

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

настільні міксери серії «Teddy»



Моделі: 5,4л / 7л

ЗМІСТ

1. Передмова.....	3
2. Інструкції з безпеки.....	3
3. Підключення до джерела живлення	4
4. Використання за призначенням	4
5. Знайомство з міксером	5
6. Встановлення нового міксера	7
7. Поради налаштування швидкості	7
8. Робота з міксером	8
9. Поради щодо максимальних завантажень	9
10. Перевантаження	10
11. Очищення та гігієна	11
12. Технічне обслуговування	11
13. Вирішення несправностей.....	12
14. Додавання навісних пристроїв.....	12
15. Поради швидкості приводу навісних пристроїв	14
16. Гарантія та обслуговування.....	14
17. Інформація про утилізацію та екологічний стан	15
18. Декларація відповідності ЄС	16
19. Взрив-схеми.....	17

1. ПЕРЕДМОВА

Вітаємо з придбанням вашого нового продукту Witt.

Дякуємо, що обрали Witt. Перш ніж почати користуватися новим продуктом, уважно прочитайте цей посібник, щоб переконаватися, що ви знаєте, як безпечно користуватися функціями, які пропонує ваш новий продукт.

2. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

1. Будь ласка, прочитайте всю інструкцію з експлуатації перед використанням міксера.
2. Вимкніть міксер перед додаванням або зняттям насадок.
3. Тримайте пальці подалі від рухомих частин та встановлених насадок.
4. Тримайте вільні предмети та одяг подалі від міксера під час використання.
5. Переконайтеся, що номінальна напруга міксера відповідає вашій мережі живлення. Підключення міксера до неправильного джерела живлення негайно анулює гарантію.
6. Міксер має бути заземлений.
7. Якщо ви використовуєте подовжувач, він також має бути заземлений. Переконайтеся, що ніхто не може спіткнутися об шнур.
8. Вимкніть міксер та від'єднайте його від мережі після завершення використання та під час чищення.
9. Не використовуйте міксер, якщо шнур, вилка або міксер пошкоджені. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
10. Будь-яке технічне обслуговування, окрім планового обслуговування та чищення, має виконуватися авторизованим сервісним центром.
11. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або міксер у воду або будь-яку іншу рідину.
12. Вимкніть міксер та від'єднайте його від мережі перед тим, як знімати або замінювати будь-які рухомі частини.
13. Не торкайтеся насадки-лопатки, вінчика або гака для тіста, поки міксер працює.
14. Використовуйте лише одну насадку одночасно та використовуйте захист від бризок для інших обертових частин.
15. Міксер автоматично вимкнеться, якщо підняти верхню частину або у разі короткого замикання. Спочатку вимкніть міксер, а потім знову ввімкніть його. Скиньте швидкість, і міксер готовий до використання.
16. Міксер оснащений термодатчиком, який автоматично вимикає живлення міксера, якщо він перегрівається.
17. Неправильне використання міксера може призвести до пошкодження виробу або травмування.
18. Завжди переконайтеся, що міксер від'єднаний від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед встановленням/зняттям деталей та перед очищенням.

19. Міксером не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

20. Уникайте будь-якого контакту з рухомими частинами! 21. Максимальний час безперервного використання становить 99 хвилин. Перевищення цієї межі може призвести до перегріву двигуна. Ризик пошкодження приладу.

Примічання: Споживання енергії у вимкненому стані становить менше 0,3Вт.

Безпека дітей

Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особи, які не мають досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Чищення та технічне обслуговування не повинні проводитися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом.

Прилад, блок живлення та шнур живлення повинні зберігатися в недоступному для дітей віком до 8 років місці.

Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Тримайте дітей подалі від приладу під час роботи та під час його охолодження.

3. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ



Необхідно використовувати кабель, що додається! Міксер має бути заземлений!

Міксер слід підключати лише до заземленої однофазної мережі живлення; необхідно використовувати кабель, що додається. Необхідно використовувати 2-контактну розетку із заземленням. Переконайтеся, що напруга мережі відповідає напрузі, зазначеній на табличці з технічними даними, розташованій на дні міксера та на упаковці. Міксер має бути захищений диференціальним вимикачем та запобіжником макс. 10А.

4. ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей стаціонарний міксер - професійна промислова машина, розроблена та створена для комерційного використання в пекарнях, кондитерських, ресторанах, комерційних кухнях та підприємствах громадського харчування. Прилад призначений для інтенсивної механічної обробки харчових продуктів, змішування, збивання та замішування тіста

відповідно до технічних характеристик та максимальної місткості, зазначених у цьому посібнику.

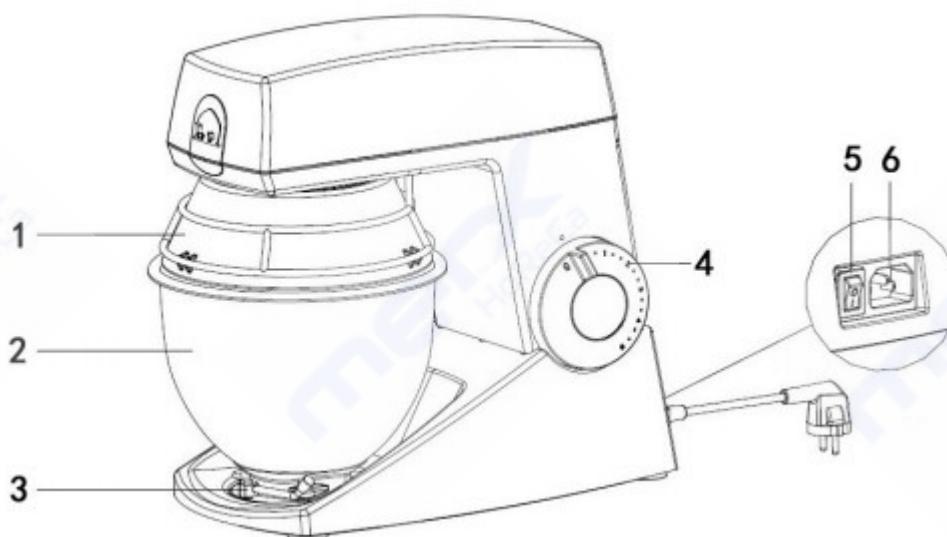
Прилад можна використовувати лише з оригінальними аксесуарами та захисними кожухами, що постачаються виробником.

5. ЗНАЙОМСТВО З МІКСЕРОМ

Змішувачем керують виключно за допомогою бічних регуляторів. Два регулятори можна використовувати одночасно або окремо, а також для запуску/зупинки, регулювання швидкості та для функції відкриття/закриття.

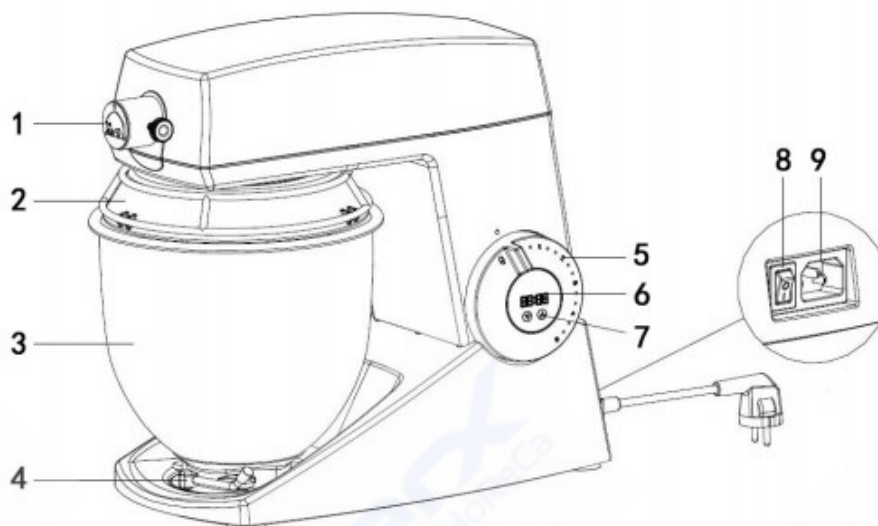
Привід дозволяє використовувати насадки.

