

metos

BLANDNINGSMASKIN

Kodiak 20 VL-1C

Bruks- anvisning



INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

ALLMÄNT:	2
UPPACKNING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLATION, JUSTERING OCH FIXERING:	3
TEKNISKA DATA:	4
MÄTTRITNINGAR:	4
DRIFTTAGNING:	5
REKOMMENDERAD ANVÄNDNING AV MASKINEN:	5
SÄKERHET:	5
ARBETE MED VARMA/HETA INGREDIENSER:	6
MIXERNS MAX. KAPACITET:	6
UDSTYR:	6
MASKINENS KOMPONENTER:	7
KODIAK 20 ANVÄNDARVÄNLIGHET:	8
ANVÄNDNING AV MASKINEN:	9
ÖVERBELASTNING:	10
FÖRFARANDE VID ÖVERBELASTNING:	10
REKOMMENDERADE MAXHASTIGHETER:	10
REKOMMENDERADE MAXHASTIGHETER FÖR KRAFTUTTAG:	10
KORREKT ANVÄNDNING AV VERKTYG:	10
RENGÖRING:	10
SMÖRJNING OCH FETTYPER:	10
KRAFTUTTAG:	10
SYSTEMATISKT UNDERHÅLL:	11
LÄSA AV MASKINDATA:	11
LÄSA AV FELLOGGEN:	11
FELKODER OCH LÖSNINGSALTERNATIV:	12
ELSCHEMA:	13
ÅTKOMST TILL SÄKRING:	14
EXEMPEL PÅ STRÖMANSLUTNINGAR:	14

ALLMÄNT:

Den här bruksanvisningen utgör en integrerad del av blandningsmaskinen och ska förvaras i nära anslutning till maskinen under maskinens hela brukningstid.

Innan maskinen tas i drift måste du läsa den här bruksanvisningen noggrant, i synnerhet avsnittet om säkerhet för användaren. Tillverkaren förbehåller sig rätten att uppdatera produktens bruksanvisning utan att detta exemplar av bruksanvisningen uppdateras.

Tillverkaren ansvarar inte för fel som uppstår på grund av:

- olämplig, slarvig eller felaktig användning av maskinen
- användning som strider mot rekommendationerna i bruksanvisningen
- felaktig installation
- fel spänningsmatning till maskinen
- bristande underhåll
- modifieringar av maskinen
- användning av piratdelar och tillbehör som inte är originaldelar eller som inte har specificerats för den här modellen
- underlåtenhet att följa bruksanvisningen.

Vid fel på maskinen ska du kontakta leverantören.

Garantin omfattar inte fel som har uppstått till följd av felaktig användning, överbelastning eller underlåtenhet att följa underhållsanvisningarna.

UPPACKNING:

Packa upp maskinen och bortskaffa emballaget enligt gällande regler i användningslandet.

Innan maskinen tas loss från pallen ska du kontrollera att alla delar finns med:

- säkerhetsskydd och påfyllningstråg
- strömkabel
- kittelvagn och kittel
- nyckel storlek 32 mm
- visp, blandningsspade, krok och skrapa med blad, om detta tillval har specificerats vid köpet.

Ta loss maskinen från pallen genom att klippa av fästbanden.

TRANSPORT:

- Använd alltid en lyftanordning när maskinen ska flyttas.
- Maskinen får inte dras/lyftas i kittellyfts-systemets handtag.
- Maskinen måste alltid hållas i lodrätt läge under förflyttning.

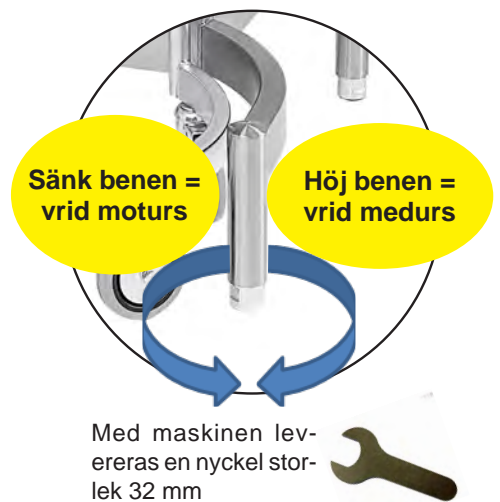
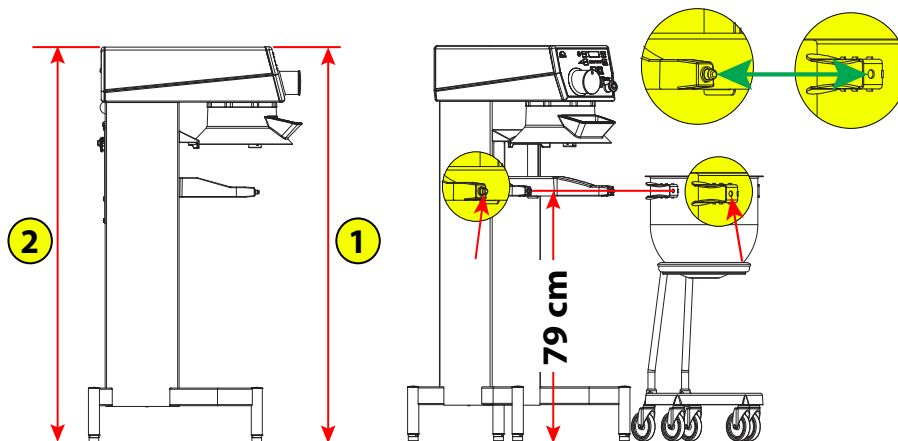
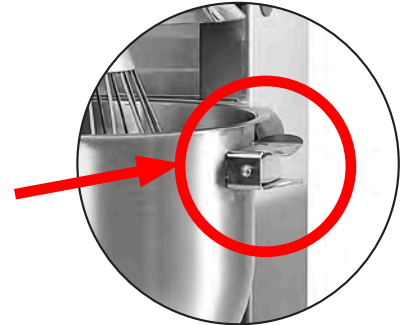
INSTALLATION, JUSTERING OCH FIXERING:

Maskinens omgivningstemperatur får vara högst 45°C

Gäller särskilt golvmodellen – justeringar:

- Benens höjd bör justeras så att kitteln på kittelns vagn passar perfekt i kittelarmarna.
- Kittelarmarna bör vara i rätt höjd över golvet innan maskinen tas i bruk – se "Villkor 1" och "Villkor 2"

Det är mycket viktigt att maskinens ben justeras så att villkoren som beskrivs på bilden nedan uppfylls:

**Villkor 1:**

Toppen på mixern måste vara parallell med golvet. För att säkerställa detta måste du mäta avståndet från maskinens topp till golvet:

- Måttet måste vara detsamma vid mätning både på mixerns framsida **1** och baksida **2**.

