

BRUKSANVISNING

KODIAK CR20



Norsk oversettelse av bruksanvisning

012018 BESTILLINGSNR.: 00621 NO

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

Denmark

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

INNHOLD:

GENEREKT:	2
UTPAKNING:	2
TRANSPORT:	3
INSTALLASJON, JUSTERINGER OG FESTING:	3
TEKNISKE DATA:	4
MÅLSKISSER:	4
IGANGSETTING:	5
ANBEFALT BRUK AV MASKINEN:	5
SIKKERHET:	5
BRUK AV VARME INGREDIENSER:	6
MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:	6
UDSTYR:	6
MASKINENS KOMPONENTER:	7
KODIAK BRUKERVENNLIGHET:	8
BETJENING AV MASKINEN:	9
OVERBELASTNING:	10
PROSEODYRE VED OVERBELASTNING:	10
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET:	10
ANBEFALT MAKS. HASTIGHET FOR HJELPETREKK:	10
RIKTIG BRUK AV REDSKAPER:	10
RENGJØRING:	10
SMØRING OG FETTYPER:	10
HJELPETREKK:	10
SYSTEMATISK VEDLIKEHOLD:	11
AVLESNING AV MASKINDATA:	11
LESE FEILLOGG:	11
FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER:	12
STRØMSKJEMA:	13
ADGANG TIL SIKRING:	14
EKSEMPLER PÅ STRØMTILKOBLINGER:	14

GENEREKT:

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 og påfyllingstrakt
- Strømledning
- 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 skal ikke dras/løftes etter håndtaket på bollens løfteanordning.

Det er viktig at maskinen hele tiden er i loddrett posisjon ved flytting.

INSTALLASJON, JUSTERINGER OG FESTING:

Maskinens omgivelsestemperatur må være maksimalt 45° C.

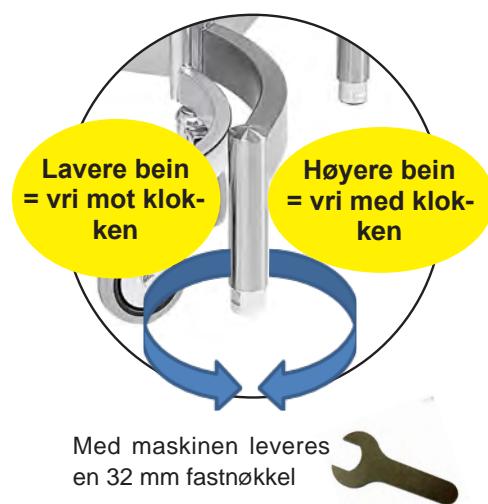
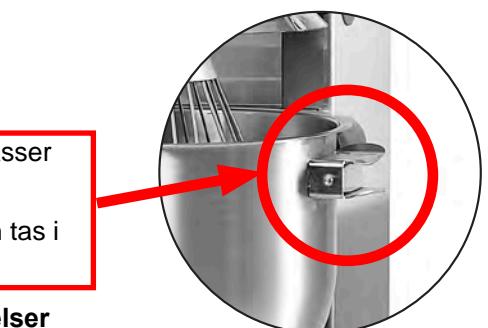
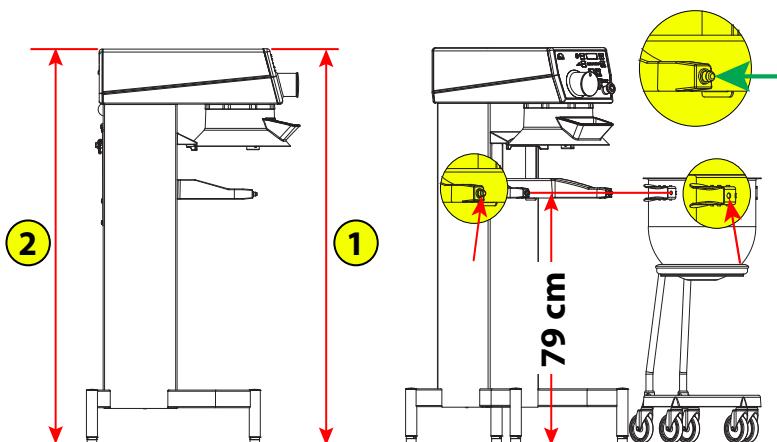
Spesifikt for gulvmodell – justeringer:



Høyden på beina bør justeres slik at bollen på bolletransportøren passer perfekt inn i bollestøtterne.

