RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ TEDDY™

МИКСЕР СО ВСТРОЕННЫМ ПРИВОДОМ, 5 Л

СОДЕРЖАНИЕ:

Гарантии: 1
Техника безопасности: 1
Установка нового миксера: 1
Подключение к сети: 2
Общая характеристика миксера: 2
Рекомендуемый режим работы: 2
Обслуживание машины: 3
Максимальная мощность миксера: 3
Перегрузка: 3
Очистка и гигиена: 3
Техническое обслуживание: 4
Неполадки и их устранение: 4
Подсоединение дополнительных насадок: 4
Рекомендуемый режим работы привода: 4

ГАРАНТИИ:

Гарантийные обязательства теряют силу в случае нарушения правил обслуживания миксера, перегрузки, а также не соблюдения правил технического обслуживания.

При неисправностях миксера обращайтесь по месту приобретения.

При обращении за дополнительной информацией, сообщайте модель миксера и дату выпуска (см. табличку на миксере).

Фирма A/S Wodschow & Co сохраняет за собой право изменения или усовершенствования изделий без предупреждения.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ:

Следующие меры обеспечивают безопасность персонала:

- Миксер можно включить только тогда, когда его верхняя часть опущена.
- Верхнюю часть миксера можно опрокидывать только, когда он выключен.
- Миксер имеет защиту от избыточного тока, а также избыточного и низкого напряжения.
- Миксер оборудован неснимаемой защитной решеткой.



Миксер предназначен для производства продукции, которая в процессе переработки не вызывает реакций или не выделяет веществ, которые могут быть опасными для персонала.



Опускание рук в дежу во время работы миксера, может привести к травмам.

УСТАНОВКА НОВОГО МИКСЕРА:

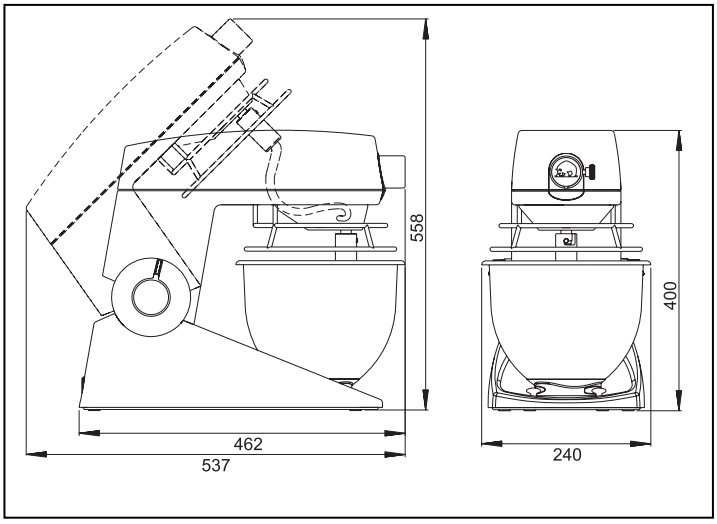
В стандартный комплект поставки входят:

- √ Кабель
- √ Дежа
- √ Крышка дежи
- √ Лоток
- √ Крюк
- √ Лопатка
- √ Венчик

Проверьте комплектность изделия до установки миксера.

Размер и вес TEDDY:
включая комплектующие:

- Вес нетто вкл. комплектующие : 22,00 кг
- Габариты : 462 x 240 x 400 мм



Установка:
Миксер устанавливается на твердой устойчивой и горизонтальной поверхности рабочего стола.

TEDDY™ TEDDY™ – торговая марка, принадлежащая фирме A/S Wodschow & Co

102004 RU

A/S WODSCHOW & CO.
Industrisvinget 6. P.O.Box 110
DK-2605 Brøndby
Denmark
Phone: +4543 44 22 88
Telefax +4543 43 12 80

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ:

Используйте <u>только</u> приложенный кабель!

Миксер <u>должен</u> быть заземлен!

