

alexandersolia

Food processing

„Kodiak“ AW R 20.2

PLANETEN-RÜHR- UND
SCHLAGMASCHINE



**ORIGINAL-
BETRIEBSANLEITUNG**

Für künftige Verwendung aufbewahren
© 2022 AlexanderSolia GmbH

INHALTSVERZEICHNIS:

ALLGEMEIN:	2
AUSPACKEN:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION, EINSTELLUNGEN UND BEFESTIGUNG:	3
TECHNISCHE DATEN:	4
INBETRIEBNAHME:	5
EMPFOHLENER GEBRAUCH DER MASCHINE:	5
SICHERHEIT:	5
ARBEITEN MIT HEISSEN ZUTATEN:	6
HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE:	6
AUSRÜSTUNG:	6
DIE TEILE DER MASCHINE:	7
KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:	8
BEDIENUNG DER MASCHINE:	9
ÜBERLASTUNG:	10
VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:	10
EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN:	10
EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DEN HILFSANTRIEB:	10
RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:	10
REINIGUNG:	10
SCHMIERUNG UND FETTYPEN:	10
HILFSANTRIEB:	10
SYSTEMATISCHE WARTUNG:	11
AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:	11
AUSLESEN DES FEHLERPROTOKOLLS:	11
FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN:	12
ZUGANG ZUR SICHERUNG:	13
BEISPIELE FÜR STROMANSCHLÜSSE:	13
ELEKTRISCHES DIAGRAMM:	14

ALLGEMEIN:

Dieses Handbuch ist als ein integrierter Bestandteil der Rührmaschine zu betrachten und muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine bei der Maschine 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 Handbuch des Produkts zu aktualisieren, ohne dass dieses Exemplar des Handbuchs aktualisiert wird.

Der Hersteller ist nicht für Mängel verantwortlich, die zurückzuführen sind auf:

- Unvernünftigen, falschen oder unzureichenden Gebrauch der Maschine
- Zuwiderlaufenden Gebrauch (läuft dem im Handbuch beschriebenen Gebrauch zuwider)
- Unzureichende Installation
- Falsche Spannungsversorgung 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 einem Fehler an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Die Garantie deckt nicht für Fehler, die durch falsche Bedienung, Überlastung oder mangelnde Einhaltung der Wartungsvorschriften entstanden sind.

AUSPACKEN:

Packen Sie die Maschine aus und entsorgen Sie die Verpackung gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Bevor die Maschine von der Palette gelöst wird, muss überprüft werden, dass alle Teile der Maschine vorhanden sind:

- Schutzschirm und Einfüllschütte
- Stromkabel
- Gabelschlüssel zum Einstellen der Höhe der Füße
- Kesselwagen für das Bodenmodell
- Kessel, Besen, Rührer, Knetter sowie Abstreifer mit Blatt, falls diese Ausrüstung beim Kauf zusätzlich gewählt wurde.

Die Maschine wird durch Abschneiden der Strips von der Palette gelöst.

TRANSPORT:

Zum Bewegen der Maschine muss stets eine Hebevorrichtung verwendet werden.

Die Maschine darf nicht am Griff zum Anheben des Kessels gezogen/angehoben werden.

Es ist wichtig, dass die Maschine die gesamte Zeit senkrecht ist, wenn sie bewegt wird.

INSTALLATION, EINSTELLUNGEN UND BEFESTIGUNG:

Die Umgebungstemperatur der Maschine darf maximal 45° C betragen.

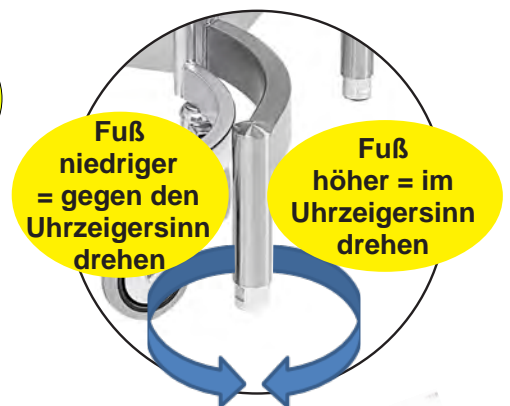
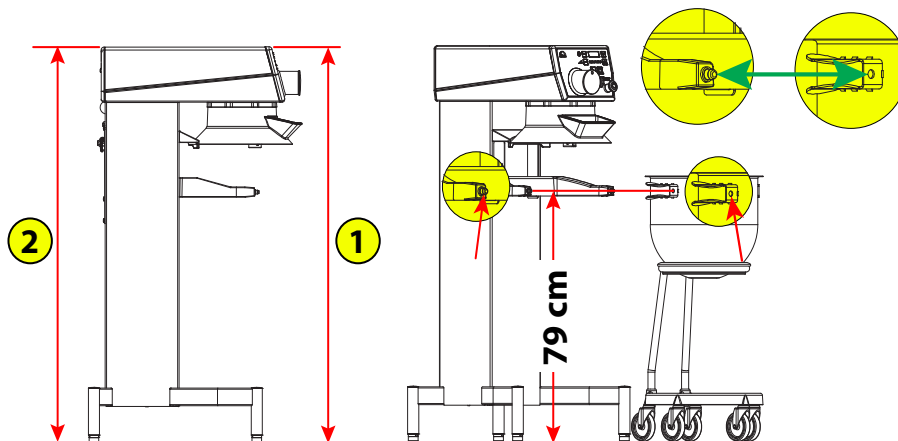
Besondere Hinweise für das Bodenmodell – Einstellungen:

Die Beinhöhe muss so eingestellt werden, dass der Kessel auf dem Kesselwagen passgenau in die Kesselarme einrastet.

