

KODIAK

Instrukcja obsługi

KODIAK20
KODIAK30



Varimixer

PL

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 20020-1611
Oryginalna instrukcja obsługi
2022 05 12

SPIS TREŚCI:

INFORMACJE OGÓLNE	2
ROZPAKOWYWANIE	2
TRANSPORT	3
INSTALACJA, REGULACJE I MOCOWANIE	3
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	4
MAGNESY	4
BEZPIECZEŃSTWO	5
ROZRUCH	5
UŻYTKOWANIE MIKSERA	5
KOMPONENTY MASZINY	6
ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA KODIAK	7
DANE TECHNICZNE	8
RYSUNKI SCHEMATYCZNE	8
MAKS. POJEMNOŚĆ MASZINY	9
WYPOSAŻENIE	9
PRACA Z GORĄCYMI SKŁADNIKAMI	9
ZALECANE ZASTOSOWANIE MASZINY	10
ZALECANE PRĘDKOŚCI	11
NAPĘD OSPRZĘTU	11
ZALECANE PRĘDKOŚCI DLA NAPĘDU OSPRZĘTU	11
PRAWIDŁOWE ZASTOSOWANIE NARZĘDZI	11
CZYSZCZENIE	11
PRZECIĄŻENIE	12
PROCEDURA W PRZYPADKU PRZECIĄŻENIA	12
KONSERWACJA SYSTEMOWA	12
SMAROWANIE I TYPY SMARÓW	12
KODY BŁĘDÓW I MOŻLIWE ROZWIĄZANIA	13
BRAK NAPIĘCIA I BRAK ŚWIATŁA NA PANEL STEROWANIA	14
ODCZYT DANYCH MASZINY	14
ODCZYT DZIENNIKA BŁĘDÓW	14
SCHEMAT IDEOWY	15
PRZEWODNIK CZYSZCZENIA	16
TREŚĆ DEKLARACJI ZGODNOŚCI MASZINY	18

INFORMACJE OGÓLNE:

Tę instrukcję należy traktować jako integralną część miksera i przechowywać ją przy maszynie przez cały okres eksploatacji. Przed rozruchem maszyny ważne jest dokładne przeczytanie tych instrukcji, w szczególności 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 miksera
- 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 miksera 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 miksera z palety należy sprawdzić, czy w maszynie są wszystkie części:

- Osłona bezpieczeństwa i zsuwnia napełniająca
- Klucz maszynowy
- Wózek misy do modelu podłogowego
- Misa, mieszadło, bijak, hak i skrobak z ostrzem, jeżeli wybrano je do zamówienia.

Maszynę można zdjąć z palety po odcięciu pasów.

TRANSPORT:

Urządzenie podnoszące powinno być zawsze stosowane do przemieszczania maszyny. Maszyny nie wolno ciągnąć ani podnosić za uchwyt podnośnika miski. Jeżeli maszyna jest przemieszczana, powinna znajdować się cały czas w pozycji pionowej.

INSTALACJA, REGULACJE I MOCOWANIE:

Temperatura otoczenia wokół maszyny nie może przekraczać 45°C.

Ułóż maszynę tak, aby było miejsce na normalne użytkowanie i konserwację

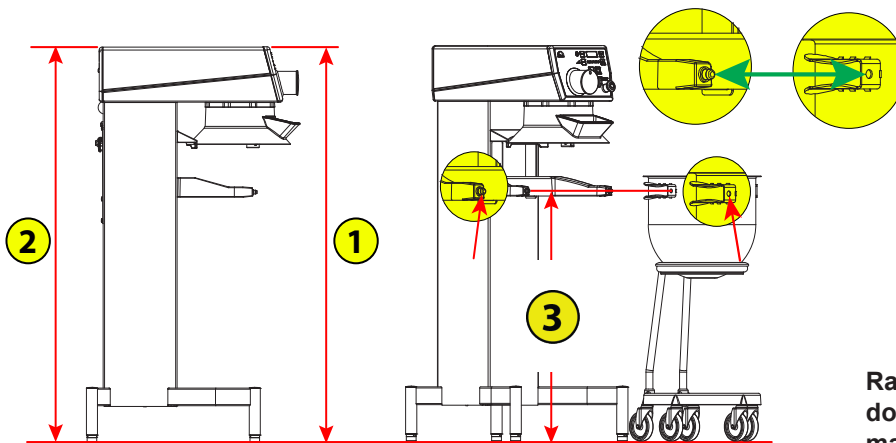
Podłoga pod maszyną i miejsce pracy musi być twarda, równa i pozioma

W szczególności do modelu podłogowego - regulacje:

Wysokość nóg powinna być regulowana tak, aby miska na wózku idealnie pasowała do ramion miski.

Ramiona miski powinny znajdować się na prawidłowej wysokości nad podłogą przed rozpoczęciem użytkowania maszyny – patrz „Stan 1” i stan 2.

Niezwykle ważne jest, aby nogi maszyny były wyregulowane w sposób zapewniający zgodność ze stanami opisanymi na poniższym szkicu:



Razem z mikserem dostarczany jest klucz maszynowy do użytkowania do regulacji.

Stan 1:

Górna część miksera musi być ustawiona równoległe do podłogi. Aby to zapewnić, należy zmierzyć odległość od górnej części maszyny do podłogi:

Wymiar musi być taki sam podczas pomiaru z przodu miksera **1** i z tyłu miksera: **2**

Stan 2

Mikser musi mieć wysokość wyregulowaną tak, aby miska na wózku pasowała dokładnie do ramion miski:

Zasadniczo wymiar **3** od podłogi do środka pokręteł na ramionach miski musi wynosić 79 cm (KODIAK 20) / 86,5 cm (KODIAK 30). Jeżeli miska na wózku nie pasuje dokładnie do ramion miski przy tym wymiarze, należy nieznacznie wyregulować za przednie nogi miksera.

W szczególności do modelu stołowego - mocowanie i regulacja:

Model stołowy KODIAK 20 musi być zamocowany do stołu, na którym jest umieszczony.

