgang til roterende værktøjer.

Spredningen af melstøv forhindres.

Forsynet med nødstop – Værktøjet ophører med at rotere på mindre end 4 sekunder (også ved normal lukning og stop via sikkerhedsskærm).

Afstand mellem skærm/stativ og løftehåndtag er mindst 50 mm.

Maskinen forbliver stabil, også hvis den vippes op til 10°.

Maskinen er beskyttet mod overspænding.

Ikke-ioniserende stråling produceres ikke bevidst, men er snarere teknisk betinget af elektrisk udstyr (f.eks. elektriske motorer, strømførende kabler eller solenoider).



MAGNETER:

**Advarsel til brugere med implantater (f.eks. Pacemakere, defibrillatorer):
Maskine og sikkerhedsafskærmning udstyret med stærke magneter**

Maskinen er forsynet med stærke permanente magneter. Ved at opretholde en sikkerhedsafstand (mellem feltets kilde og implantatet) på 30 cm kan alle påvirkninger af aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) sandsynligvis forhindres.

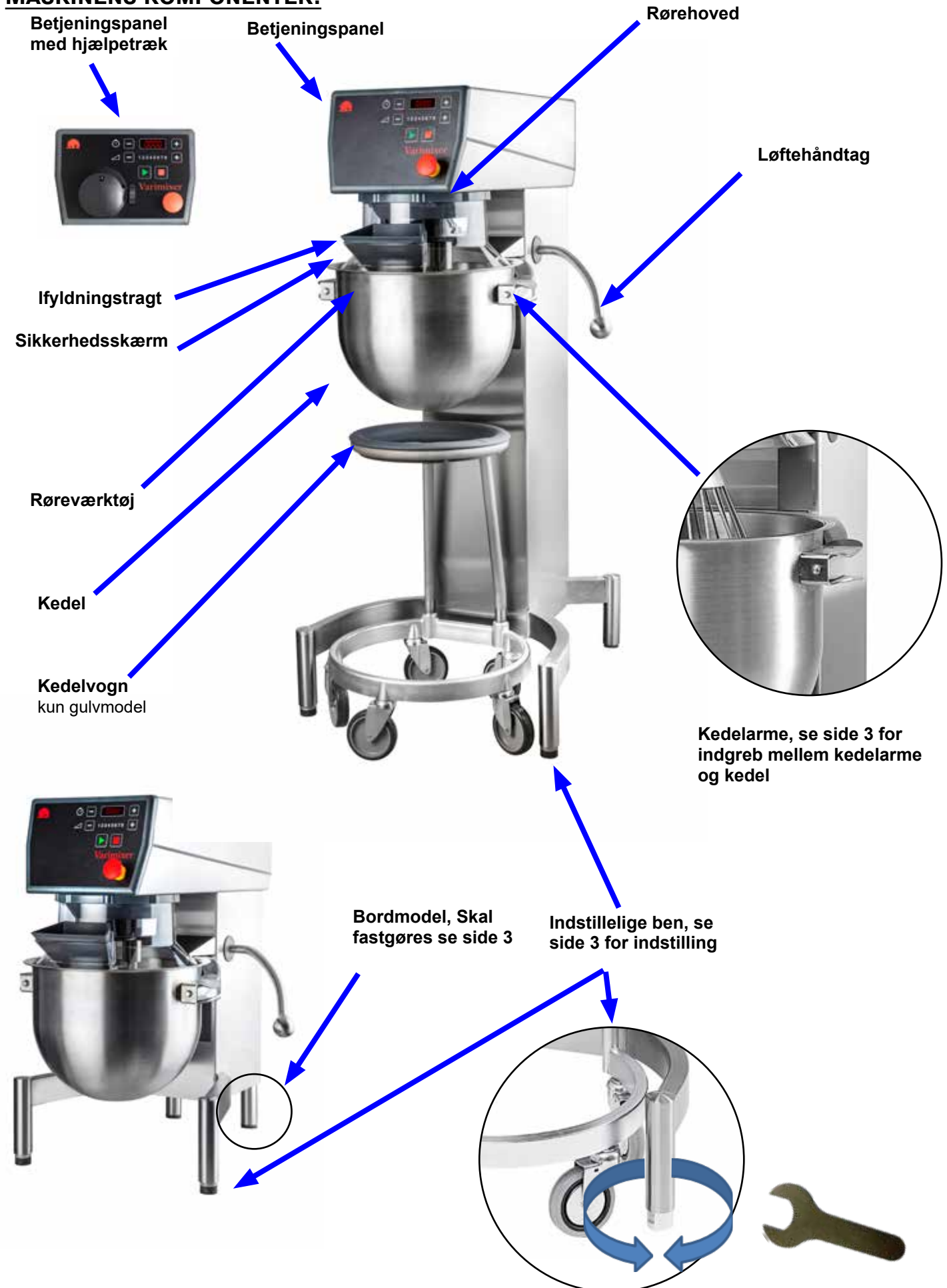
Område på sikkerhedsafskærmning med magneter



Område på maskinen med magneter - til sikkerhedsafbryder

Område på maskinen og skål med magneter - til påvisning af skål



MASKINENS KOMPONENTER:

KODIAK BRUGERVENLIGHED:

KODIAK er blevet til i samarbejde med køkken- og bagerpersonale, hvilket har resulteret i en række fordele for brugeren:

Selve maskinen:

Kan strømtilsluttes af brugeren.

