

BRUKSANVISNING

KODIAK

CR30



Norsk oversettelse av bruksanvisning

042015 BESTILLINGSNR.: 00521 NO

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

Phone: +45 43 44 22 88
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Denmark

INNHold:

GENERELT:	2
UTPAKNING:	2
TRANSPORT:	3
PLASSERING OG MONTERING:	3
START:	4
ANBEFALT BRUK AV MASKINEN:	4
TEKNISKE DATA:	4
MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:	4
MASKINENS KOMPONENTER:	5
SIKKERHET:	6
JUSTERINGSMULIGHETER:	6
KODIAK BRUKERVENNLIGHET:	7
BETJENING AV MASKINEN:	8
OVERBELASTNING:	9
PROSEDYRE VED OVERBELASTNING:	9
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:	9
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET FOR HJELPETREKK:	9
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:	9
RENGJØRING:	9
SMØRING OG FETTYPER:	9
HJELPETREKK:	9
SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:	10
LESE UT MASKINENS DATA	10
FEILKODER OG LØSNINGSMULIGHETER:	11
ADGANG TIL SIKRING:	11
STRØMSKJEMA:	12
EKSEMPLER PÅ STRØMTILKOBLINGER:	13

GENERELT:

Denne håndboken skal betraktes som en integrert del av røremaskinen og skal oppbevares ved maskinen gjennom hele maskinens arbeidsliv.

Før maskinen tas i bruk, er det viktig å lese grundig gjennom disse instruksjonene, spesielt avsnittet om brukersikkerhet.

Produsenten har rett til å oppdatere produktets brukerhåndbok uten at dette eksemplaret av håndboken oppdateres.

Produsenten er ikke ansvarlig for feil som skyldes:

- ufornuftig eller feil bruk av maskinen
- motstridende bruk (i strid med den beskrevne bruken i håndboken)
- feilinstallasjon
- feil spenningsforsyning til maskinen
- manglende overholdelse av vedlikeholdsveiledningen
- modifikasjoner av maskinen
- reservedel og tilbehør som ikke er originale eller spesifisert til denne modellen
- manglende overholdelse av instruksjoner i denne håndboken

Ved feil på maskinen skal henvendelser rettes til leverandøren.

Garantien dekker ikke feil som har oppstått ved feil betjening, overbelastning samt manglende overholdelse av vedlikeholdsforskrifter

UTPAKNING:

Maskinen pakkes ut, og emballasjen kasseres i henhold til gjeldende lokale retningslinjer

Før maskinen frigjøres fra pallen, må du kontrollere at alle deler følger med maskinen:

- Sikkerhetsdeksel
- Strømledning
- Nøkkel til høydejustering av bein
- Beslag til festing av maskin i gulv
- Bolletransportør og bolle
- Visp, grind, krok og skraper med blad, hvis dette ble valgt da du kjøpte maskinen.

Maskinen frigjøres fra pallen ved å klippe strips

TRANSPORT:



Bruk alltid en løfteanordning ved flytting av maskinen. Maskinen er "topptung", så ta forbehold om dette.
Maskinen skal ikke dras/løftes etter håndtaket på bollens løfteanordning.
Det er viktig at maskinen hele tiden er i loddrett posisjon ved flytting.

PLASSERING OG MONTERING:

Maskinens omgivelsestemperatur må være maksimalt 45° C.



Maskinen må være i vater før den tas i bruk.
Bollestøttene må ha riktig høyde over gulvet før maskinen tas i bruk – se "**Justeringsmuligheter**" side 6.

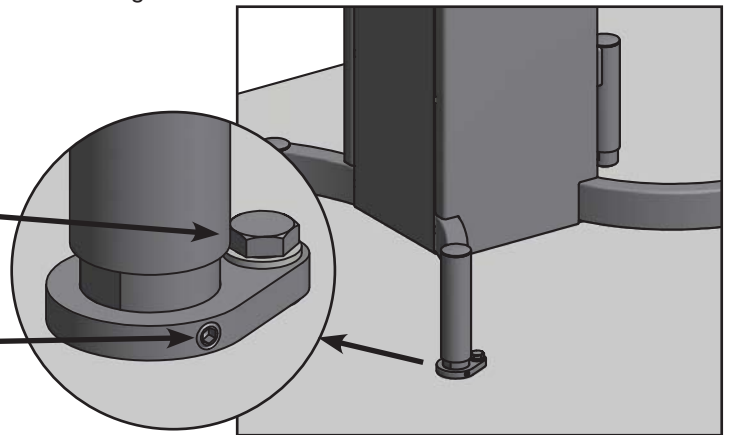
Maskinens bein er justerbare og kan stilles inn ved å dreie på hvert enkelt av dem. Se "**Justeringsmuligheter**" side 6.

Bruk de medfølgende beslagene til å feste maskinen:

- Maskinen må festes til gulvet hvis den plasseres om bord i et skip.
- Maskinen må festes til gulvet hvis krokverktøyet benyttes ved hastigheter over 3 (anbefalt maksimal hastighet med krok).

Bruk M10-skruer som passer til gulvmaterialet.

Pinolskruen M8 strammes etter installasjon



Strømtilkobling:

Brukeren kan selv koble maskinen til strøm, men vær spesielt oppmerksom på avsnittet "**Strømtilkobling**", som skal overholdes.