Villkor 2:

Mixerns höjd måste justeras så att kitteln på vagnen passar exakt i kittelarmarna

- Måttet från golvet till mitten av knapparna på kittelarmarna måste i princip vara 79 cm. Om kitteln på vagnen inte passar exakt i kittelarmarna med detta mått ska detta justeras lätt på mixerns främ

Gäller särskilt bordsmodellen – fixering och justering:

Kodiak 20 bordsmodell måste fixeras på det bord där den ska placeras.

Kodiak 20 bordsmodell fixeras med bultar i de två bakre benen.

Bultar med dimensionen M10 x 20 mm + bordsskivans tjocklek samt en bricka används.

Bordet måste passa för maskinens vikt och drift.

Höjjustering:

Om bordet inte är helt jämnt kan detta justeras med de två främre benen.

Justeringen görs enligt beskrivningen för golvmodellen, se ovan.



Strömanslutning:

Innan maskinen ansluts elektriskt ska du kontrollera att spänningen och frekvensen på maskinens märkskylt stämmer överens med förhållandena på installationsplatsen.

Märkskylten sitter längst upp på maskinens baksida.

Risk för personskador föreligger om maskinen inte ansluts till jord.

Du måste kontrollera att den sladd som används för att ansluta maskinen till strömuttaget överensstämmer med standarderna i det land där maskinen används! Se även ”**Exempel på strömanslutningar**” på sidan 14

Maskinen måste anslutas till jord! Om detta inte görs finns risk för personskador. Vid dålig eller obefintlig jordning kan EMC-filtret upphöra att fungera och risk föreligger för att frekvensomvandlaren skadas.

När maskinen ansluts används **fas + neutral + jord** eller **fas + fas + jord**. I båda fallen är det viktigt att spänningen mellan de två strömförande kontaktstiften överensstämmer med maskinens märkskylt. (Se **exempel på sidan 14**)

Maskinen får endast anslutas till jordad strömförsörjning.

Använd en stickkontakt med två (2) kontaktstift samt jord. Alternativt kan två ledare och jord från trefasssystem användas.

Maskinen ska skyddas med en jordfelsbrytare.

Maskinen skyddas av en 10 A-säkring. Säkringen är inbyggd i uttaget baktill på maskinen.

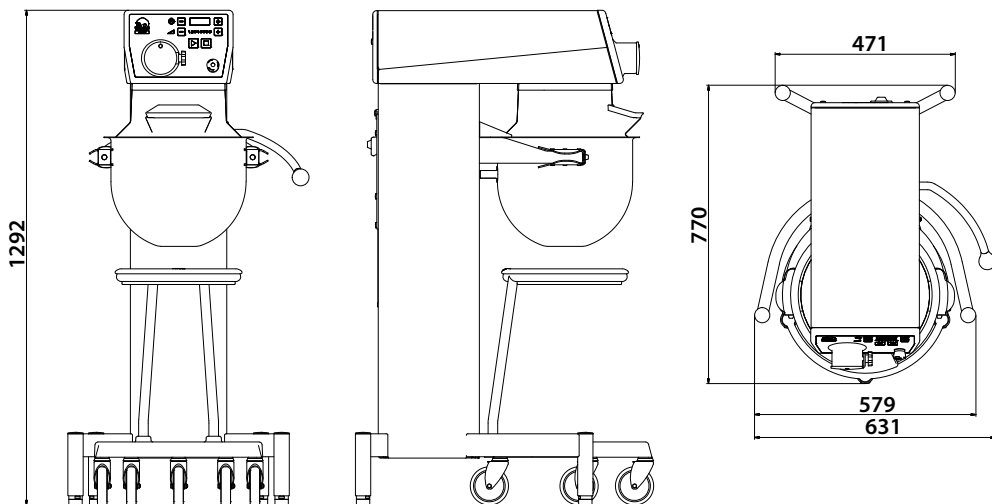
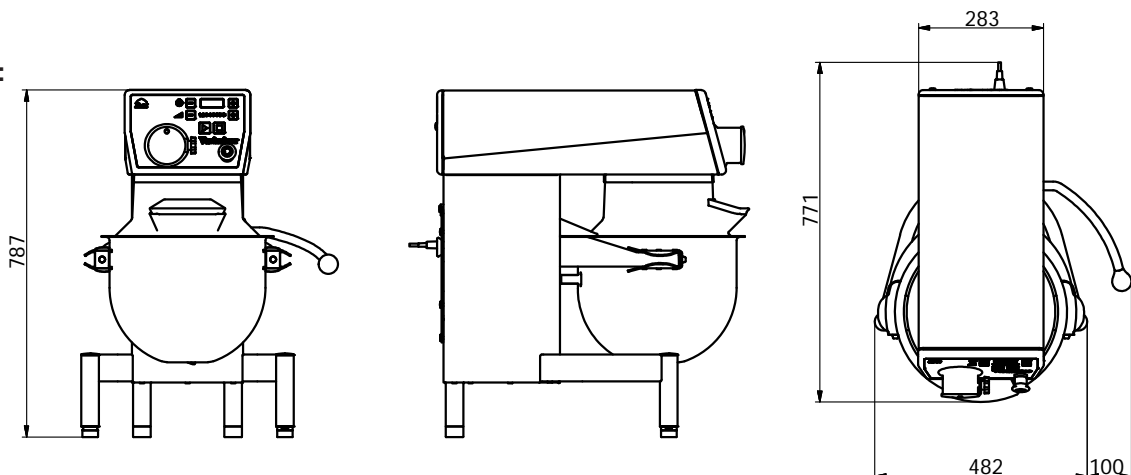
Användaren kan själv ansluta maskinen till ström, men läs alltid avsnittet ”**Strömanslutning**” först.