Міксер з чашею 5,4л



1. Захист від бризок; 2. Чаша для змішування з нержавіючої сталі (макс. 5л); 3. Фіксатор;
4. Регулятор швидкості (кроки 1-5); 5. Вмикач/вимикач; 6. Роз'єм живлення

Міксер з чашею 7л



1. Привід багатофункціональної насадки; 2. Захист від бризок; 3. Змішувальна чаша з нержавіючої сталі (макс. 7л); 4. Фіксаторний важіль; 5. Перемикач швидкості (кроки 1-5); 6. Дисплей; 7. Таймер; 8. Вмикач/вимикач; 9. Роз'єм живлення

Насадки

Witt Varimixer TEDDY стандартно постачається з наступним обладнанням:

- Чаша з нержавіючої сталі;
- Кришка дежі з білого пластику;
- Лійка;
- Гак для тіста з нержавіючої сталі для замішування тіста;
- Насадка-лопатка з нержавіючої сталі для змішування;
- Вінчик з нержавіючої сталі для збивання;
- Пластиковий захист від бризок.



Гак



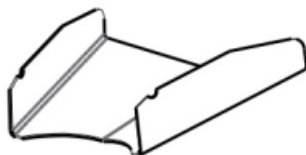
Лопатка



Захист від бризок



Вінчик



Лійка



Чаша

Постійний рівень шуму міксера для оператора становить максимум 68дБ (А).

Безпека користувача досягається завдяки:

- Запуску міксера лише тоді, коли верхня частина опущена;
- Підйому верхньої частини лише тоді, коли міксер зупинений;
- Захисту від перевантаження по струму, перенапруги та зниженої напруги;
- Міксер оснащений стаціонарним захисним кожухом.

	Під час використання міксера необхідно контролювати його роботу
	Міксер призначений для приготування продуктів, які не викликають реакцій та не виділяють речовин, шкідливих для користувача під час обробки
	Це може призвести до тілесних ушкоджень, якщо руки поміщаються в чашу міксера під час його роботи

6. ВСТАНОВЛЕННЯ НОВОГО МІКСЕРА

Міксер постачається з наступним обладнанням: кабель, гак для тіста; чаша; насадка-лопатка; кришка чаші; вінчик; лійка; захист від бризок.

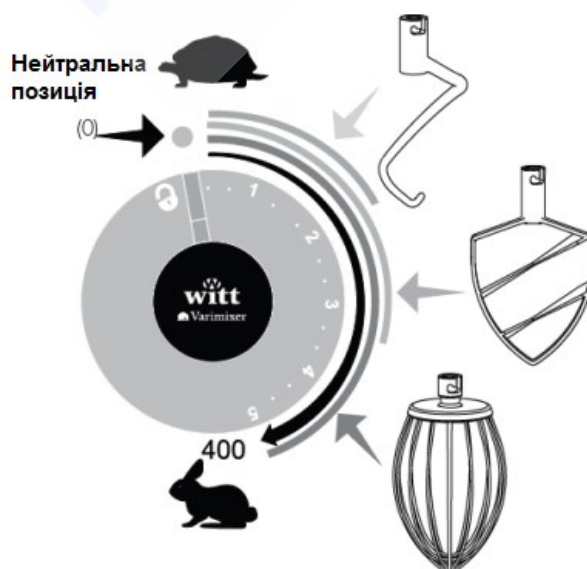
Перед використанням міксера перевірте наявність усіх деталей.

Розміри та вага Witt Varimixer Teddy з обладнанням:

- вага нетто з обладнанням: 5,4л - 19,5кг, 7л - 20,1кг;
- зовнішні розміри міксера (ДхШхВ): 396х252х468мм.

Міксер необхідно розмістити на стійкій горизонтальній робочій поверхні.