- Миксер подключается только к сети однофазового переменного тока с заземлением. Используйте только приложенный кабель.
- Используйте только двухштырьковый штепсель с заземлением.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует данным, указанным на нижней части миксера, а также на упаковке.
- Миксер должен быть защищен дифференциальным прерывателем и предохранителем максимально в 10 А. Предохранитель встроен в разъем кабеля.

Электрическая характеристика миксера:

Напряжение питания **(В)**	Электрическая мощность **(Вт)**	Частота **(Гц)**	Сила тока **(А)**	Потребление тока **(кВт)**
230	**500**	**50/60**	**1,7**	**0,5**
115	**500**	**50/60**	**3,4**	**0,5**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИКСЕРА:

TEDDY – компактный профессиональный миксер, предназначенный для замеса, перемешивания и взбивания в пекарнях, кондитерских и профессиональных кухнях.

Работа миксера ведется с помощью переключателей, расположенных по обе стороны миксера. Оба переключателя можно использовать как одновременно, так и по отдельности. Переключатели предназначены, как для регулировки скорости, так и для блокировки или включения миксера.

Встроенный привод (A) позволяет подсоединять мясорубку и овощерезку.

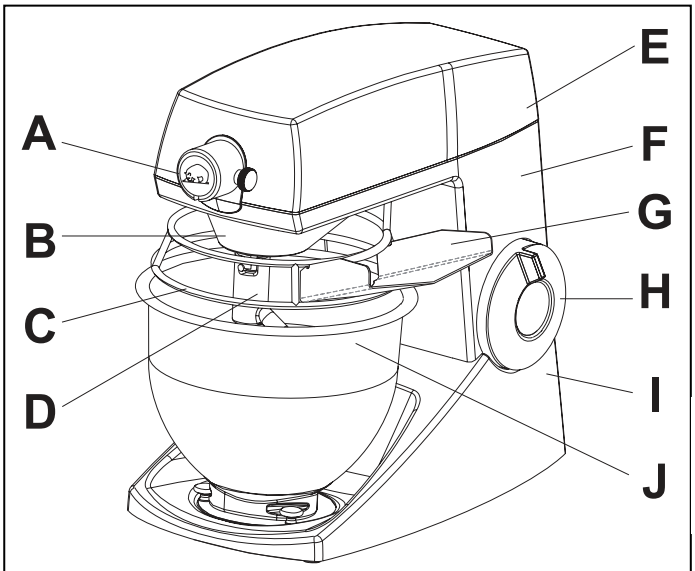


Рис. 1 Конструкция миксера

- **A** Встроенный привод
- **B** Корпус планетарного механизма
- **C** Защитная решетка из нержавеющей стали
- **D** Штыковое соединение
- **E** Крышка
- **F** Верхняя часть
- **G** Лоток
- **H** Переключатель (2 шт.)
- **I** Цоколь
- **J** Дежа объемом в 5 литров

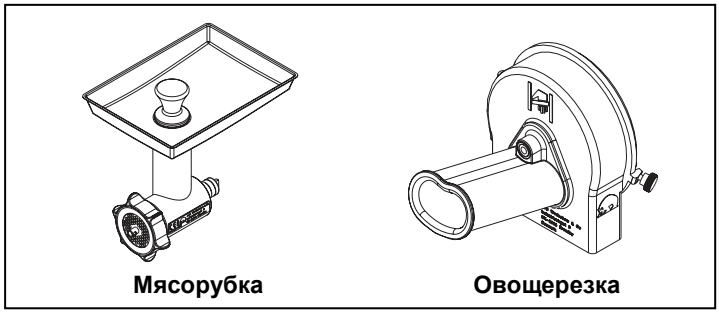
Оборудование:

В стандартный комплект машины входят:

- Дежа из нержавеющей стали.
- Крышка для дежи из пластика белого цвета (крышки других цветов являются дополнительным оснащением).
- Лоток .
- Крюк из нержавеющей стали для замеса теста.
- Лопатка из нержавеющей стали для перемешиванию.
- Венчик из нержавеющей стали для взбивания.