Die Kesselarme müssen vor der Inbetriebnahme der Maschine die korrekte Höhe über dem Boden haben – siehe **Bedingung 1 und Bedingung 2**



Die Maschinenbeine müssen unter allen Umständen so eingestellt werden, dass die in der nachfolgenden Skizze dargestellten Bedingungen erfüllt werden



Mit der Maschine wird eine Gabelschlüssel mit einer Weite von 32 mm geliefert

**Bedingung 1:**

Die Oberkante der Rührmaschine muss parallel zum Boden sein. Um dies sicherzustellen, muss die Höhe von der Oberkante der Maschine zum Boden gemessen werden:

- Die an der Vorder- **1** und Rückseite **2** der Rührmaschine gemessene Höhe muss identisch sein:

Bedingung 2:

Die Höhe der Rührmaschine muss so eingestellt werden, dass der Kessel auf dem Kesselwagen passgenau in die Kesselarme einrastet

- Grundsätzlich muss der Abstand zwischen dem Boden und der Mitte der Nasen an den Kesselarmen 79 cm betragen. Wenn der Kessel auf dem Kesselwagen bei dieser Höhe nicht passgenau mit den Kesselarmen übereinstimmt, die Vorderbeine an der Rührmaschine leicht anpassen.

Besondere Hinweise für das Tischmodell – Befestigung und Einstellung:

Das Tischmodell Kodiak 20 muss an dem Tisch befestigt werden, auf dem es aufgestellt wird.

Das Tischmodell Kodiak 20 wird mit Schrauben an den beiden hinteren Beinen befestigt.

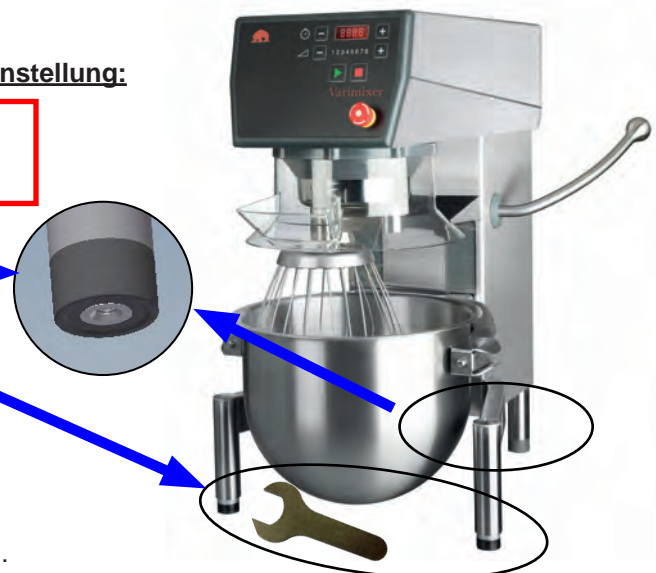
Hierzu müssen Schrauben mit den Abmessungen M10 x 20 mm + Dicke der Tischplatte und eine Unterlegscheibe verwendet werden.

Der Tisch muss für das Gewicht und den Betrieb der Maschine geeignet sein.

Höheneinstellung:

Wenn der Tisch nicht völlig eben ist, kann die Höhe mithilfe der zwei vorderen Beine nachgestellt werden.

Die Einstellung erfolgt wie beim Bodenmodell – siehe Beschreibung oben.



Stromanschluss:

Bevor die Maschine elektrisch verbunden wird, muss kontrolliert werden, ob 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 muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch „**Beispiele für Stromanschlüsse**“ Seite 14

Die Maschine muss geerdet werden! Andernfalls kann es zu Personenschäden kommen. Bei einer fehlenden Erdung funktioniert der EMC-Filter nicht und es besteht die Gefahr der Beschädigung des Frequenzumrichters.

Beim Anschließen der Maschine wird **Phase + Neutral + Erde** oder **Phase + Phase + Erde** verwendet. In beiden Fällen ist es wichtig, dass die Spannung zwischen den beiden stromführenden Stiften mit dem Typenschild übereinstimmt. **(Siehe Beispiele auf Seite 14)**

Die Maschine darf nur an eine Stromversorgung mit Erdung angeschlossen werden.

Es muss ein Stecker mit 2 Stiften und Erdung verwendet werden. Ersatzweise können zwei Leiter mit Erdung von einer dreiphasigen Versorgung verwendet werden.

Die Maschine muss durch einen FI-Schutzschalter geschützt werden.

Die Maschine ist mit einer 10A-Sicherung gesichert. Die Sicherung ist in den Steckeranschluss an der Rückseite der Maschine integriert.

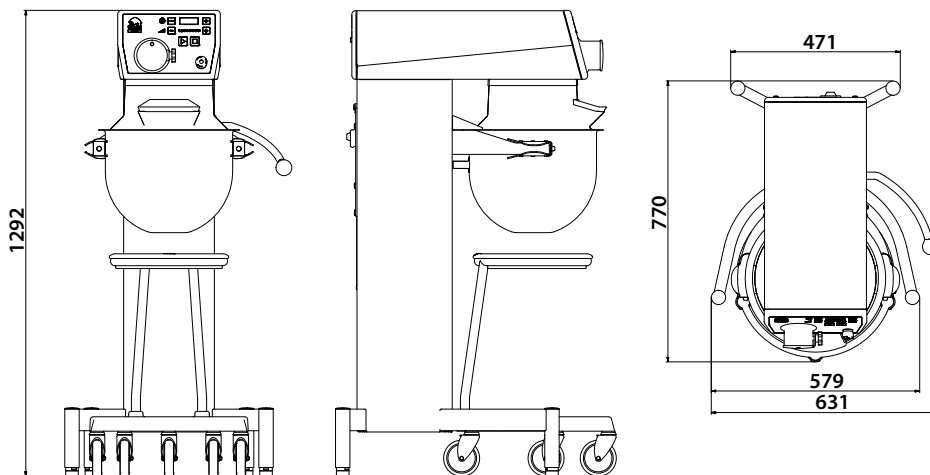
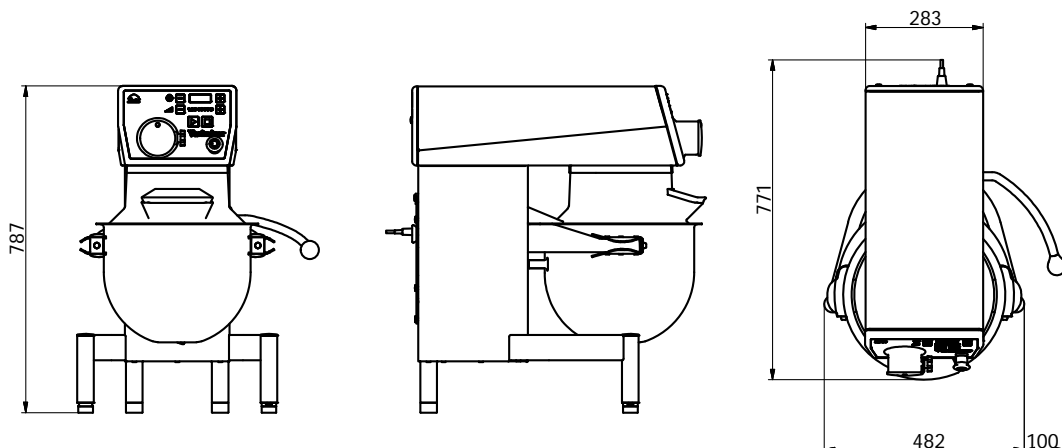
Der Benutzer kann die Maschine selbst an das Stromnetz anschließen. Es wird auf den Abschnitt „**Stromanschluss**“ hingewiesen, der eingehalten werden muss.