Bollestøtterne må være i riktig høyde i forhold til gulvet før maskinen tas i bruk – se «**Betingelse 1**» og «**Betingelse 2**»

Det er svært viktig at maskinens føtter er justert slik at følgende betingelser oppfylles:



Betingelse 1:

Toppen av mikseren må være parallel med gulvet. For å sikre dette må du måle avstanden fra toppen av maskinen til gulvet:

- Målet må være det samme når du måler foran **1** og bak på mikseren **2**.

Betingelse 2:

Mikseren må høydejusteres slik at bollen på bolletransportøren passer eksakt inn i bollestøtterne:

- Målet fra gulvet til midten av knottene på bollestøtterne må være 79 cm. Hvis bollen på bolletransportøren ikke passer eksakt inn i bollestøtterne ved dette målet, justerer du ørlite på de fremre føttene på mikseren.

Spesifikt for bordmodell – festing og justering:



Kodiak 20 bordmodell må festes til bordet den står på.

Kodiak 20 bordmodell er festet med bolter i de to bakre føttene.

Bolter med dimensjonene M10 x 20 mm + en tykk bordplate og en sikringsskive er brukt.

Bordet må være velegnet for maskinens vekt og drift.

Høydejustering:

Dersom overflaten ikke er helt jevn, kan man foreta justeringer av de to fremre føttene.

Justeringen gjøres på samme måte som beskrevet for gulvmodellen – se ovenfor.



Strømtilkobling:



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 baksiden.

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 14

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 frekvensomformeren.

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 14**)

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

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 stikkontakten i veggen.

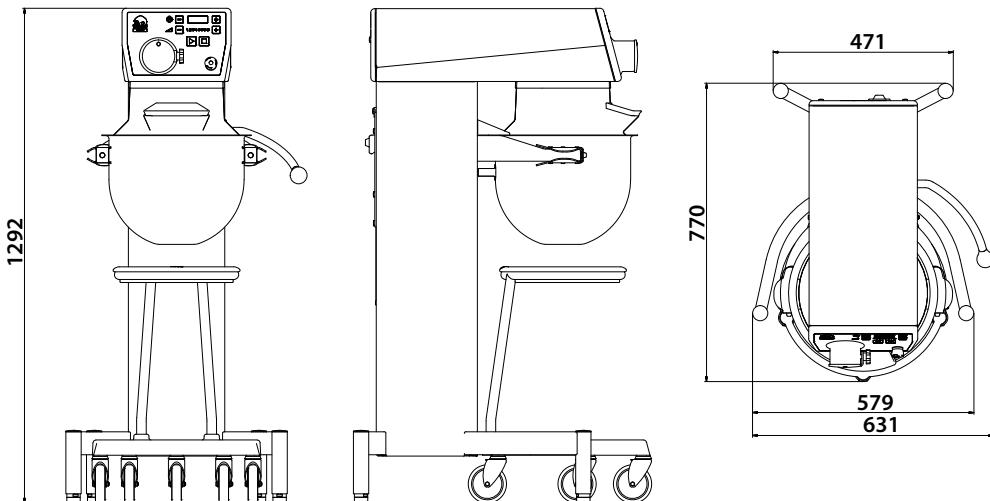
Kabelen er festet til maskinen i silikonstøpselet, se «Maskinens komponenter» side 7

TEKNISKE DATA:

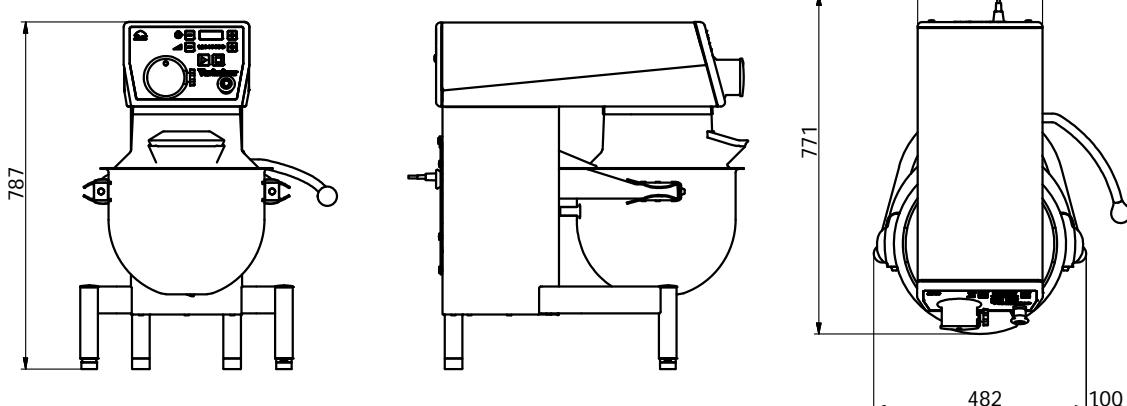
Kodiak 20	Bruttovekt	nettovekt	kW	Volt	Amp	Variabel hastighet, redskab
Modell	kg	kg	kW	V	A	o/min
Gulvmodell	179	154	0,75	230	6,3	
Benkmodell	97	72				64 - 353

MÅLSKISSER:

Gulvmodell:



Benkmodell:



I GANGSETTING:

Bolle, verktøy og påfyllingstrakt bør rengjøres før bruk – se avsnittet om «**Rengjøring**», side 10.

Gulvmodell: Bollestøtterne må være i korrekt høyde over gulvet før maskinen kan tas i bruk – se «**Installasjon, justeringer og festing**», side 3.

Bordmodell: Mikseren må festes til bordet, se «**Installasjon, justeringer og festing**» på side 3.

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 boller som er produsert for Kodiak.

Redskap skal brukes sammen med tilhørende bolle – 20-liters redskap med 20-liters bolle og 20/12-liters redskap med 20/12-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.

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 sikkerhetsdekselet er montert og bollen løftet.
- Sikkerhetsdekselet er av plast. Det er ikke mulig å montere dekselet feil.
- Ingen adgang til roterende redskaper.
- Spredning av melstøv hemmes.
- Utstyrt med nødstopp – 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°.

Maskinen er beskyttet mot overstrøm.

Ikke-ioniserende stråling genereres ikke forsettlig, men avgis kun teknisk betinget av de elektriske driftsmidlene (f.eks. elmotorer, sterkstrømsledninger eller magnetspoler). 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 personsade 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 personsader.

BRUK AV VARME INGREDIENSER:

Når en arbeider med varme ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, er det nødvendig å bruke påfyllingstrakten.

Påfyllingstrakten er laget av FDA-gradert silikon og tåler ingredienser med en temperatur på opptil 200 °C.

Påfyllingstrakten kan brukes til ingredienser som er så varme som dette, så lenge det er nødvendig.

Dersom påfyllingstrakten ikke brukes, må ingredienser som tilsettes via påfyllingshullet i sikkerhetsdekselet, ikke være varmere enn 60 °C.

MAKS. KAPASITET FOR MASKINEN:

Kapasitet pr. mix	Redskab	Kodiak 20
Eggehvit	Visp	2,4 L
Kremfløte	Visp	5 L
Majones	Visp	16 L
Kryddersmør	Grind	10 kg
Potetmos	Grind/Visp	12 kg
Gjærdeig (50 % AR)	Krok	10 kg
Gjærdeig (60 % AR)	Krok	11 kg
Ciabattadeig* (70%AR)	Krok	12 kg
Muffins	Grind	14 kg
Sukkerbrød	Visp	5 kg
Kjøttfarse	Grind	15 kg
Glasur	Grind	14 kg
Smultring (50 % AR)	Krok	12,5 kg

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 = 11 kg for deig med AR = 60 %
Nå beregnes vekten av tørrstoff i denne deigen:

$$\text{Tørrstoff} = \frac{\text{maks. kapasitet} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{11 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 6,875 \text{ kg}$$

$$\text{Vekten av væske} = 11 \text{ kg} - 6,875 \text{ kg} = 4,125 \text{ kg}$$

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

UDSTYR:

Standardutstyr, Kodiak 20

Bolle 20L

Krok, visp og grind til 20L bolle

Løs ifyldningstragt til varme fødevarer

Valgfritt tilbehør

Skraper til 20 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper

Kedel 12 L

Krok, visp og grind til 12L bolle

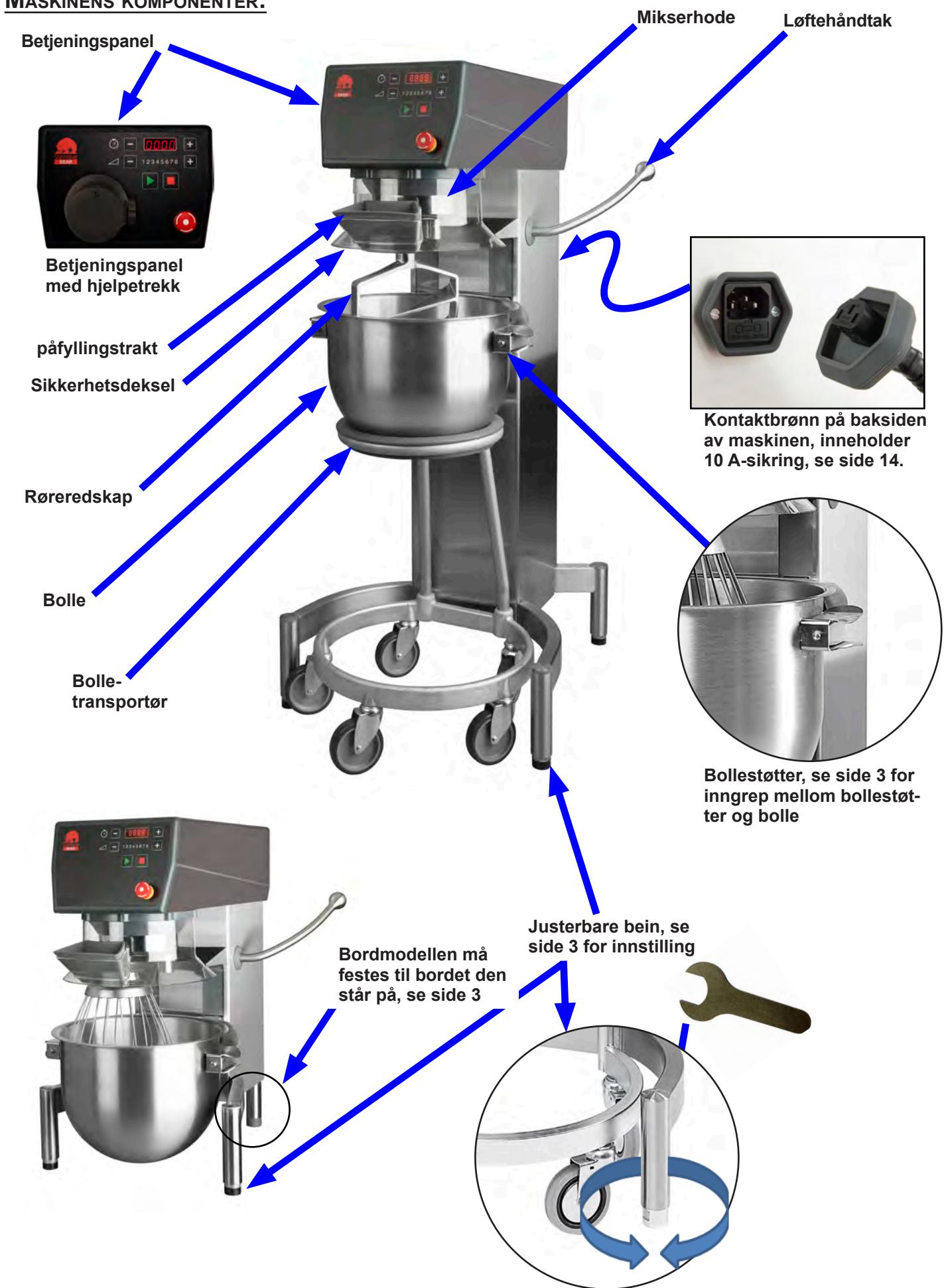
Skraper til 12 l bolle hvis maskinen er klargjort for skraper

Standardutstyr for gulvmodell

Bolletransportør



MASKINENS KOMPONENTER:



KODIAK BRUKERVENNLIGHET:

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

Selv 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

Strømkabelen er tilkoblet et vanntett silikonstøpsel og kan ikke løsnes fra maskinen.

