



KODIAK10



# Varimixer



#### INHALT:

Allgemeines	2
Auspacken	
Transport, Handhabung und Lagerung	3
Installation und Einstellungen	3
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3
SICHERHEIT	4
Magnete	4
Inbetriebnahme	5
BETRIEB DER MASCHINE	5
Technische Daten	5
Teile der Maschine	6
KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT	7
Fassungsvermögen der Maschine	8
Korrekter Gebrauch der Werkzeuge	8
Anschlussgetriebe	8
Bedienung der Maschine	9
Reinigung	10
Wartung und Reparatur	10
Systematische Wartung	11
ÜBERLASTUNG	12
FEHLERCODES UND MÖGLICHE BEHEBUNG	12
Zugang zur Sicherung	13
Auslesen der Maschinendaten	13
Auslesen des Fehlerprotokolls	13
STROMLAUFPLAN	14
Reinigungsanweisung	16
EU-Konformitätserklärung für Maschinen	

#### **ALLGEMEINES:**

Dieses Handbuch ist als integrierter Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss während der gesamten Nutzungsdauer der Maschine in deren Nähe aufbewahrt werden.

Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, muss diese Anleitung sorgfältig durchgelesen werden, insbesondere der Abschnitt über die Benutzersicherheit.

Der Hersteller ist berechtigt, das Produkthandbuch zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller kann nicht für Fehler aufgrund der folgenden Ursachen haftbar gemacht werden:

- Fahrlässiger, unsachgemäßer oder unzweckmäßiger Gebrauch der Maschine
- Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch (Gebrauch für nicht im Handbuch beschriebene Zwecke)
- · Unsachgemäße Installation
- · Falsche Stromversorgung der Maschine
- Mangelnde Einhaltung der Wartungsanleitung
- Änderungen der Maschine
- · Ersatzteile oder Zubehör, die nicht original oder nicht für dieses Modell spezifiziert sind
- Mangelnde Befolgung der Anweisungen in diesem Handbuch

Bei Fehlern an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Schäden aufgrund von nicht bestimmungsgemäßer Anwendung, Überlastung bzw. Nichteinhaltung der Wartungsvorschriften usw. durch den Benutzer werden von der Garantie nicht abgedeckt.

#### AUSPACKEN:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Bevor die Maschine von der Palette entfernt wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm
- Gabelschlüssel (32 mm) für die Füße.
- · Kessel, Besen, Rührer und Kneter

Die Maschine kann durch Abschneiden der Riemen von der Palette gelöst werden.

## TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG:



Beim Transport muss die Maschine stets gut gesichert sein, dabei ist besonders auf den hohen Schwerpunkt zu achten.

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung und Befestigungsart.

Verwenden Sie beim Transport der Maschine immer geeignete Hebezeuge.

Die Maschine darf nicht am Hebegriff des Kessels gezogen/angehoben werden.

Die Maschine beim Bewegen immer in senkrechter Position halten.

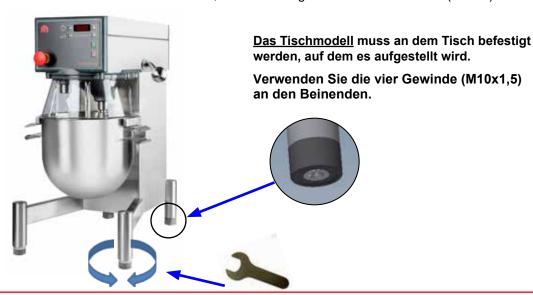
Lagern Sie die Maschine an einem sauberen, trockenen Ort mit einer Temperatur von +5°C bis +45°C.

Nicht in einer korrosiven Umgebung lagern.

## INSTALLATION UND EINSTELLUNGEN:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf 45°C. nicht überschreiten.

Die Maschine durch Verstellen der Füße ausrichten, hierzu den mitgelieferten Gabelschlüssel (32 mm) verwenden.



## **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:**



Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung und Frequenz mit derjenigen am Installationsort übereinstimmt.

Das Typenschild ist oben an der Rückseite der Maschine angebracht.

Die Maschine ist mit einem 1-phasigen VFD (Frequenzumrichter) ausgestattet, zusammen mit dem eingebauten Filter werden EMV/EMI und Leckstrom auf ein Minimum reduziert.

Der Umrichter ist entsprechend den einschlägigen Sicherheitsrichtlinien zu erden.

Die Nichteinhaltung kann zu Folgendem führen:

Stromschlaggefahr.

Schäden an der Maschine.