Дополнительное оборудование:



РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ:

- Положение 1-2 Малая скорость Замес
- Положение 1-3 Средняяскорость Перемешивание
- Положение 1-5 Высокая скорость Взбивание

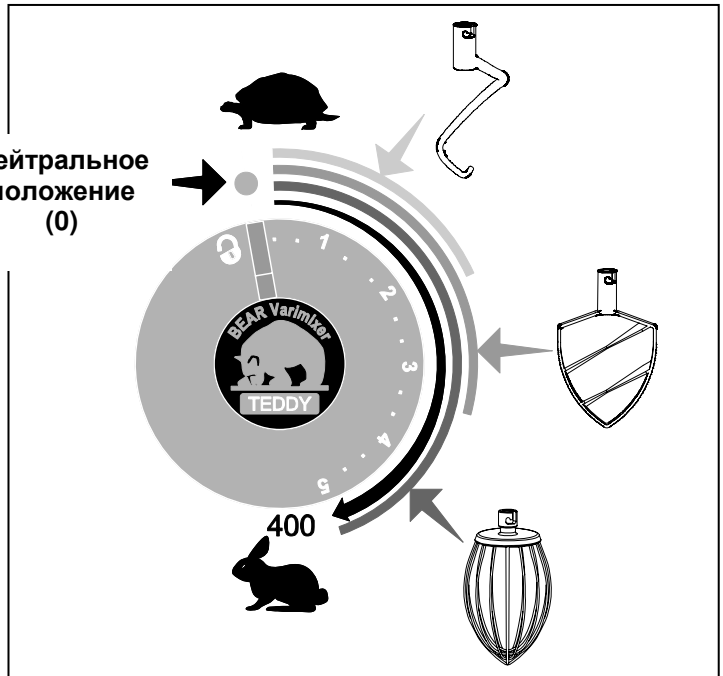


Рис. 2 Рекомендуемый режим работы

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ:

Внимание! Дежа должна быть установлена до запуска миксера.

A. Переведите переключатель в положение **(Рис. 3A).**



A: Блокировка **B**: Нейтральное положение **C**: Скорости

Рис. 3 Три положения переключателя.

B. Опрокиньте верхнюю часть миксера.

C. Вставьте насадку в штыковое соединение и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.

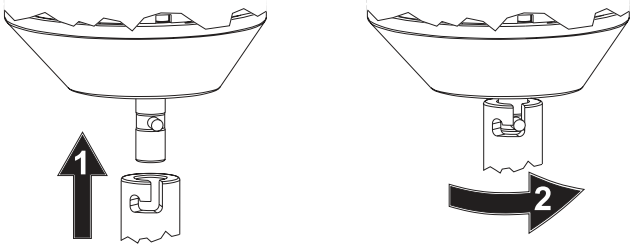


Рис 4 Установка насадки в штыковое соединение

D. Поставьте дежу между тремя зажимами, расположенными в нижней части машины, и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

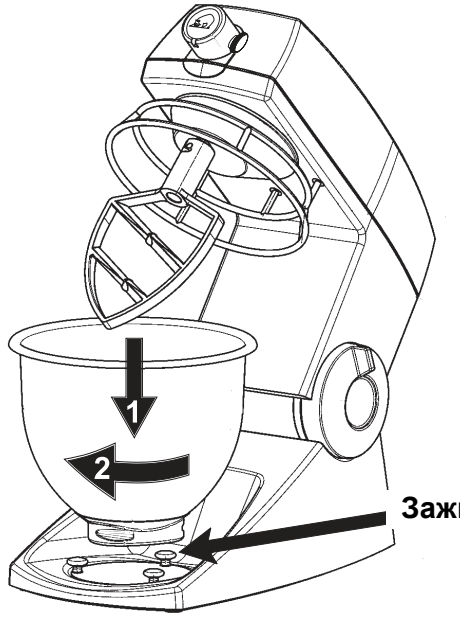


Рис.5 Дежу ставят в миксер и поворачивают, чтобы зафиксировать зажимами.