Av hensyn til servicepersonalet bør det tydelig kunne ses når støpselet til maskinen er fjernet fra stikkkontakten i veggen.

Ledningen festes til maskinen i forsyningssokkelen med en bøyle.



Før maskinen kobles til strøm, må spenning og frekvens angitt på maskinskiltet kontrolleres for å sikre at de er riktige i forhold til installasjonsstedet. Maskinskiltet er plassert øverst på maskinens bakside.

Det er fare for personskade hvis maskinen ikke kobles til jordet stikkontakt.

Pass på at ledningen som brukes til å koble maskinen til strøm, overholder standarden for landet der maskinen skal brukes. Se mer under "**Eksempler på strømtilkobling**" side 13

Maskinen må kobles til jordet stikkontakt. Hvis ikke kan dette medføre personskade. Manglende jordforbindelse medfører manglende funksjon av EMC-filter samt risiko for skader på frekvensomformerer.

Når maskinen kobles til, brukes **fase + nøytral + jord** eller **fase + fase + jord**. I begge tilfeller er det viktig at spenningen mellom de to strømførende pinnene er i overensstemmelse med maskinskiltet. **(Se eksempler på side 13)**

Maskinen skal kun tilkobles en jordet strømforsyning.

Bruk en stikkontakt med to pinner og jording. Det er også mulig å bruke to ledere og jording fra en trefaset tilkobling.

Maskinen skal beskyttes av en differensialbryter.

Maskinen er sikret med en 10 A-sikring. Sikringen er bygget inn i kontaktbrønnen bak på maskinen

START:

Bolle, redskaper og sikkerhetsdeksel skal rengjøres før bruk – se avsnittet "Rengjøring" på side 9.

Bollestøttene må ha riktig høyde over gulvet før maskinen tas i bruk – se "Justeringsmuligheter" side 6.

ANBEFALT BRUK AV MASKINEN:

Maskinen er beregnet til å fremstille produkter som under bearbeiding ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være til skade for brukeren.

Maskinen må ikke brukes i et eksplosivt miljø

Maskinen skal kun betjenes av faglært personell og i henhold til denne bruksanvisningen. Brukeren må være over 14 år.

Maskinen er beregnet til kommersiell bruk på kjøkken, til catering og i bakerier.

Maskinen skal kun brukes i henhold til bruksanvisningen.

Det må kun brukes bolle som er produsert for Kodiak.

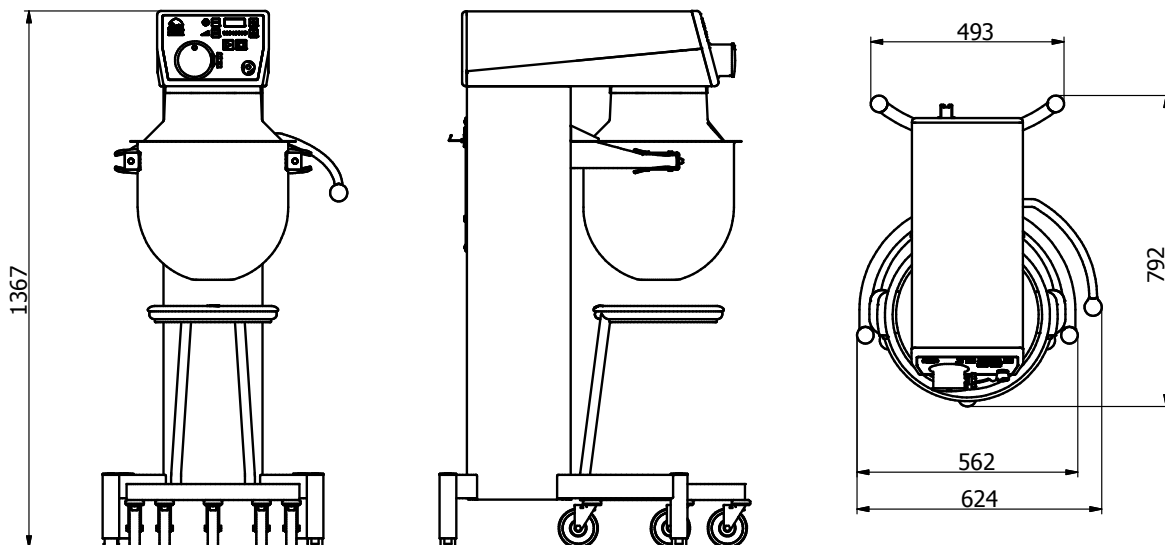
Redskap skal brukes sammen med tilhørende bolle – 30-liters redskap med 30-liters bolle og 30/15-liters redskap med 30/15-liters bolle.

Det er ikke tillatt å utføre endringer på maskinen, med mindre endringen er anbefalt av produsenten.

Hvis maskinen har hjelpetrekk, må det kun kobles til tilbehør som er produsert eller anbefalt av A/S Wodschow & Co.