Übermäßiges elektromagnetisches Rauschen, das zur Fehlfunktion der Maschine und zu Störungen bei anderen Geräten führen kann.

Wenn die Installationsvorschriften einen vorgeschalteten Schutz durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vorsehen, müssen Sie ein Gerät vom "**Typ B**" verwenden.

Der Anschluss der Maschine kann durch den Benutzer erfolgen, wenn: die Maschine mit einem Kabel mit Stecker geliefert wurde.

Wenn die Maschine mit einem Kabel ohne Stecker geliefert wurde, darf der Anschluss nur durch einen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Als Hilfe für das Wartungspersonal sollte klar sichtbar sein, wenn der Netzstecker der Rührmaschine aus der Steckdose an der Wand abgezogen wurde.

#### SICHERHEIT:



Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

Die Rührmaschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Cateringunternehmen und Bäckereien konzipiert.

Die Maschine ist für die Herstellung von Produkten vorgesehen, die während des Bearbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder Stoffe freisetzen, die für den Benutzer schädlich sind.

Die Maschine darf nicht in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre verwendet werden.

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.

Halten Sie stets örtliche Vorschriften und Bestimmungen im Hinblick auf das Alter, die körperliche und psychische Verfassung der Benutzers ein. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Der kontinuierliche Schallpegel am Arbeitsplatz des Benutzers liegt unter 70 dB.

Die Maschine kann nur mit eingesetztem Kessel eingeschaltet werden (Kesselerkennung).

Der Schutzschirm besteht aus Kunststoff.

Der Schutzschirm kann nicht falsch angebracht werden.

Rotierendes Werkzeug ist nicht zugänglich.

Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert.

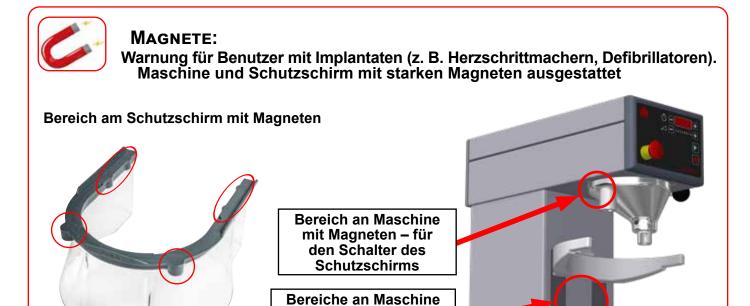
Mit Notaus ausgestattet – das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 s auf zu rotieren (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).

Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebegriff beträgt mindestens 50 mm.

Die Maschine steht auch bei einer Neigung von bis zu 10° stabil.

Die Maschine ist gegen Überstrom geschützt.

**Nicht-ionisierende Strahlung** wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Die Maschine ist mit starken Dauermagneten ausgestattet. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.



und Kessel mit Magneten – für die Kesselerkennung

## **INBETRIEBNAHME:**

Der Kessel, die Werkzeuge und der Schutzschirm müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden – siehe den Abschnitt **Reinigung auf Seite 10**.

Die Aufstellung der Maschine sollte so gewählt werden, dass sie normalen Gebrauch und Wartung ermöglicht.

## BETRIEB DER MASCHINE:

Die Maschine darf nur laut den Angaben in dieser Anleitung verwendet werden.

Es dürfen nur für KODIAK geeignete Kessel eingesetzt werden.

Die Hände bei laufender Maschine nicht in den Kessel stecken – Gefahr schwerer Verletzungen!

Änderungen der Maschine sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderung wurde durch den Hersteller empfohlen.

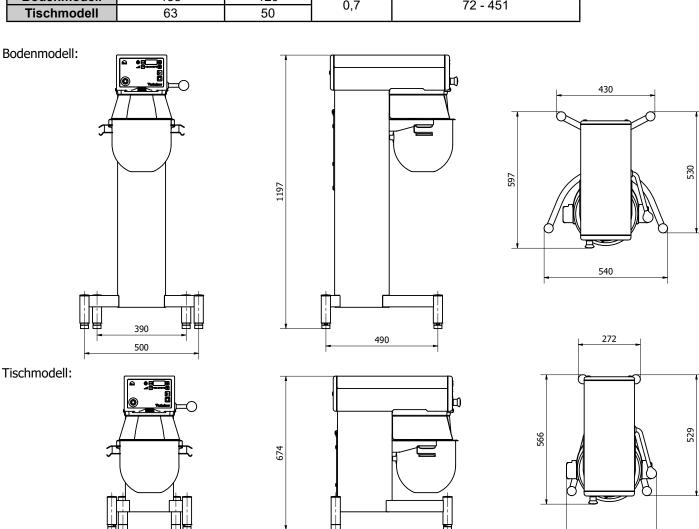
## Für Arbeiten mit Staub erzeugenden (pulverförmigen) Zutaten gelten folgende Empfehlungen:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel, der Mehl enthält, sollte beispielsweise an der Unterseite und innen im Kessel geöffnet werden.