E. Загрузите ингредиенты в дежу.

F. Опустите верхнюю часть миксера с установленной насадкой.

G. Включите миксер, переведя переключатель из положения «Блокировка» до положения за цифрой 1. В целях избежания брызг и мучной пыли, рекомендуется постепенно увеличивать скорость до желаемой **(Рис. 3B)**. (См. **Рис. 2** Рекомендуемые режимы работы).

H. Остановите миксер, переведя переключатель в нейтральное положение.

I. Верхнюю часть миксера можно опрокинуть только, когда переключатель стоит в положении блокировки **(Рис. 3A)**.

МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МИКСЕРА:

Рабочая мощность миксера зависит от:

- Используемых насадок.
- Вида и массы перерабатываемого продукта.
- Оптимальной скорости для получения хорошего результата.

Слишком большая масса продукта всегда ухудшает качество работы и продолжительность срока эксплуатации миксера.

Перегрузка может также привести к внезапной остановке миксера.

Продукт	Сырье	Макс. масса (прибл.)
Хлебное тесто (50%)	кг теста	**2,5**
Слоеное тесто	кг теста	**2**
Взбитые сливки	л сливок	**1**
Яичные белки	кол-во яиц	**16**
Песочное печенье	кол-во яиц	**12**
Фарш	кг	**4**

ПЕРЕГРУЗКА:

Если миксер скользит по поверхности во время работы, например, при замесе теста, то это **не означает** неисправность или перегрузку.

При перегрузке электронный вариатор снижает подачу тока к двигателю и останавливает его.

При остановке из-за перегрузки переведите переключатель в нейтральное положение. После этого миксер можно опять включить.

Если двигатель останавливается после продолжительного времени работы и не включается сразу же после остановки, то это означает, что термоэлектрический датчик двигателя отключил питание. В таком случае миксер должен охладиться, прежде чем его опять можно включить. Эта мера помогает избежать повреждений миксера.

Миксер имеет два термопереключателя, включающихся автоматически, если термоэлектрический датчик их отключил.

ОЧИСТКА И ГИГИЕНА:

После окончания работы миксера:

- Снимите дежу и насадку.
- Вымойте дежу и насадки теплой водой, используя моющее / обезжиривающее / дезинфицирующее средство.
  Ополосните чистой водой и насухо вытрите.

Не допускайте попадания воды на миксер!

Насадки и дежу можно мыть в посудомоечной машине.

- Протрите корпус планетарного механизма, штыковое соединение и решетку. Используйте при этом слегка смоченную в воде губку и моющее, или обезжиривающее, или дезинфицирующее средство. Затем протрите все части губкой, вымытой в чистой воде.
- Проверьте, чтобы все части миксера были основательно очищены.
- Не используйте абразивные моющие средства, которые могут повредить поверхность миксера.
- Используйте моющие средства, подходящие для чистки алюминия и пластика (поликарбоната).

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Миксер не требует технического обслуживания. Двигатель и подшипники механических частей миксера смазаны, и последующая смазка не требуется.

Предохранительный механизм:

Регулярно проверяйте работу предохранительного механизма:

- Двигатель должен прекратить работу, если переключатель переведен в нейтральное положение **(см. рис. 3B)**.

Если предохранительный механизм не действует, миксером пользоваться нельзя. Обратитесь в таком случае по месту приобретения миксера.

НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ:

Если неполадку устранить невозможно, обратитесь по месту приобретения миксера.

Если миксер не запускается:

Проверьте...