TEKNISKE DATA:

Bruttovekt	Nettovekt	kW	Volt	Amp	Variabel hastighet, redskap
145 kg	115 kg	1,2 kW	230 V	10 A	64–353 o/min

**MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:**

Kapasitet per miks	Redskap	KODIAK
Eggehvite	Visp	3,0 l
Majones	Visp	20 l
Gjærdeig (60 % AR)	Krok	13 kg
Kjøttfarse	Grind	20 kg

Lokale variasjoner i råvarenes beskaffenhet kan virke inn på vannopptak, volum, bakeegenskaper m.m. og dermed kapasiteten

AR = Absorption Ratio (% AR)
(væske i % av tørrstoff)

Eks.: en grunnoppskrift inneholder 1 kg tørrstoff og 0,6 kg væske:

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

Hvis man f.eks. ønsker å utnytte maskinens maksimale kapasitet, brukes beregnet AR = 60 % til å bestemme mengden av tørrstoff og væske i deigen:

Maskinens maksimale kapasitet = 13 kg for deig med AR = 60 %
Nå beregnes vekten av tørrstoff i denne deigen:

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{maks. kapasitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{13 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 8,125 \text{ kg}$$

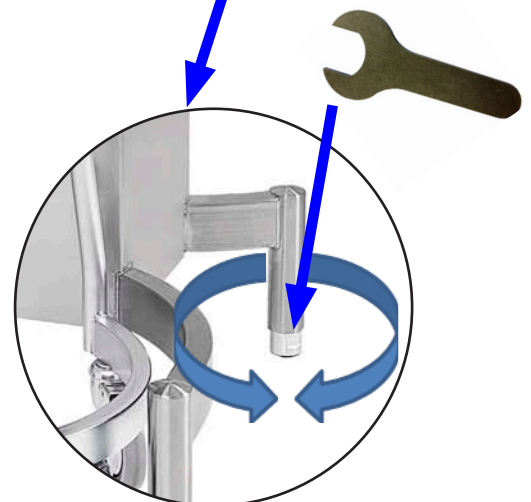
$$\text{Vekten av væske} = 13 \text{ kg} - 8,125 \text{ kg} = 4,875 \text{ kg}$$

MASKINENS KOMPONENTER:**Standardutstyr som følger med:**

- Bolletransportør
- Bolle – 30 l
- Krok, grind og visp til 30 l bolle

Ekstrautstyr som kan kjøpes

- Skraper til 30 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper
- Bolle – 15 l
- Krok, grind og visp til 15 l bolle
- Skraper til 15 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper

**Standardutstyr som følger med:**

- Bolletransportør
- Bolle – 30 l
- Krok, grind og visp til 30 l bolle

Ekstrautstyr som kan kjøpes

- Skraper til 30 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper
- Bolle – 15 l
- Krok, grind og visp til 15 l bolle
- Skraper til 15 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper

SIKKERHET:

Maskinen er beregnet til å fremstille produkter som under bearbeiding ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være til skade for brukeren.

Brukere av maskinen må være over 14 år og skal kjenne til hvordan maskinen brukes i samsvar med bruksanvisningen.

Følgende sikrer sikkerhet for brukeren:

- Redskapet kan kun rotere hvis sikkerhetsdekelet er montert og bollen løftet.
- Sikkerhetsdekelet er av plast. Det er ikke mulig å montere dekelet feil.
- Ingen adgang til roterende redskaper.
- Spredning av melstøv hemmes.
- Utstyrt med nødstop – redskapet slutter å rotere på under 4 sekunder (gjelder også for vanlig stopp og stopp via sikkerhetsdeksel).
- Avstand mellom deksel/stativ og løftehåndtak er min. 50 mm
- Lydnivå er under 70 dB
- Maskinen står stabilt på en helling på inntil 10°. Avstanden fra gulv til bollestøtte skal være justert i samsvar med avsnittet "**Justeringer**" side 6.

Maskinen er beskyttet mot overstrøm.

Ikke-ioniserende stråling genereres ikke forsettlig, men avgis kun teknisk betinget av de elektriske driftsmidlene (f.eks. el-motorer, sterkstrømsledninger eller magnetpoler). Dessuten er ikke maskinen utstyrt med sterke permanentmagneter. Ved overholdelse av en sikkerhetsavstand (avstand fra feltkilde til implantat) på 30 cm kan påvirkningen av aktive implantater (f.eks. pacemakere, defibrillatorer) med stor sannsynlighet utelukkes.

Maskinen bør plasseres slik at det er plass til vanlig bruk og vedlikehold.

God ergonomi for brukeren sikres ved hjelp av medfølgende bolletransportør, som eliminerer tunge løft av bollen og sikrer riktig arbeidshøyde.

Følgende anbefalinger gjelder for arbeid med støvende ingredienser:

- Støvende ingredienser bør ikke helles i bollen fra stor høyde.
- Poser med f.eks. mel åpnes i bunnen og nede i bollen.
- Ikke øk til høyeste hastighet for fort.



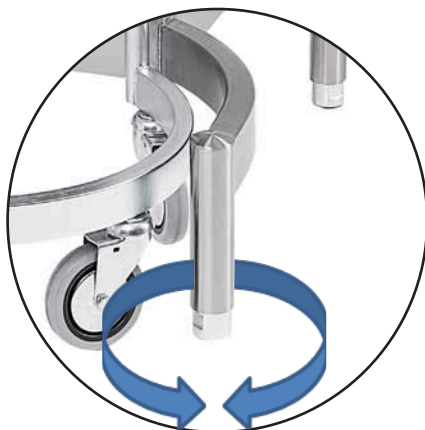
Det er fare for personskade hvis maskinen ikke kobles til jordet stikkontakt.