Fremstillet i rustfrit stål.

Gulvmodellen har højdejusterbare fødder, der sikrer funktionen af den høje kedelvogn - se skitse side 3.

Rengøringsvenlig på grund af store flader og en fuldt aftagelig sikkerhedsskærm, der kan maskinvaskes.

Maskinens skrånstillede betjeningspanel kombineret med den store kedeldiameter sikrer et godt kig til kedlens indhold.

Maskinen er udstyret med en fjeder som hjælper til ved løft og sænk af kedel.

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper.

Hastighed kan øges/mindskes kontinuerligt ved at holde henholdsvis **+** og **-** inde. Det er også muligt at "steppe" mellem de prædefinerede hastigheder **12345678**.

Panelet er skrånstillet i ergonomisk korrekt højde, hvilket giver en god betjeningsvenlighed.

Panelet er nemt at rengøre med en fugtig klud.

Der er indbygget timerfunktion med display, som også giver mulighed for at udlæse antal drifttimer.

Sikkerhedsskærmen:

Sikkerhedsskærmen er af gennemsigtig polykarbonat og i et stykke, tåler 60 °C. Skærmen er nem at afmontere og rengøre. Skærmen tåler 60 °C maskinopvask, kortvarigt op til 90 °C.

Den løse ifyldningstragt af silikone tåler langvarig påvirkning af varme ingredienser med temperatur op til 200 °C, og kan rengøres i opvaskemaskine.

Skærmen er fremstillet i en speciel slagfast kvalitet, som tåler daglig brug i et professionelt køkken.

Sikkerhedsskærmen fastholdes via magneter, der er derfor ingen løsdele, som kan gå i stykker eller opsamle snavs.

Det er ikke muligt at montere skærmen forkert.

Der skal bruges en kraft svarende til 3 kg eller 30 N for at aftage skærmen.

Sikkerhedsskærmens ifyldningshul kan drejes efter brugerens ønske.

Kedlen:

Kedlen har en lille højde og derved stor diameter, hvilket letter indsynet til kedlens indhold mens der arbejdes.

Kedelvogn (gulvmodel):

Kedlen skal ikke løftes på plads i kedelarmene, men kan køres direkte på plads.

Kedelvognen anvendes til transport fra maskine til arbejdsbord, opvask, lager osv.

Kedelvognen giver en ergonomisk korrekt arbejds højde.

Kedelvognen fritager brugeren fra tunge løft.

Kedlen kan tippes i kedelvognens gummiring.

Værktøjer:

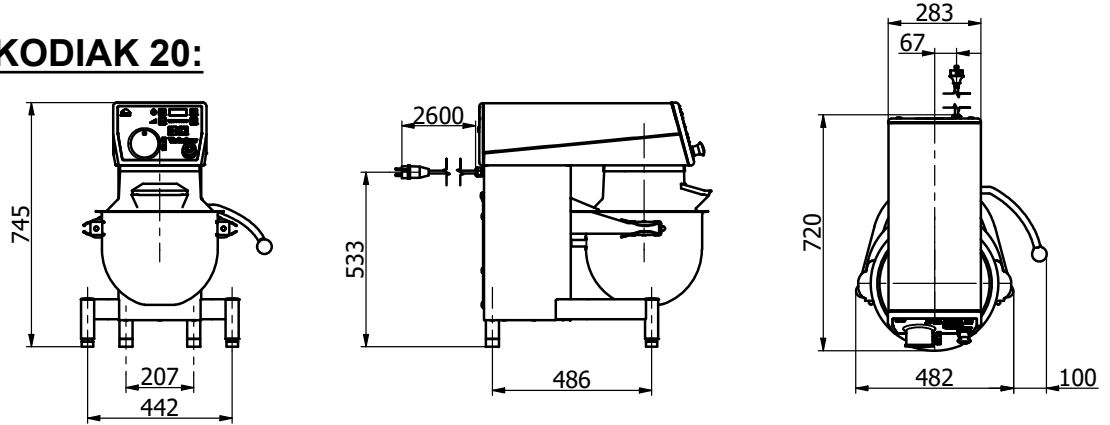
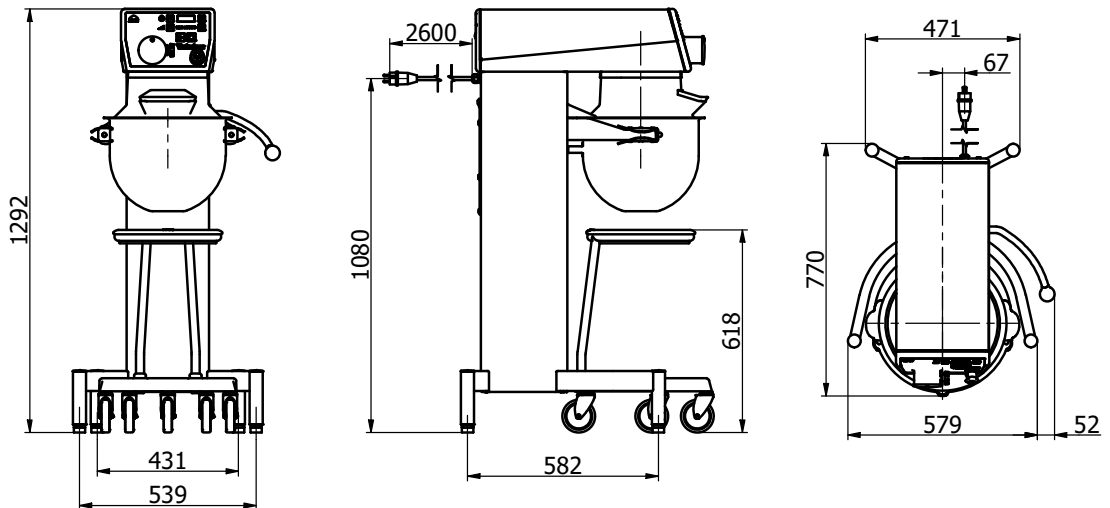
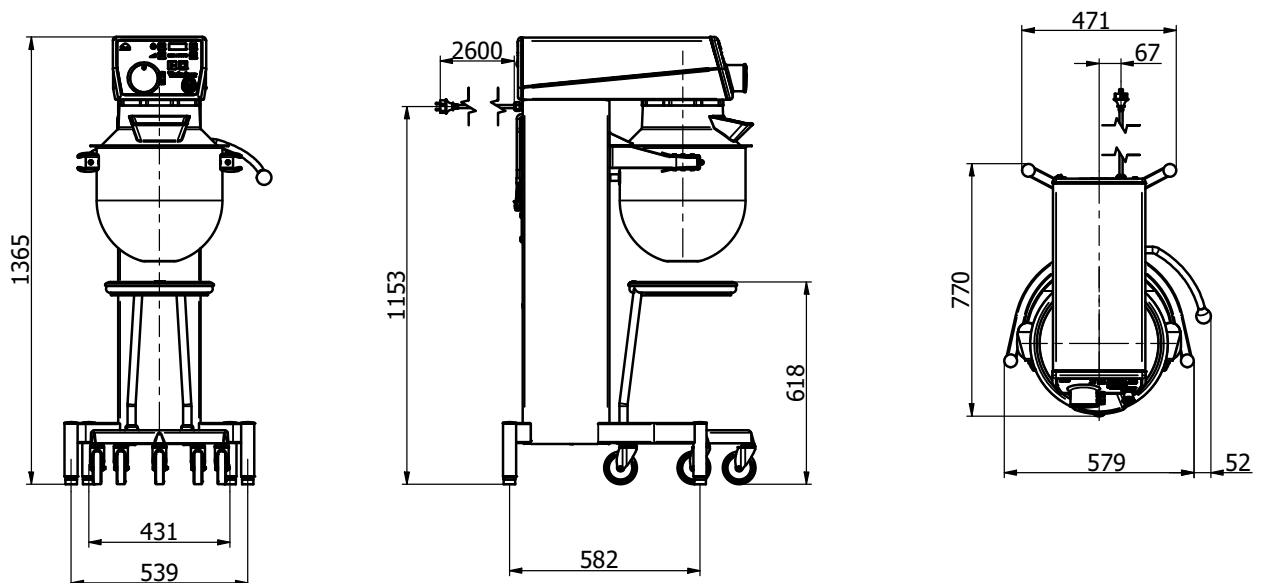
Er fremstillet i rustfrit stål.

Maskinens ris er udformet meget kompakt, hvilket sikrer en lang levetid.



TEKNISKE DATA:

KODIAK Model	Bruttovægt kg	Nettovægt kg	Effekt kW	Tilslutning Volts Amps	Hastighed værktøj
20 Bordmodel	97	72	0,7	Ifølge navneplade 50/60 Hz	64 - 353
20 Gulvmodel	179	154			
30 Gulvmodel	220	195	1,2		

DIMENSIONER KODIAK 20:**Bordmodel:****Gulvmodel:****DIMENSIONER KODIAK 30:**

MASKINENS KAPACITET:

Værktøj	Produkt	K-20	K-30		
Ris	Æggehvider	1	1.5	l	
	Flødeskum	4	5	l	
	Smørcreme glasur	8	12	l	+□
	Lagkagebunde	5.5	8	kg	
	Mayonnaise	8	12	l	+
Spartel	Kartoffelmos	10	16	kg	+
	Kager	10	15	kg	
	Glasur, fondant	6	9	kg	+○
	Kryddersmør	6	9	kg	+□
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	12	18	kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	12	18	kg	○
	Dej, hvede (50%AR)	7	10	kg	○
	Dej, hvede (55%AR)	7.5	10	kg	○
	Dej, hvede (60%AR)	10	12	kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	11	16.5	kg	
	Dej, rugbrød	12	18	kg	+
	Dej, surdejsbrød	11	16.5	kg	
	Dej, glutenfri	9	14	kg	

+ = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
 □ = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde. Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
 ○ = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
 ○ = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
 AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

AR = Absorption Ratio

(væske i % af tørstof)

Beregning AR

1 kg tørstof and 0,6 kg væske:

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

Beregning Tørstof og væske

10 kg Dej, 60% AR

(tabel, max. kapacitet KODIAK 20)

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

$$= \frac{10 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,25 \text{ kg}$$

$$\text{Væske} = 10 \text{ kg} - 6,25 \text{ kg} = 3,75 \text{ kg}$$



KEDELVOGN:

(Specielt for gulvmodel)



Risiko for væltning, ved flytning af kedel på kedelvogn. Underlaget være plant, jævnt og uden forhindringer, der kan forårsage vognen tipper.