## **TECHNISCHE DATEN:**

329

KODIAK 10	Bruttogewicht	Nettoge- wicht	Leistung	Stufenlose Drehzahlrege- lung, Werkzeug
Modell	kg	kg	kW	UPM
Bodenmodell	138	120	0.7	70 454
Tischmodell	63	50	0,7	72 - 451



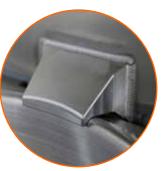
393

## TEILE DER MASCHINE:





Der Kessel muss ganz in die Kesselarme eingeschoben werden.



Beim Anheben muss der Kessel unter der Kesselhalterung befestigt sein.

## KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:

KODIAK wurde in Zusammenarbeit mit Küchen- und Bäckereipersonal entwickelt und bietet deswegen besonders benutzerorientierte Funktionen:

#### Die Maschine

Kann vom Benutzer an das Stromnetz angeschlossen werden (Standardspannung)

Besteht aus Edelstahl

Hat höhenverstellbare Füße, die auch auf geneigtem Untergrund die Standfestigkeit sicherstellen

Reinigungsfreundlichkeit aufgrund von großen Flächen und einem vollständig abnehmbaren Schutzschirm, der spülmaschinenfest ist

Das Bedienfeld bietet in Kombination mit dem großen Kesseldurchmesser einen guten Einblick in den Kessel.

#### Bedienfeld:

Das benutzerfreundliche, intuitive Bedienfeld hat große Drucktasten.

Das Bedienfeld lässt sich leicht mit einem feuchten Tuch reinigen.

Es enthält eine eingebaute Timer-Funktion mit Display, die auch das Ablesen der Betriebsstunden ermöglicht.

#### Kessel:

Bei geringer Höhe hat der Kessel einen großen Durchmesser, wodurch man den Inhalt während der Arbeit besser sehen kann.

#### Schutzschirm:

Der Schutzschirm besteht aus durchsichtigem Kunststoff und ist in einem Stück gefertigt. Er lässt sich leicht abnehmen und reinigen.

Der Schutzschirm kann bei 60 °C in der Spülmaschine gereinigt werden und hält kurzzeitig 90 °C stand.

Der Schutzschirm ist aus einem speziellen, schlagfesten Material hergestellt, das dem alltäglichen Betrieb in einer gewerblichen Küche standhält.

Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten.

Der Schutzschirm kann nicht falsch angebracht werden.

Die Pfeile zeigen die Kraft an, die zur Entfernung des Schirms erforderlich sind:



## **FASSUNGSVERMÖGEN:**

Werk- zeug	Produkt			
Zcug	Eiweiß	0.5	1	
	Schlagsahne	2.5	I	
Bes-	Buttercreme Zuckerguss	4	ı	+□
sen	Schichtkuchen Schwämme	2.5	kg	
	Mayonnaise	4	I	+
	Kartoffelpüree	5	kg	+
Flach- rühre	Kuchen	5	kg	
	Zuckerguss, Fondant	3	kg	+0
	Kräuterbutter	3	kg	+□
	Fleischbällchen / vegane	6	kg	+
	Fleischbällchen-Mischung			
	Pasta, Nudeln (50 % AR)	6	kg	0
	Teig, Weizen (50%AR)	4	kg	0
	Teig, Weizen (55%AR)	5	kg	0
Kneter	Teig, Weizen (60%AR)	5	kg	0
	Teig, Vollkorn (70%AR)	5.5	kg	
	Teig, Roggenbrot	6	kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	5.5	kg	
	Teig, Glutenfrei	4.5	kg	

- → = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
- □ = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
- Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
- **O** = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse

## **AUSRÜSTUNG:**

#### Standardausrüstung, siehe unten:

Kessel

Kneter, Besen und Rührer

#### Optionales Zubehör:

Abstreifer mit Standardblatt oder Abstreiferblatt für Produkte mit hoher Temperatur (PTFE)

Aufhängung für Rührwerkzeuge

# KORREKTER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:



Der Rührer sollte nicht an harten Gegenständen wie z. B. der Kesselkante anschlagen. Aufgrund zunehmender Verformung verkürzt sich hierdurch die Nutzungsdauer des Werkzeugs.