Aus Rücksicht auf das Wartungspersonal muss deutlich sichtbar sein, wenn der Versorgungsstecker der Maschine aus der Steckdose an der Wand gezogen wurde.

Das Kabel wird mit der Silikonbuchse der Maschine verbunden, siehe „**Die Teile der Maschine**“ auf Seite 7.

TECHNISCHE DATEN:

Kodiak 20	Bruttogewicht	Nettogewicht	kW	Volts	Amps	Variable Geschwindigkeit, Werkzeug
Modell	kg	kg	kW	V	A	o/m
Bodenmodell	179	154	0,75	230	6,3	64 - 353
Tischmodell	97	72				

Bodenmodell:**Tischmodell:**

INBETRIEBNAHME:

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

Bodenmodell: Die Kesselarme müssen vor der Inbetriebnahme der Maschine die korrekte Höhe über dem Boden haben – siehe „Installation, Einstellungen und Befestigung“ auf Seite 3.

Tischmodell: Die Rührmaschine muss am Tisch befestigt werden, siehe „**Installation, Einstellungen und Befestigung**“ auf Seite 3.

EMPFOHLENER GEBRAUCH DER MASCHINE:

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 Personal bedient werden, das im Gebrauch der Maschine geschult ist, vgl. die beiliegende Anleitung. Der Benutzer muss über 14 Jahre alt sein.

Die Maschine ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Catering und Bäckereien vorgesehen.

Die Maschine darf nur gemäß den Vorschriften des Handbuchs benutzt werden.

Es dürfen nur für Kodiak 20 geeignete Kessel benutzt werden.

Die Werkzeuge müssen mit dem jeweils passenden Kessel benutzt werden – ein 20L Werkzeug mit dem 20L Kessel und ein 20/12L Werkzeug mit dem 20/12 L Kessel.

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

Wenn die Maschine mit einem Hilfsantrieb ausgestattet ist, darf nur Zubehör angeschlossen werden, das von Varimixer A/S hergestellt oder empfohlen wird.

SICHERHEIT:

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.

Benutzer der Maschine müssen über 14 Jahre alt und im Gebrauch der Maschine gemäß der vorliegenden Anleitung geschult sein.

Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

- Das Werkzeug kann nur rotieren, wenn der Schutzschirm montiert und der Kessel angehoben ist.
- Der Schutzschirm ist aus Kunststoff. Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden.
- Kein Zugang zu rotierendem Werkzeug.
- Die Verteilung von Mehlstaub wird verhindert.
- Mit Notstopp ausgestattet - Das Werkzeug hört innerhalb von weniger als 4 Sek. zu rotieren auf (gilt auch für normalen Stopp und Stopp durch den Schutzschirm).
- Der Abstand zwischen Schutzschirm/Ständer und Hebegriff beträgt min. 50 mm.
- Der Schallpegel liegt unter 70 dB.
- Die Maschine steht stabil auf einer Neigung von bis zu 10°.

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. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. 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.

Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass Platz für den gewöhnlichen Gebrauch und die Wartung ist.

Der mitgelieferte Kesselwagen gewährleistet dem Benutzer eine gute Ergonomie, indem er das schwere Anheben des Kessels eliminiert und für die richtige Arbeitshöhe sorgt.



Die Maschine muss geerdet werden, da sonst die Gefahr von Personenschäden besteht.

Es muss gewährleistet werden, dass das Kabel, das zum Stromanschluss der Maschine verwendet wird, dem Standard des Landes entspricht, in dem die Maschine aufgestellt wird! Siehe auch unter „**Stromanschluss**“ Seite 4.

Wenn die Hände bei laufender Maschine in den Kessel gesteckt werden, besteht Verletzungsgefahr

Es gibt folgende Empfehlungen für das Arbeiten mit Staub erzeugenden Zutaten:

- Staub erzeugende Zutaten sollten nicht aus großer Höhe in den Kessel geschüttet werden.
- Ein Beutel mit z. B. Mehl wird im Kessel an der Unterseite geöffnet.
- Nicht zu schnell bis zur höchsten Geschwindigkeit laufen lassen.

ARBEITEN MIT HEISSEN ZUTATEN:

Bei der Arbeit mit heißen Zutaten, die über die Öffnung im Schutzschirm eingefüllt werden, muss die Einfüllschütte verwendet werden. Die Einfüllschütte besteht aus Silikon, das den Anforderungen der FDA entspricht, und ist für heiße Zutaten mit einer Temperatur von bis zu 200 °C ausgelegt.

Die Einfüllschütte kann für den erforderlichen Zeitraum für Zutaten mit dieser Temperatur verwendet werden.

Wenn die Einfüllschütte nicht verwendet wird, dürfen die Zutaten, die über die Öffnung im Schutzschirm eingefüllt werden, nicht heißer als 60 °C sein.

HÖCHSTKAPAZITÄT DER MASCHINE:

Kapazität pr. mix	Werkzeug	Kodiak 20
Eiweiß	Besen	2,4 l
Schlagsahne	Besen	5 l
Mayonnaise	Besen	16 l
Kräuterbutter	Rührer	10 kg
Kartoffelpüree	Rührer/Besen	12 kg
Hefeteig (50%AR)	Knetter	10 kg
Hefeteig (60%AR)	Knetter	11 kg
Ciabattateig (70%AR)	Knetter	12 kg
Muffins *	Rührer	14 kg
Tortenboden	Rührer	5 kg
Frikadellenfarce	Rührer	15 kg
Glasur	Rührer	14 kg
Doughnut (50%AR)	Knetter	12,5 kg

AR = Absorption Ratio (%AR)

(Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

Bsp.: Ein Grundrezept enthält 1 kg Trockenstoff und 0,6 kg Flüssigkeit:

$$\text{das ergibt AR} = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60 \%$$

Wenn man jetzt z. B. die maximale Kapazität der Maschine nutzen will, wird der berechnete AR = 60 % verwendet, um die Menge an Trockenmasse und Flüssigkeit im Teig zu bestimmen:

Maximale Kapazität der Maschine = 11 kg für Teig mit AR = 60 %
Jetzt wird das Gewicht der Trockenmasse in diesem Teig berechnet:

$$\text{Trockenmasse} = \frac{\text{Max. Kapazität} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

$$\text{Gewicht der Flüssigkeit} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

Örtliche Unterschiede in der Beschaffenheit der Rohwaren können Wasseraufnahme, Volumen, Backeigenschaften u. a. m. beeinflussen.

AUSRÜSTUNG:

Standardausrüstung, siehe unten
Kessel 20 l
Knetter, Besen and Rührer für 20 l Kessel
Abnehmbare Silikon-Einfüllschütte
Optionales Zubehör
Abstreifer für 20 l Kessel, falls die Maschine einen Abstreifer aufnehmen kann
Kessel 12 l
Knetter, Besen and Rührer für 12 l Kessel
Abstreifer für 12 l Kessel, falls die Maschine einen Abstreifer aufnehmen kann
Standardausrüstung für das Bodenmodell
Kesselwagen



DIE TEILE DER MASCHINE:

Bedienungspaneel



Bedienungspaneel mit Hilfsantrieb

Einfüllschütte

Schutzschirm

Rührwerkzeug

Kessel

Kesselwagen

nur Bodenmodell

Rührkopf

Hebegriff



Der Steckeranschluss an der Rückseite der Maschine enthält eine 10 A Sicherung, siehe Seite 13.

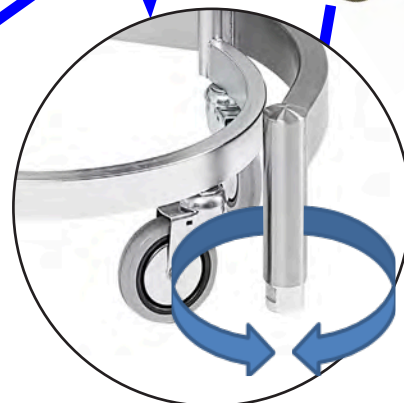


Kesselarme, siehe Seite 3 bez. Einrasten der Kesselarme am Kessel



Das Tischmodell muss am Tisch festgeschraubt werden, siehe Seite 3

Einstellbare FüÙe, siehe Seite 3 bez. Einstellung



KODIAK BENUTZERFREUNDLICHKEIT:

KODIAK wurde in Zusammenarbeit mit Küchen- und Bäckereipersonal entwickelt, was zu einer Reihe von Vorteilen für den Benutzer geführt hat:

Die Maschine

Kann vom Benutzer an das Stromnetz angeschlossen werden

Aus Edelstahl hergestellt

Hat höhenverstellbare Füße, die das Funktionieren des hohen Kesselwagens gewährleisten

Reinigungsfreundlichkeit aufgrund von großen Flächen und einem vollständig abnehmbaren Schutzschirm, der in der Spülmaschine gewaschen werden kann

Das Netzkabel wird mit einem wasserdichten Silikonstecker angeschlossen und kann nicht von der Maschine losgerüttelt werden

Das schräg gestellte Bedienungspaneel der Maschine sorgt in Kombination mit dem großen Kesseldurchmesser für einen guten Einblick in den Kesselinhalt.

Die Maschine ist mit einer Feder ausgestattet. Sie erleichtert das Anheben und Absenken des Kessels

Das Bedienungspaneel

Das Bedienungspaneel ist einfach, intuitiv und hat große Drucktasten.

Die Geschwindigkeit kann gesteigert/verringert werden, indem man **+** bzw. **-** gedrückt hält. Man kann auch schrittweise zwischen den vorgegebenen Geschwindigkeiten **12345678** wechseln.

Das Paneel ist in einer ergonomisch richtigen Höhe schräg angebracht, was es ausgesprochen bedienungsfreundlich macht.

Das Paneel kann einfach mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

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

Der Schutzschirm

Der Schutzschirm besteht aus durchsichtigem Kunststoff und wurde in einem Stück gefertigt, sodass er einfach demontiert und gereinigt werden kann. Der Schutzschirm kann bei 60° in der Spülmaschine gewaschen werden und hält kurzzeitig 90° aus.

Die abnehmbare Silikon-Einfüllschütte ist für heiße Zutaten mit einer Temperatur von bis zu 200 °C ausgelegt und spülmaschinengeeignet.

Der Schutzschirm ist in einer speziellen, schlagfesten Qualität hergestellt, die für den täglichen Gebrauch in einer professionellen Küche geeignet ist.

Der Schutzschirm wird mit Magneten festgehalten, weswegen es keine losen Teile gibt, die kaputt gehen oder Staub sammeln können.

Der Schutzschirm kann nicht falsch montiert werden.

Zur Entfernung des Schutzschirms ein Moment von 30 N (3 kg) anwenden.

Die Einfüllöffnung des Schutzschirms kann je nach Wunsch des Benutzers gedreht werden.

Der Kessel

Der Kessel hat eine geringe Höhe und somit einen großen Durchmesser, wodurch man den Inhalt des Kessels während der Arbeit besser sehen kann.

Der Kesselwagen

Der Kessel muss nicht in die Kesselarme gehoben werden, sondern kann direkt an seinen Platz gefahren werden.