UDSTYR:

Standard udstyr, som medfølger
Kedel
Krog, ris og spartel
Ifyldningstragt til varme ingredienser
Valgfrit udstyr
*Skraber
B størrelse Kedel (12L / 15L)
B størrelse Krog, spartel og ris
*B størrelse Skraber
Standard udstyr til gulvmodel
Kedelvogn

* Kun for maskiner forberedt for skraber
(standard 2019 ->)

ARBEJDE MED VARME INGREDIENSER:

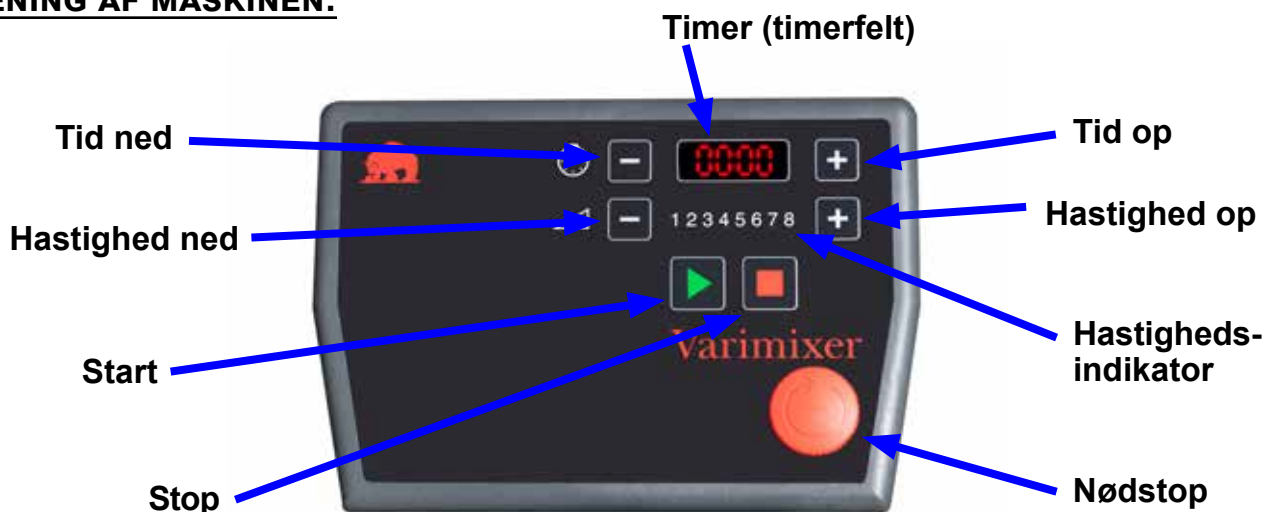


Når der arbejdes med varme ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, skal ifyldningstragten bruges.

Ifyldningstragten er lavet af fødevaregodkendt silikone og tåler berøring med varme ingredienser op til 200 °C.

Hvis ifyldningstragten **ikke** benyttes, må ingredienser, som tilsættes via sikkerhedsskærmens ifyldningshul, maksimalt have en temperatur på 60 °C.

BETJENING AF MASKINEN:



Inden maskinen startes:

Gulvmodel: Kedlen placeres i kedelvognen, og det ønskede værktøj lægges i kedlen, som køres i position mellem kedelarmene. Det sikres at kedel er i korrekt indgreb med kedelarme se ”Opstilling, Justeringsmuligheder samt fastgøring” side 3

Bordmodel: det ønskede værktøj lægges i kedlen, og kedlen placeres i kedelarmene

Sikkerhedsskærmen påsættes og drejes således, at ifyldningsåbningen er tilgængeligt når maskinen kører. Den løse ifyldningstragt skal bruges, hvis der under arbejdsprocessen skal tilføres varme fødevarer (temperatur over 60 °C).

Værktøjet drejes på plads i bajonetfatningen

Kedlen løftes ved hjælp af løftehåndtaget

Maskinen er nu klar til start

Det er muligt at indstille både driftstid og hastighed inden maskinen startes, se de følgende afsnit:

Start maskinen:

Tryk på for at starte maskinen.

Tryk på ved for at øge hastigheden.

Tryk på ved for at reducere hastigheden.

Hastigheden vises som et tal på skalaen 12345678.

Visningen 12345678 svarer til laveste hastighed, ca. 64 omdr./min.

Visningen 12345678 svarer til maksimal hastighed, ca. 353 omdr./min.

Hvis maskinene skal starte op i en bestemt hastighed, indstilles hastigheden og derefter trykkes på .

Angivelse af driftstid - Timerfunktion:

Vælg en driftstid for maskinen ved at trykke på ved . Driftstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellem og .