Zur Zubereitung von Kartoffelpüree zunächst den Rührer und anschließend den Standardbesen verwenden.

#### AR = Absorptionsgrad

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

#### Berechnung AR

1 kg Trockenmasse und 0,6 kg Flüssigkeit:

$$AR = \frac{0.6 \times 100}{1} = 60\%$$

#### Berechnung Trockenmasse und Flüssigkeit

5 kg Teig, 60% AR (Tabelle, max. Fassungsvermögen)

Trockenmasse = <u>Max. Fassungsvermögen x 100</u> AR + 100

$$= \frac{5 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 3,125 \text{ kg}$$

Flüssigkeit = 5 kg - 3,125 kg = 1,875 kg



## **ANSCHLUSSGETRIEBE:**



Bei Maschinen mit Ausgängen für Zubehör ist folgendes zu beachten:

Verwenden Sie nur für die Maschine vorgesehenes Zubehör, Varimixer-Originalzubehör garantiert optimalen Betrieb und Sicherheit.

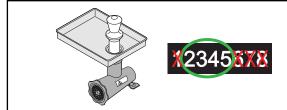
Lesen und befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung des Werkzeugs

Trennen Sie beim Einsetzen / Entfernen von Werkzeugen die Stromversorgung der Maschine, indem Sie das Verbindungskabel von der Anschlussstelle trennen.

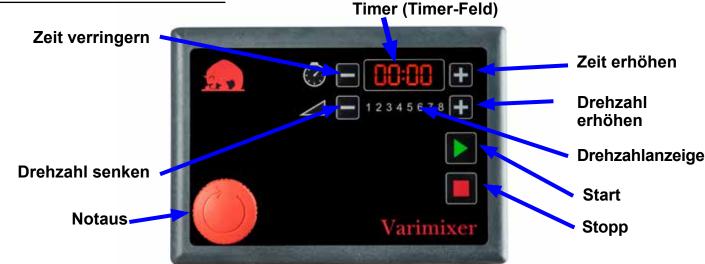
Vor dem Start:

- Entfernen Sie alle Mischwerkzeuge von der Maschine
- Der leere Kessel wird in Arbeitsstellung gebracht
- Platzieren Sie den Sicherheitsschirm

# EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DEN ANSCHLUSSGETRIEBE:



## BEDIENUNG DER MASCHINE:



#### Vor dem Starten der Maschine:

Das gewünschte Werkzeug im Kessel platzieren und den Kessel zwischen den Kesselarmen anordnen.

Das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz drehen.

Den Schutzschirm anbringen.

Den Kessel mithilfe des Hebegriffs anheben.

Die Rührmaschine ist nun startbereit.

Es ist möglich, sowohl die Betriebszeit als auch die Drehzahl vor dem Start der Maschine einzustellen, siehe den folgenden Abschnitt:

#### Start der Maschine:

drücken, um die Rührmaschine zu starten.

neben drücken, um die Drehzahl zu erhöhen.

Auf neben drücken, um die Drehzahl zu senken.

Die Drehzahl wird als Zahl auf der Skala 12345678 angezeigt.

Die Anzeige 12345678 entspricht der niedrigsten Drehzahl, ca. 72 UPM.

Die Anzeige 12345678 entspricht der höchsten Drehzahl, ca. 450 UPM.

Zur Festlegung einer bestimmten Startgeschwindigkeit die Drehzahl einstellen, anschließend die Rührmaschine durch Drücken auf starten.

#### Anzeige der Betriebszeit - Timer-Funktion:

Betriebszeit für die Rührmaschine durch Drücken auf 🚹 neben 🎑 auswählen. Die

Betriebszeit wird im Timerfeld zwischen

und in Minuten und Sekunden angezeigt.

Es kann maximal eine Betriebszeit von 90 Minuten ausgewählt werden.

Bei laufender Rührmaschine wird die Betriebszeit bei einmaligem Drücken auf nicht auf 0 gestellt, durch nochmaliges Drücken auf wird die Betriebszeit zurückgesetzt.

Falls keine Betriebszeit ausgewählt wird, wird stattdessen die Betriebsdauer der Rührmaschine angezeigt.

Wenn die am Timer eingestellte Zeit während des Betriebs der Rührmaschine abläuft, hält die Rührmaschine an. Ein akustisches Signal ertönt.

#### Kontrolle der Zutaten im Betrieb:

Muss die Maschine vorübergehend ohne Einfluss auf die drücken. Die Betriebszeit angehalten werden, auf Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit hält ebenfalls an.