Model stołowy KODIAK 20 jest mocowany śrubami w dwóch nogach tylnych.

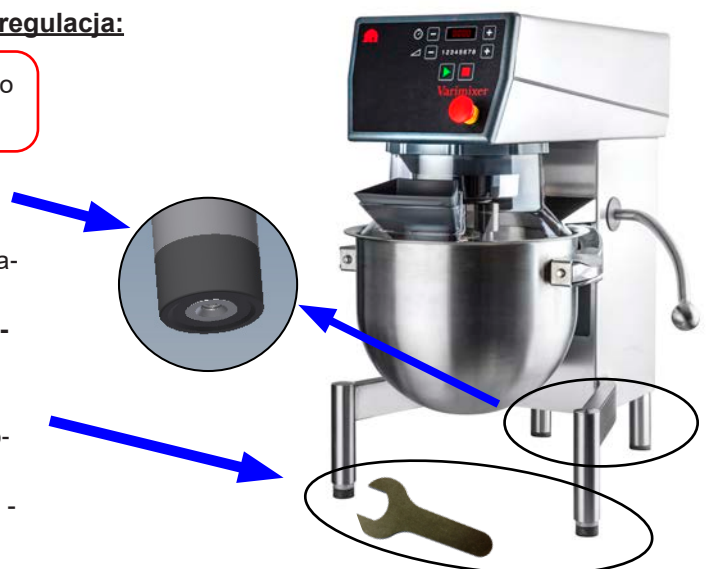
Stosowane są śruby o wymiarach M10 x 20 mm + grubość blatu stołu i nakrętka.

Stół musi być przystosowany do ciężaru maszyny i obsługi.

Regulacja wysokości:

Jeżeli stół nie jest całkowicie równy, wyrównanie można wykonać przez regulację dwóch przednich nóg.

Regulację wykonuje się zgodnie z opisem dla modelu podłogi - patrz wyżej.



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.

Maszyna wyposażona jest w 1-fazowy VFD (napęd o zmiennej częstotliwości), wraz z wbudowanym filtrem, EMC/EMI oraz prądy upływowe są zredukowane do minimum.

Maszyna musi być uziemiona zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.

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.

Tylko wykwalifikowany elektryk może podłączyć maszynę, jeśli maszyna jest dostarczana bez wtyczki.

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



MAGNESY:

OSTRZEŻENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW Z IMPLANTAMI (NP. ROZRUSZNIKAMI SERCA LUB DEFIBRYLATORAMI).

MASZYNA I OSŁONY BEZPIECZEŃSTWA WYPOSAŻONE W SILNE MAGNESY

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).

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



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).

ROZRUCH:

Misa, narzędzia i osłona bezpieczeństwa powinny być czyszczone przed użyciem – patrz rozdział **Czyszczenie, strona 11**.

UŻYTKOWANIE MASZINY:

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

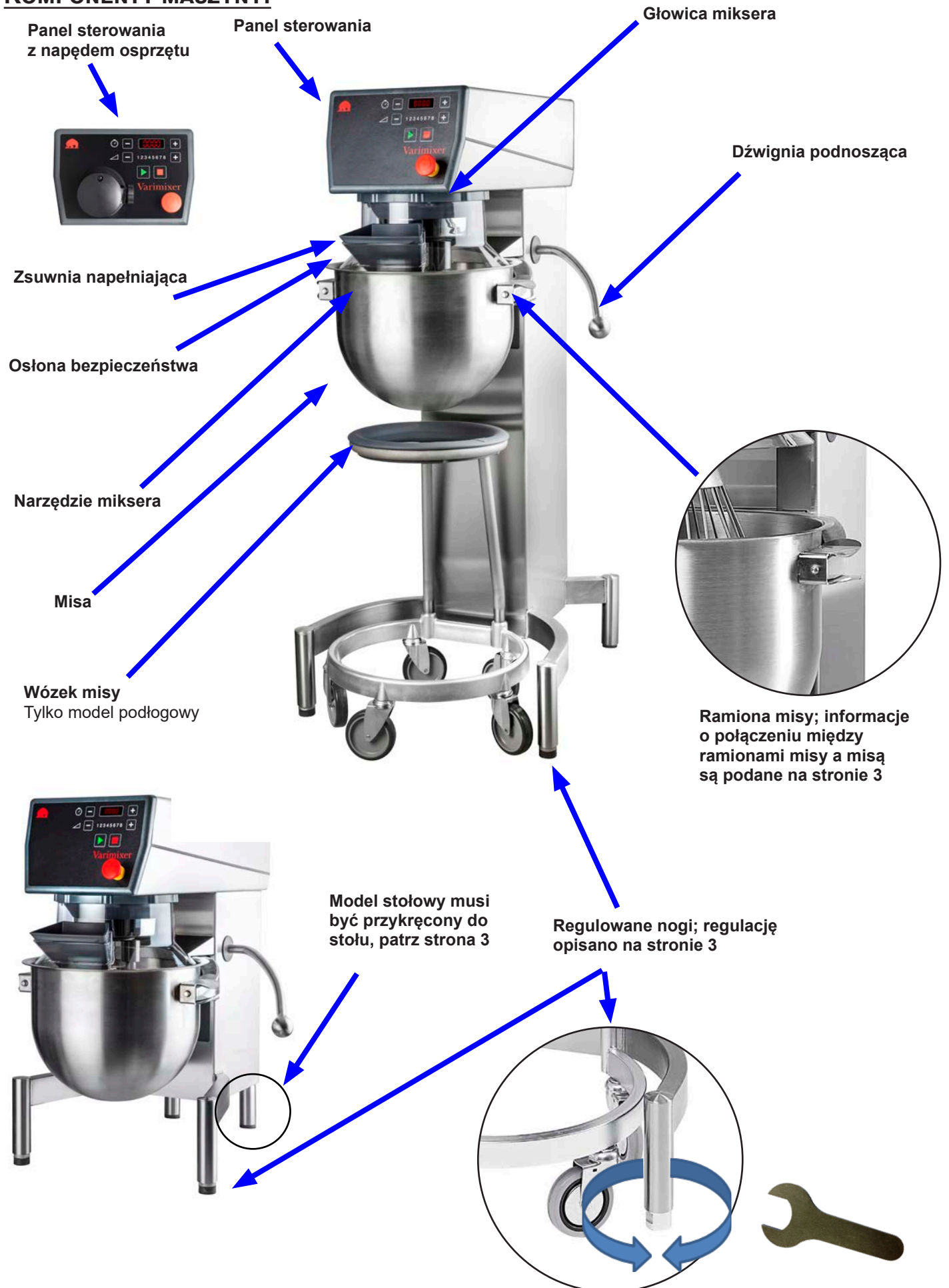
Używać można wyłącznie mis dla modelu KODIAK.