Der kan vælges en driftstid på maksimalt 90 min.

Når maskinen kører, nulstilles driftstiden ikke, hvis der trykkes på en gang; trykkes på en gang til, nulstilles driftstiden.

Hvis der ikke vælges en driftstid, vises tiden, der er gået fra maskinen blev startet.

Hvis tiden indstillet på timeren løber ud mens maskinen kører, stopper maskinen og bipper.

Inspektion af ingredienserne under drift:

Ønsker man midlertidigt at stoppe maskinen uden at påvirke driftstiden, kan man trykke på . Maskinen går ned i hastighed for derefter at stoppe, driftstiden stopper ligeledes.

Kedlen kan nu sænkes og ingredienserne kontrolleres.

Løft kedlen og tryk på , og maskinen starter og driftstiden kører videre.

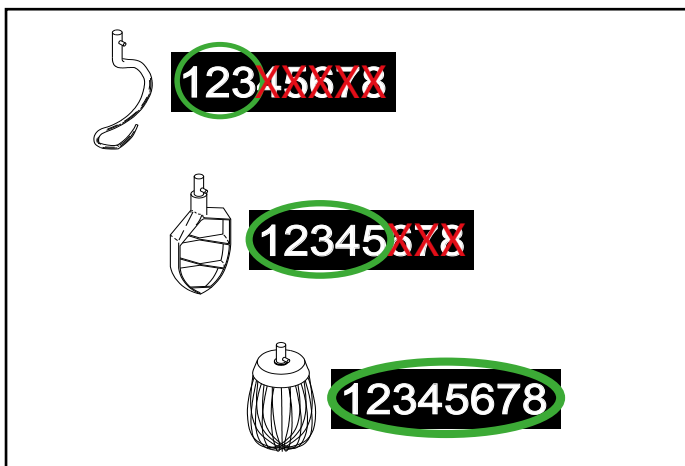
Stop maskinen:

Maskinen stoppes ved:

- Tryk på . Driftstid nulstilles ikke.
- Tryk på to gange. Driftstid nulstilles.
- Tryk på nødstop, driftstiden nulstilles.
- ”Kip” af sikkerhedsskærm, driftstiden nulstilles.
- Sænk af kedel, driftstiden nulstilles.

I alle tilfælde kan maskinen atter startes ved tryk på . Der startes i laveste hastighed.

ANBEFALEDE HASTIGHEDER:



HJÆLPETRÆK:



For maskiner med udtag for kødhakker og grønsagsskærer skal følgende iagttages -.

Brug kun tilbehør beregnet for maskinen, Varimixer original tilbehør er garanti for optimal drift og sikkerhed.

Læs og følg altid betjeningsvejledning for værktøjet

Når værktøj anbringes / fjernes, skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet.

Før start:

- Fjern eventuel mikserværktøj fra maskinen
- Tom kedel sættes i arbejdsposition
- Luk sikkerhedsskærm

KORREKT BRUG AF VÆRKTØJER:



Piskeris bør ikke slås mod hårde genstande som f.eks. kedelkanten. Denne behandling vil forkorte værktøjets levetid grundet tiltagende deformation.

Til fremstilling af kartoffelmos bruges spartel og derefter det almindelige ris.

RENGØRING:



Rengøring må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

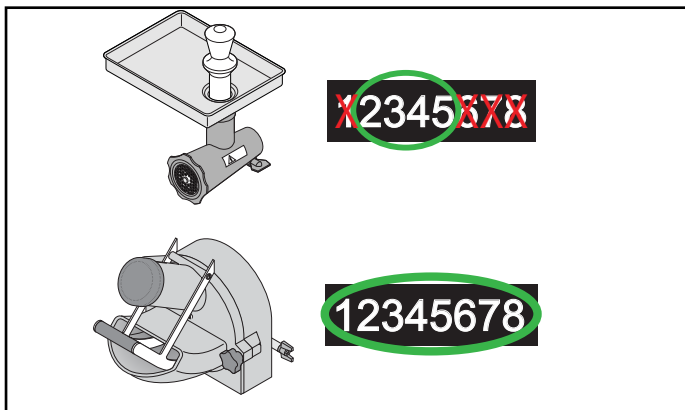
Før enhver rengøring skal spændingen til maskinen afbrydes ved at demontere tilslutningskablet fra tilslutningsstedet

Maskinen bør aldrig renses med en vandslange.

Plastik-sikkerhedsskærmen kan tage skade, hvis den udsættes for høje temperaturer i længere tid. (General maksimum temperatur 60 °C, skyl maksimum 90 °C, for maksimum 30 sekunder).

Som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner har Varimixer A/S, med udgangspunkt i gældende lovgivning udarbejdet detaljeret rengøringsvejledning, inkluderet til sidst i denne manualen og nyeste version findes på varimixer.com

ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:



OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes

Mulige overbelastningssituationer:

- Arbejde med for seje og tunge deje
- Røreværktøjets hastighed er over anbefaling
- Der benyttes forkert røreværktøj

Større klumper fedtstof eller nedkølede ingredienser skal findeles før de lægges i kedlen.

Overbelastning vil få maskinens VFD (Variable FrekvensDrev) til at afbryde maskinen.

