



Varimixer

Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: +4543 44 22 88
info@varimixer.com
www.varimixer.com

Керівництво з експлуатації

TEDDY 5

ЗМІСТ

ГАРАНТІЇ.....	3
ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ.....	3
ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МІКСЕРА.....	4
ВСТАНОВЛЕННЯ НОВОГО МІКСЕРА.....	5
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ.....	6
РЕКОМЕНДУЄМІ РЕЖИМИ РОБОТИ.....	7
ОСНОВИ РОБОТИ З МІКСЕРОМ.....	7
МАКСИМАЛЬНА ПРОДУКТИВНІСТЬ МІКСЕРА.....	9
ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ.....	10
ОЧИЩЕННЯ ТА ГІГІЄНА.....	10
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	11
НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ.....	11
ПІД'ЄДНАННЯ ДОДАТКОВИХ НАСАДОК.....	13
РЕКОМЕНДОВАНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ ПРИВОДУ.....	14

ГАРАНТІЇ

Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі порушення правил обслуговування міксера, перевантаження, а також не дотримання правил технічного обслуговування.

При несправності міксера звертайтеся за місцем придбання.

При зверненні за додатковою інформацією повідомляйте модель міксера та дату випуску (див. табличку на міксері).

Компанія «Varimixer A/S» зберігає за собою право зміни або вдосконалення виробів без попередження.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Наступні заходи забезпечують безпеку персоналу:

- Міксер можна увімкнути лише тоді, коли його верхня частина опущена;
- Верхню частину міксера можна перекидати лише тоді, коли він вимкнений;
- Міксер має захист від надлишкового струму, а також надмірної та низької напруги;
- Міксер обладнаний захисною решіткою, що не знімається.



Міксером можуть користуватися лише особи, які досягли 14 років. Під час експлуатації він повинен перебувати під наглядом.



Міксер призначений для виробництва продукції, яка в процесі переробки не викликає реакцій або не виділяє речовин, які можуть бути небезпечними для персоналу.

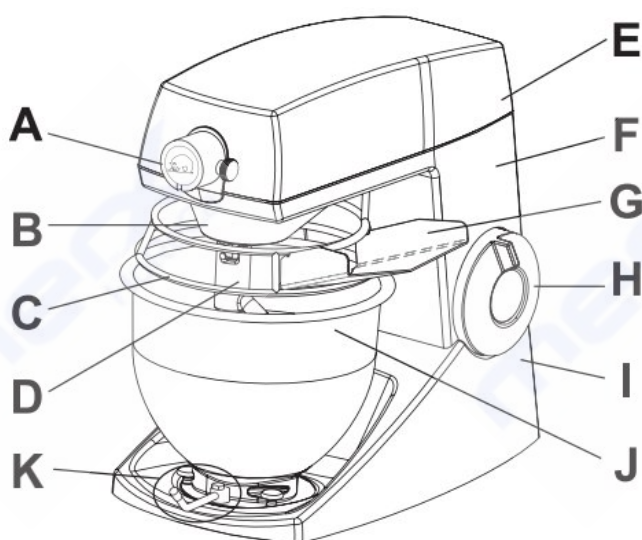


Опускання рук у діжку під час роботи міксера може призвести до травм.

ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МІКСЕРА

TEDDY – компактний професійний міксер, призначений для замісу, перемішування та збивання у пекарнях, кондитерських та професійних кухнях. Робота міксера здійснюється за допомогою перемикачів, розташованих по обидва боки міксера. Обидва перемикача можна використовувати одночасно або окремо. Перемикачі використовуються для запуску/зупинки міксера, регулювання швидкості, а також як функція відкриття/закриття.

Вбудований привід (А) дозволяє приєднувати м'ясорубку.