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.
- Nie uruchamiać zbyt szybko do maksymalnej prędkości

KOMPONENTY MASZyny:

ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA KODIAK:

Firma KODIAK projektowała we współpracy z personelem kuchni i piekarni, co przełożyło się na kilka korzyści dla użytkownika:

Maszyna

Może być podłączana do prądu przez użytkownika

Jest wykonana ze stali nierdzewnej

Model podłogowy ma stopy z regulowaną wysokością, aby zapewnić prawidłowe działanie wysokiego wózka misy

Jest łatwa do czyszczenia, z dużymi powierzchniami i zdejmowaną osłoną bezpieczeństwa, którą można prać w pralce

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

Maszyna jest wyposażona w sprężynę pomagającą podnosić i opuszczać misę

Panel sterowania:

Panel sterowania jest prosty i intuicyjny, z dużymi przyciskami.

Prędkość można zwiększać/zmniejszać ciągle, przez przytrzymanie **+** i **-**. Możliwe jest również „przechodzenie” między predefiniowanymi prędkościami 12345678.

Panel jest pochylony na ergonomicznie prawidłowej wysokości, co zapewnia wygodę korzystania.

Panel jest łatwy do czyszczenia wilgotną ściereczką.

Jest też wbudowana funkcja licznika czasu z wyświetlaczem, co umożliwia wyświetlanie liczby godzin pracy.

Osłona bezpieczeństwa:

Jednoelementowa osłona bezpieczeństwa jest wykonana z przezroczystego plastiku. Osłona jest łatwa do zdjęcia i wyczyszczenia. Osłona może być prana w pralce w temperaturze do 60o i wytrzyma do 90o przez krótkie okresy.

Poluzowana silikonowa zsuwnia napełniająca wytrzyma narażenie na działanie gorących składników 200oC i jest przystosowana do zmywarek

Osłona jest wykonana ze specjalnego materiału odpornego na uderzenia, który wytrzyma codzienne zastosowanie w kuchni komercyjnej.

Osłona bezpieczeństwa jest utrzymywana przez magnesy, więc nie ma poluzowanych części, które pękają lub gromadzą brud.

Nie ma możliwości podłączenia osłony w nieprawidłowy sposób.

Do zdjęcia osłony należy użyć siły odpowiadającej 3 kg lub 30 N.

Otwór napełniający w osłonie bezpieczeństwa można obrócić tak, aby był przystosowany do potrzeb użytkownika.

Misa:

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

Wózek misy (W szczególności do modelu podłogowego):

Misy nie trzeba podnosić na miejsce w ramionach, ale można ją przesunąć na kółkach bezpośrednio do pozycji.

Wózek misy jest wykorzystywany do przenoszenia z miksera na stół warsztatowy, zmywarkę, do magazynów itd.

Wózek misy zapewnia prawidłową ergonomicznie wysokość roboczą.

Wózek misy powoduje, że użytkownik nie musi podnosić dużych ciężarów.

Misę można przechylać w gumowym pierścieniu na wózku misy.

Narzędzia:

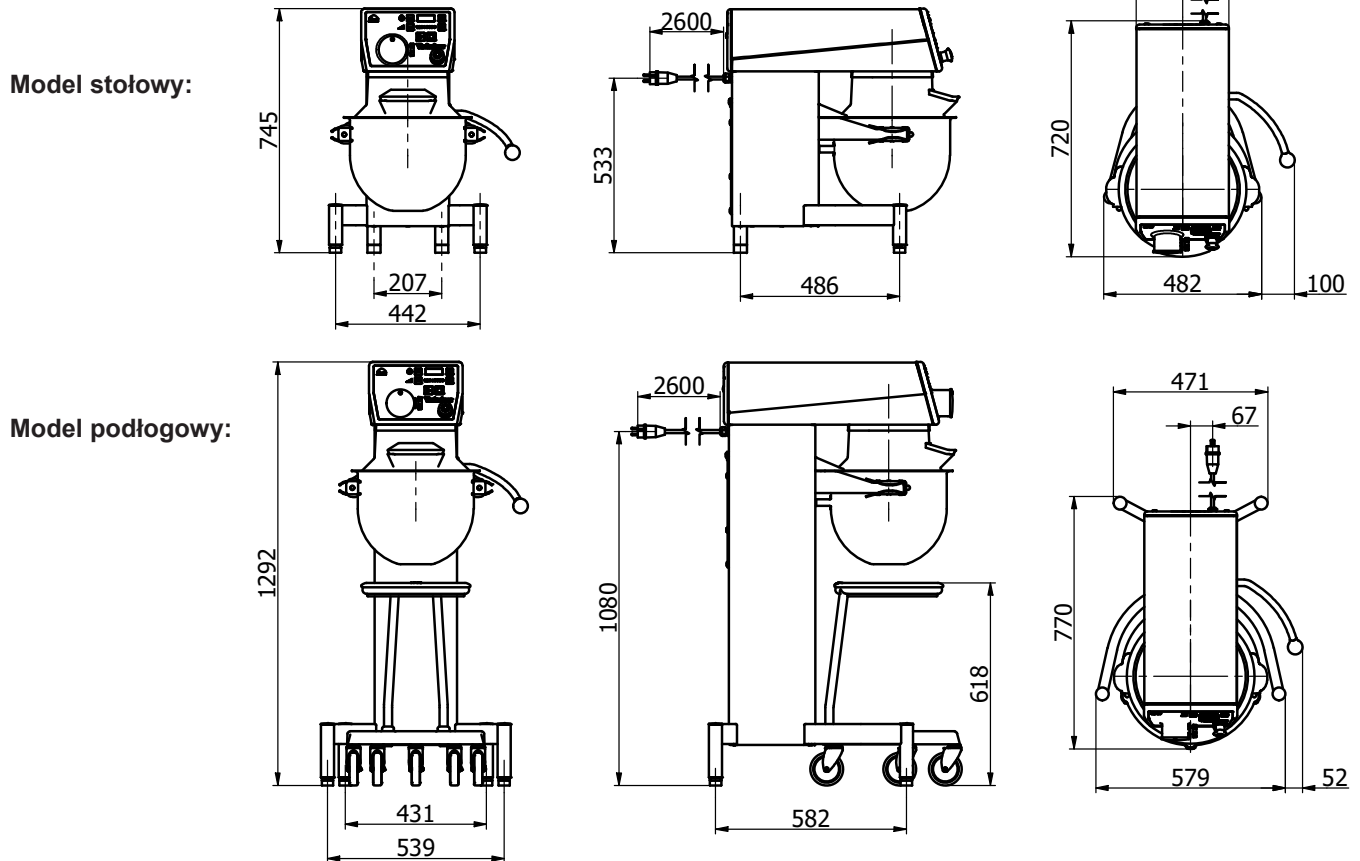
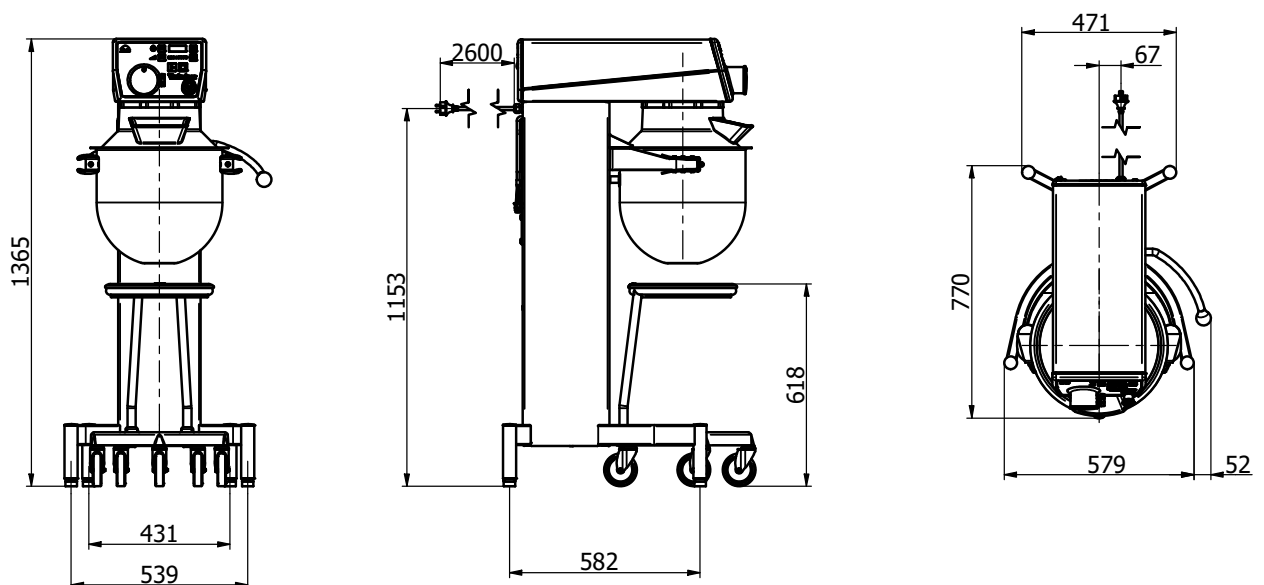
Mieszadło miksera ma bardzo zwartą konstrukcję, co zapewnia długi okres użytkowania. Należy z niego korzystać zgodnie z instrukcją.

Misa, bijak, hak i mieszadło są wykonane ze stali nierdzewnej.



DANE TECHNICZNE:

KODIAK Model	Masa brutto kg	Masa netto kg	Moc kW	Podłączenie zasilania		Prędkość narzędzie obr./min
				Volts	Amps	
20 Model stołowy	97	72	0,7	Zgodnie z tabliczką znamionową 50/60 Hz		64 - 353
20 Model podłogowy	179	154				
30 Model podłogowy	220	195	1,2			

RYSUNKI SCHEMATYCZNE KODIAK 20:**RYSUNKI SCHEMATYCZNE KODIAK 30:**

MAKS. POJEMNOŚĆ MASZINY:

Pojemność na mieszanie	Narzędzie	KODIAK 20	KODIAK 30
Białko	Mieszadło	2.4 l	3.5 l
Bitą śmietaną	Mieszadło	5.0 l	5.0 l
Majonez	Mieszadło	16 l	20 l
Masło ziołowe	Bijak	10 kg	14 kg
Puree ziemniaczane	Bijak/mieszadło	12 kg	12 kg
Ciasto chlebowe (50% AR)	Hak	10 kg	12 kg
Ciasto chlebowe (60% AR)	Hak	11 kg	13 kg
Ciasto ciabatta * (70% AR)	Hak	12 kg	15 kg
Muffiny	Bijak	14 kg	16 kg
Spód ciasta warstwowego	Mieszadło	5.0 kg	7.0 kg
Mieszanka pulpetów	Bijak	15 kg	20 kg
Lukier	Bijak	14 kg	20 kg
Pączek (50% AR)	Hak	12.5 kg	15 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

11 kg ciasta, 60% AR

(tabela, maksymalna pojemność KODIAK 20)

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

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

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

Lokalne zmiany jakości surowców mogą wpływać na wchłanianie wody, objętość, charakterystykę pieczenia itd., a więc również na pojemność.