Pass på at ledningen som brukes til å koble maskinen til strøm, overholder standarden for landet der maskinen skal brukes. Se mer under "Strømtilkobling".

Hvis hendene stikkes ned i bollen mens maskinen kjører, kan det oppstå personskader.

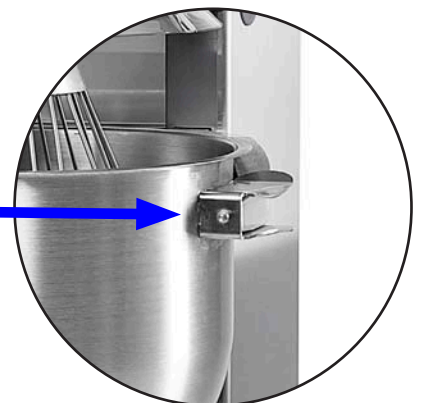
JUSTERINGSMULIGHETER:

Når maskinen leveres, er de justerbare beina kjørt helt til bunns. **Høyden på beina skal justeres** slik at bollen på bolletransportøren passer perfekt i bollestøttene.



Lavere bein =
vri mot klokken

Høyere bein =
vri med klokken



Hvis gulvet ikke er plant, kan maskinens bein høydejusteres individuelt for å oppnå riktig oppstilling.



Med maskinen leveres en 32 mm fastnøkkel.

KODIAK BRUKERVENNLIGHET:

KODIAK er blitt til i samarbeid med kjøkken- og bakerpersonale, noe som har resultert i en rekke fordeler for brukeren:

Selve maskinen

Kan kobles til strøm av brukeren

Fremstilt i rustfritt stål.

Har høydejusterbare føtter som sikrer at den høye bolletransportøren fungerer

Rengjøringsvennlig på grunn av store flater og et sikkerhetsdeksel som kan tas helt av og maskinvaskes

Strømledningen festes med bøyle og kan dermed ikke ristes løs fra maskinen

Maskinens skråstilte betjeningspanel kombinert med den store bollediameteren sikrer god oversikt over bollens innhold

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper

Hastigheten kan økes/redueres kontinuerlig ved å holde inne henholdsvis **+** og **-**. Det er også mulig å "hoppe" mellom de forhåndsdefinerte hastighetene **12345678**.

Panelet er skråstilt i ergonomisk riktig høyde, noe som gjør det svært betjeningsvennlig.

Panelet er lett å rengjøre med en fuktig klut.

Det er en innebygd timerfunksjon med display, som også gjør det mulig å lese ut antall driftstimer.

Sikkerhetsdekselet:

Sikkerhetsdekselet er av gjennomsiktig plast og i ett stykke. Dekselet er lett å demontere og rengjøre. Dekselet tåler 60° i oppvaskmaskinen, eller opptil 90° i en kortere periode.

Dekselet er produsert i en spesiell slagfast kvalitet som tåler daglig bruk i et profesjonelt kjøkken.

Sikkerhetsdekselet festes med magneter. Det er derfor ingen løse deler som kan gå i stykker eller samle skitt.

Det er ikke mulig å montere dekselet feil.

Det trengs en kraft tilsvarende 3 kg eller 30 N for å ta av dekselet.

Sikkerhetsdekselets påfyllingsåpning kan vrís etter brukerens ønske.

Bollen og bolletransportøren:

Bollen er lav og har dermed stor diameter, noe som gjør det lettere å se bollens innhold mens det jobbes.

Bollen må ikke løftes på plass i bollestøttene, men kan kjøres rett på plass.

Bolletransportøren brukes til transport fra mikser til arbeidsbord, oppvask, lager osv.

Bolletransportøren gir ergonomisk riktig arbeidshøyde.

Bolletransportøren fritar brukeren fra tunge løft.

Bollen kan tippes i bolletransportørens gumming.

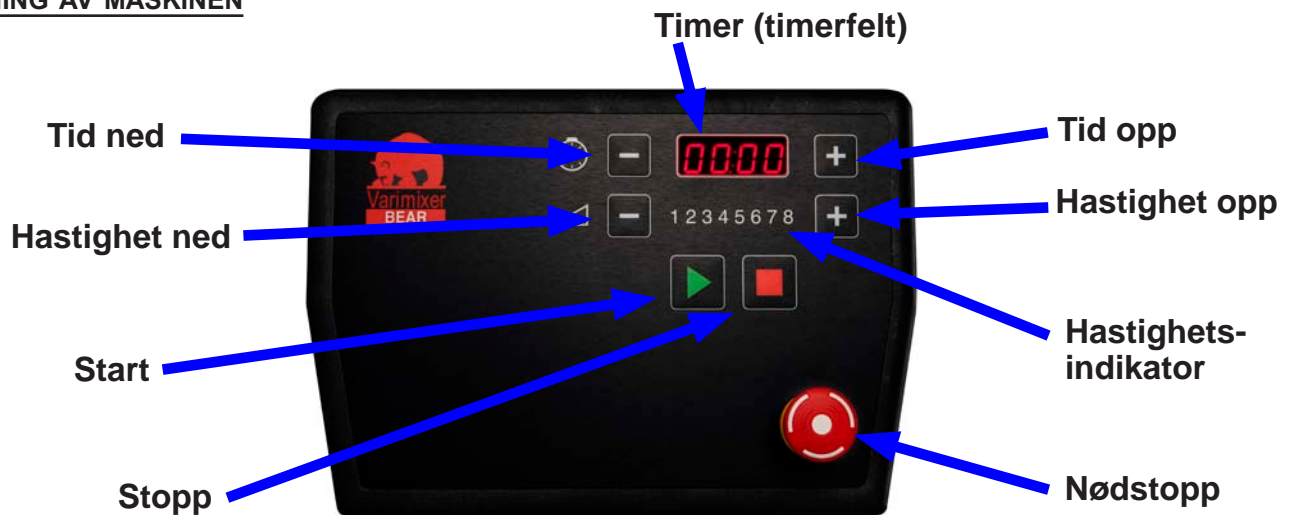
Redskaper:

Maskinens visp er utformet svært kompakt, noe som sikrer lang levetid. Det er en betingelse at vispen behandles i henhold til bruksanvisningen.

Maskinens grind og krok er fremstilt i rustfritt stål.



BETJENING AV MASKINEN



Før maskinen startes:

Plasser bollen i bolletransportøren.

Legg ønsket redskap i bollen, som bringes i posisjon mellom bollestøttene. Sikre at bollen er i korrekt inngrep med bollestøttene, "Justeringsmuligheter" på side 6.

Sett på sikkerhetsdekselet og vri det slik at påfyllingsåpningen er tilgjengelig når maskinen går.


Skru redskapet på plass i bajonettilkoblingen

Løft bollen ved hjelp av løftehåndtaket.

Maskinen er nå klar til start.

Både driftstid og hastighet kan stilles inn før maskinen startes, se avsnittene nedenfor:

Start maskinen:

Trykk på  for å starte maskinen.

Trykk på  ved  for å øke hastigheten.





Trykk på  ved  for å redusere hastigheten.

Hastigheten vises som et tall på skalaen 12345678.



Visningen **12345678** svarer til laveste hastighet, ca. 64 o/min.

Visningen **12345678** svarer til maksimal hastighet, ca. 353 o/min.

Angivelse av driftstid – timer:


Velg en driftstid for maskinen ved å trykke på  ved . Driftstiden vises i minutter og sekunder i timerfeltet mellom  og .

Det kan velges en driftstid på maksimalt 90 min.

Driftstiden nullstilles ikke hvis du trykker på  én gang. Hvis du trykker du på  en gang til, nullstilles driftstiden.

Hvis det ikke velges en driftstid, vises tiden som er gått fra maskinen ble startet.

Inspeksjon av ingrediensene under drift:



Trykk på  for midlertidig å stoppe maskinen uten å påvirke driftstiden. Maskinen vil gå ned i hastighet for deretter å stoppe. Driftstiden stopper på samme måte.

Bollen kan nå senkes og ingrediensene kontrolleres.

Løft bollen og trykk på . Maskinen starter, og driftstiden fortsetter.

Stopp maskinen:




Maskinen stoppes i følgende situasjoner:

- Trykk på . Driftstiden nullstilles ikke.
- Trykk på  to ganger. Driftstiden nullstilles.
- Trykk på nødstop. Driftstiden nullstilles.
- Vipp av sikkerhetsdekselet. Driftstiden nullstilles.
- Senk bollen. Driftstiden nullstilles.

I alle tilfeller kan maskinen startes på nytt ved å trykke på .

Oppstart skjer med laveste hastighet.

Nullstilling av timeren:

Timeren kan nullstilles ved samtidig å trykke på  og  ved . Hvis timeren nullstilles mens maskinen kjører, vil maskinen stoppe og pipe.

OVERBELASTNING:



Maskinen må ikke overbelastes.

Mulige overbelastningssituasjoner:

- Det arbeides med for seige og tunge deiger.
- Røreredskapets hastighet er høyere enn anbefalt.
- Det brukes feil røreredskap.

Større klumper fettstoffer eller nedkjølte ingredienser skal findeles før de legges i bollen.

Lengre tids overbelastning vil få maskinens frekvensomformer til å slå av maskinen.

I timerfeltet vil **OL:** bli angitt. Hastigheten blir ikke redusert, men maskinen stopper, og feltet vil vise **EE: 7**. Følg beskrivelsen under "Prosedyre ved overbelastning".

PROSEDYRE VED OVERBELASTNING:

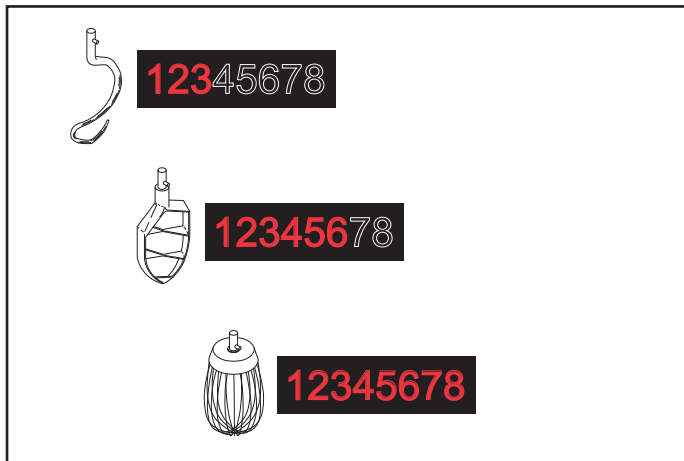
Årsaken til overbelastningen må utbedres. Tøm eventuelt bollen.

Trykk på  for å fjerne visningen **EE: 7**.

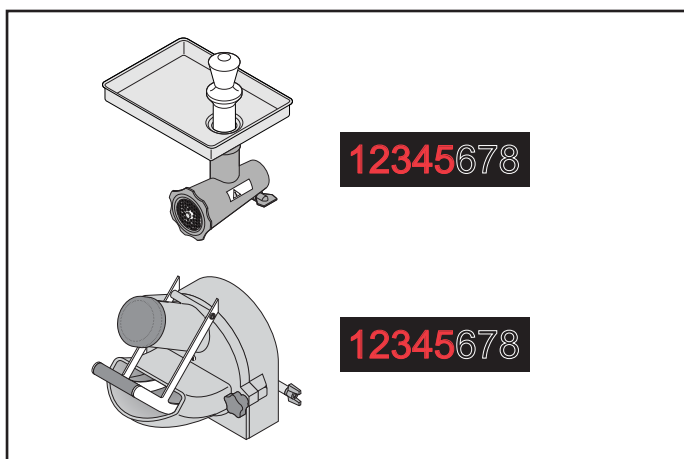
Maskinen kan nå startes igjen

ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:

- Maskinen må festes til gulvet hvis krokverktøyet benyttes ved hastigheter over 3.



ANBEFALT MAKS. HASTIGHET FOR HJELPETREKK:



RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:

Anbefalte bruksområder for redskaper:

Visp	Grind	Krok
Fløte	Kakedeig	Brøddeig
Eggehviter	Smørkrem	Rugbrød
Majones	Vaffelrøre	El. lign.
El. lign.	Farse	
	El. lign.	



Vispen bør ikke slå mot harde gjenstander som f.eks. bollekanten. Denne behandling vil forkorte redskapets levetid pga. tiltakende deformering. Bruk grind til å lage potetmos, deretter vanlig visp.

RENGJØRING:



Rengjøring skal kun utføres av faglært personale over 14 år.

Maskinen bør rengjøres daglig eller etter bruk. Tørk av maskinen med en myk børste og rent vann. Vær forsiktig ved bruk av sulfonerte såper, fordi de ødelegger maskinens smøremidler.



Maskinen må aldri skylles med vannslange.

Deler fremstilt i aluminium bør ikke brukes til sterkt syreholdige, sterkt basiske eller sterkt saltholdige matvarer som kan angripe aluminium uten belegg.

Røreredskaper av aluminium må ikke vaskes med sterkt alkaliske midler (pH mellom 5,0 og 8,0).

Vær oppmerksom på at sikkerhetsdekelet i plast kan ta skade hvis det utsettes for høye temperaturer over en lengre periode. (Maks. temperatur 60 °C).

Såpeleverandørene kan være hjelpelige med å anbefale riktig type såpe.

SMØRING OG FETTYPER:



Smøring og annen service skal kun utføres av faglært personale over 14 år.

Maskinens lokk må kun fjernes når ledningen til forsyningsspenningen er demontert.

Hvis mikserhodet blir reparert, skal tannhjul og tannkrans smøres med **STATOIL Greaseway ALX 42**. Nålelagrene i mikserhodet skal ikke smøres med denne fetttypen.

Hvis maskinen leveres med hjelpetrekk, skal giret til hjelpetrekket smøres med **Statoil GreaseWay LiCa 80**.

Andre fetttyper enn det som er angitt her, skal ikke brukes.

HJELPETREKK:

Maskinen kan være utstyrt med et hjelpetrekk der det kan monteres ekstra tilbehør f.eks. kjøttkvern eller grønnsaks-kutter.

Se i håndboken som følger med tilbehøret hvis du ønsker ytterligere informasjon om montering og bruk av ekstra tilbehør.





Maskinen skal være slått av når tilbehøret monteres i hjelpetrekket.

SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:



Del	Hvordan	Hyppighet	Merknad
Sikkerhetsdeksel	Sikkerheten ved sikkerhetsdekselet kontrolleres: Stopper redskapets rotasjon når dekslet vippest/fjernes.	Regelmessig	Hvis ikke redskapets rotasjon stopper med en gang dekslet vippest/fjernes, må ikke maskinen brukes. Kontakt tekniker
Nødstop	Test nødstoppen: Slutter redskapet å rotere når nødstoppen aktiveres?	Regelmessig	Hvis ikke redskapets rotasjon stopper med en gang nødstoppen aktiveres, må ikke maskinen brukes. Kontakt tekniker
Mikserhode	Mikserhodet må kun smøres ved reparasjon, se avsnittet "Smøring og fettyper".	Ved reparasjon	
Maskinens øvrige bevegelige deler	De bevegelige delene som hører til bollens løftmekanisme, kjører alle i vedlikeholdsfritt glidelager og skal derfor ikke smøres.	Aldri	
Hjelpetrekk	Gummipropp til dekning av hjelpetrekets åpning skal sitte på maskinen og være intakt.	Ved bruk	Gummiproppen skal avdekke åpningen på hjelpetrekket når dette ikke brukes.
Rengjøring	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	