Der Kessel kann nun abgesenkt und die Zutaten können kontrolliert werden.

Heben Sie den Kessel an und drücken Sie auf Maschine startet und die Betriebszeit läuft weiter.

#### Stopp der Maschine:

Zum Anhalten der Maschine:

- drücken. Die Betriebszeit wird nicht zurückgesetzt.
- zweimal drücken. Die Betriebszeit wird zurückgesetzt.



Sie startet mit der niedrigsten Drehzahl.



Notaus - Nur zur Nutzung in Notsituationen und, um die Rührmaschine stromlos zu schalten

#### REINIGUNG:



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal durchgeführt werden.

Trennen Sie vor jeder Reinigung die Stromversorgung der Maschine, indem Sie das Anschlusskabel von der Anschlussstelle trennen

Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Der Kunststoffschutzschirm kann beschädigt werden, wenn er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

(Allgemeine Maximaltemperatur 60 °C, Spülen maximal 90 °C, für maximal 30 Sekunden).

Um die Erstellung kundenspezifischer Reinigungspläne zu unterstützen, hat Varimixer A / S auf der Grundlage der geltenden Gesetzgebung detaillierte Reinigungsanweisungen erstellt, die am Ende dieses Handbuchs enthalten sind und die neueste Version unter varimixer.com zu finden sind

## WARTUNG UND REPARATUR:



Wartung und Reparatur dürfen nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Der Deckel der Maschine darf nur entfernt werden, wenn die Versorgungsspannung unterbrochen wurde.

## **SCHMIERUNG UND FETTTYPEN:**

Bei Reparaturen am Rührkopf müssen das Zahnrad, das Innengetriebe und Nadellager mit **Molykote G-1502 FM, Varimixer PN. SM71**3 geschmiert.

Verwenden Sie ausschließlich die angegebenen Fettsorten.

## **SYSTEMATISCHE WARTUNG:**

Teil	Maßnahme	Häufigkeit	Hinweis
Schutzschirm	Sicherheitsprüfung des Schutzschirms: Hält das Werkzeug an, wenn der Schutzschirm nicht korrekt angebracht ist?	Regelmäßig	Hält das Werkzeug nicht sofort an, wenn der Schutzschirm nicht in der korrekten Position ist, darf die Maschine nicht betrieben werden.  Techniker rufen
Notaus	Notaus prüfen: Hält das Werkzeug bei Betätigung des Notaus an?	Regelmäßig	Wenn das Werkzeug bei Betätigung des Notaus nicht sofort anhält, darf die Maschine nicht betrieben werden. Techniker rufen
Anschlussgetriebe	Der Gummistopfen zur Abdeckung der Öffnung am Anschlussgetriebe muss an der Maschine sitzen und intakt sein.	Täglich	Der Gummistopfen muss auf der Öffnung am Anschlussgetriebe sitzen, wenn letzteres nicht benutzt wird.
Reinigung	Die Hinweise im Abschnitt "Reinigung" befolgen.	Die Hinweise im Abschnitt "Reinigung" befolgen.	

# BEISPIEL FÜR ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE:

Stromversorgung vor Ort: 50/60 Hz.			Typenschild			nschild
Mit	Erde	Spannung	Pha-	Ge-	Ge-	Hinweise
Neutral			sen	brauch	brauch	
				Neutral	Erde	
Neutral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	Bitte beachten Sie, dass die Maschine
-	Ja	230 V	2	-	Ja	nicht ohne Erdung angeschlossen
						werden darf, da die fehlende
Neutral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	Erdableitung die Funktion des EMC-
						Filters beeinträchtigen und für den
-	Ja	380-480 V	2	-	Ja	Benutzer gefährlich sein kann.
						∧ Aus Funktions- und
					•	Sicherheitsgründen <u>muss</u>
						die Maschine geerdet sein!
1	Mit Neutral	Mit Erde Neutral Ja - Ja Neutral Ja	Mit Neutral	Mit NeutralErdeSpannung senPhasenNeutralJa230 V1-Ja230 V2NeutralJa230 V1	Mit NeutralErdeSpannungPhasenGebrauch NeutralNeutralJa230 V1Ja-Ja230 V2-NeutralJa230 V1Ja	Mit Neutral Erde Spannung Phasen Brauch Neutral Ja 230 V 1 Ja Ja Ja - Ja 230 V 1 Ja Ja Ja Neutral Ja 230 V 1 Ja Ja

## ÜBERLASTUNG:



Überlastung der Maschine unbedingt vermeiden.

Bei Überlast hält der Frequenzumrichter die Maschine an.









erscheint in der Timer-Anzeige.

## VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:

Den Fehlercode unten ablesen und den Vorschlag zur Behebung befolgen.

Nach der Behebung den Fehlercode durch Drücken auf

Die Rührmaschine kann nun durch Drücken auf Nerneut gestartet werden.

## FEHLERCODES UND MÖGLICHE BEHEBUNG:

Die Steuerung zeigt bei bestimmten Fehlern im Display einen Fehlercode an:



wurde gedrückt, ohne dass der Kessel auf Arbeitshöhe gehoben wurde.

Behebung: Heben Sie den Kessel in Arbeitshöhe.



wurde gedrückt, ohne dass der Schutzschirm angebracht ist.

Behebung: Den Schutzschirm anbringen.

Der thermische Sensor im Motor ist überhitzt.

Behebung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

Die Rührmaschine anhalten und die Zutatenmenge im Kessel verringern. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Drehzahl.

Es besteht ein Fehler in der Kommunikation zwischen dem Bedienfeld und dem Frequenzumrichter.

Behebung: Techniker rufen.

Fehler im Frequenzumrichter.

Behebung: Techniker rufen.

Der thermische Sensor am Frequenzumrichter hat ausgeschlagen.

Behebung: Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur auf ein akzeptables Niveau gefallen ist.

Zeitweise niedrige Spannung in der Spannungsversorgung.

Behebung: Die Spannungsversorgung der Rührmaschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

Zeitweise hohe Spannung in der Spannungsversorgung.

Behebung: Die Spannungsversorgung der Rührmaschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

Die Rührmaschine ist dauerhaft über 50 Sekunden überlastet

Behebung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine niedrigere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhing.

> Der Fehlercode wird durch Drücken auf entfernt.

Die Rührmaschine ist vorübergehend überlastet (8 Mal innerhalb von 20 Sekunden)

Behebung: Die Menge im Kessel reduzieren: Das Produkt muss entweder in kleinere Portionen aufgeteilt oder verdünnt werden, bevor die Rührmaschine erneut gestartet wird. Beim erneuten Starten eine niedrigere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhing.

> Der Fehlercode wird durch Drücken auf entfernt.

Verstopfung.

**Behebung:** Den Gegenstand entfernen, der die Verstopfung verursacht hat.

Der Fehlercode wird durch Drücken auf





und **Hit Institution** können auch bei Einsatz des Anschlussgetriebes auftreten.

### **AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:**

Die Taste "Stop" 5 s lang gedrückt halten. Anschließend werden die Maschinendaten nacheinander im Display angezeigt. Es gibt fünf Angaben entsprechend der nachfolgend beschriebenen fünf Datensätze:

- **Datensatz 1:** Anzeige der Firmware-Version mit der Angabe "F" gefolgt von drei Ziffern, z. B. Version 3.
- Datensatz 2: Anzeige der Maschinenbetriebszeit mit der Angabe "t" gefolgt von drei Ziffern, die die Anzahl der 10 Minuten-Zyklen angeben, z. B. ———= 2 x 10 min oder 20 min.
- Datensatz 3: Anzeige von vier Ziffern. Diese geben die Anzahl der Minuten an, die der aktuelle Zyklus gelaufen ist, z. B. = 1,234 min. D. h., wenn gefolgt von angezeigt wird, ist die Maschine 20 min + 1,234 min oder insgesamt 21,232 min gelaufen.
- Datensatz 4: Gibt an, wie häufig die Maschine vom Netz getrennt (Stecker aus der Maschine gezogen/Stromausfall/ Abschaltung) und neu gestartet wurde. Das Display zeigt "r" gefolgt von drei Ziffern für die Anzahl der Neustarts, z. B. = 2 x 9.999 Neustarts oder 19.998 Neustarts, an.
- **Datensatz 5**: Gibt mithilfe von vier Ziffern an, wie viele Neustarts im laufenden Zyklus erfolgt sind, z. B. = 1234 Mal. Anders gesagt: Wenn das Display gefolgt von 19.998- + 1.234 Mal oder 21.232 Mal neu gestartet.

#### **AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS:**

Aufgetretene Fehler können mithilfe eines Fehlerprotokolls angezeigt werden:

- Auf den Notausschalter und anschließend auf neben drücken.
- In der Anzeige wird als erstes der letzte Fehler dargestellt.
- Um rückwärts durch die Fehlerliste zu blättern, auf neben drücken; zum Vorwärtsblättern auf neben drücken.
- Es können die letzten acht Fehler angezeigt werden.
- Zum Abbrechen der Anzeige den Notausschalter deaktivieren.