Малюнок 1. Конструкція міксера

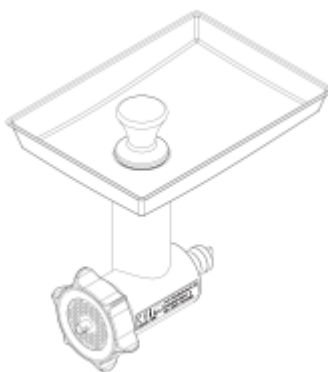
- A** Вбудований пристрій (додаткове обладнання)
- B** Корпус міксера
- C** Захистна решітка з нержавіючої сталі
- D** Штикове з'єднання
- E** Кришка
- F** Верхня частина
- G** Лоток
- H** Перемикач (2 один.)
- I** Цоколь
- J** Діжка об'ємом 5л
- K** Блокуючий пристрій

У стандартний комплект входять:

- діжка з нержавіючої сталі;
- кришка для діжки з пластику білого кольору;
- лоток;
- гак з нержавіючої сталі для замісу тіста;
- лопатка з нержавіючої сталі для перемішування;
- віночок з нержавіючої сталі для збивання;
- пластикова бризкозахисна кришка.



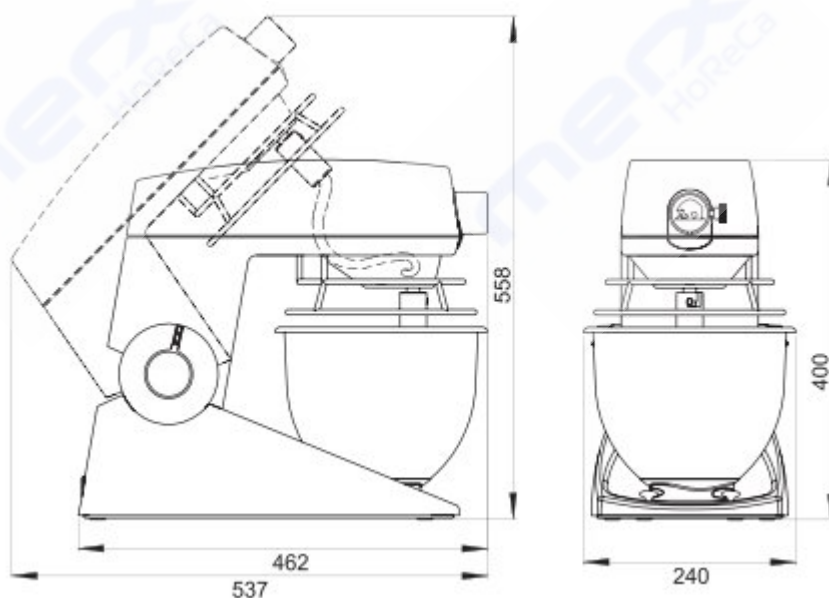
Додаткове обладнання:



Розмір та вага міксера (включаючи комплектуючі):

Вага нето (вкл. комплектуючі), кг: 22,00.

Габарити, мм: 462x240x400.



ВСТАНОВЛЕННЯ НОВОГО МІКСЕРА

Перевірте комплектність виробу до встановлення міксера.

Міксер встановлюється на твердій стійкій та горизонтальній поверхні робочого столу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ



Використовуйте тільки оригінальний кабель! Міксер має бути заземлений!

Міксер підключається лише до мережі однофазного змінного струму із заземленням. Використовуйте лише оригінальний кабель.

Використовуйте лише двоштирковий штепсель із заземленням.

Переконайтеся, що мережна напруга відповідає даними, вказаним на нижній частині міксеру, а також на упаковці.

Міксер повинен бути захищений диференціальним запобіжником максимально на 10А.