Av hänsyn till servicepersonalen ska det alltid gå att se när maskinens strömförsörjningskontakt har dragits ur vägguttaget.

Kabeln fästs i silikonkontakten på maskinen, se ”**Maskinens komponenter**”, sidan 7

TEKNISKA DATA:

Kodiak 20	Bruttovikt	Nettovikt	kW	Volt	Amp	Variabel hastighet, verktyg
Model	kg	kg	kW	V	A	o/m
Golvmodell	179	154	0,75	230	6,3	64 - 353
Bordsmodell	97	72				

MÄTTRITNINGAR:**Golvmodell:****Bordsmodell:**

DRIFTTAGNING:

Kittel, verktyg, säkerhetsskydd och påfyllningstråg bör rengöras före användning – se ”Rengöring”, sidan 10.

Golvmodellen: Kittelarmarna måste vara i rätt höjd över golvet innan maskinen tas i bruk – se ”Installation, justering och fixering”, sidan 3

Bordsmodellen: Mixern måste fixeras på bordet, se ”Installation, justering och fixering”, sidan 3

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING AV MASKINEN:

Maskinen är konstruerad för tillverkning av produkter som under bearbetningsprocessen inte utlöser några reaktioner och inte frigör några ämnen som kan vara skadliga för användaren.

Maskinen får inte användas i explosiv miljö.

Maskinen får bara användas av personer som har utbildats i användning av maskinen och som har läst och förstått bruksanvisningen. Användaren måste vara över 14 år.

Maskinen är avsedd för kommersiell användning i storkök och bagerier samt inom cateringverksamheter.

Maskinen får endast användas i enlighet med föreskrifterna i bruksanvisningen.

Använd endast kittel konstruerade för Kodiak.

Verktyg ska användas med motsvarande kittel - 20L verktyg med 20L kittel och 20/12 verktyg med 20/12 kittel.

Maskinen får inte modifieras såvida inte modifieringen har rekommenderats av tillverkaren.

Om maskinen har kraftuttag får du endast ansluta tillbehör som har tillverkats eller rekommenderats av A/S Wodschow & Co.

SÄKERHET:

Maskinen är konstruerad för tillverkning av produkter som under bearbetningsprocessen inte utlöser några reaktioner och inte frigör några ämnen som kan vara skadliga för användaren.

Maskinanvändare måste vara över 14 år. Alla användare ska ha genomgått utbildning i användning av maskinen och de måste ha läst och förstått bruksanvisningen.

Om användarens säkerhet:

- Verktygen kan bara rotera när säkerhetsskyddet har monterats och kitteln har lyfts upp.
- Säkerhetsskyddet är tillverkat i polykarbonat. Det går inte att montera skyddet på fel sätt.
- Ingen åtkomst till roterande verktyg.
- Spridning av mjöldamm förhindras.
- Maskinen har nödstopp – verktyget slutar rotera på mindre än fyra (4) sekunder (gäller även vid vanliga stopp via säkerhetsskyddet)
- Avståndet mellan skydd/stativ och lyfthandtag är minst 50 mm
- Ljudnivån är under 70 dB
- Maskinen står stabilt på underlag med en lutning på maximalt 10°

Maskinen har ett överströmsskydd.

Icke-joniserande strålning alstras inte avsiktligt, utan detta beror endast på den elektriska utrustningen (t.ex. elmotorer, högspänningsledningar eller magnetspoler). Dessutom är maskinen inte utrustad med starka permanentmagneter. Påverkan på aktiva implantat (t.ex. pacemakrar och defibrillatorer) kan med stor sannolikhet uteslutas om säkerhetsavståndet (avståndet mellan källan och implantatet) på 30 cm respekteras.

Placera maskinen så att det finns gott om plats för drift och underhåll.

Den medföljande kittelvagnen ger användaren god ergonomi, eliminerar tunga kittellyft och ser till att arbetshöjden blir korrekt.

Vi rekommenderar följande vid arbete med dammbildande ingredienser:

- Ingredienser som genererar damm ska inte hållas ned i kitteln från höga höjder.
- Mjölpåsar ska öppnas i botten nere i kitteln.
- Accelerera inte upp systemet för snabbt.



Risk för personskador föreligger om maskinen inte ansluts till jord.

Du måste kontrollera att den sladd som används för att ansluta maskinen till strömuttaget överensstämmer med standarderna i det land där maskinen används! Mer information finns i avsnittet om strömanslutning.

Stick aldrig ned händerna i kitteln medan maskinen är igång – detta är mycket farligt och kan resultera i personskador!

ARBETE MED VARMA/HETA INGREDIENSER:

Vid arbete med varma/heta ingredienser som fylls på via påfyllningshålet i säkerhetsskyddet måste påfyllningstråget användas.

Påfyllningstråget är gjort av FDA-godkänt silikon och klarar ingredienser med en temperatur på upp till 200 °C.

Påfyllningstråget kan användas för ingredienser med denna temperatur så länge det behövs.

Om påfyllningstråget inte används får ingredienser som fylls på via påfyllningshålet i säkerhetsskyddet **inte** vara varmare än 60 °C

MIXERNES MAX. KAPACITET:

Kapacitet per blandning	Værktøj	Kodiak 20
Äggvita	Visp	2,4 L
Vispgräddde	Visp	5 L
Majonnäs *	Visp	16 L
Kryddsmör	spade	10 kg
Potatismos	spade/visp	12 kg
Jäsdeg (50%AR) **	Krok	10 kg
Jäsdeg (60 % AR)	Krok	11 kg
Ciabattadeg (70%AR)	Krok	12 kg
Muffins *	spade	14 kg
Tårtbotten	Visp	5 kg
Köttbullsfärs *	spade	15 kg
Glasur	spade	14 kg
Munkar (50%AR)	Krok	12,5 kg

AR = Absorption Ratio (% AR) (vätska i % av torrs substans)