Der Kesselwagen wird zum Transport vom Mixer zum Arbeitstisch, zum Spülbecken, ins Lager usw. verwendet.

Der Kesselwagen sorgt für eine ergonomisch richtige Arbeitshöhe.

Der Kesselwagen erspart dem Benutzer schwere Hebevorgänge.

Der Kessel kann im Gummiring des Kesselwagens gekippt werden.

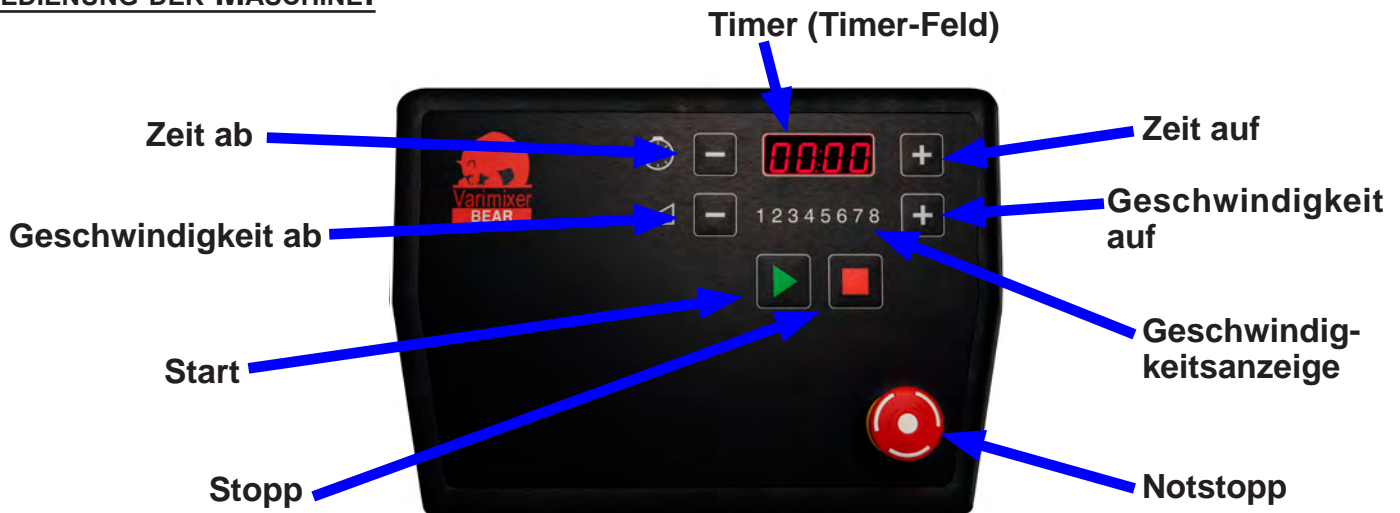
Werkzeuge

Der Besen der Maschine ist sehr kompakt gestaltet, was eine lange Lebensdauer gewährleistet. Eine Voraussetzung ist, dass der Besen gemäß den vorliegenden Vorschriften behandelt wird.

Kessel, Rührer, Knetter und Besen der Maschine sind aus Edelstahl hergestellt.



BEDIENUNG DER MASCHINE:



Vor dem Starten der Maschine:

Bodenmodell: Den Kessel in den Kesselwagen setzen. Das gewünschte Werkzeug in den Kessel setzen, den Kessel in die korrekte Position zwischen die Kesselarme rollen. Sicherstellen, dass der Kessel korrekt in den Kesselarmen eingerastet ist, siehe „**Installation, Einstellungen und Befestigung**“ auf Seite 3.

Tischmodell: Das gewünschte Werkzeug in den Kessel setzen und den Kessel zwischen den Kesselarmen anordnen.

Bringen Sie den Schutzschirm an und drehen Sie ihn so, dass die Einfüllöffnung zugänglich ist, wenn die Maschine läuft. Die abnehmbare Einfüllschütte muss verwendet werden, wenn im Laufe des Prozesses heiße Zutaten eingefüllt werden (d. h. Zutaten mit einer Temperatur über 60 °C).

Drehen Sie das Werkzeug in der Bajonettfassung an seinen Platz.

Heben Sie den Kessel mithilfe des Hebegriiffs an.

Die Maschine ist nun startbereit.

Es ist möglich, sowohl die Betriebszeit als auch die Geschwindigkeit vor dem Start der Maschine einzustellen, siehe die folgenden Abschnitte:

Maschine starten:

Drücken Sie auf , um die Maschine zu starten.

Drücken Sie auf bei , um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

Drücken Sie auf bei , um die Geschwindigkeit zu reduzieren.

Die Geschwindigkeit wird als eine Zahl auf der Skala **12345678** angezeigt.

Die Anzeige **12345678** entspricht der niedrigsten Geschwindigkeit, ca. 64 Umdr./Min.

Die Anzeige **12345678** entspricht der höchsten Geschwindigkeit, ca. 353 Umdr./Min.

Angabe der Betriebszeit - Timer:

Wählen Sie eine Betriebszeit für die Maschine, indem Sie auf bei drücken. Die Betriebszeit wird in Minuten und Sekunden im Timer-Feld zwischen und angezeigt. Es kann maximal eine Betriebszeit von 90 Minuten ausgewählt werden.

Die Betriebszeit wird bei einmaligem Drücken auf nicht auf Null gestellt, wenn nochmals auf gedrückt wird, wird die Betriebszeit auf Null gestellt.

Falls keine Betriebszeit gewählt wird, wird die Zeit angezeigt, die vergangen ist, seit die Maschine gestartet wurde.

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

Inspektion der Zutaten während des Betriebs:

Wenn man die Maschine vorübergehend stoppen will, ohne die Betriebszeit zu beeinflussen, kann man auf drücken. Die Maschine läuft langsamer und stoppt dann, die Betriebszeit stoppt ebenfalls.

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

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

Maschine stoppen:

Die Maschine wird wie folgt gestoppt:

- Drücken Sie auf . Die Betriebszeit wird nicht auf Null gestellt.
- Drücken Sie zwei Mal auf . Die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Drücken Sie auf Notstopp, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- „Kippen“ Sie den Schutzschirm herunter, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.
- Senken Sie den Kessel ab, die Betriebszeit wird auf Null gestellt.

In jedem Fall kann die Maschine durch Drücken auf erneut gestartet werden.

Die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit.

ÜBERLASTUNG:



Die Maschine darf nicht überlastet werden.

Mögliche Überlastungssituationen:

- Arbeiten mit zu zähen und schweren Teigen.
- Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeugs liegt über dem empfohlenen Wert.
- Es wird das falsche Rührwerkzeug verwendet.

Größere Fettklumpen oder gekühlte Zutaten müssen zerteilt werden, bevor sie in den Kessel gelegt werden.


Bei einer länger anhaltenden Überlastung schaltet der Frequenzumrichter die Maschine ab.


In der Timer-Anzeige erscheint der Text **OL:1**, **OL:2** oder **OL:3**.

Folgen Sie der Beschreibung unter „Vorgehensweise bei Überlastung“.

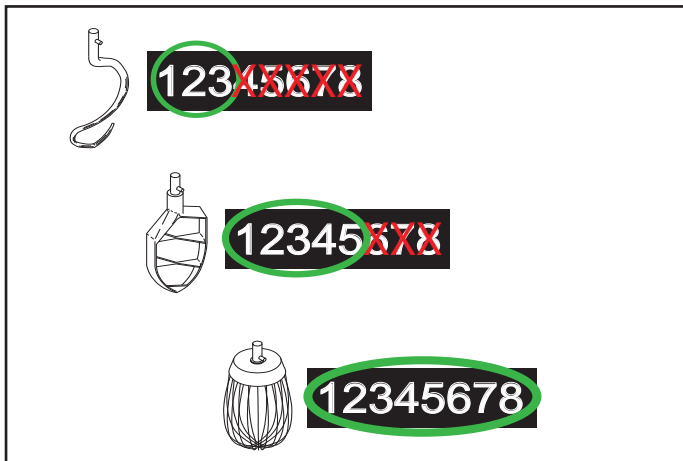
VORGEHENSWEISE BEI ÜBERLASTUNG:

Suchen Sie nach dem Fehlercode im Abschnitt „Fehlercodes und Behebung“ auf Seite 12 und folgen Sie der Anleitung für die Behebung des Fehlers.

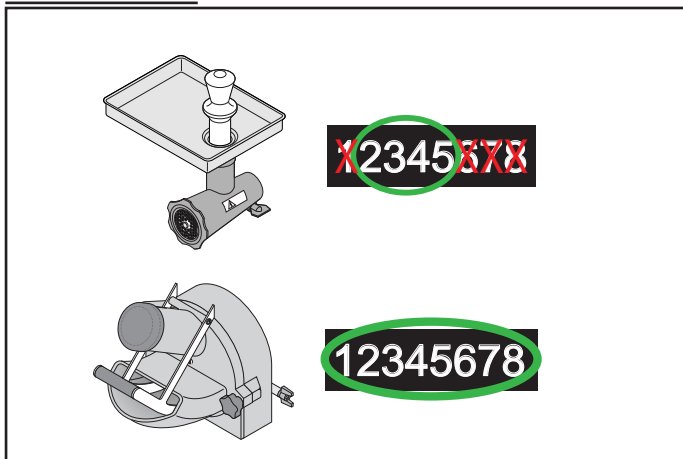
Nach der Behebung den Fehlercode durch Drücken auf  löschen.

Die Rührmaschine kann nun durch Drücken auf  erneut gestartet werden.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN:



EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DEN HILFSANTRIEB:



RICHTIGER GEBRAUCH DER WERKZEUGE:

Empfohlene Anwendungsbereiche für die Werkzeuge:

Schlagbesen	Rührer	Knetter
Sahne	Kuchenteig	Brotteig
Eiweiße	Buttercreme	Roggenbrot
Mayonnaise	Waffelteig	Oder dergl.
Oder dergl.	Farce	
	Oder dergl.	



Der Schlagbesen sollte nicht gegen harte Gegenstände, wie z. B. die Kesselkante, geschlagen werden. Diese Behandlung verkürzt die Lebensdauer des Werkzeugs aufgrund von zunehmender Deformierung.

Zur Herstellung von Kartoffelbrei wird der Rührer und danach der normale Besen verwendet.

REINIGUNG:



Die Reinigung darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

Die Maschine sollte täglich nach dem Gebrauch gereinigt werden. Das Abwaschen sollte mit einer weichen Bürste und sauberem Wasser durchgeführt werden. Sulfonierte Seifen müssen mit Vorsicht angewendet werden, da sie die Schmiermittel der Maschine zerstören.



Die Maschine darf niemals mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.

Die Maschinenteile, die aus Aluminium bestehen – die Kesselarme und der Kesselwagen – dürfen nicht mit stark alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden (der pH-Wert muss zwischen 5,0 und 8,0 liegen).

Bitte beachten Sie, dass der Kunststoffschutzschirm Schaden nehmen kann, wenn er längere Zeit zu hohen Temperaturen ausgesetzt wird. (Maximaltemperatur: 60°C).

Die Einfüllschütte ist spülmaschinengeeignet.

Die Seifenlieferanten können bei der Empfehlung des richtigen Seifentyps behilflich sein.

SCHMIERUNG UND FETTYPEN:



Die Schmierung und andere Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Personal über 14 Jahren durchgeführt werden.

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

Bei Reparaturen am Rührkopf müssen das Zahnrad und das Innengetriebe mit **Molykote G-1502** geschmiert werden. Die Nadellager im Rührkopf können mit dem gleichen Schmiermittel geschmiert werden.

Wenn die Maschine mit Hilfsantrieb geliefert wurde, muss das Getriebe des Hilfsantriebs mit **Statoil GreaseWay LiCa 80** geschmiert werden.

Es dürfen nur die hier angegebenen Fetttypen verwendet werden.

HILFSANTRIEB:




Die Maschine kann mit einem Hilfsantrieb ausgestattet sein, an dem Sonderzubehör montiert werden kann, z. B. Fleischwolf oder Gemüseschneider.

Weitere Informationen über die Montage und den Gebrauch von Sonderzubehör enthält das dem Zubehör beigelegte Handbuch.












Die Maschine muss abgeschaltet sein, wenn das Zubehör am Hilfsantrieb montiert wird!

SYSTEMATISCHE WARTUNG:

Teil	Wie	Frequenz	Bemerkung
Schutzschirm	Sicherheitsprüfung des Schutzschirms: Hält das Werkzeug beim Neigen/Entfernen des Schutzschirms an?	Regelmäßig	 Wenn das Werkzeug beim Neigen/Entfernen des Schutzschirms nicht sofort anhält, darf die Maschine nicht benutzt werden. Techniker rufen
Notstopp	Notstopp prüfen: Hält das Werkzeug bei Betätigung des Notstopps an?	Regelmäßig	 Wenn das Werkzeug bei Betätigung des Notstopps nicht sofort anhält, darf die Maschine nicht benutzt werden. Techniker rufen
Rührkopf	Der Rührkopf darf nur bei Reparaturen geschmiert werden, siehe Abschnitt „Schmierung und Schmierstofftypen“.	Bei Reparaturen	
Andere bewegliche Maschinenteile	Die beweglichen Teile des Kesselhebemechanismus laufen alle in wartungsfreien Gleitlagern und müssen deshalb nicht geschmiert werden.	Nie	
Zwischenlager	Der Gummistopfen zur Abdeckung der Zwischenlageröffnung muss an der Maschine sitzen und intakt sein.	Täglich	 Der Gummistopfen muss auf der Zwischenlageröffnung sitzen, wenn das Zwischenlager nicht benutzt wird.
Reinigung	Die Hinweise im Abschnitt „Reinigung“ befolgen.	Die Hinweise im Abschnitt	







AUSLESEN DER MASCHINENDATEN:

Die Taste „Stop“ 5 Sekunden lang gedrückt halten. Anschließend werden die Maschinendaten nacheinander in der Anzeige dargestellt. Es gibt fünf Angaben entsprechend der nachfolgend beschriebenen fünf Datensätze:

- **Datensatz 1:** Darstellung der Firmware-Version mit der Angabe „F“ gefolgt von drei Ziffern, z. B.  = Firmware version 3.
- **Datensatz 2:** Darstellung der Maschinenlaufzeit mit der Angabe „t“ gefolgt von drei Ziffern, die die Anzahl der 9,999 Minuten-Zyklen angibt, z. B.  = 2 x 9,999 min oder 19,998 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 19,998 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 9999 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  anzeigt, wurde die Maschine insgesamt 19.998 + 1234 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 aktuellste 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

FEHLERCODES UND LÖSUNGSMÖGLICHKEITEN:

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

EE: 1 Es wurde auf  gedrückt, ohne dass der Kessel in Arbeitshöhe gehoben wurde.

Lösung: Heben Sie den Kessel in Arbeitshöhe.

EE: 2 Es wurde auf  gedrückt, ohne dass der Schutzschirm montiert ist.

Lösung: Montieren Sie den Schutzschirm.

EE: 4 Der Thermofühler am Motor ist überhitzt.

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

Schalten Sie die Maschine ab und reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Kessel. Wählen Sie beim Neustart eine niedrigere Geschwindigkeit.

EE: 6 Es besteht ein Fehler in der Kommunikation zwischen dem Bedienungspaneel und dem Frequenzumrichter.

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE: 7 Fehler im Frequenzumrichter.

Lösung: Rufen Sie einen Techniker.

EE: 8 Der Thermofühler am Frequenzumrichter hat ausgeschlagen?

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

EE: 9 Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu niedrige Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

EE: 10 Zeitweise wird an der Spannungsversorgung eine zu hohe Spannung festgestellt.

Lösung: Die Spannungsversorgung der Maschine muss von einem Fachmann kontrolliert werden.

OL:1 Die Rührmaschine ist dauerhaft über 50 Sekunden überlastet

Lösung: 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 geringere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhängt

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.


OL:2 Die Rührmaschine ist vorübergehend überlastet (8 Mal innerhalb von 20 Sekunden)

Lösung: 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 geringere Drehzahl wählen, sofern das Problem mit der Drehzahl zusammenhängt

Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:3 Verstopfung.

Lösung: Das Objekt entfernen, das die Verstopfung verursacht hat.

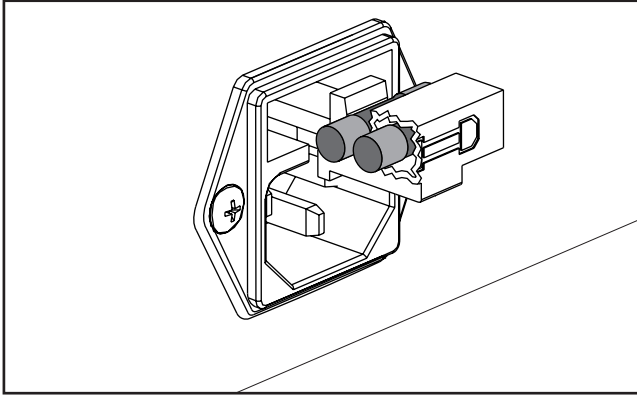
Der Fehlercode wird durch Drücken auf  entfernt.

OL:1, **OL:2** und **OL:3** können auch bei Einsatz des Anschlussgetriebes auftreten


ZUGANG ZUR SICHERUNG:

Wenn die Sicherung der Maschine durchbrennt, kann sie ohne die Hilfe von technischem Personal ausgetauscht werden.

- Die Sicherung befindet sich im Steckeranschluss an der Rückseite der Maschine.
- Denken Sie daran, das Versorgungskabel zu demontieren, bevor Sie die Sicherung austauschen.



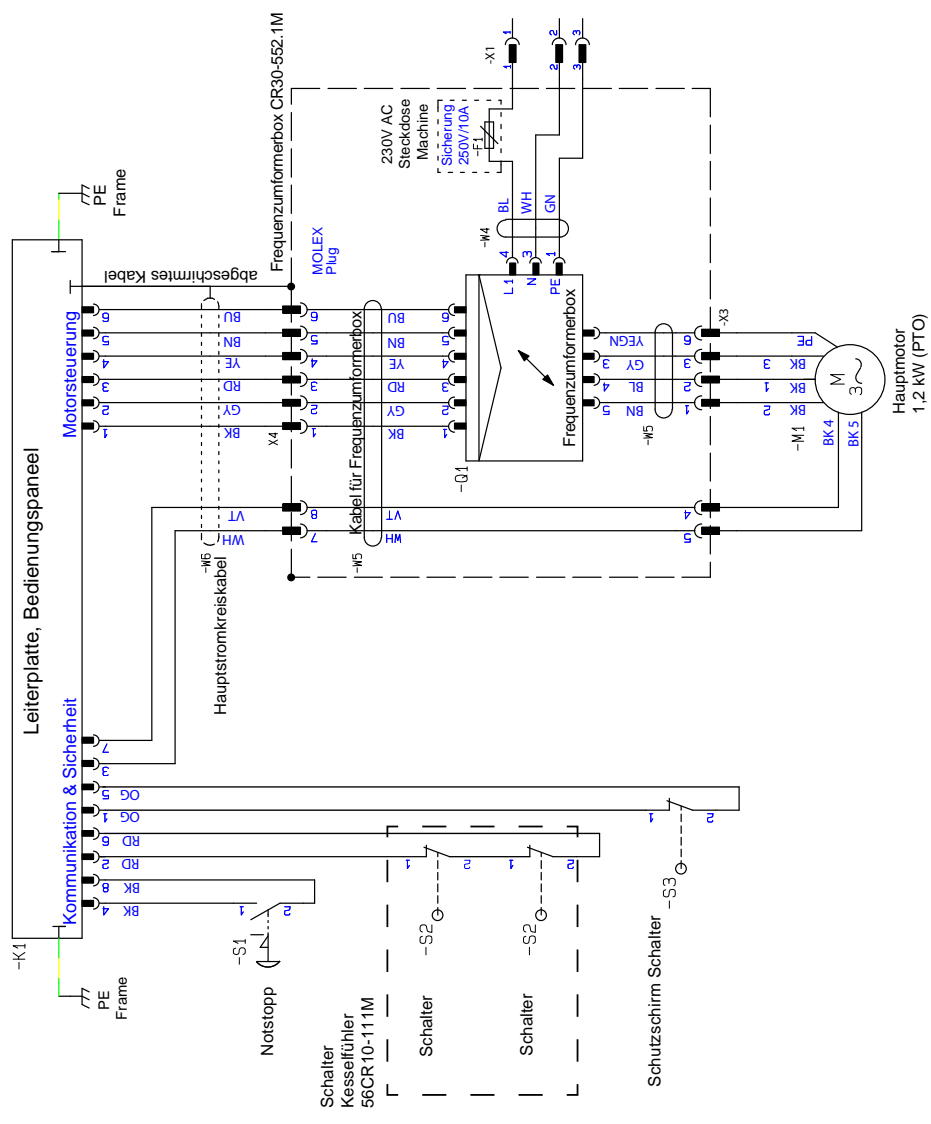
BEISPIELE FÜR STROMANSCHLÜSSE:


Stromversorgung vor Ort: 50/60 Hz.			Typenschild der Maschine				Bemerkungen
Versorgung: Phasen x Spannung	Mit neutral	Erde	Spannung	Pha- sen	Ge- brauch neutral	Ge- brauch Erde	
1 x 220-240V	Neutral	ja	230V	1	ja	ja	Beachten Sie, dass die Maschine nicht ohne Erdung angeschlossen werden darf, da dies aufgrund der fehlenden Erdableitung eine reduzierte Funktion des EMC-Filters mit sich bringt und für den Benutzer gefährlich ist. Aus Funktions- und Sicherheitsgründen <u>muss</u> die Maschine geerdet sein!
2 oder 3 x 220-240 V	-	ja	230 V	2	-	ja	
2 oder 3 x 380-415 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	
2 oder 3 x 380-480 V	-	ja	380-480 V	2	-	ja	
							

ELEKTRISCHES DIAGRAMM:

Wire code, IEC/EN 60757

BE	BEIGE	OGRD	ORANGERED
BK	BLACK	PK	PINK
BN	BROWN	RD	RED
BNBU	BROWNBLUE	ROBK	REDBLACK
BNGN	BROWNGREEN	ROBU	REDBLUE
BNRD	BROWNRED	ROGN	REDGREEN
BU	BLUE	VT	VIOLET / PURPLE
BUBK	BLUEBLACK	WH	WHITE
BUGN	BLUEGREEN	WHBK	WHITEBLACK
GN	GREEN	WHBU	WHITEBLUE
GNBK	GREENBLACK	WHGY	WHITEGRAY
GY	GRAY	WHOG	WHITEORANGE
GYBK	GRAYBLACK	WHRD	WHITERED
GYBN	GRAYBROWN	WHVT	WHITEVIOLET
GYBU	GRAYBLUE	WHYE	WHITEYELLOW
GYGN	GRAYGREEN	WHGN	WHITEGREEN
GYRD	GRAYRED	WHBN	WHITEBROWN
GYT	GRAYVIOLET	YE	YELLOW
OG	ORANGE	YEBK	YELLOWBLACK
OGBU	ORANGEBLUE	YEBU	YELLOWBLUE
OGGN	ORANGEGREEN	YEGY	YELLOWGRAY
OGGY	ORANGEGRAY	YEGN	YELLOWGREEN



A/S WODSCHOW & Co. Kirkebjerg Søpark 6 DK-2605 Brøndby, Denmark www.beaerimixer.dk		Projektitel: Kodiak VL1C	Sagsnr.:	Projektkrev.:	PC/SCHEMATICA Automation
		Kunde:	DCC:	Side:	5
Sidettitel: Diagram	Tegningsnr.: 01	Siderev.:	Målestok: 1:1	Førrigeside: 4	
Filnavn: 36.030-13.02.01	Konstr. (projekt/side): CE / CE	Sdst udskrevet: 02-06-2017	Næsteside: 6		
Sideref.:	Godk. (dato/init):	Sdst rettet: 25-07-2017	Antal sider (alt): 17		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009

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

SV
IT
ET
PL
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

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

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

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

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

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

- 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
- 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

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

- 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

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

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

DS/EN 1672-2 + A1:2009