LESE UT MASKINENS DATA**Antall strømtilkoblinger samt betjeningspanel og frekvensomformers programvareversjon:**







- Når det kobles strøm til maskinen, utleses tre verdier i panelets tekstfelt:
- Antall ganger det har vært koblet strøm til maskinen, f.eks.  for tre ganger
- Betjeningspanelets programvareversjon. Først angis , deretter versjonen, f.eks.  for versjon 26.
- Frekvensomformerens programvareversjon. Først angis , deretter versjonen, f.eks.  for versjon 18.

Driftstid og feillogg

Det kan leses ut hvor lenge maskinen har kjørt (motoren har gått).


- Aktiver nødstop og trykk på  ved .
- Tiden leses ut som timer: 0 – 1 – 2 osv.
- Deaktiver nødstop for å stoppe utlesingen.

Det kan leses ut en logg over feilene som har forekommet.


- Aktiver nødstop og trykk på  ved .
- I displayet vises den siste feilen først.
- Ved å trykke på  ved  kan det blas tilbake i feilene, som blas frem ved å trykke på  ved .
- De siste 8 feilene kan vises.
- Deaktiver nødstop for å stoppe utlesingen.

FEILKODER OG LØSNINGSMULIGHETER:

Styringen vil ved enkelte feil vise en feilkode på displayet:

EE: 1 Ved trykk på  uten at bollen er løftet til arbeidshøyde

Løsning: Løft bollen til arbeidshøyde

EE: 2 Ved trykk på  uten at sikkerhetsdekselet er montert

Løsning: Monter sikkerhetsdekselet

EE: 4 Frekvensomformereren er overopphetet.

Løsning: Feilen forsvinner når temperaturen har falt til akseptabelt nivå.

Slå av maskinen og reduser mengden ingredienser i bollen. Velg en lavere hastighet når maskinen startes på nytt.

EE: 6 Det er feil i kommunikasjonen mellom betjeningspanelet og frekvensomformereren

Løsning: Kontakt tekniker

EE: 7 Feil i frekvensomformereren

Løsning: Kontakt tekniker

EE: 8 Er termoføler i frekvensomformer slått ut?

Løsning: Feilen forsvinner når temperaturen har falt til akseptabelt nivå.

EE: 9 Det er periodisk konstatert for lav spenning i spenningsforsyningen.

Løsning: Spenningsforsyningen til maskinen skal kontrolleres av en fagperson.

EE: 10 Det er periodisk konstatert for høy spenning i spenningsforsyningen.

Løsning: Spenningsforsyningen til maskinen skal kontrolleres av en fagperson.

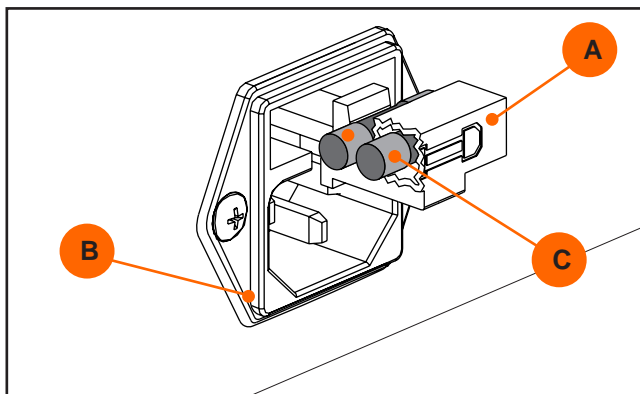
OL: Maskinen er overbelastet pga. for tung deig eller lignende.

Løsning: Reduser mengden i bollen. Det er også mulig å findele eller fortynne produktet før maskinen startes på nytt. Velg en lavere hastighet når maskinen startes på nytt.

ADGANG TIL SIKRING:

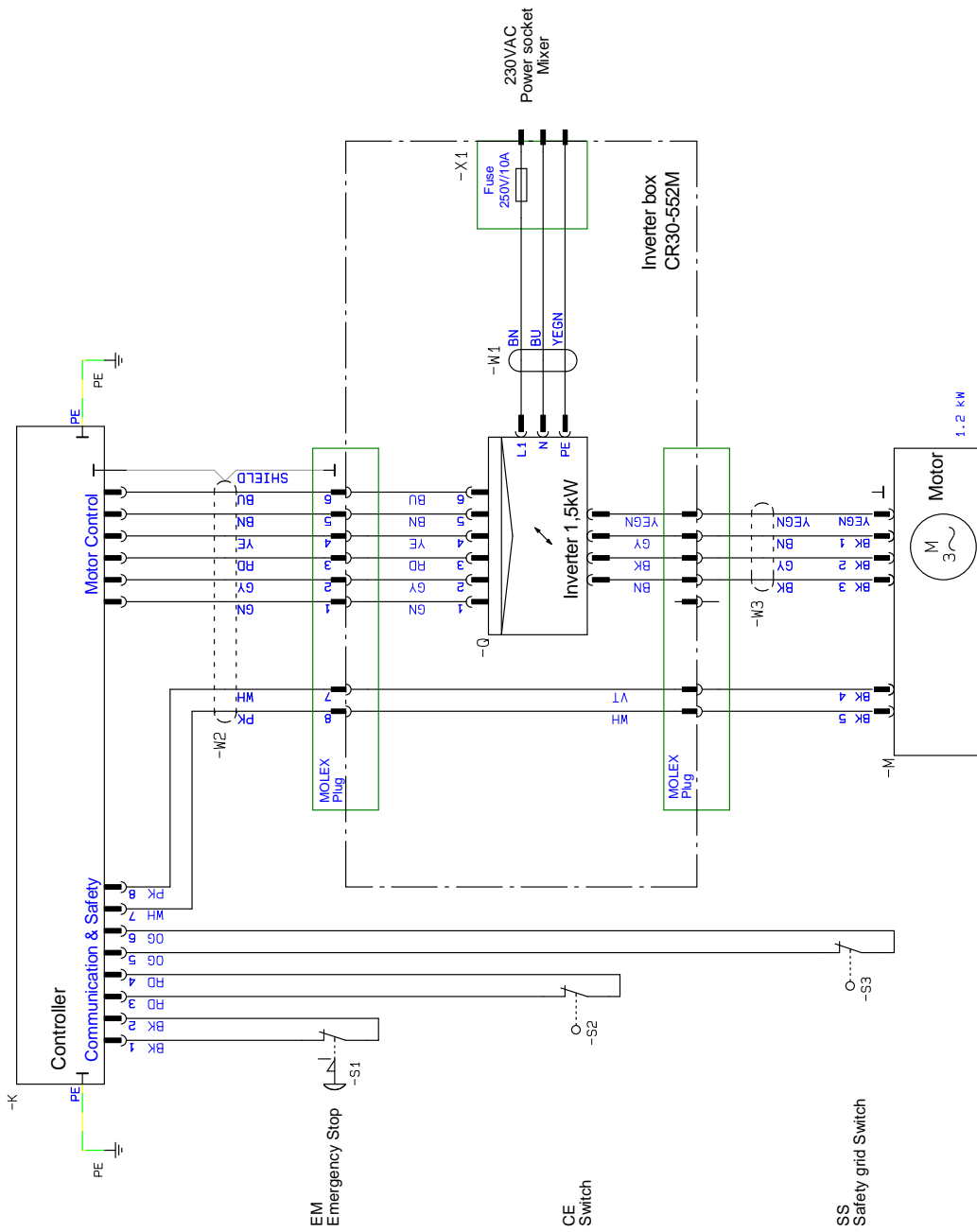
Hvis maskinens sikring brenner ut, kan den skiftes uten hjelp fra teknisk personale.

- Sikringen finner du i kontaktbrønnen bak på maskinen
- Husk å demontere strømledningen før sikringen skiftes
- For å skifte sikring må den lille "skuffen" (A) øverst i kontaktbrønnen (B) trekkes ut. Hvis sikringen er gått, kan den skiftes ut med reservesikringen (C)



Wire code, IEC/EN 60757

BE	BEIGE	OGRD	ORANGERED
BK	BLACK	PK	PINK
BN	BROWN	RD	RED
BNBU	BROWNBLUE	RDBK	REDBLACK
BNGN	BROWNGREEN	RDBU	REDBLUE
BNRD	BROWNRED	RDRN	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	YEBN	YELLOWBROWN



	Project title:	CR30	Subject name:		Project rev.:	Page	1
	Page title:	CR30	Drawing no.:	CR30	Page rev.:	Previous page	
	File name:	CR30-20140824	Const. (project/page):	/Steibi/	Last printed:	01-04-2014	Next page
			Appr. (init/date):	/	Last corrected:	24-08-2014	Number of pages:
							1

EKSEMPLER PÅ STRØMTILKOBLINGER:

Strømtilkobling på stedet 50/60 Hz.			Maskinskilt				Merknader
Forsyning: faser x spenning	Med nøytral	Jording	Spenning	Faser	Bruk Nøy- tral	Bruk Jord- ing	
1 x 220–240 V	Nøytral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	<p>Vær oppmerksom på at maskinen ikke må kobles til uten jordforbindelse, da det kan medføre redusert funksjon for EMC-filteret pga. manglende avledning til jord og være farlig for brukeren</p> <p> Av funksjons- og sikkerhetsmessige årsaker <u>skal</u> maskinen være forbundet til en jordet stikkontakt</p>
2 eller 3 x 220–240 V	–	Ja	230 V	2	–	Ja	
2 eller 3 x 380–415 V	Nøytral	Ja	230 V	1	Ja	Ja	
2 eller 3 x 380–480 V	–	Ja	380–480 V	2	–	Ja	

Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A)	DK
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A)	GB
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A)	DE
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A)	FR
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A)	NL
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (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, 15-12-2009

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

2004/108/EC

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

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

<u>Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse</u> , (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)	SE
<u>Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine</u> , (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)	IT
<u>Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon</u> , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)	EE
<u>Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn</u> (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)	PL
<u>Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta</u> (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)	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; Miejsowość, data; Paikka, aika: Brøndby, 15-12-2009

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

2004/108/EC

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

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
 EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