Exempel: ett grundrecept innehåller 1 kg torrs substans och 0,6 kg vätska:

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

Om du t.ex. vill utnyttja maskinens maxkapacitet används det beräknade AR-värdet = 60 % till att bestämma mängden torrs substans och vätska i degen:

Maskinens maxkapacitet = 11 kg för deg med AR = 60 %

Därefter beräknas vikten för torrs substans i denna deg:

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

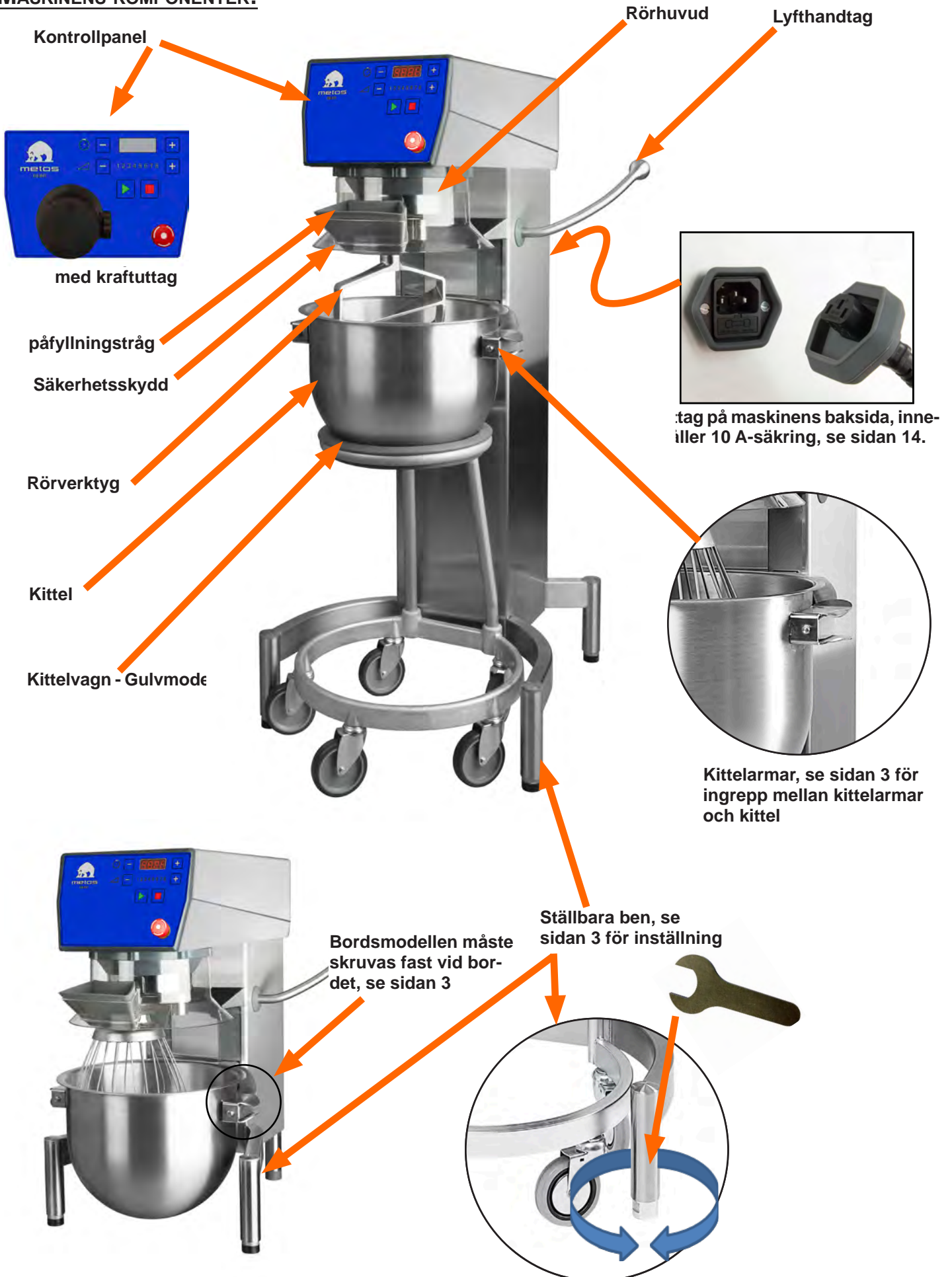
$$\text{Vätskans vikt} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

Lokala variationer i råvarornas egenskaper kan påverka vattenupptagning, volym och bakningsegenskaper m.m., och därmed kapaciteten.

UDSTYR:

Standardutrustning som medföljer Kodiak 20:
Kittel 20L
Krok, visp, spade til 20L kittel
Påfyllningstråg
Valfria tillbehör
Skrapa för 20L kittel, om maskinen är förberedd för skrapa
Kittel 12 L
Krok, visp, spade til 12 L kittel
Skrapa för 12L kedel, om maskinen är förberedd för skrapa
Standardutrustning för Kodiak 20 golvmodellen
Kittelvagn



MASKINENS KOMPONENTER:

KODIAK 20 ANVÄNDARVÄNLIGHET:

KODIAK 20 har skapats i samarbete med köks- och bageripersonal, vilket har givit en rad fördelar för användaren:

Maskinen

Kan anslutas till elnätet av användaren.

Tillverkad i rostfritt stål.

Har fötter som kan justeras i höjdled och som säkerställer funktionen hos den höga kittelvagnen.

Lätt att rengöra tack vare stora ytor och ett helt löstagbart säkerhetsskydd som kan maskindiskas.

Elsladden ansluts till ett vattentätt silikonuttag och den kan inte skakas av från maskinen.

Maskinens snedställda kontrollpanel plus den stora kitteldiametern gör att du har en god överblick över kittelns innehåll.

Maskinen är utrustad med en fjäder som hjälper till att höja och sänka kitteln.

Kontrollpanelen:

Kontrollpanelen är enkel, intuitiv och har stora tryckknappar.

Hastigheten kan höjas/sänkas kontinuerligt genom intryckning av **+** respektive **-**. Du kan även stega mellan de fördefinierade hastigheterna **12345678**.

Panelen är snedställd i ergonomiskt korrekt höjd, vilket gör den lätt att använda

Panelen är lätt att rengöra med en fuktig trasa.

Det finns en inbyggd timerfunktion med display, där du även kan avläsa antal drifttimmar

Säkerhetsskyddet

Säkerhetsskyddet är tillverkad i genomskinlig plast i ett stycke. Skyddet kan enkelt demonteras och rengöras. Skyddet tål 60% maskindisk och under korta tider upp till 90 °C.

Det lösa silikonpåfyllningstråget tål heta ingredienser med en temperatur på upp till 200 °C och maskindisk.

Skyddet är tillverkad i extra slagåligt material som klarar den dagliga användningen i ett professionellt kök.

Säkerhetsskyddet hålls fast med magneter och det finns därför inga lösa delar som kan gå sönder eller samla damm.

Det går inte att montera skyddet på fel sätt.

Du kommer att behöva en kraft som motsvarar 3 kg eller 30 N för att ta bort skyddet

Säkerhetsskyddets ifyllningshål kan anpassas efter användarens önskemål.

Kitteln

Kitteln har låg höjd och därmed stor diameter, vilket underlättar insyn i kittelns innehåll under pågående arbete.

kittelvagnen (Gulvmodell):

Lyft aldrig kitteln i kittelarmarna utan kör den direkt till sin plats.

Kittelvagnen används för transport från blandaren till arbetsbord, disk, lager osv.

Kittelvagnen ger en ergonomiskt korrekt arbetshöjd.

Tack vare kittelvagnen slipper användaren tunga lyft.

Kitteln kan tippas i kittelvagnens gummiring.

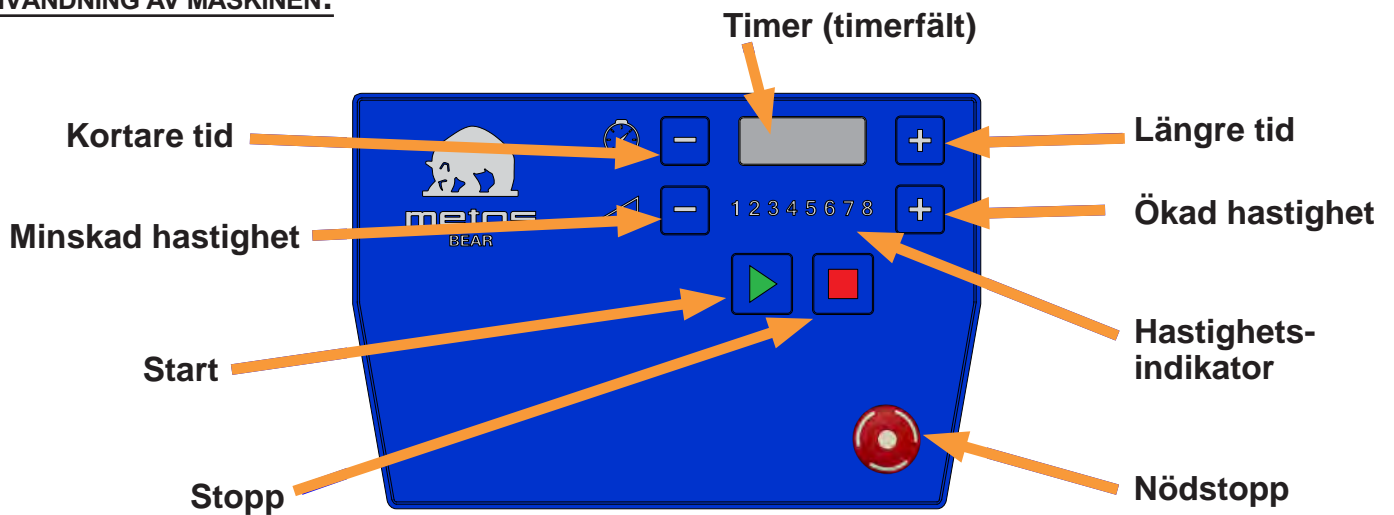
Verktyg:

Maskinens visp är mycket kompakt, vilket ger lång livslängd. Vispen måste behandlas enligt gällande föreskrifter.

Maskinens blandningsspade och krok är tillverkade i rostfritt stål.



ANVÄNDNING AV MASKINEN:



Innan maskinen startas:

Golvmodellen: Sätt kitteln i dess vagn. Sätt önskat verktyg i kitteln och skjut det på plats mellan kittelarmarna. Se till att kitteln sitter korrekt i kittelarmarna, se ”Installation, justering och fixering”, sidan 3.

Bordsmodellen: Sätt önskat verktyg i kitteln och placera kitteln i kittelarmarna.

Fäst säkerhetsskyddet ordentligt och vrid det så att påfyllningsöppningen är åtkomlig medan maskinen är igång. Det lösa påfyllningstråget måste användas om du behöver fylla på varma/heta ingredienser under arbetet (dvs. ingredienser som är varmare än 60 °C).

Sätt fast verktyget i bajonettfattningen.

Lyft kitteln med hjälp av lyfthandtaget.

Maskinen är nu klar för start.

Du kan ställa in både drifttid och hastighet innan maskinen startas – se följande avsnitt:

Starta maskinen:

Tryck på för att starta maskinen.

Tryck på vid för att öka hastigheten.

Tryck på vid för att minska hastigheten.

Hastigheten visas som ett tal på skalan 12345678.

Värdet **12345678** motsvarar lägsta hastighet, ca 64 varv/minut.

Värdet **12345678** motsvarar högsta hastighet, ca 353 varv/minut.

Visning av drifttid – timer:

Välj en drifttid för maskinen genom att trycka på vid . Drifftiden visas i minuter och sekunder i timerfältet mellan och .

Drifftiden kan vara högst 90 minuter.

Drifftiden nollställs inte om du trycker på en gång. Om du trycker på en gång till så nollställs drifftiden.

Om du inte väljer en drifttid så visas den tid som har förflutit sedan maskinen startades.

Om tiden som har ställts in med timern går ut medan mixern är i gång stannar mixern och du hör en signal

Kontrollera ingredienserna under drift:

Om du vill stoppa maskinen utan att påverka drifftiden kan du trycka på . Maskinen sänker hastigheten och stoppar därefter, varvid drifftiden också stoppar.

Kitteln kan nu sänkas ned och ingredienserna kan kontrolleras.

Lyft kitteln och tryck på , varvid maskinen startar och drifftiden fortsätter.

Stoppa maskinen:

Så här stoppar du maskinen:

- Tryck på . Drifftiden nollställs inte.
- Tryck på två gånger. Drifftiden nollställs.
- Tryck på nödstoppet – drifftiden nollställs.
- Vippa på säkerhetsskyddet – drifftiden nollställs.
- Sänk ned kitteln – drifftiden nollställs.

I samtliga fall kan du starta om maskinen genom att trycka på .

Maskinen startas på den lägsta hastigheten.

ÖVERBELASTNING:**Maskinen får inte överbelastas.**

Tänkbara överbelastningssituationer:

- Maskinen arbetar med alltför sega och tunga degar.
- Omrörningsverktygets hastighet överskrider rekommenderad hastighet.
- Fel omrörningsverktyg används.

Större klumpar av fett eller nedkylda ingredienser ska finfördelas innan de läggs ned i kitteln.

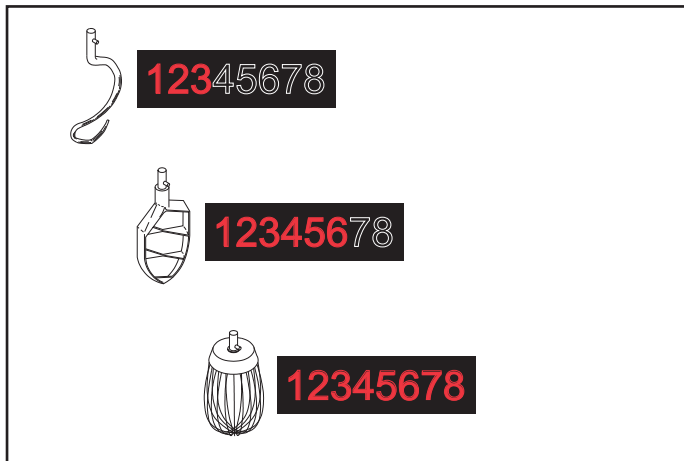
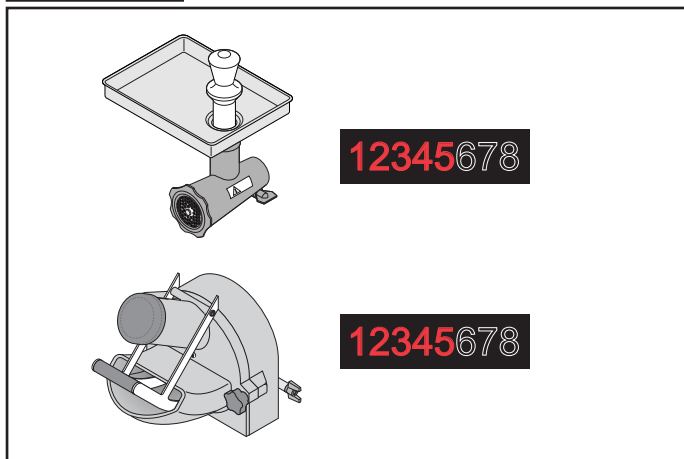
Vid längre tids överbelastning kommer maskinens frekvensomvandlare att stoppa maskinen.

OL:1, OL:2 eller OL:3 visas på timerns display.

Följ beskrivningen under "Förfarande vid överbelastning"

FÖRFARANDE VID ÖVERBELASTNING:

Leta reda på felkoden i avsnittet "Felkoder och möjliga lösningar", sidan 12, och följ anvisningarna.

Radera felkoden genom att trycka på  när detta är klart..Nu kan du starta mixern igen genom att trycka på .**REKOMMENDERADE MAXHASTIGHETER:****REKOMMENDERADE MAXHASTIGHETER FÖR KRAFTUTTAG:****KORREKT ANVÄNDNING AV VERKTYG:**

Rekommenderade användningsområden för verktyg:

Visp	Blandningsspade	Krok
Grädde	Kakdeg	Brödeg
Äggvitor	Smörkräm	Rågbröd
Majonnäs	Våffeldeg	El. likn.
El. likn.	Färs	
	El. likn.	



Vispen ska inte slå emot hårda ytor som t.ex. kittelkanten. Detta förkortar verktygets livslängd eftersom deformationen ökar.

Vid tillverkning av potatismos används blandningsspade och därefter den vanliga vispen.

RENGÖRING:

Rengöring får endast utföras av personal som är över 14 år och som har genomgått utbildning.

Maskinen ska rengöras varje dag eller efter varje användningstillfälle. Diskning ska göras med en mjuk borste och rent vatten. Sulfonerad såpa ska användas med försiktighet eftersom sådana rengöringsmedel förstör maskinens smörjmedel.



Maskinen får aldrig sköljas med vattenslang.

De maskindelar som är av aluminium – kittelarmarna och vagn – får inte rengöras med starkt alkaliska rengöringsprodukter (pH-värdet måste vara mellan 5,0 och 8,0).

Observera att säkerhetsskyddet i plast kan skadas om det utsätts för höga temperaturer under längre tid. (Maximitemperatur 60 °C)

Påfyllningstråget tål maskindisk.

Rådfråga leverantörer av rengöringsmedel/diskmedel om lämpligt diskmedel.

SMÖRJNING OCH FETTYPER:

Smörjning och annat servicearbete får endast utföras av personal som är över 14 år och som har genomgått utbildning.

Maskinens lock får inte tas bort förrän strömförsörjningskabeln har dragits ur.

Om reparationer av mixerhuvudet utförs bör drivhjulet och interna delar smörjas med **Molykote G-1502**. Även nållagren i mixerhuvudet kan smörjas med detta fett. Der må ikke anvendes andre fedttyper end denne.Om maskinen har kraftuttag ska dreven för kraftuttaget smörjas med **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

Inga andra typer av fett än de angivna får användas.

KRAFTUTTAG:




Maskinen kan vara utrustad med ett kraftuttag där extra-redskap kan monteras, t.ex. köttkvarnar eller grönsaks-skärare.

Mer information om montering och användning av extra-redskap finns i redskapets bruksanvisning.












Maskinen måste vara avstängd när redskapet monteras i kraftuttaget!

SYSTEMATISKT UNDERHÅLL:







Del	Hur	Frekvens	Kommentar
Säkerhetsskyd	Säkerhetsskyddet kontrolleras: Stoppar verktygets rotation när skärmen vinklas / tas bort?	Regelbundet	 Om inte verktygets rotation slutar omedelbart genom att luta / ta bort skärmen, får maskinen inte användas. Ring tekniker
Nödstop	Nödstopp kontrolleras: Stoppar rotation av verktyget när nödstoppet aktiveras?	Regelbundet	 Om inte verktygets rotation slutar omedelbart genom att aktivera nödstoppet, får maskinen inte användas. Ring tekniker
Rörhuvud	Rörhuvud skall endast smörjas när maskinen repareras, se "Smörjning och fettyper"	När maskinen repareras	
Andra rörliga delar av Maskinen.	De rörliga delar som hör till kittelns lyftmekanismen kör alla i underhållsfria glidlager och får inte smörjas	Aldrig	
Kraftuttag	Gummipropp som förhindrar tillgång till kraftuttagets öppning måste sitta på maskinen och vara intakt	Vid daglig användning	 Gummiproppen måste förhindra tillgång till kraftuttagets öppning när detta inte används
Rengöring	Följ instruktionerna i sektionen "Rengöring"	Följ instruktionerna i sektionen "Rengöring"	

LÄSA AV MASKINDATA:

- Tryck på stop-knappen i 5 sekunder. Maskindata visas då som alternerande text på displayen. Det finns fem avläsningar som motsvarar de fem datasatser som beskrivs nedan.
- Datasats 1:** Visar firmware-version som "F" följt av tre siffror, t.ex.  = firmware version 3
- Datasats 2:** Visar maskinens gångtid som "t" följt av tre siffror som anger antalet cykler på 9,999 minuter, t.ex.  = 2 x 9,999 min = 19,998 min.
- Datasats 3:** V: Visar fyra siffror som anger hur många minuter den aktuella cykeln har varit i gång, t.ex.  = 1,234 min. Om t.ex.  följt av  1234 visas, så har maskinen varit i gång i 19,998 min. + 1,234 min., eller en total drifttid på 21,232 min
- Datasats 4:** Visar antalet gånger maskinen har kopplats bort från elen (stickkontakt utdragen ur maskinen/elavbrott/avstängd) och startats om. Detta visas som "r" följt av tre siffror som anger antalet omstarter, t.ex.  = 2 x 9,999 omstarter eller 19,998 omstarter.
- Datasats 5:** Visar fyra siffror som anger antalet omstarter i den aktuella cykeln, t.ex.  = 1234 gånger. Med andra ord: om  följt av  visas har maskinen startats om totalt 19,998 + 1,234 gånger eller 21,232 gånger.

LÄSA AV FELLOGGEN:

Det går att visa en logg med fel som har uppstått:

- Tryck på nödstopp och tryck på  bredvid 
- Det senast felet visas först på displayen
- Bläddra bakåt genom felen genom att trycka på  bredvid . Bläddra framåt genom att trycka på  bredvid 
- De senaste åtta felen kan visas
- Inaktivera nödstoppet om du vill stänga displayen.

FELKODER OCH LÖSNINGSALTERNATIV:

Styrsystemet visar en felkod på displayen i vissa fall:

EE: 1 Någon har tryckt på  utan att kitteln har lyfts till arbetshöjd.

Lösning: Lyft kitteln till rätt arbetshöjd.

EE: 2 Någon har tryckt på  utan att säkerhetsskyddet har monterats.

Lösning: Montera säkerhetsskyddet.

EE: 4 Termogivaren i motor har överhettats. Varför?

Lösning: Felet återställs när temperaturen har fallit till en acceptabel nivå.

Stäng av maskinen och minska mängden ingredienser i kitteln. Välj en lägre hastighet vid omstarten.

EE: 6 Ett fel har uppstått i kommunikationen mellan kontrollpanelen och frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE: 7 Fel i frekvensomvandlaren.

Lösning: Tillkalla tekniker.

EE: 8 Har termogivaren i frekvensomvandlaren löst ut?

Lösning: Felet återställs när temperaturen har fallit till en acceptabel nivå.

EE: 9 Spänningen i spänningsmatningen är emellanåt för låg.

Lösning: Låt en behörig elektriker kontrollera spänningsmatningen till maskinen.

EE: 10 Spänningen i spänningsmatningen är emellanåt för hög.

Lösning: Låt en behörig elektriker kontrollera spänningsmatningen till maskinen.

OL:1 Mixern är överbelastad – kontinuerligt i 50 sekund

Lösning: Minska mängden i kitteln. Eller så kanske produkten behöver delas i mindre bitar eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

Tryck på , så försvinner felkoden

OL:2 Mixern är överbelastad – tillfälligt (överbelastad 8 gånger inom 20 sekunder)

Lösning: Minska mängden i kitteln. Eller så kanske produkten behöver delas i mindre bitar eller spädas ut innan maskinen startas igen. Välj en lägre hastighet när du startar igen om hastigheten var problemet.

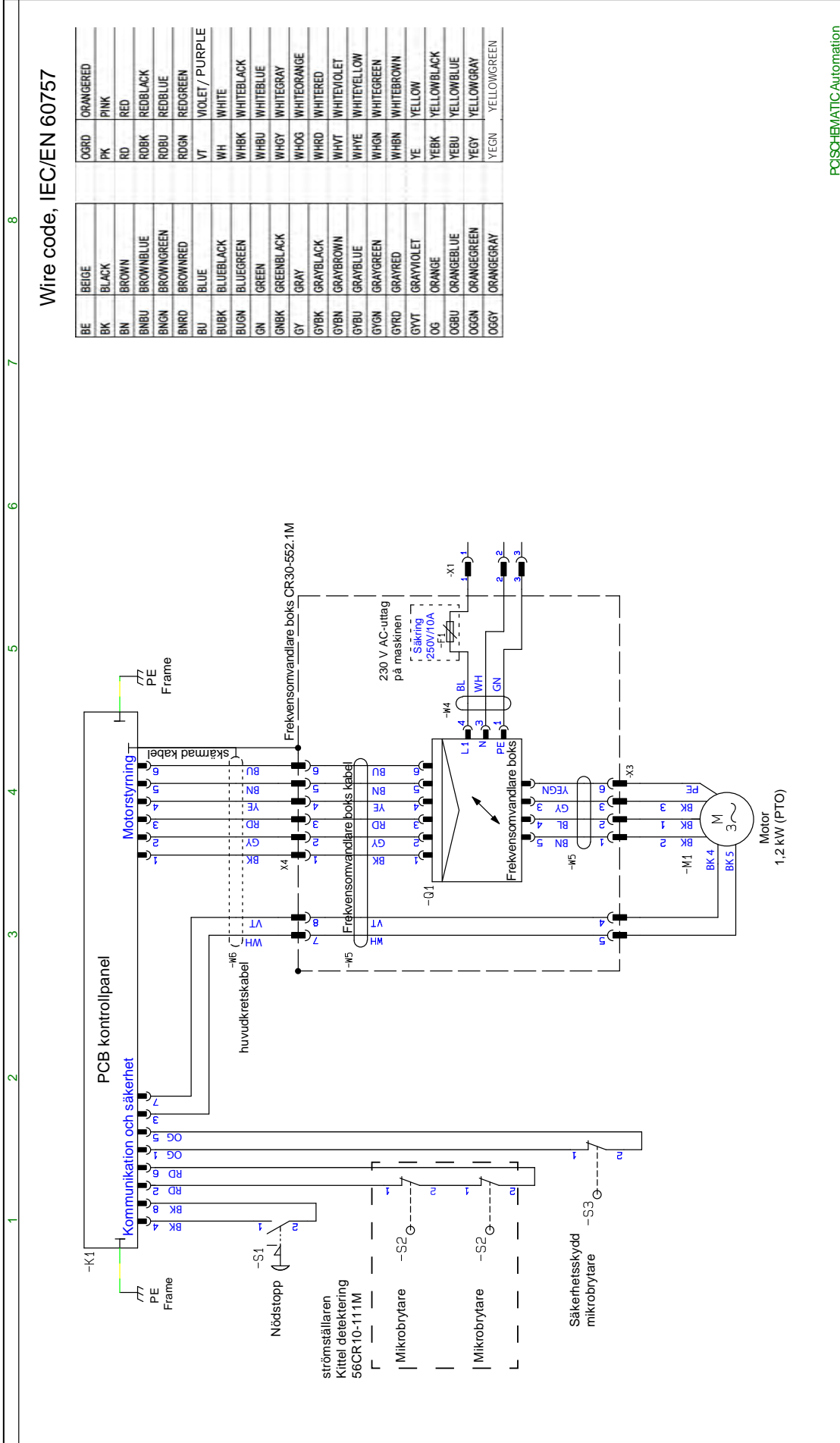
Tryck på , så försvinner felkoden

OL:3 Blockering

Lösning: Ta bort föremålet som orsakar blockeringen

Tryck på , så försvinner felkoden


OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan även visas när kraftuttaget används.



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
GYVT	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.bearvarmibxer.dk



Projekttitel: Kodiak VL1C
Kunde:
Sidetitel: Diagram
Finavn: 36.030-13.02.01
Sderel.:

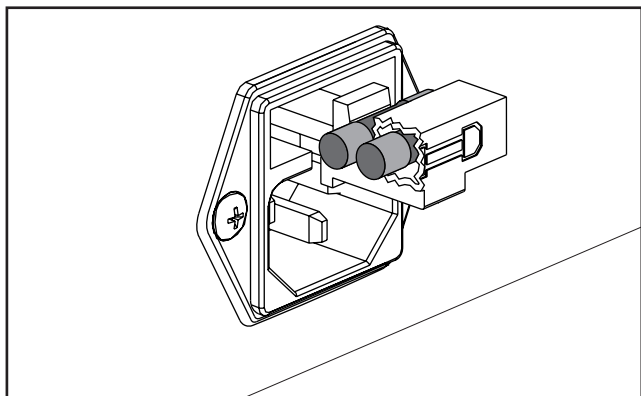
Projektnr.:
DCC:
Tegningsnr.: 01
Konstr. (projekt/side): CE / CE
Sdst udskrevet: 02-08-2017
Sdst rettet: 25-07-2017

PCSHEMA/ATIC Automation
Sagsnr.:
Projektnr.:
Side: 5
Målestok: 1:1
Forrige side: 4
Næste side: 6
Antal sider/alt: 17


ÅTKOMST TILL SÄKRING:

Om maskinens säkring har bränt kan säkringen bytas utan hjälp från teknisk personal.

- Säkringen sitter i strömuttaget baktill på maskinen.
- Kom ihåg att koppla ur strömkabeln innan säkringen byts ut.



EXEMPEL PÅ STRÖMANSLUTNINGAR:

Strömförsörjning på installationsplatsen: 50/60 Hz			Maskinens märkskylt				Anmärkningar
Strömförsörjning: faser x spänning	Med neutral	Jord	Spänning	Faser	Använd neutral	Använd jord	
1 x 220–240 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	Observera att maskinen inte får anslutas utan jordning, eftersom detta kan försämra funktionen hos EMC-filtret samtidigt som det uppstår risk för personsador.  Av funktions- och säkerhetsskäl måste maskinen jordas!
2 ell. 3 x 220–240 V	–	ja	230 V	2	–	ja	
2 ell. 3 x 380–415 V	Neutral	ja	230 V	1	ja	ja	
2 ell. 3 x 380–480 V	–	ja	380–480 V	2	–	ja	

<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: A/S Wodschow & Co.
 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, 21-09-2017

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:

A/S Wodschow & Co.

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; Miejscość, data; Paikka, aika:

Brøndby, 21-09-2017

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