- Опущена ли верхняя часть миксера до упора.
- Включен ли миксер в сеть и включена ли розетка.
- Есть ли в розетке ток, и соответствует ли напряжение тока.
- Не перегорел ли предохранитель кабельного разъема **(Рис. 6,1)**. Если предохранитель неисправен, его можно заменить дополнительным **(Рис. 6,2)**, также находящимся в кабельном разъеме.

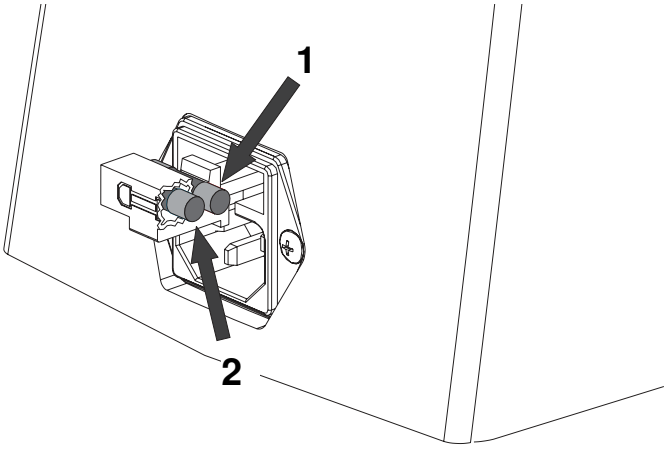


Рис. 6 Предохранители кабельного разъема.

Миксер останавливается в процессе работы:

- Это означает, что произошла перегрузка из-за слишком высокой скорости или слишком большой массы продукта. См. пункт «Перегрузка».

При отключении тока переведите переключатель в нейтральное положение. После этого миксер можно опять включить.

Насадка застряла в штыковом соединении:

Обычно это означает, что миксер плохо очищен или отверстие повреждено:

- Если насадка застряла, не снимайте ее, применяя силу. Налейте немного масла и подождите пару минут, пока оно подействует.
- Поворачивайте насадку вперед и назад до тех пор, пока не удастся ее снять.

Незнакомый шум:

Металлический шум...

- Насадка деформирована и касается дежи.
- Дежа повреждена или установлена неправильно.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСАДОК:

Миксер оснащен встроенным приводом с регулируемой скоростью. Привод позволяет подсоединить к миксеру следующие насадки:

- Мясорубку с диаметром воронки 62 мм. В комплект входят: поддон, трамбовка и набор ножей с решеткой с диаметром отверстий в 4,5 мм.
- Овощерезку, оснащенную насадками для резки, терки и нарезки кубиками.

Дополнительную информацию относительно насадок можно прочесть в приложенных к ним проспектах.

Миксер должен быть всегда выключен при установке или съеме насадок.

Установка дополнительных насадок (Рис. 7):

- Соберите устанавливаемую насадку.
- Остановите миксер.
- Поверните крышку **C** в сторону.
- В привод миксера **D** вставьте стержень **B** собранной насадки **A.**
- Поворачивайте насадку до тех пор, пока штырь **E** не окажется прямо напротив паза **G**. Такое положение обеспечивает правильное соединение насадки и привода.
- Насадку продвигают внутрь привода **D** до упора. (Штырь **E** должен войти в паз **G**, тогда насадка будет правильно вставлена в привод).
- Фиксация насадки осуществляется с помощью поворота звездообразной рукоятки H по часовой стрелке.

Съем дополнительных насадок (Рис. 7)

- Остановите миксер.
- Поворачивайте звездообразную рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока шуруп не будет вывернут из отверстия **F**.
- Снимите насадку с привода, разберите ее и очистите.

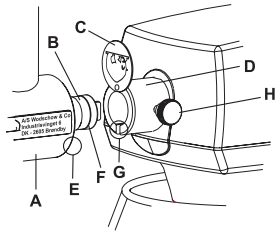


Рис. 7 Установка насадок.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ ПРИВОДА:

