KODIAK

Instrukcja obsługi

KODIAK10

Varimixer

PL

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

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

DRN: 20010-1611
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi
2021 05 31

Spis treści:

Informacje ogólne: 2
Rozpakowywanie: 2
Transport: 3
Instalacja i regulacje: 3
Połączenie elektryczne: 3
Bezpieczeństwo: 4
Magnesy: 4
Rozruch: 5
Użytkowanie maszyny: 5
Dane techniczne: 5
Komponenty maszyny: 6
Łatwość użytkowania KODIAK: 7
Maks. pojemność maszyny: 8
Prawidłowe zastosowanie narzędzi: 8
Napęd osprzętu: 8
Użytkowanie maszyny: 9
Czyszczenie: 10
Naprawa i konserwacja 10
Konserwacja systemowa: 11
Przeciążenie: 12
Kody błędów i możliwe rozwiązania: W przypadku niektórych błędów układ sterowania wskaże kod błędu na wyświetlaczu: 12
Dostęp do bezpiecznika: 13
Odczyt danych maszyny: 13
Odczyt dziennika błędów: 13
Schemat obwodowy: 14

Informacje ogólne:

tę instrukcję należy traktować jako integralną część maszyny i przechowywać ją przy maszynie przez cały okres eksploatacji.

Przed rozruchem maszyny ważne jest dokładne przeczytanie tych instrukcji, w szczególnie rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa użytkownika.

Producent może aktualizować instrukcję produktu bez aktualizowania treści niniejszej instrukcji.

Producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za błędy wynikające z poniższych przyczyn:

- niedbałe, nieprawidłowe lub niepoprawne użytkowanie maszyny
- zastosowanie niestandardowe (nie do celów opisanych w instrukcji)
- nieprawidłowa instalacja
- nieprawidłowe zasilanie elektryczne do maszyny
- nieprzestrzeganie instrukcji konserwacji
- modyfikacje maszyny
- części zamienne i akcesoria, które nie są oryginalne lub przystosowane do tego modelu
- niezgodność z zaleceniami w tej instrukcji W przypadku błędów maszyny należy skontaktować się z dostawcą.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużyć, przeciążeń lub nieprzestrzegania przez użytkownika instrukcji konserwacji.

Rozpakowywanie:

maszynę należy rozpakowywać i utylizować opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Przed zdjęciem maszyny z palety należy sprawdzić, czy wraz z maszyną dostarczono wszystkie części:

- Osłona bezpieczeństwa
- Klucz maszynowy 32 mm do nóg.
- Misa, mieszadło, bijak, hak do ciasta i skrobak z ostrzem.

Maszynę można zdjąć z palety po odcięciu pasów.

Transport:

Do przemieszczania maszyny należy zawsze używać urządzenia podnoszącego.

Maszyny nie wolno ciągnąć ani podnosić za uchwyt podnośnika misy.

Jeżeli maszyna jest przemieszczana, powinna znajdować się cały czas w pozycji pionowej.

Instalacja i regulacje:

Temperatura otoczenia wokół maszyny nie może przekraczać 45°C.

Wypoziomować maszynę poprzez wyregulowanie stóp. W tym celu użyć dołączonego klucza maszynowego 32 mm.

Model stołowy musi być zamocowany do stołu, na którym jest umieszczony.

Użyć 4 gwintów (M10x1,5) na spodzie nóg.

Połączenie elektryczne:

Przed podłączeniem maszyny do prądu należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość wydrukowane na tabliczce znamionowej są poprawne dla lokalizacji instalacji.

Tabliczka znamionowa jest umieszczona całkowicie na górze z tyłu maszyny.

Obwód instalacji elektrycznej musi być zabezpieczony wyłącznikiem różnicowo-prądowym:

RCD typu A-SI

Mikser musi być uziemiony. Niewykonanie tej czynności może spowodować:

Ryzyko porażenia prądem.

Uszkodzenie maszyny.

Nadmierny szum elektromagnetyczny prowadzący do wadliwego działania maszyny i zakłócania działania innych urządzeń.

Użytkownik może podłączyć maszynę, jeśli:

Wraz z maszyną dostarczono kabel z wtykiem.

Jeśli maszynę dostarczono z zamocowanym na stałe kablem bez wtyku, połączenie musi wykonać certyfikowany elektryk.