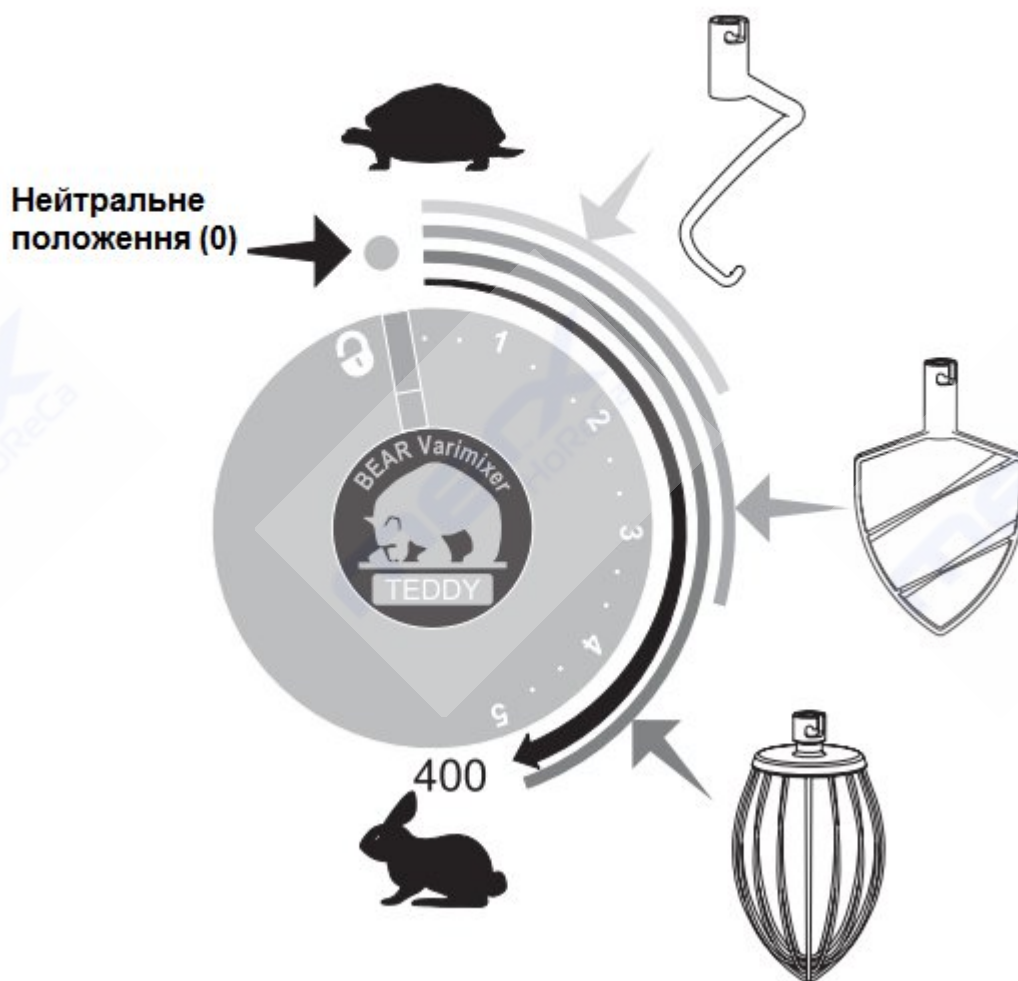
У кабельний роз'єм вбудований запобіжник 2,5А.

Електричні характеристики міксеру

Напруга, В	Частота, Гц	Сила струму, А	Потужність, Вт
230	50/60	2,4	300
115	50/60	4,8	300

РЕКОМЕНДУЄМІ РЕЖИМИ РОБОТИ

Положення 1-2	Мала швидкість	Замішування
Положення 1-3	Середня швидкість	Перемішування
Положення 1-5	Висока швидкість	Збивання



ОСНОВИ РОБОТИ З МІКСЕРОМ



Увага! Діжка повинна бути встановлена до запуску міксера.

Під час експлуатації цього пристрою він повинен перебувати під наглядом.

Переведіть перемикач у «Положення А».



Положення А



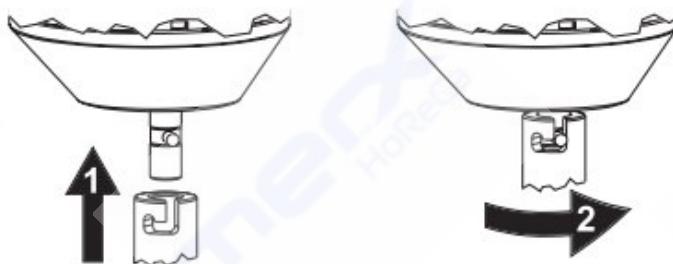
Положення В



Положення С

Підійміть верхню частину міксеру.

Вставте насадку в штикове з'єднання і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.



Розмістіть діжку між трьома затискачами, розташованими в нижній частині міксеру і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати. Поверніть запірний пристрій проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати діжку.



Завантажте інгредієнти в діжку.

Опустіть верхню частину міксера із встановленою насадкою.

Увімкніть міксер, перевівши перемикач із «**Положення А**» (Блокування) до положення за цифрою 1. З метою уникнення бризок і борошняного пилу, рекомендується поступово збільшувати швидкість до бажаної (див. Рекомендовані режими роботи).

Зупиніть міксер, перевівши перемикач в нейтральний стан («**Положення В**»).

Верхню частину міксера можна перекинути лише, коли перемикач стоїть у положенні блокування.

МАКСИМАЛЬНА ПРОДУКТИВНІСТЬ МІКСЕРА

Робоча потужність міксера залежить від:

- Насадок, що використовуються;
- Виду та маси продукту, що переробляється;
- Оптимальної швидкості для отримання гарного результату.



Занадто велика маса продукту завжди погіршує якість роботи та тривалість терміну експлуатації міксера.

Перевантаження може призвести до раптової зупинки міксера.

Продукт		Сировина	Макс. вага (приблизно)
Тісто для хліба		кг	2,5
Шарове тісто		кг	2
Збиті вершки		л	1,5
Яєчні білки		одиниць	20
Пісочне печиво		одиниць	12
Фарш		кг	3

ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

При перевантаженні електронний варіатор знижує подачу струму до двигуна та зупиняє його.

Якщо міксер ковзає по поверхні під час роботи, наприклад, при замісі тіста, це не означає несправність або перевантаження.



При зупинці міксера внаслідок перевантаження, переведіть перемикач у нейтральне положення. Після цього міксер можна знову увімкнути.

Якщо двигун зупиняється після тривалого часу роботи і не вмикається відразу після зупинки, це означає, що термоелектричний датчик двигуна відключив живлення. У такому разі міксер повинен охолонути, перш ніж його знову можна включити. Цей захід допомагає уникнути пошкоджень міксера.

Міксер має два термоперемикачі, які включаються автоматично, якщо термоелектричний датчик їх відключив.

ОЧИЩЕННЯ ТА ГІГІЄНА

Здатність пристрою протистояти впливу твердих частин та води/рідин відповідає стандарту IP42.

Після закінчення роботи міксера:

- Зніміть діжу та насадку;
- Вимийте діжу та насадки теплою водою, використовуючи миючий/знежирюючий/дезінфікуючий засіб. Ополосніть чистою водою і насухо витріть;
- Протріть корпус міксера, штикове з'єднання та решітку. Використовуйте при цьому змочену у воді губку і миючий, або знежирюючий, або дезінфікуючий засіб. Потім протріть усі частини губкою, вимитою в чистій воді;
- Перевірте, щоб усі частини міксера були ретельно очищені;
- Не використовуйте абразивні миючі засоби, які можуть пошкодити поверхню міксера;
- Використовуйте засоби для чищення, що підходять для поверхонь з порошковим покриттям і пластикових деталей (полікарбонат).



Не допускайте потрапляння води у внутрішню частину міксеру! Насадки та діжу можна мити в посудомийній машині.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Міксер не потребує технічного обслуговування. Двигун та підшипники механічних частин міксеру змащені і в подальшому мастило не потрібно.

Запобіжний механізм

Регулярно перевіряйте роботу запобіжного механізму - двигун повинен припинити роботу, якщо перемикач переведено в нейтральне положення (**Положення В**).



Якщо запобіжний механізм не діє, міксером користуватися не можна. Зверніться в такому випадку до ділера, у якого придбаний міксер.

НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

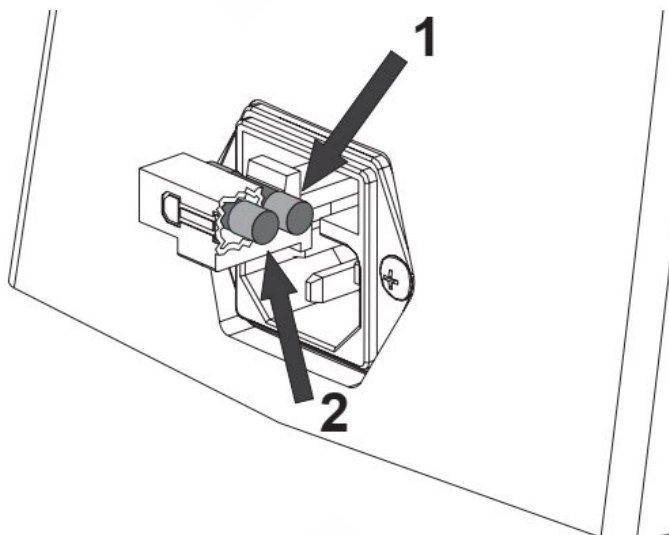


Якщо проблему неможливо усунути, зверніться за місцем придбання міксеру.

Якщо міксер не запускається.

Перевірте:

- Чи опущено верхню частину міксеру до упору;
- Чи під'єднано міксер до мережі завдяки розетці;
- Чи є в розетці струм, чи відповідає напруга струму;
- Чи не перегорів запобіжник кабельного роз'єму.



. Якщо запобіжник несправний, його можна замінити додатковим, що також знаходиться в кабельному роз'ємі.

Міксер зупиняється у процесі роботи.

Це означає, що відбулося перевантаження через надто високу швидкість або надто велику масу продукту.



При відключенні струму переведіть перемикач у нейтральне положення. Після чого міксер можна знову увімкнути.

Насадка застрягла в баштовому з'єднанні.

Зазвичай це означає, що міксер погано очищений або пошкоджений отвір:

- Повертайте насадку вперед і назад, доки її не вийде зняти;
- Зверніться до дистриб'ютора.

Незнайомий шум (металевий):

- Насадка деформована та притискається діжки;
- Діжку пошкоджено або встановлено неправильно.

ПІД'ЄДНАННЯ ДОДАТКОВИХ НАСАДОК

Міксер може бути оснащений вбудованим приводом із регульованою швидкістю.

Привід дозволяє приєднати до міксеру наступні насадки:

- М'ясорубку з діаметром отвору 62 мм, у комплект входять: піддон, трамбувач та набір ножів з ґратами з діаметром отворів 8 мм.



Додаткову інформацію щодо насадок можна прочитати у доданих до них проспектах. Міксер повинен бути завжди вимкнений при встановленні або зніманні насадок.

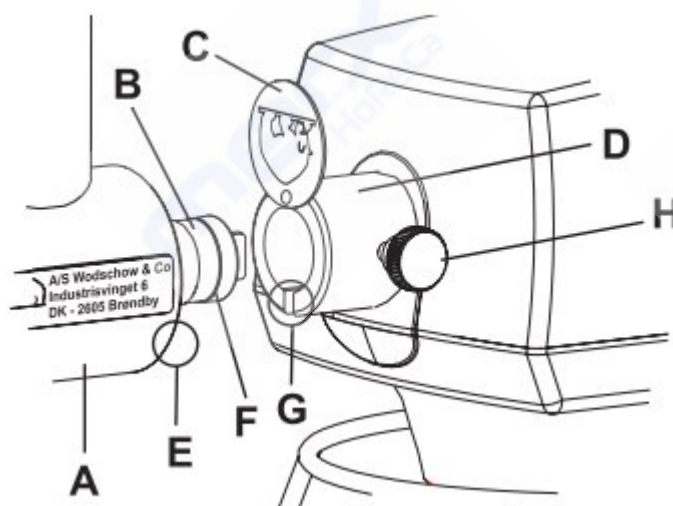


Схема підключення насадок

Встановлення додаткових насадок:

- Зберіть насадку, що встановлюється;
 - Зупиніть міксер;
 - Поверніть кришку **C** в бік;
 - У привід міксеру **D** вставте стрижень **B** зібраної насадки **A**;
 - Повертайте насадку доти, доки штир **E** не виявиться прямо навпроти паза **G**;
- Таке положення забезпечує правильне з'єднання насадки та приводу.
- Насадку просувають усередину приводу **D** до упору (штир **E** повинен увійти до паза **G**, тоді насадка буде правильно вставлена в привід);

- Фіксація насадки здійснюється за допомогою повороту зіркоподібної рукоятки **H** за годинниковою стрілкою.

Знімання додаткових насадок:

- Зупиніть міксер;
- Повертайте зіркоподібну рукоятку проти годинникової стрілки, доки шуруп не викрутить з отвору **F**;
- Зніміть насадку з приводу, розберіть її та очистіть.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ ПРИВОДУ