Der skrives **OL:1**, **OL:2** eller **OL:3** i timerfeltet.

Følg beskrivelsen under „procedure ved overbelastning“.

PROCEDURE VED OVERBELASTNING:

Find fejlkoden sidst i afsnittet ”Fejlkoder og løsningsmuligheder” og følg løsningsforslaget.

Derefter kan fejlkoden fjernes ved at trykke på .

Maskinen kan nu startes igen ved tryk på .

SYSTEMATISK VEDLIGEHOLD:

Del	Hvordan	Hyppighed	Bemærkning
Sikkerhedsskærm	Sikkerheden ved sikkerhedsskærmen kontrolleres: Stopper værktøjets rotation (< 4 sek.) når skærm kippes/fjernes	Regelmæssigt	 Ved fejl Tilkald tekniker
Nødstop	Nødstoppet afprøves: Stopper værktøjets rotation (< 4 sek.) når nødstop aktiveres	Regelmæssigt	 Ved fejl Tilkald tekniker
Rørehoved	Rørehoved skal kun smøres ved reparation, se afsnittet ”Smøring og fedttyper”	Ved reparation	
Maskinens øvrige bevægelige dele	De bevægelige dele, der hører til kedlens løftemekanisme kører alle i vedligeholdelsesfri glidelejer og skal derfor ikke smøres	Aldrig	
Hjælpetræk	Gummiprop til afdækning af hjælpetrækkets åbning skal sidde på maskinen og være intakt	Ved brug	 Gummiproppen skal afdække åbningen på hjælpetrækket, når dette ikke bruges.
Rengøring	Følg anvisningerne i afsnittet ”Rengøring”	Følg anvisningerne i afsnittet ”Rengøring”	

SMØRING OG FEDTTYPER:



Smøring og anden servicering må kun udføres af instrueret personale over 14 år.

Maskinens låg må kun fjernes når kablet til forsyningsspænding er demonteret.

Hvis der udføres reparation af rørehoved, smøres tandhjul, tandkrans og nålelejer med **Molykote G-1502 FM, Varimixer PN. SM713**.

Er maskinen leveret med hjælpetræk, skal gear for hjælpetræk smøres med **Total Ceran CA Varimixer PN. SM715..**

Der må ikke anvendes andre fedttyper end de her angivne.

FEJLKODER OG LØSNINGSMULIGHEDER:

Styringen vil ved visse fejl vise en fejlkode i displayet:

EE:1

[EE:1] Der er trykket på  uden at kedlen er løftet til arbejdshøjde.

Løsning: Løft kedlen til arbejdshøjde.

EE:2

[EE:2] Der er trykket på  uden at sikkerhedsskærmen er monteret.

Løsning: Monter sikkerhedsskærmen.

EE:4

[EE:4] Temperaturføler i motor er overophedet.

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau.

Sluk maskinen og reducer mængden af ingredienser i kedlen. Når der startes op igen vælges en lavere hastighed.

EE:6

[EE:6] Der er fejl i kommunikationen mellem betjeningspanelet og VFD (Variable FrekvensDrev).

Løsning: Tilkald tekniker.

EE:7

[EE:7] Fejl i VFD (Variable FrekvensDrev).

Løsning: Tilkald tekniker.

EE:8

[EE:8] Temperaturføler i VFD (Variable FrekvensDrev) har slået ud?

Løsning: Fejlen forsvinder når temperaturen er faldet til acceptabelt niveau.

EE:9

[EE:9] Der er periodisk konstateret for lav spænding i spændingsforsyningen.

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en fagmand.

EE:10

[EE:10] Der er periodisk konstateret for høj spænding i spændingsforsyningen.

Løsning: Spændingsforsyningen til maskinen skal kontrolleres af en tekniker.

EE:14

[EE:14] Forkert parameter i VFD (Variable FrekvensDrev)

Løsning: Tilkald tekniker, reference - Varimixer instruktion 23020-1602.

OL:1

[OL:1] Overbelastning - kontinuerlig i 50 sekunder

Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed, hvis hastigheden var problemet.

Udlæsning fjernes ved at trykke på 

OL:2

[OL:2] Overbelastning - momentvis (overbelastet 8 gange indenfor 20 sekunder).

Løsning: Reducer mængden i kedlen, eventuelt kan produktet findeles eller fortyndes inden maskinen startes igen. Når der startes igen, vælges en lavere hastighed, hvis hastigheden var problemet.

Udlæsning fjernes ved at trykke på 

OL:3

[OL:3] Blokering

Løsning: Fjern den genstand, der er skyld i at værktøjet blokeres.

Udlæsning fjernes ved at trykke på 

OL:1

OL:2

og

OL:3

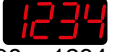
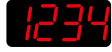
kan også forekomme ved arbejde med hjælpetrækket.

MANGLEDE SPÆNDING OG INGEN LYS I BETJENINGSPANEL:

Kontroller strømforsyning til maskinen.

Hvis strømforsyning er fundet i orden, tilkaldes tekniker for at kontrollere maskinen og den indbyggede sikring.

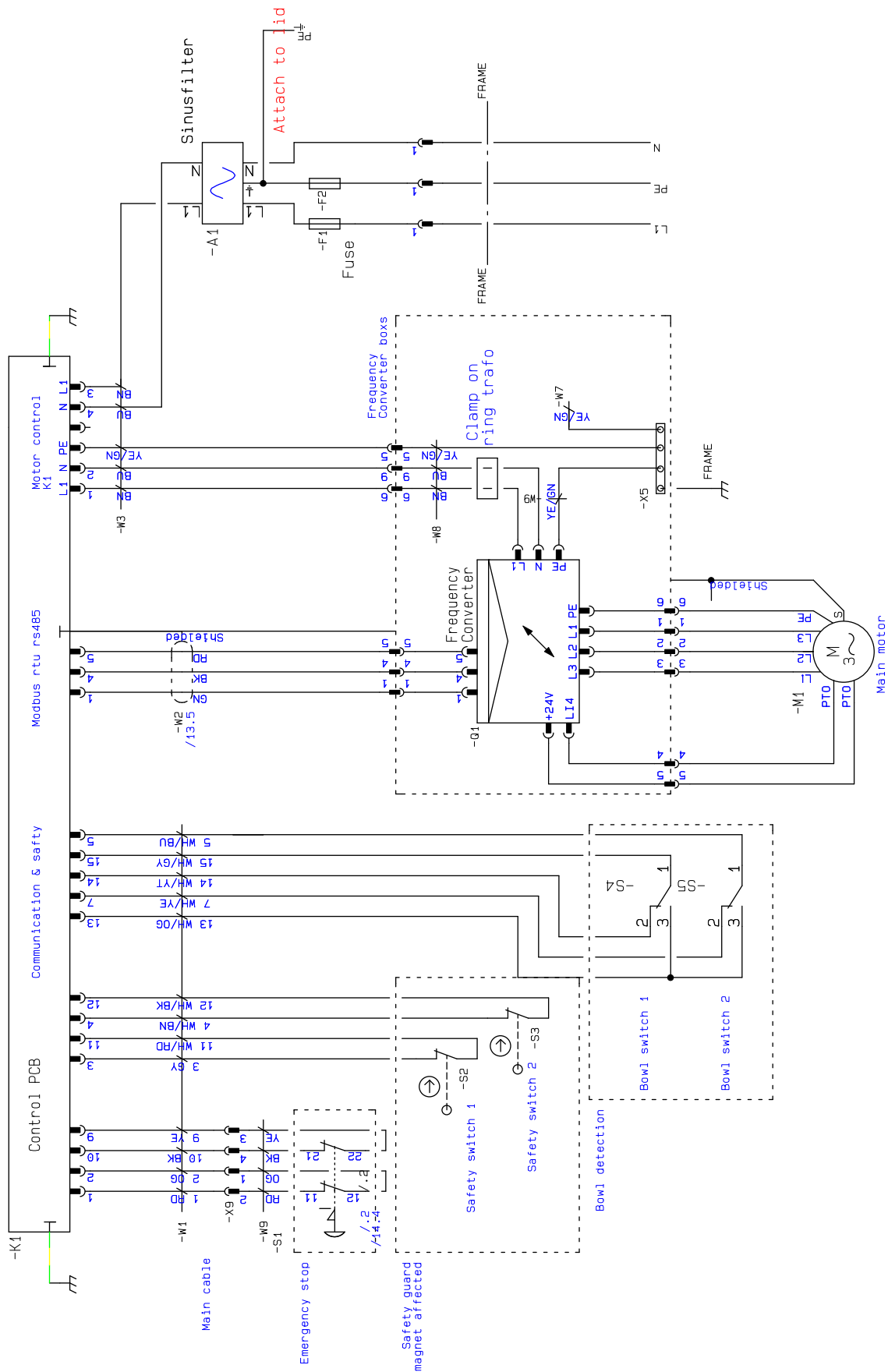
UDLÆSNING AF MASKINENS DATA:

- Hold stopknappen inde i 5 sekunder, hvorefter maskinens data vil blive udlæst som en løbende skrift i displayet, opdelt i 7 datasæt.
- **Datasæt 1:** Angiver firmware version, vist som "F" efterfulgt af tre tal f.eks.  = firmware version 3.
- **Datasæt 2:** Angiver tiden maskinen har kørt, vist som "t" efterfulgt af tre tal, som angiver antal cyklusser af 9999 minutter f.eks.  = 2 x 9999 min = 19998 min.
- **Datasæt 3:** Viser fire tal, som angiver det antal minutter, der er kørt i indeværende cyklus f.eks.  = 1234 min.
Dvs. hvis der står  efterfulgt af  har maskinen kørt 19998 min + 1234 min = 21232 min samlet køretid.
- **Datasæt 4:** Angiver antal genstarter (strømmen til maskinen afbrudt) som "r" efterfulgt af tre tal, som angiver antal cyklusser af 9999 genstarter - f.eks.  = 2 x 9999 genstart = 19998 genstart.
- **Datasæt 5:** Angiver antal genstarter, der er foretaget i indeværende cyklus f.eks.  = 1234 gange. f.eks. hvis der står  efterfulgt af  har maskinen genstartet samlet set 19998 + 1234 = 21232 gange.
- **Datasæt 6:** Angiver maskintype efterfulgt af størrelse f.eks.  Cr = KODIAK, størrelse = 20.
- **Datasæt 7:** Angiver spænding til VFD (Variable FrekvensDrev), A efterfulgt af spænding  = 230 V.

UDLÆSNING AF FEJLLOG:

Der er mulighed for at få udlæst en log over de fejl, der har været:

- Aktiver nødstop og tryk på  ved 
- I displayet vises sidste fejl først
- Ved at trykke på  ved  kan der bladres tilbage i fejlene, der bladres frem ved at trykke  ved 
- Der er mulighed for at få vist de sidste 8 fejl.
- Deaktiver nødstop for at stoppe udlæsningen.



Rengøringsvejledning til Varimixer Kodiak10, Kodiak20, Kodiak30.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med fødevareproduktion.

Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning¹, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. *

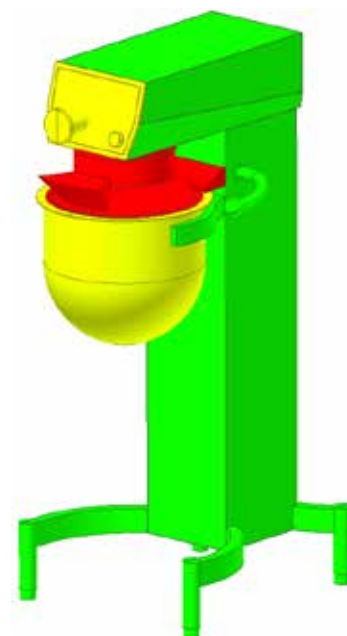
Røremaskinens dele består hovedsageligt af rustfrit stål EN1.4301 (AISI 304). For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl⁻) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal røremaskinen altid afvaske med rent vand af drikkevandskvalitet.

Kedelbøjlen er fremstillet i aluminium:

- For vask af aluminium skal pH holdes mellem 5,0 og 8,0.

Inden rengøringen påbegyndes afmonteres røremaskinens sikkerhedsskærm og værktøjer.



*		Ikke fødevare kontaktzone. = Lille risiko.		Splash zone.		Direkte fødevare kontaktzone. = Høj risiko.
				= Moderat risiko.		

Rengøringen trin for trin

Kedel.	Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand. Kedlen vaskes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste.
Værktøjer.	Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand. Obs! Piskeris må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande. Værktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine. Skraberbladet skal altid afmonteres skraberens rustfri ståldel, inden vask.
Sikkerhedsskærme.	Sikkerhedsskærme afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen.
Bajonethus.	Tjek altid bajonetten, hvor værktøjer monteres, for fødevare rester. Der kan sættes en fugtig klud eller svamp op i bajonetten, til at løsne fødevarerester.
Frontpanel.	Frontpanelet kan afvaskes med skum, i forbindelse med vask af røremaskinen/ stativet. Alternativt aftørres frontpanelet med let opvredet klud. Husk nødstopet.
Røremaskinen/ stativ.	Afvask altid røremaskinen med kedelbøjlen i både høj og lav position. Husk at afvaske løftearmen. Røremaskinen er klassificeret til IP44. Røremaskinen tåler vaske med skum.

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

Kedelbøjle.	Obs! Skummet må ikke forblive på maskinen, udover den anbefalede virketid for rengøringsmidlet. Efterskyllet skal være begrænset, til sprøjtning i tynde stråler, svarende til normal regn. Vandet skal være rent af drikkevandskvalitet. Obs! Røremaskinen må aldrig efterskylles med vand med tryk. Kedelbøjlen afvaskes, som ved vask af røremaskinestativet. Men vær her opmærksom på rengøringsproduktets pH, pH for vask af aluminium skal ligge mellem pH 5,0 og 8,0. Obs! Kedelbøjlen er af aluminium.
Opbevaring.	Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen. Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.

Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerhed af det færdige produkt.

Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør derfor altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

Syrefast rustfri stål

Ved produktion af stærkt syre- og/eller saltholdige produkter, samt ved rengøring hvor der benyttes stærk kemi, anbefales det at købe røremaskinens kedler og værktøjer i syrefast rustfrit stål EN 1.4401 (AISI 316).

Syrefast rustfrit stål er mere korrosionsbestandigt og tåler til sammenligning klorid (Cl⁻) koncentrationer under 50 ppm. ved temperaturer op til 100°C.



EU-Overensstemmelseserklæring

Fabrikantens firmanavn og adresse.

Varimixer A/S

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier.

Johannes Madsen

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Danmark

Erklærer hermed at denne planetrøremaskine i serien.

Model.

AR30; AR40; AR60; AR80; AR100; AR200; ERGO60;
ERGO100; ERGO140; Kodiak10; Kodiak20; Kodiak30

Er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver og forordninger.

- 2006/42/EF
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU
- 1935/2004
- 10/2011
- 2023/2006
- 681/2020

Er i overensstemmelse med følgende standarder eller andre normative dokumenter.

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

Underskrift:

Navn & stilling:

Johannes Madsen, Development Engineer

Sted, dato:

Brøndby, 16-06-2023

Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
www.varimixer.com
info@varimixer.com
P: +45 4344 2288
CVR. 7331 4410

Denne side er bevidst tom



Varimixer

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