Dla wygody personelu serwisowego musi być jednoznacznie widoczne, kiedy wtyk prądu do miksera został wyjęty z gniazda w ścianie.

BEZPIECZEŃSTWO:

Bezpieczeństwo użytkownika zapewnia się w następujący sposób:

Mikser jest skonstruowany do zastosowania komercyjnego w kuchniach, punktach gastronomicznych i piekarniach.

Maszyna jest przystosowana do wytwarzania produktów, które nie powodują żadnych reakcji ani nie wydzielają substancji mogących szkodzić użytkownikowi podczas stosowania.

Maszyny nie wolno używać w atmosferze wybuchowej.

Maszyna może być używana tylko przez przeszkolony personel.

Zawsze należy przestrzegać lokalnych przepisów prawa i regulacji, ze szczególnym uwzględnieniem wieku operatora, stanu fizycznego i psychicznego. Operatorzy muszą mieć ukończone 14 lat.

Stały poziom hałasu na stanowisku pracy operatora jest niższy niż 70 dB (A)

Narzędzia mogą obracać się tylko wtedy, gdy osłona bezpieczeństwa jest założona, a misa podniesiona (wykrywanie misy).

Osłona bezpieczeństwa jest wykonana z plastiku.

Nie ma możliwości podłączenia osłony w nieprawidłowy sposób.

Nie ma dostępu do obracających się narzędzi.

Rozprzestrzenianie się pyłu mącznego jest powstrzymywane.

Wyposażenie w wyłącznik awaryjny – narzędzie przestaje się obracać w czasie krótszym niż 4 sekundy (również w przypadku normalnego wyłączenia i zatrzymania przez osłonę bezpieczeństwa).

Luz między osłoną/stojakiem a dźwignią podnoszenia co najmniej 50 mm.

Maszyna utrzymuje stabilność nawet po odchyleniu o 10°.

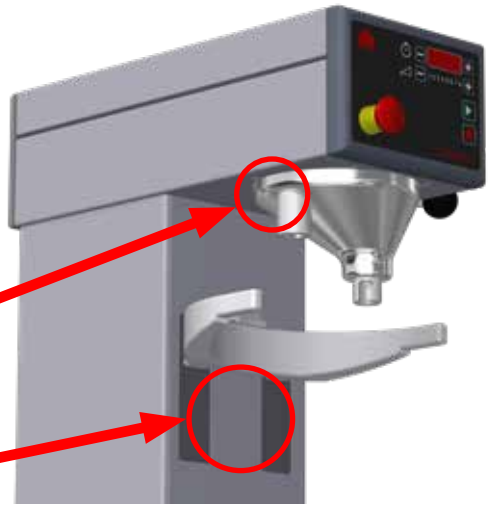
Maszyna jest chroniona przed przepięciem.

Promieniowanie niejonizujące nie jest generowane celowo, lecz raczej wynika z warunków technicznych sprzętu elektrycznego (np. silników elektrycznych, linii zasilania pod napięciem lub zaworów elektromagnetycznych). Maszyna jest wyposażona w silne magnesy stałe. Przez zachowanie bezpiecznej odległości (między źródłem prądu a implantem) 30 cm można prawdopodobnie zapobiec wszelkiemu oddziaływaniu na aktywne implanty (np. rozruszniki serca lub defibrylatory).

MAGNESY:

Ostrzeżenie dla użytkowników z implantami (np. rozrusznikami serca lub defibrylatorami).
maszyna i osłony bezpieczeństwa wyposażone w silne magnesy

Obszar na osłonie bezpieczeństwa z magnesami



Obszary na maszynie z magnesami – dla przełącznika osłony bezpieczeństwa

Obszary na maszynie i misie z magnesami – do wykrywania misy

Rozruch:

Misa, narzędzia i osłona bezpieczeństwa powinny być czyszczone przed użyciem – patrz rozdział **Czyszczenie, strona 10.** maszynę należy ustawiać tak, aby zapewnić miejsce na normalne użytkowanie i konserwację.

Użytkowanie maszyny:

Maszyna może być użytkowana tylko tak jak podano w niniejszej instrukcji.

Używać można wyłącznie mis dla modelu Kodiak.

Nie wkładać rąk do misy podczas pracy maszyny, gdyż może to spowodować poważne obrażenia ciała.

Zabrania się modyfikowania maszyny, jeżeli zmiany nie zaleca producent.

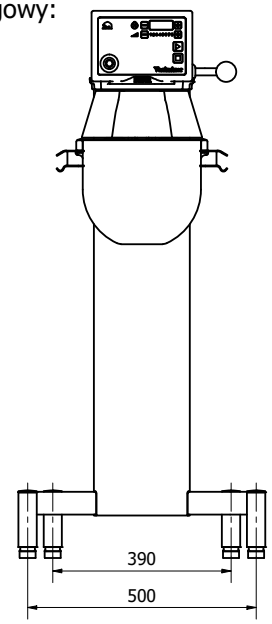
Poniższe zalecenia mają zastosowanie podczas pracy ze składnikami sypkimi:

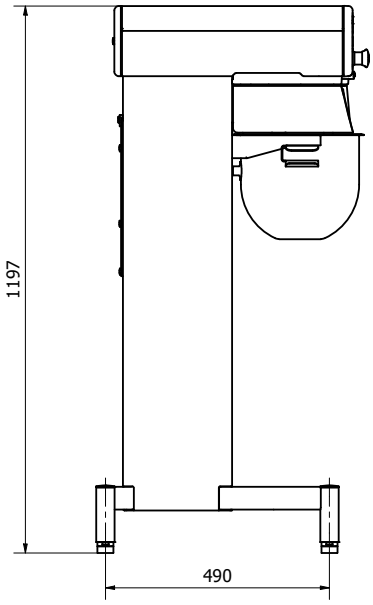
- Składników sypkich nie należy wsypywać do misy z dużej wysokości.
- Worki, na przykład z mąką, powinny być otwierane od spodu, na dole misy.

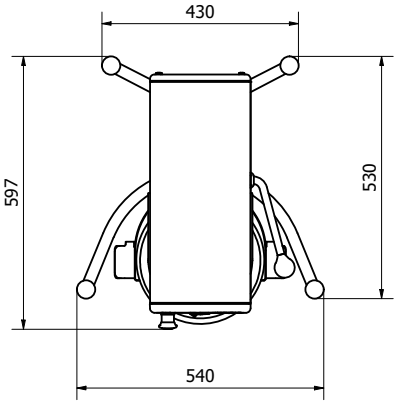
Dane techniczne:

Kodiak 10	Masa brutto	Masa netto	Moc	Prędkość zmienna, narzędzie
Model	**kg**	**kg**	**kW**	**obr./min**
Model podłogowy	138	120	0,7	72–451
Model stołowy	63	50		

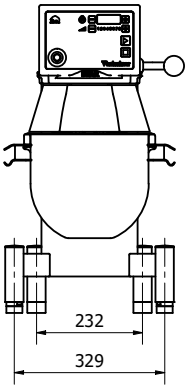
Model podłogowy:

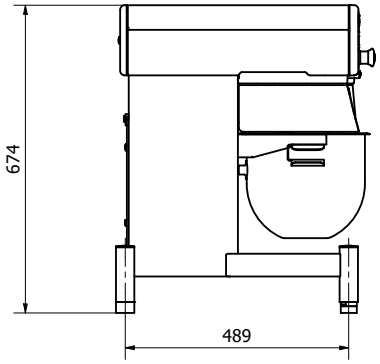


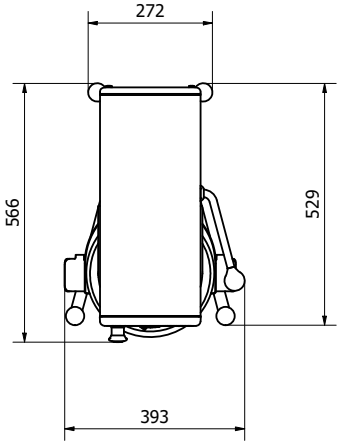




Model stołowy:

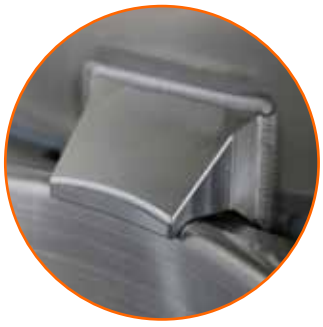






KOMPONENTY MASZYNY:

Misę należy docisnąć do ramion misy.



Po podniesieniu misę należy umieścić pod mocowaniem misy

ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA KODIAK:

Model KODIAK zaprojektowano we współpracy z personelem kuchni i piekarni, co przełożyło się na szereg korzyści dla użytkownika:

Maszyna

Może być podłączana do prądu przez użytkownika (napięcie standardowe)

Jest wykonana ze stali nierdzewnej

Ma stopy z regulowaną wysokością, aby zapewnić stabilność nawet na pochyłej powierzchni

Jest łatwa do czyszczenia, z dużymi powierzchniami i zdejmowaną osłoną bezpieczeństwa, którą można myć w zmywarce

Panel sterowania w połączeniu z dużą średnicą misy zapewnia dobrą widoczność zawartości misy.

Panel sterowania:

Panel sterowania jest prosty i intuicyjny w obsłudze, z dużymi przyciskami.

Panel można łatwo czyścić wilgotną ścierką.

Ma też wbudowaną funkcję licznika czasu z wyświetlaczem, co umożliwia wyświetlanie liczby godzin pracy.

Misa:

Misa nie jest bardzo głęboka, ale ma dużą średnicę, dzięki czemu łatwiej jest zobaczyć zawartość podczas pracy.

Osłona bezpieczeństwa:

jednoelementowa osłona bezpieczeństwa jest wykonana z przezroczystego plastiku. Osłona jest łatwa do zdjęcia i wyczyszczenia.

Osłonę można myć w zmywarce w temperaturze do 60° i wytrzymuje do 90° przez krótki okres.

Osłona jest wykonana ze specjalnego materiału odpornego na uderzenia, który wytrzymuje codzienne zastosowanie w kuchni komercyjnej.
Osłona bezpieczeństwa jest utrzymywana przez magnesy.
Nie ma możliwości podłączenia osłony w nieprawidłowy sposób.

Strzałki informują o sile potrzebnej do zdjęcia osłony:

Maks. pojemność maszyny:

Pojemność na mieszanie	Narzędzie	
Białko	Mieszadło	1 l
Bita śmietana	Mieszadło	2,5 l
Majonez *	Mieszadło	8 l
Masło ziołowe	Bijak	5 kg
Puree ziemniaczane *	Bijak/ mieszadło	3,5 kg
Ciasto chlebowe (50% AR) **	Hak	5 kg
Ciasto chlebowe (60% AR)	Hak	6 kg
Ciasto ciabatta * (70% AR)	Hak	5,5 kg
Muffiny *	Bijak	6,5 kg
Spód ciasta warstwowego	Mieszadło	2,5 kg
Mieszanka pulpetów *	Bijak	7 kg
Lukier	Bijak	5,8 kg
Pączek (50% AR)	Hak	6 kg

AR = współczynnik wchłaniania
(ciecz w % frakcji stałej)

Obliczenie **AR**

1 kg frakcji stałej i 0,6 kg cieczy:

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

Obliczenie **frakcji stałej** i **cieczy**

6 kg ciasta, 60% AR
(tabela, maksymalna pojemność)

$$\textit{Frakcja stała} = \frac{\text{maks. pojemność} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{6\ kg \times 100}{60 + 100} = 3{,}75\ kg$$

***Ciecz** = 6 kg - 3,75 kg = 2,25 kg*

Wyposażenie:

Następujące wyposażenie standardowe:
Misa
Hak, mieszadło, bijak i skrobak ze standardowym ostrzem
Akcesoria opcjonalne:
Ostrze skrobaka do produktów wymagających wysokiej temperatury (PTFE)
Wieszak na narzędzia

Prawidłowe zastosowanie narzędzi:

Zalecane użycie narzędzia:

Mieszadło	Bijak	Hak
Śmietana Białka Majonez itd.	Mieszanka ciasta Krem Mieszanka wafli Farsz itd.	Ciasto chlebowe Chleb żytni itd.

Mieszadło nie powinno uderzać w żadne twarde przedmioty, np. krawędzie misy. Spowoduje to skrócenie okresu eksploatacji narzędzia ze względu na coraz większą deformację.

Aby zrobić puree ziemniaczane, należy użyć bijaka, a następnie standardowego mieszadła.

Napęd osprzętu:

maszynę można mocować z napędem osprzętu, do którego można podłączyć akcesoria opcjonalne takie jak maszynki do mięsa i krajalnice do warzyw.

Więcej informacji o montażu i stosowanie akcesoriów opcjonalnych podano w instrukcji dostarczonej z akcesoriami.

Maszynę należy wyłączyć, kiedy akcesoria są zamocowane w napędzie osprzętu.

UŻYTKOWANIE MASZYNY:

Przed uruchomieniem maszyny:

Włożyć żądane narzędzie w misę i umieścić ją w ramionach.

Obrócić narzędzie i zablokować w mocowaniu bagnetowym.

Założyć osłonę bezpieczeństwa.

Podnieść misę przy pomocy dźwigni podnoszącej.

Mikser jest teraz gotowy do uruchomienia.

Istnieje możliwość ustawienia czasu pracy i prędkości przed uruchomieniem maszyny; patrz następny rozdział:

Uruchamianie maszyny:

Nacisnąć ▶, aby uruchomić mikser.

Nacisnąć + obok ◢, aby zwiększyć prędkość.

Nacisnąć − obok ◢, aby zmniejszyć prędkość.

Prędkość jest widoczna jako liczba na skali 12345678.

Wyświetlacz **1**2345678 przedstawia najmniejszą prędkość, ok. 72 obr./min.

Wyświetlacz **12345678** przedstawia największą prędkość, ok. 450 obr./min.

Jeżeli potrzebna jest konkretna prędkość uruchomienia, należy ustawić prędkość, a następnie uruchomić mikser przez naciśnięcie ▶.

Wyświetlanie czasu pracy – funkcja licznika czasu:

Wybrać czas pracy dla miksera, naciskając + obok ⏲. Czas pracy wyświetla się w minutach i sekundach w polu licznika czasu między − a +.

Dostępne są czasy pracy do 90 minut.

Kiedy mikser pracuje, czas pracy nie zostanie zresetowany, jeżeli ■ zostanie naciśnięty raz; naciśnięcie ■ ponownie spowoduje zresetowanie.

Jeżeli nie wybrano czasu pracy, na wyświetlaczu pojawi się czas, jaki upłynął od momentu uruchomienia miksera.

Jeżeli czas ustawiony na liczniku czasu upłynie w trakcie pracy miksera, mikser zatrzyma się i słychać będzie dźwięk.

Kontrola składników podczas użytkowania:

jeżeli mikser musi zostać zatrzymany tymczasowo bez oddziaływania na czas pracy, należy nacisnąć ■. Mikser zwolni, a następnie zatrzyma się. Czas pracy również się zatrzyma.

Można teraz opuścić misę i sprawdzić składniki.

Podnieść misę i nacisnąć ▶, mikser uruchomi się i czas pracy zostanie wznowiony.

Zatrzymywanie maszyny:

Zatrzymywanie maszyny:

- Nacisnąć ■. Czas pracy nie zresetowany.
- Nacisnąć ■ dwukrotnie. Reset czasu pracy.

Uruchomić ponownie, naciskając ▶.

Uruchomi się z najmniejszą prędkością.

⚠ Wyłącznik awaryjny: używać tylko w sytuacjach awaryjnych i do wyłączania zasilania miksera

Czyszczenie:

Maszynę może czyścić tylko przeszkolony personel w wieku powyżej 14 lat.

Zawsze przed czyszczeniem należy odłączyć maszynę, aby nie dopuścić do zagrożeń elektrycznych i przypadkowego rozruchu maszyny.

Maszynę należy czyścić codziennie po użyciu.

Usunąć narzędzia, misę oraz przednie i tylne osłony.

Należy przetrzeć miękką szczotką i czystą wodą. Mydła sodowe należy stosować ostrożnie, ponieważ niszczą one smary w maszynie.

Maszyny nigdy nie można polewać przewodem elastycznym.

Misę, narzędzia i osłony można myć w zmywarce.

Plastikowe osłony bezpieczeństwa mogą zostać uszkodzone, jeżeli będą narażone na wysokie temperatury przez dłuższy czas
(maksymalna temperatura ogólna 60°C, maksymalna płukania 90°C, przez maksymalnie 30 sekund).

Naprawa i konserwacja

Naprawy i czynności konserwacyjne może wykonywać tylko wykwalifikowany i przeszkolony personel.

Pokrywę miksera można zdejmować tylko wtedy, gdy kabel zasilania elektrycznego został odłączony.

Smarowanie

Smarowanie jest wymagane wyłącznie podczas naprawy:
Głowica miksera: koło zębate, łożyska igiełkowe i przekładnię wewnętrzną smarować środkiem **Molykote G-1502 FM**.

Napęd osprzętu (jeśli dostarczono): koło zębate smarować środkiem **Renolit GreaseWay LiCa 80**.

Nie używać żadnych innych typów smaru niż wskazano.

Wszystkie części ruchome należące do mechanizmu podnoszącego misy działają w bezobsługowych łożyskach i dlatego nie powinny być smarowane.

Konserwacja systemowa:

Część	Działanie	Częstotliwość	Uwaga
Osłona bezpieczeństwa	Sprawdzić bezpieczeństwo osłony bezpieczeństwa: czy narzędzie przestaje się obracać, gdy osłona nie jest prawidłowo zamocowana?	Regularnie	⚠ **Jeżeli narzędzie nie przestaje się obracać niezwłocznie po nieprawidłowym zamocowaniu osłony bezpieczeństwa, nie wolno używać maszyny.** Wezwać inżyniera
Wyłącznik awaryjny	Sprawdzanie wyłącznika awaryjnego: czy narzędzie przestaje się obracać po aktywowaniu wyłącznika awaryjnego?	Regularnie	⚠ **Jeżeli narzędzie nie przestaje obracać się niezwłocznie po aktywowaniu wyłącznika awaryjnego, nie wolno używać maszyny.** Wezwać inżyniera
Napęd osprzętu	Zaślepka gumowa do zasłonięcia otworu napędu osprzętu powinna znajdować się na maszynie w nienagannym stanie.	Codziennie	⚠ Zaślepka gumowa musi zasłaniać otwór w napędzie osprzętu, kiedy nie jest on używany.
Czyszczenie	Przestrzegać instrukcji w rozdziale **„Czyszczenie”**	Przestrzegać instrukcji w rozdziale „Czyszczenie”	

Przykład połączeń elektrycznych:

Lokalne zasilanie 50/60 Hz.			Tabliczka znamionowa				
Zasilanie elektryczne: fazy x napięcie	**Z neutralnym**	**Uziemienie**	**Napięcie**	**Fazy**	**Użyć neutralnego**	**Użyć uziemienia**	**Uwagi**
1 x 220–240 V	Neutralny	tak	230 V	1	tak	tak	Należy pamiętać, że maszyny nie wolno podłączać bez uziemienia, ponieważ może to pogorszyć działanie filtra EMC przez usunięcie rozładowania do ziemi i być niebezpieczne dla użytkownika. ⚠ **Ze względów funkcjonalnych i bezpieczeństwa maszyna musi być podłączona do ziemi.**
2 lub 3 x 220–240 V	-	tak	230 V	2	-	tak	
2 lub 3 x 380–415 V	Neutralny	tak	230 V	1	tak	tak	
2 lub 3 x 380–480 V	-	tak	380–480 V	2	-	tak	

Przeciążenie:

Zawsze unikać przeciążania maszyny.

Przeciążenie powoduje zatrzymanie maszyny przez przetwornik częstotliwości. W polu licznika czasu pojawia się OL:1, OL:2 lub OL:3.

Procedura w przypadku przeciążenia:

Sprawdzić kod błędu poniżej i skorzystać z zalecanego rozwiązania.

Po zakończeniu usunąć kod błędu, naciskając ■.

Maszynę można teraz uruchomić ponownie przez naciśnięcie ▶.

Kody błędów i możliwe rozwiązania: W przypadku niektórych błędów układ sterowania wskaże kod błędu na wyświetlaczu:

EE: 1 Użytkownik nacisnął ▶ bez podniesienia misy na wysokość roboczą.

Rozwiązanie: podnieść misę na wysokość roboczą.

EE: 2 Użytkownik nacisnął ▶ bez zamocowania osłony bezpieczeństwa.

Rozwiązanie: założyć osłonę bezpieczeństwa.

EE: 4 Czujnik termiczny w silniku jest przegrzany.

Rozwiązanie: błąd zniknie, jeżeli temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

Zatrzymać mikser i zmniejszyć liczbę składników w misie. Po ponownym uruchomieniu należy wybrać mniejszą prędkość.

EE: 6 Jest błąd w komunikacji między panelem sterowania a przetwornikiem częstotliwości.

Rozwiązanie: wezwać inżyniera.

EE: 7 Błąd w przetworniku częstotliwości.

Rozwiązanie: wezwać inżyniera.

EE: 8 Czujnik termiczny w przetworniku częstotliwości spowodował odcięcie.

Rozwiązanie: błąd zniknie, jeżeli temperatura spadnie do akceptowalnego poziomu.

EE: 9 Okresowo niskie napięcie zasilania elektrycznego.

Rozwiązanie: specjalista musi sprawdzić zasilanie elektryczne miksera.

EE:10 Okresowo wysokie napięcie zasilania elektrycznego.

Rozwiązanie: specjalista musi sprawdzić zasilanie elektryczne miksera.

OL:1 Mikser jest przeciążony – ciągle przez 50 sekund.

Rozwiązanie: zmniejszyć ilość w misie; ewentualnie konieczne może być podzielenie produktu na mniejsze części lub rozrzedzenie przed ponownym uruchomieniem maszyny. Przy ponownym uruchomieniu należy wybrać mniejszą prędkość, jeżeli przyczyną problemu była prędkość

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie ■

OL:2 Mikser jest przeciążony – chwilowo (przeciążenie 8 razy w ciągu 20 sekund)

Rozwiązanie: zmniejszyć ilość w misie; ewentualnie konieczne może być podzielenie produktu na mniejsze części lub rozrzedzenie przed ponownym uruchomieniem maszyny. Przy ponownym uruchomieniu należy wybrać mniejszą prędkość, jeżeli przyczyną problemu była prędkość.

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie ■

OL:3 Blokada.

Rozwiązanie: usunąć przedmiot, który spowodował blokadę.

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie ■

OL:1, OL:2 i OL:3 może się również pojawić podczas korzystania z napędu osprzętu.

Odczyt danych maszyny:

Nacisnąć przycisk Stop przez 5 s. Dane maszyny będą wyświetlane jako tekst zmienny na wyświetlaczu. Jest pięć odczytów odpowiadających pięciu zestawom danych opisanych poniżej:

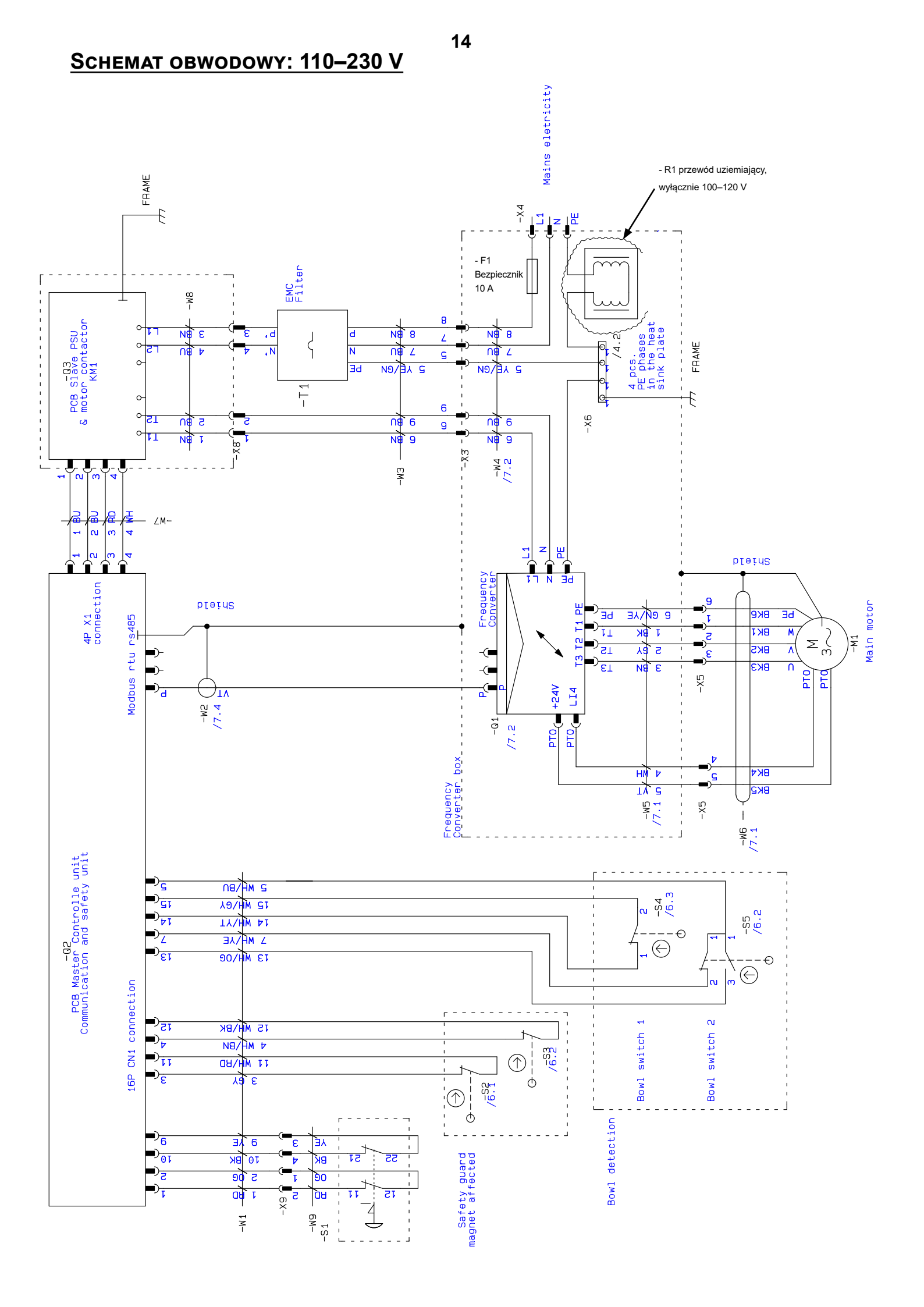
- **Zestaw danych 1:** wskazuje wersję oprogramowania sprzętowego, wyświetlaną jako „F” plus trzy dane F003 = wersja oprogramowania sprzętowego 3.
- **Zestaw danych 2**: wskazuje czas pracy maszyny, wyświetlany jako „t” plus trzy dane wskazujące liczbę cykli 10-minutowych, np. t002 = 2 x 10 min lub 20 min.
- **Zestaw danych 3**: wyświetla cztery dane, wskazujące liczbę minut, przez jaką trwał aktualny cykl, np. 1234 = 1234 min To znaczy, że jeżeli wyświetla się t002, a za nim 1234, maszyna pracowała przez 20 min + 1234 min lub przez łączny czas pracy 21 2 min.
- **Zestaw danych 4**: wskazuje, ile razy maszyna została odłączona od zasilania elektrycznego (wtyk wyciągnięty z maszyny / odcięcie zasilania / wyłączenie) i ponownie uruchomiona, wyświetlenie jako „r” plus trzy dane, wskazujące liczbę ponownych uruchomień, np. r002 = 2 x 9999 ponownych uruchomień lub 19 998 ponownych uruchomień.
- **Zestaw danych 5**: wyświetla cztery dane wskazujące liczbę ponownych uruchomień, jakie nastąpiły w bieżącym cyklu, np. 1234 = 1234 razy. Inaczej mówiąc, jeżeli wyświetla się r002 plus 1234 , maszyna była uruchamiana ponowni łącznie 19 998 + 1234 razy lub 21 232 razy.

Odczyt dziennika błędów:

Istnieje możliwość wyświetlenia dziennika błędów, jakie wystąpiły:

- Nacisnąć wyłącznik awaryjny oraz + obok ◢.
- Na wyświetlaczu najpierw pojawia się ostatni błąd.
- Aby przewinąć przez te błędy do tyłu, należy nacisnąć + obok ◢; aby przewinąć do przodu, należy nacisnąć − obok ◢.
- Można wyświetlić osiem ostatnich błędów.
- Dezaktywować wyłącznik awaryjny, aby anulować wyświetlanie

SCHEMAT OBWODOWY: 110–230 V



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

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

Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
T: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

THE MIDDLEBY CORPORATION