WYPOSAŻENIE:

Następujące wyposażenie standardowe
Misa
Hak, mieszadło i bijak
Zsuwnia napełniająca do gorących składników
Akcesoria opcjonalne
*Skrobak
Rozmiarze B misa (12L / 15L)
Narzędzia w rozmiarze B -Hak, mieszadło i bijak
* Rozmiarze B Skrobak
Standardowe wyposażenie do modelu podłogowego
Wózek misy

* tylko maszyny przygotowane pod skrobak (standard 2019 ->)

**PRACA Z GORĄCYMI SKŁADNIKAMI:**

Podczas pracy z gorącymi składnikami dodawanymi przez otwór napełniający w osłonie bezpieczeństwa konieczne jest korzystanie ze zsuwni napełniającej.

Zsuwnia napełniająca jest wykonana z silikonu klasy FDA i jest odporna na gorące składniki do 200 °C. Zsuwnię napełniająca można wykorzystywać do tak gorących składników przez niezbędny czas.

Jeżeli zsuwnia napełniająca **nie** jest używana, składniki dodawane przez otwór napełniający w osłonie bezpieczeństwa nie mogą przekraczać temperatury 60 °C.

WÓZEK MISY:

(W szczególności do modelu podłogowego)



Ryzyko przewrócenia podczas przesuwania miski na wózku misek. Podłoże musi być równe, poziome i wolne od przeszkód, które mogłyby spowodować przewrócenie się wózek.



UŻYTKOWANIE MIKSERA:



Przed uruchomieniem maszyny:

Model podłogowy: włożyć misę w wózek. Włożyć żądane narzędzie w misę i przesunąć na kółkach do pozycji między ramionami misy. Upewnić się, że miska jest prawidłowo zaczepona do ramion; patrz „Instalacja, regulacje i mocowanie”, strona 3.

Model stołowy: włożyć żądane narzędzie w misę i umieścić ją w ramionach.

Zamocować osłonę bezpieczeństwa i obrócić ją tak, aby otwór napełniający był dostępny podczas pracy maszyny. Luźną zsuwnię napełniającą należy stosować w razie potrzeby, aby dodać gorące składniki podczas procesu (tzn. składniki o temperaturach powyżej 60°C).

Obrócić narzędzie i zablokować w mocowaniu bagnetowym.

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 12345678 przedstawia najmniejszą prędkość, ok. 64 rpm.



Wyświetlacz 12345678 przedstawia największą prędkość, ok. 353 rpm.

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  i .


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 i czas pracy również się zatrzyma.


Można teraz opuścić misę i sprawdzić składniki.

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

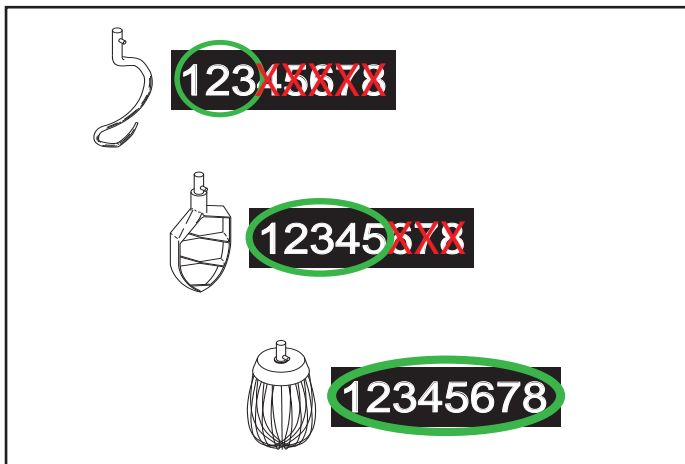
Zatrzymywanie maszyny:

Zatrzymywanie maszyny:

- Nacisnąć . Czas pracy nie zresetowany.
- Nacisnąć  dwukrotnie. Reset czasu pracy.
- Nacisnąć wyłącznik awaryjny - czas pracy zostanie zresetowany.
- „Przechylić” osłonę bezpieczeństwa - czas pracy zostanie zresetowany.
- Opuścić misę - czas pracy zostanie zresetowany.

We wszystkich przypadkach mikser można uruchomić ponownie po naciśnięciu .

Uruchomić się z najmniejszą prędkością.

ZALECANE PRĘDKOŚCI:**NAPĘD OSPRZĘTU:**

W przypadku maszyn z gniazdami do montażu maszyny do mielenia mięsa lub krawalnicy do warzyw należy przestrzegać następujących zasad.

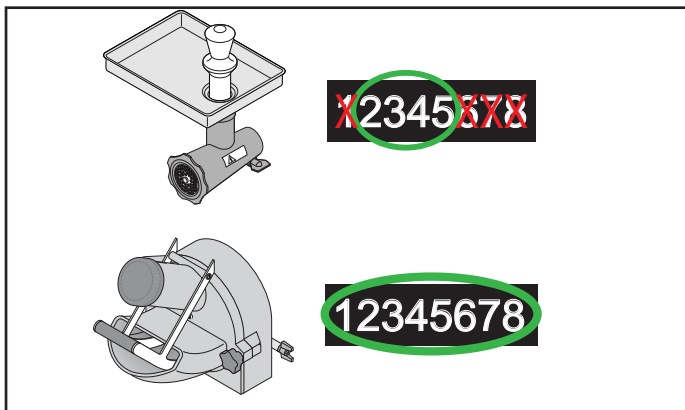
Należy używać wyłącznie akcesoriów przeznaczonych dla danej maszyny, ponieważ oryginalne akcesoria Varimixer stanowią gwarancję optymalnego działania i bezpieczeństwa.

Należy zawsze czytać i przestrzegać instrukcji obsługi narzędzia.

Podczas wkładania i wyjmowania narzędzi należy odłączyć maszynę od sieci elektrycznej, odłączając kabel zasilający od gniazdka.

Przed rozpoczęciem:

- Usunąć z maszyny narzędzia mieszające, jeśli występują.
- Ustawić pustą miskę z pozycji roboczej.
- Zamknąć osłonę bezpieczeństwa.

ZALECANE PRĘDKOŚCI DLA NAPĘDU OSPRZĘTU:**PRAWDŁOWE ZASTOSOWANIE NARZĘDZI:****Zalecane użycie narzędzia:**

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



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

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

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.

Maszyny nigdy nie można polewać przewodem

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).

Aby pomóc w przygotowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta, firma Varimixer A / S przygotowała szczegółowe instrukcje czyszczenia na podstawie obowiązujących przepisów, znajduje się na końcu tej instrukcji, a najnowszą wersję można znaleźć na stronie varimixer.com

PRZECIĄŻENIE:

Nie wolno doprowadzać do przeciążenia miksera.

Możliwe sytuacje przeciążenia:

- Praca ze skrajnie twardym i ciężkim ciastem
- Narzędzie miksera przekraczające zalecaną prędkość
- Użycie niewłaściwego narzędzia miksera.

Większe kawałki tłuszczu lub schłodzonych składników należy zmniejszyć przed włożeniem do miski.

Przeciążenie powoduje zatrzymanie maszyny przez przetwornik częstotliwości.

W polu licznika czasu pojawia się **OL:1**, **OL:2** lub **OL:3**.

Postępować zgodnie z opisem w punkcie „**Procedura w przypadku przeciążenia**”.




PROCEDURA W PRZYPADKU PRZECIĄŻENIA:

Znaleźć kod błędu w rozdziale „**Kody błędów i możliwe rozwiązania**”, oraz stosować się do sugerowanego rozwiązania.

Po zakończeniu należy usunąć kod błędu, naciskając .

Mikser można teraz uruchomić ponownie przez naciśnięcie .

KONSERWACJA SYSTEMOWA:

Część	Działanie	Częstotliwość	Uwaga
Osłona bezpieczeństwa	Sprawdzić bezpieczeństwo osłony bezpieczeństwa: Czy narzędzie przestaje się obracać (< 4 sek.), kiedy osłona jest przechylona/ usunięta?	Regularnie	 Jeśli jakkolwiek usterka, prosimy o kontakt z technikiem
Wyłącznik awaryjny	Sprawdzanie wyłącznika awaryjnego: Czy narzędzie przestaje się obracać (< 4 sek.), kiedy aktywny jest wyłącznik awaryjny?	Regularnie	 Jeśli jakkolwiek usterka, prosimy o kontakt z technikiem
Głowica miksera	Głowica miksera powinna być smarowana tylko podczas naprawy, patrz punkt „ Smarowanie i typy smarów ”.	Podczas napraw	
Inne części ruchome maszyny	Wszystkie części ruchome należące do mechanizmu podnoszącego miski działają w bezobsługowych łożyskach ślizgowych i dlatego nie powinny być smarowane.	Nigdy	
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”	

SMAROWANIE I TYPY SMARÓW:

Smarowanie i inne czynności serwisowe może przeprowadzać tylko przeszkolony personel w wieku powyżej 14 lat. Pokrywę miksera można zdejmować tylko wtedy, gdy kabel zasilania elektrycznego został odłączony.

Podczas napraw głowicy miksera koło zębate i przekładnia wewnętrzna powinny zostać nasmarowane środkiem **Molykote G-1502 FM**, tym smarem można również smarować łożyska igielkowe w głowicy miksera.


Jeżeli maszyna jest dostarczana z napędem osprzętu, przekładnię napędu osprzętu należy smarować środkiem **Renolit GreaseWay LiCa 80**.

Nie używać żadnych innych typów smaru niż wskazano powyżej.

KODY BŁĘDÓW I MOŻLIWE ROZWIĄZANIA:


W przypadku niektórych błędów układ sterowania wskaże kod błędu na wyświetlaczu:

EE:1

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

Rozwiązanie: Podnieść misę na wysokość roboczą.

EE:2

[EE:2] Użytkownik nacisnął  bez zamocowania osłony bezpieczeństwa.

Rozwiązanie: Założyć osłonę bezpieczeństwa.

EE:4

[EE:4] Czujnik termiczny w silniku jest przegrzany.

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

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

EE:6

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

Rozwiązanie: Wezwać inżyniera.

EE:7

[EE:7] Błąd w przetworniku częstotliwości.

Rozwiązanie: Wezwać inżyniera.

EE:8

[EE:8] Czujnik termiczny w przetworniku częstotliwości spowodował odcięcie.

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

EE:9

[EE:9] Okresowo niskie napięcie w zasilaniu elektrycznym.

Rozwiązanie: Zasilanie elektryczne do miksera musi zostać sprawdzone przez specjalistę.

EE:10

[EE:10] Okresowo wysokie napięcie w zasilaniu elektrycznym.

Rozwiązanie: Zasilanie elektryczne do miksera musi zostać sprawdzone przez specjalistę.

EE:14


[EE:14] Nieprawidłowy parametr w przemienniku częstotliwości (VFD).

Rozwiązanie: Skontaktuj się z technikiem w celu uzyskania pomocy — instrukcja Varimixer 23020-1602

OL:1

[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 problemem była prędkość

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie 

OL:2

[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 problemem była prędkość.

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie 

OL:3

[OL:3] Blokada.

Rozwiązanie: Usunąć przedmiot, który spowodował blokadę.

Kod błędu jest usuwany przez naciśnięcie 

OL:1

OL:2

OL:3

może się również pojawić podczas korzystania z napędu osprzętu.

BRAK NAPIĘCIA I BRAK ŚWIATŁA NA PANEL STEROWANIA:

Sprawdź zasilanie maszyny.

Jeśli okaże się, że zasilanie jest sprawne, skontaktuj się z technikiem w celu sprawdzenia urządzenia i wbudowanego bezpiecznika.






ODCZYT DANYCH MASZyny:

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

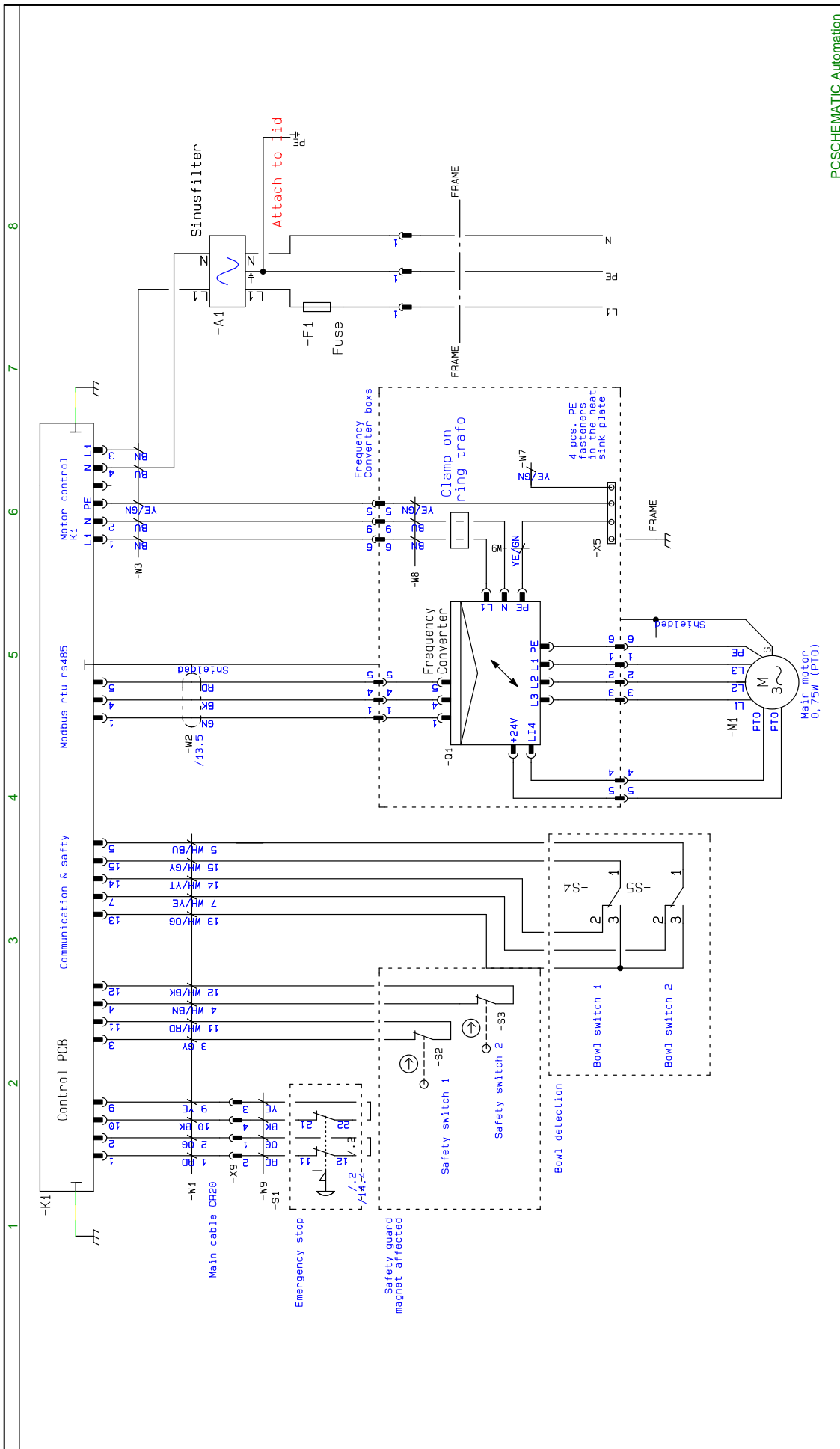
- **Zestaw danych 1:** wskazuje wersję oprogramowania sprzętowego, wyświetlaną jako „F” plus trzy dane **F003** = wersja oprogramowania sprzętowego 3.
- **Zestaw danych 2:** wskazuje czas pracy maszyny, wyświetlany jako „t” trzy dane wskazujące liczbę cykli 9999-minutowych, np. **t002** = 2 x 9999 min lub 19998 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 19998 min. + 1234 min. lub przez łączny czas pracy 21232 min.
- **Zestaw danych 4:** wskazuje, ile razy maszyna została odłączona od zasilania elektrycznego (wtyk wyciągnięty za 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 19998 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 ponownie łącznie 19998 + 1234 razy lub 21232 razy.
- **Zestaw danych 6:** Wskazuje typ maszyny, a następnie rozmiar, np. **Cr:20** Cr = KODIAK, size = 20.
- **Zestaw danych 7:** Wskazuje napięcie na VFD (napęd o zmiennej częstotliwości), A, po którym następuje napięcie **A230** = 230 V.

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:



PCSCHHEMATIC Automation	
Projekttitel: Kodiak VL1C	Projektrev.: Side 5
Kunde: Varimixer Søpark 6	DCC: &FS
Sidstitel: Diagram	Tegningsnr.: 01
Filnavn: 37.020-13.02.01_19_02	Konstr. (projektside): CE/CE
Sideref.:	Sidst rettet: 12-04-2021
	Sidst udskrevet: 11-05-2021
	Målestok: 1:1
	Førigge side: 4
	Næste side: 9
	Antal sider ialt: 13



Varimixer A/s
 Kirkebjerg Søpark 6
 DK-2605 Brøndby Denmark
www.varimixer.com

Instrukcja czyszczenia miksera Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

W przypadku wszelkich procesów czyszczenia związanych z produkcją żywności należy zawsze przeprowadzić ocenę ryzyka.

Na podstawie aktualnych przepisów firma Varimixer A/S¹ opracowała poniższą tabelę, która służy jako pomoc w opracowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta. Znaczenie czyszczenia poszczególnych stref miksera ilustrują kolory. *

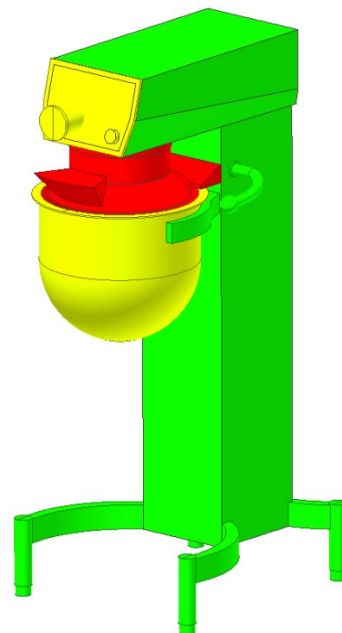
Części miksera są wykonane głównie ze stali nierdzewnej EN1.4301 (AISI 304). Aby uniknąć korozji stali, należy przestrzegać następujących wytycznych:


- Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C.
- Nie należy używać twardej wełny stalowej ani innych twardych przedmiotów, które mogą porysować powierzchnię stali.
- Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać czystą wodą o jakości wody pitnej.


System mocowania miski jest wykonany z aluminium:

- Podczas mycia aluminium wartość pH musi być utrzymywana w zakresie od 5,0 do 8,0.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zdjąć wszystkie osłony zabezpieczające i usunąć akcesoria.



*  **Strefa niemająca kontaktu z żywnością.**
= Niskie ryzyko.

 **Strefa Rozprysku**
=Umiarkowane ryzyko..

 **Strefa bezpośredniego kontaktu z żywnością.**
= Wysokie ryzyko.

Czyszczenie krok po kroku

Misa.	Opróżnij misę i opłucz ją wodą. Włóż misę do zmywarki lub umyj ją ręcznie miękką gąbką lub szczotką.
Akcesoria.	Usuń z akcesoriów resztki jedzenia i opłucz je wodą. Uwaga: Nigdy nie uderzaj końcówką mieszającą o krawędź miski ani o inne przedmioty. Akcesoria należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze zdjąć część ostrza skrobaka wykonaną ze stali nierdzewnej.
Osłony bezpieczeństwa. Obudowa bagnetu.	Osłony bezpieczeństwa należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zawsze sprawdzaj, czy na bagnecie, do którego przymocowane są akcesoria, nie ma resztek jedzenia. Na bagnet można położyć wilgotną ściereczkę lub gąbkę, aby usunąć resztki jedzenia.
Panel przedni.	Panel przedni można umyć pianą podczas mycia miksera/podstawy. Można go również przetrzeć lekko wykręconą ściereczką. Pamiętaj o wyłączniku awaryjnym.

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

Mikser/podstawa.	<p>Mikser należy zawsze myć z systemem mocowania misy w pozycji otwartej i zamkniętej. Pamiętaj, aby umyć ramię podnośnika.</p> <p>Mikser jest sklasyfikowany jako IP-44. Mikser toleruje mycie pianą.</p> <p>Uwaga: Nigdy nie dopuszczać do pozostawiania piany na stałych powierzchniach miksera, poza czasem pracy zalecanym dla danego detergentu. Spłukiwanie musi być ograniczone do cienkich strumieni wody, odpowiadających zwykłemu deszczowi. Woda musi być czysta i jakości wody pitnej.</p> <p>Uwaga: Nigdy nie opłukuj urządzenia wodą pod ciśnieniem.</p>
System mocowania misy.	<p>Umyć system mocowania misy tak, jak mikser/podstawę. Należy sprawdzić wartość pH detergentu, która powinna wynosić od 5,0 do 8,0 dla mycia aluminium.</p> <p>Uwaga: Ramię misy jest aluminiowe.</p>
Przechowywanie.	<p>Po oczyszczeniu misę można założyć na mikser. Jeśli misa jest przechowywana razem z mikserem, zaleca się jej przykrycie.</p> <p>Uwaga: Aby uniknąć korozji stali, nie należy przechowywać w misie produktów spożywczych zawierających duże stężenie kwasu lub soli.</p>

Dezynfekcja

Dezynfekcja wymaga użycia silnych środków chemicznych. Zawsze należy ocenić, czy dezynfekcja miksera będzie miała jakikolwiek wpływ na bezpieczeństwo żywności w produkcie końcowym.

Uwaga: Przed użyciem należy zawsze uzyskać zalecenia od dostawcy/producenta produktów do czyszczenia/dezynfekcji.

Jeżeli na powierzchni miksera pozostanie woda z mycia i dezynfekcji, stężenie chlorków i innych substancji chemicznych będzie wyższe niż podczas procesu czyszczenia. Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać i przetrzeć z użyciem czystej wody o jakości wody pitnej.

Wszystkie utleniające chemiczne środki dezynfekujące wymagają spłukania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nie mając dostępu do czystej wody o jakości wody pitnej, można stosować dezynfekcję przy użyciu gorącej wody, pary wodnej, etanolu IPA i etanolu.

Uwaga: Zawsze należy uzyskać od dostawcy/producenta środka dezynfekcyjnego pisemną deklarację, że jest on bezpieczny i może być stosowany bez spłukiwania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nieprawidłowe stosowanie środków dezynfekcyjnych może spowodować uszkodzenie miksera.

Kwasoodporna stal nierdzewna

W przypadku wytwarzania produktów silnie kwaśnych i/lub o wysokiej zawartości soli oraz w przypadku czyszczenia przy użyciu silnych środków chemicznych zalecamy zakup misy i akcesoriów wykonanych z kwasoodpornej stali nierdzewnej EN 1.4401 (AISI 316).

Kwasoodporna stal nierdzewna jest bardziej odporna na korozję i, dla porównania, toleruje stężenia anionów chlorkowych (Cl-) poniżej 50 ppm w temperaturach do 100°C.

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

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

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

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

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

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

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

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

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier

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

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

Varimixer A/S
 Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašene za sestavo tehnične dokumentacije

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

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

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

Kim Jensen

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
 is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
 vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
 spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
 on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
 v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
 è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
 vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
 spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
 on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen
 in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

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

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



Varimixer

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