#### FEHLENDE SPANNUNG UND KEIN LICHT IN DER BEDIENUNGSPANEL:

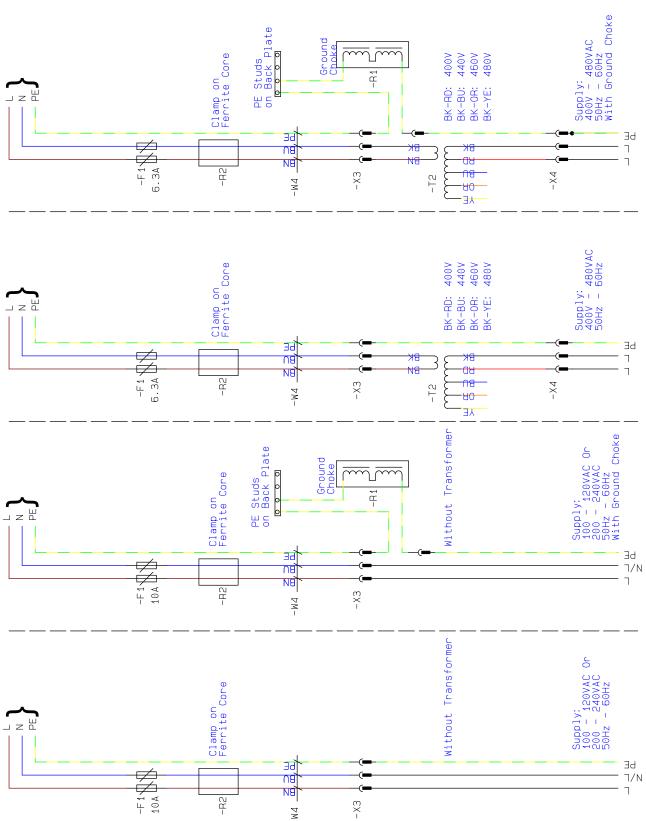
Überprüfen Sie die Stromversorgung der Maschine.

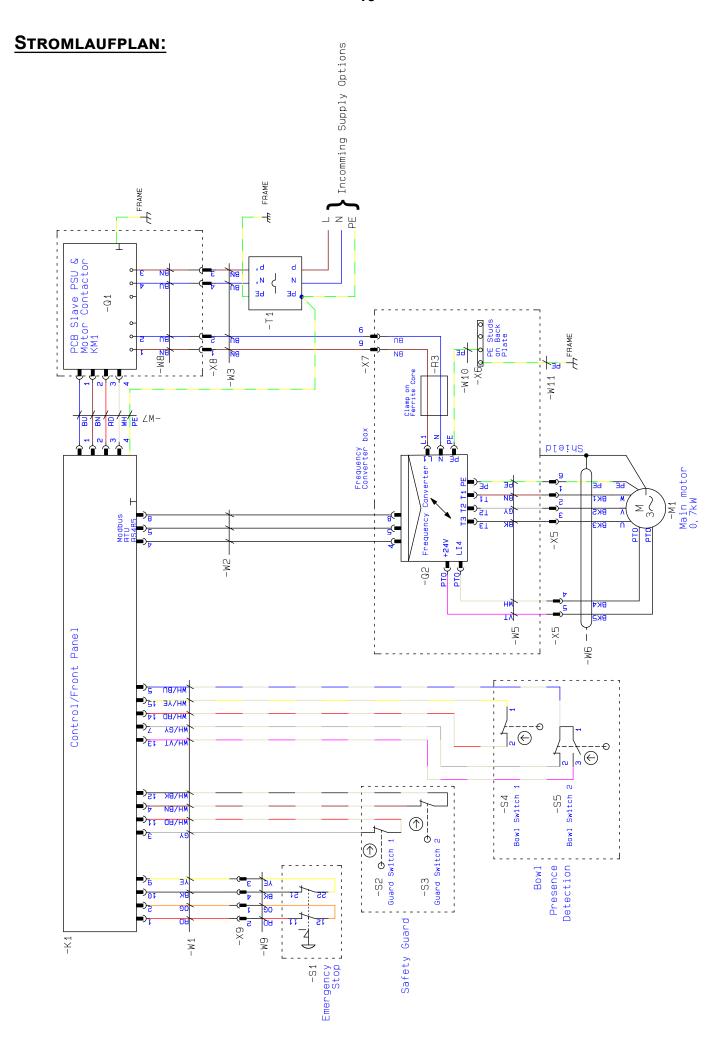
Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, wenden Sie sich bitte an einen Techniker, um die Maschine und die eingebaute Sicherung zu überprüfen.

## STROMLAUFPLAN:

## Supply Options

See Nameplate for Supply Voltage





### Reinigungsanleitung für die Varimixer KODIAK10, KODIAK20, KODIAK30.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen.

Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S¹ die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.\*

Die Teile der Rührmaschine bestehen hauptsächlich aus Edelstahl EN1.4301 (AISI 304). Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss die Rührmaschine immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Das Kesselhaltesystem ist aus Aluminium gefertigt:

 Bei der Reinigung von Aluminium muss der pH-Wert zwischen 5,0 und 8,0 liegen.

Vor dem Beginn der Reinigung sämtliche Schutzschirme und Werkzeuge entfernen.

\*



Zone ohne Lebensmittelkontakt. = Geringes Risiko.



Spritz-zone. = Mäßiges Risiko.



Zone mit direktem Lebensmittelkontakt. = Hohes Risiko.

#### Reinigung Schritt für Schritt

Kessel.

Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen.

Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen.

Werkzeuge.

Werkzeuge von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen. Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen.

Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Vor der Reinigung immer das Edelstahlteil der Abstreiferklinge entfernen.

Schutzschirme.

Die Schutzschirme von Hand oder im der Spülmaschine spülen.

Bajonettanschluss.

Den Bajonettanschluss, an dem die Werkzeug befestigt sind, immer auf Lebensmittelreste kontrollieren.

In den Bajonettanschluss kann ein feuchtes Tuch oder ein feuchter Schwamm eingeführt werden, um Lebensmittelrückstände zu lösen.

Frontplatte.

Bei der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers kann die Frontplatte mit Schaum gereinigt werden. Alternativ kann sie mit einem leicht ausgewrungenen Tuch abgewischt werden. Notaus-Schalter nicht vergessen.

Rührmaschine/Ständer.

Das Kesselhaltesystem immer in hoher und niedriger Position reinigen. Reinigung des Hebegriffs nicht vergessen!

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020 usw.

Version: August 2021

Kesselhaltesystem.	Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP44. Die Rührmaschine kann mit Schaum gereinigt werden.  Bitte beachten! Über die empfohlene Einwirkzeit des Reinigungsmittels hinaus darf Schaum nie auf der Maschine verbleiben. Zum Abspülen nur einen dünnen Wasserstrahl verwenden, der normalem Regen entspricht. Das Wasser muss sauber sein und Trinkwasserqualität haben.  Bitte beachten! Niemals mit Druckwasser reinigen.  Das Kesselhaltesystem entsprechend der Reinigung der Rührmaschine/des Ständers reinigen. Den pH-Wert des Reinigungsmittels kontrollieren. Bei der Reinigung von Aluminium muss er zwischen 5,0 und 8,0 liegen.  Bitte beachten! Der Kesselarm besteht aus Aluminium.
Lagerung.	Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung des Kessels an der Rührmaschine ist eine Abdeckung erforderlich.  Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.

#### Desinfektion

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

#### Säurefester Edelstahl

Wenn Produkte mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt hergestellt werden oder die Rührmaschine mit starken Chemikalien gereinigt wird, empfehlen wir, Kessel und Werkzeuge aus säurefestem Edelstahl EN 1.4401 (AISI 316) zu wählen.

Säurefester Edelstahl ist korrosionsbeständiger und hält Chlorid-Konzentrationen (Cl<sup>-</sup>) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 100 °C stand.

Weitere Einzelheiten zur Reinigung von Varimixer A/S-Rührmaschinen finden Sie auf unserer Website https://varimixer.com/



DE

# **EU-Konformitätserklärung für Maschinen**

Hersteller Name und Anschrift.

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

Name und Anschrift der Person, die zur Erstellung des technischen Dossiers befugt ist. Johannes Madsen Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Dänemark

Erklärer hiermit, dass diese Planet Rührmaschine in der Serie.

Modell. AR30; AR40; AR60; AR80; AR100; AR200; ERGO60;

ERGO100; ERGO140; Kodiak10; Kodiak20; Kodiak30

Konformität mit den folgenden europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

Konformität mit den folgenden Normen und anderen normativen Dokumenten.

- 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

Unterschrift:

Name & Titel: Johannes Madsen, Development Engineer

Ort, Datum: 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



Diese Seite wurde absichtlich freigelassen



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