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

Maskinen er utstyrt med en fjær som hjelper med å heve og senke bollen

Betjeningspanelet:

Betjeningspanelet er enkelt, intuitivt og med store trykknapper

Hastigheten kan økes/reduseres 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.

Den frittstående påfyllingstrakten i silikon tåler ingredienser med en temperatur på opptil 200 °C, og kan vaskes i oppvaskmaskin

Sikkerhetsdekselet 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 vris 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 fratar brukeren fra tunge løft.

Bollen kan tippes i bolletransportørens gummiring.

Redskaper:

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

Maskinens bolle, grind, visp og krok er fremstilt i rustfritt stål.



BETJENING AV MASKINEN



Før maskinen startes opp:

Gulvmodell: Plasser bollen i bolletransportøren. Legg ønsket verktøy i bollen, og kjør den i riktig posisjon mellom bollestøttene. Se til at bollen er riktig festet i bollestøttene, se «**Installasjon, justeringer og festing**», side 3.

Bordmodell: Plasser ønsket verktøy i bollen, og plasser bollen i bollestøttene.

Sett på sikkerhetsdekselet og vri det slik at påfyllingsåpningen er tilgjengelig når maskinen går. Den frittstående påfyllingstrakten må anvendes dersom det skal tilsettes varme ingredienser i løpet av prosessen (f.eks. ingredienser med en temperatur på over 60 °C).

Skru redskapet på plass i bajonetttilkoblingen

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.

Hvis tiden du angir på tidtakeren løper ut mens mikseren er i gang, stanser mikseren, og du hører en pipelyd

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 nødstopp. 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.

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.

01:1, **01:2** eller **01:3** vises i tidtaker-displayet.

Følg beskrivelsen under «**Prosedyre ved overbelastning**»

PROSEODYRE VED OVERBELASTNING:

Finn feilkoden i avsnittet «**Feilkoder og mulige løsninger**», og følg foreslalte anvisninger for å løse problemet

Når du er ferdig, fjerner du feilkoden ved å trykke på

Mikseren kan nå startes på nytt ved å trykke på

ANBEFALT MAK. HASTIGHET:



12345678

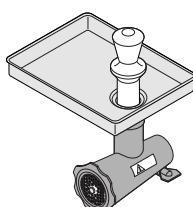


12345678

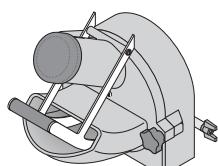


12345678

ANBEFALT MAK. HASTIGHET FOR HJELPETREKK:



12345678



12345678

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.

Maskindelene som er av aluminium – bollestøtte og bolletransportøren – må ikke vaskes med veldig basiske oppvaskmidler (pH-en må være mellom 5,0 og 8,0).

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

Påfyllingstrakten tåler oppvaskmaskin.

Såpeleverandørene kan være behjelpelege 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.

Når det utføres reparasjoner på mikserhodet, bør det ytre tannhjulet og indre motorkomponenter smøres med **Molykote G-1502**. Nålelager på mikserhodet kan også smøres med denne typen olje.

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

Andre fettyper 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 grønnsakskutter.

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	Hypighet	Merknad
Sikkerhetsdeksel	Sikkerheten ved sikkerhetsdekslet kontrolleres: Stopper redskapets rotasjon når dekselet vippes/fjernes.	Regelmessig	 Hvis ikke redskapets rotasjon stopper med en gang dekselet vippes/fjernes, må ikke maskinen brukes. Kontakt tekniker
Nødstopp	Test nødstoppen: Slutter redskapet å rotere når nødstopp 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 vedlikeholdsfrift glidelager og skal derfor ikke smøres.	Aldri	
Hjelptrekk	Gummipropp til dekning av hjelptrekkets åpning skal sitte på maskinen og være intakt.	Ved bruk	 Gummiproppen skal avdekke åpningen på hjelptrekket når dette ikke brukes.
Rengjøring	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	Følg anvisningene i avsnittet "Rengjøring".	

AVLESNING AV MASKINDATA:

- Trykk på stopp-knappen i fem sek. Maskindata vil da vises som alternerende tekst i displayet. Det er fem avlesninger som svarer til de fem datasettene som er beskrevet under:
- Datasett 1:** Viser fastvareversjon som «F», etterfulgt av tre figurer, f.eks. **F003** = fastvare versjon 3
- Datasett 2:** Viser maskinens driftstid som «t», etterfulgt av tre figurer som indikerer antallet 9 999-minutters sykluser, f.eks. **t002** = 2 x 9999 min = 19998 min.
- Datasett 3:** Viser fire figurer som indikerer antall minutter gjeldende syklus har kjørt, f.eks. **1234** = 1234 min.
Hvis **t002** vises etterfulgt av **1234**, har for eksempel maskinen kjørt i 19 998 min + 1 234 min, eller en total driftstid på 21 232 min.
- Datasett 4:** Viser antall ganger maskinen har blitt koblet fra strømforsyningen (støpsel fjernet fra maskinen/strømbrudd/slått av) og startet på nytt, vist som «r» etterfulgt av tre figurer som indikerer antall omstarter, f.eks. **r002** = 2 x 9 999 omstarter, eller 19 998 omstarter.
- Datasett 5:** Viser fire figurer som indikerer antall omstarter som har oppstått i den gjeldende syklusen, f.eks. **1234** = 1234 gange

Med andre ord, hvis **r002** vises etterfulgt av **1234** har maskinen hatt omstart totalt 19 998 + 1 234, eller 21 232 ganger

LESE FEILLOGG:

Det er mulig å vise en logg over feil som har oppstått:

- Trykk på nødstopp, og trykk deretter på  ved siden av 
- Displayet viser den siste feilen først
- For å rulle tilbake gjennom feilene trykker du på  ved siden av  og for å rulle fremover trykker du  ved siden av 
- De åtte siste feilene kan vises.
- Deaktivér nødstopp for å avbryte displayet.

FEILKODER OG MULIGE LØSNINGER:

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 termoføler i motor 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 frekvensomformeren

Løsning: Kontakt tekniker

EE: 7 Feil i frekvensomformeren

Løsning: Kontakt tekniker

EE: 8 Er termoføler i frekvensomformeren 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:1 Mikseren er overbelastet – uavbrutt i 50 sekunder

Løsning: Reduser mengden i bollen, eventuelt kan du dele innholdet opp i mindre deler eller tynne det ut før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Udlæsning fjernes ved at trykke på

OL:2 Overbelastning - momentvis (overbelastet 8 gange indenfor 20 sekunder)

Løsning: Reduser mengden i bollen, eventuelt kan du dele innholdet opp i mindre deler eller tynne det ut før maskinen startes på nytt. Når du starter på nytt, velger du en lavere hastighet dersom dette var problemet.

Feilkoden fjernes ved å trykke på

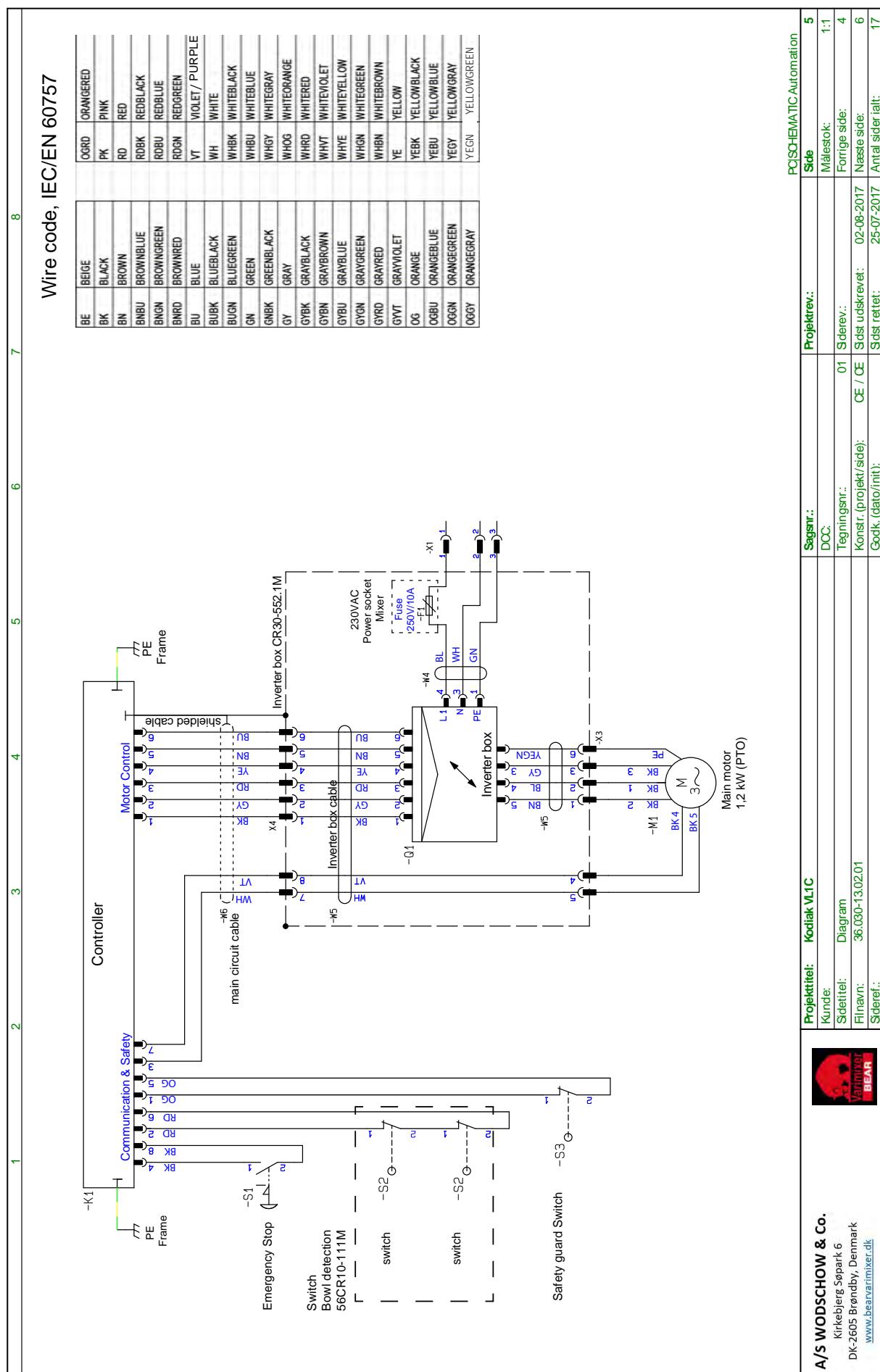
OL:3 Blokkering

Løsning: Fjern objektet som forårsaket blokkeringen

Feilkoden fjernes ved å trykke på

OL:1, **OL:2** og **OL:3** kan også oppstå når man har koblet til og tatt i bruk tilbehør.

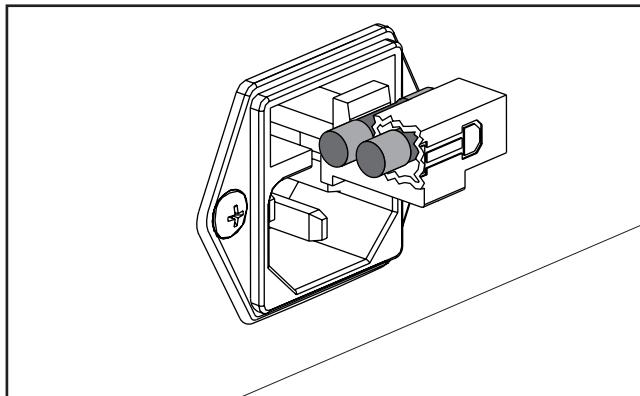
STRØMSKJEMA:



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



EKSEMPLER PÅ STRØMTILKOBLINGER:

Strømtilkobling på stedet 50/60 Hz.			Maskinskilt				
Forsyning: faser x spenning	Med nøytral	Jording	Spennin	Faser	Bruk Nøy- tral	Bruk Jord- ing	Merknader
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	

<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:
Adresse; Address; Adresse; Adres; Dirección:

A/S Wodschow & Co.
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:
Adresse; Address; Adresse; Adres; Dirección:
Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha:

Kim Jensen
Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
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, lisä 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:
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

A/S Wodschow & Co.
 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 valtuuttettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi:
 Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:
 Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika:

Kim Jensen
 Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 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 ülatoodule 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