7. ПОРАДИ НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ



Позиція	Швидкість	Операція
1-2	повільна	змішування
1-3	середня	змішування
1-5	велика	збивання

Кнопки та регулятори роботи:

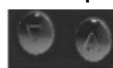
1. Використовуйте вимикач увімк./вимк., щоб увімкнути міксер;
2. Коли міксер увімкнено, всі індикатори засвітяться на 2сек, на дисплеї з'явиться

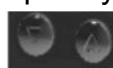


Через 2сек на дисплеї з'явиться



3. Час можна встановити за допомогою кнопки таймера. Час регулюється з кроком

30сек, а від 10хв та більше - з кроком 1хв. Утримуйте кнопку  протягом 2сек для постійного збільшення або зменшення (максимальний час роботи - 99хв);

4. Поверніть регулятор у потрібне налаштування - міксер запуститься, на дисплеї почнеться зворотний відлік часу. Натисніть кнопку таймера , щоб встановити час роботи, після чого він почне зворотний відлік;

5. Міксер автоматично зупиниться після 99хв відліку, на дисплеї з'явиться



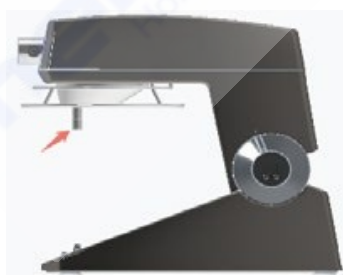
Через 5сек на дисплеї з'явиться



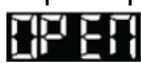
Після завершення зворотного відліку міксер автоматично зупиниться, на дисплеї з'явиться



6. Після завершення роботи міксера вал вінчика зупиниться у попередньо встановленому положенні (переднє положення, як показано на малюнку нижче).



7. Поверніть ручку на символ блокування , підійміть верхню частину, на дисплеї з'явиться



8. Якщо міксер не використовується протягом 10хв, дисплей автоматично вимкнеться;

9. Щоб знову активувати машину, встановіть ручку керування в нейтральне положення. Потім вимкніть машину за допомогою кнопки УВІМК./ВИМК., розташованої на задній панелі машини, знову увімкніть її.

8. РОБОТА З МІКСЕРОМ

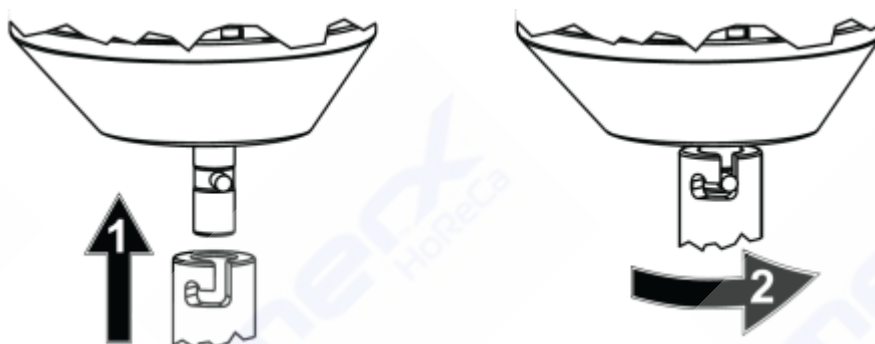
Примічання: Чаша має бути встановлена під час запуску міксера! За роботою міксера необхідно стежити під час його роботи.

A. Поверніть ручку в положення блокування;



B. Підійміть верхню частину міксеру назад;

C. Вставте інструмент у багнетний вал та поверніть його проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати;



D. Помістіть чашу між трьома фіксуючими болтами в основі міксеру та поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації. Поверніть фіксуючий важіль проти годинникової стрілки, щоб утримувати чашу;



E. Завантажте інгредієнти в чашу;

F. Закрийте міксер - ви почуєте клацання, коли міксер буде належним чином закрито;

G. Запустіть міксер, повернувши ручку від символу блокування та за позначку 1. Щоб уникнути бризок та пилу від борошна, рекомендується поступово збільшувати швидкість, доки не буде досягнуто потрібної швидкості;

Н. Зупиніть міксер, повернувши ручку в нейтральне положення;

І. Верхню частину змішувача можна підняти назад лише тоді, коли ручку фіксатора повернуто в положення блокування.

9. ПОРАДИ ЩОДО МАКСИМАЛЬНИХ ЗАВАНТАЖЕНЬ

Робоча потужність міксера залежить від:

- Інструменту, що використовується;
- Типу та кількості продукту, що переробляється;
- Оптимальної швидкості для досягнення хорошого результату.

Використовуйте кінчик пальця.



Надмірна кількість завжди знижує якість продукту та термін служби міксера. Перевантаження також може призвести до раптових зупинок.

Продукт	Насадка	Продукт	Швидкість	Модель		Час, хв
				5,4л	7,л	
Тісто для хліба (60% вологості)		кг тіста	1	1733г борошна + 867мл води	2133г борошна + 1067мл води	5
Пісочне тісто			1	1500г борошна + 15 яєць + 150г олії	1900г борошна + 19 яєць + 190г олії	5
Збиті вершки		л	5	1,5	2,0	5
Яєчні білки		од яєць	5	20	24	5
Бісквіт		кг	5	750г борошна + 750г масла + 750г цукру + 20г розпушувача тіста + 15 яєць	900г борошна + 900г масла + 900г цукру + 28г розпушувача тіста + 20 яєць	5
М'ясний фарш			3/4/5	3		3

10. ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

Якщо міксер рухається, наприклад, під час замішування тіста, це не пов'язано з помилками чи перевантаженням.

У разі перевантаження електронний варіатор зменшить потужність двигуна та зупинить його.



Якщо міксер зупиняється через перевантаження, поверніть ручку регулювання в нейтральне положення та перезапустіть міксер.

Якщо двигун зупиняється після тривалого використання та його неможливо негайно перезапустити, це означає, що термодатчик двигуна вимкнув живлення, міксеру потрібно охолонути, перш ніж його можна буде перезапустити. Це захищає міксер від пошкодження.

Міксер містить термовимикач, який автоматично знову підключається у разі попереднього відключення термодатчиком.

11. ОЧИЩЕННЯ ТА ГІГІЄНА

Здатність обладнання витримувати потрапляння твердих предметів та води/рідин відповідає стандарту IP42.

Після використання:

- Зніміть чашу та інструменти;
- Помийте чашу та інструменти в гарячій воді з мийним

засобом/знежирювачем/дезінфікуючим засобом. Промийте чистою водою та висушіть;



Не розпилюйте воду на міксер! Інструменти та чашу можна мити в посудомийній машині.

- Протріть корпус планетарного редуктора, багнетний вал та захисний кожух.

Використовуйте вологу губку та мийний/дезінфікуючий засіб. Промийте деталі губкою та чистою водою;

- Переконайтеся, що різні деталі ретельно очищені;
- Не використовуйте абразивні мийні засоби, які можуть подрпати поверхню;
- Використовуйте засоби для чищення, придатні для використання на поверхнях, пофарбованих порошковим способом, та пластику (полікарбонат).

12. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Міксер не потребує технічного обслуговування. Двигун та підшипники механічних частин змащені на весь термін служби.

Запобіжний пристрій

Регулярно перевіряйте роботу запобіжного пристрою. Двигун повинен зупинитися, коли ручка регулювання знаходиться в нейтральному положенні.



Якщо запобіжний пристрій не працює, не використовуйте міксер. Зверніться до продавця.

13. ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до продавця.

Міксер не запускається

Перевірте:

- Верхня частина міксера опущена;
- Міксер підключено до мережі живлення;
- Джерело живлення справне.

Міксер зупиняється під час використання:

- Міксер перевантажений через занадто високу швидкість або занадто велике навантаження.



У разі збою живлення поверніть ручку керування в нейтральне положення та перезапустіть міксер.

Насадка застрягла у багнетному валу

Зазвичай це відбувається через недостатнє очищення або пошкодження отвору в інструменті:

- Повертайте інструмент вперед та назад, доки його не можна буде вийняти;
- Зверніться до продавця.

Незвичайний металевий шум

- Інструмент кривий та вдаряється об чашу;
- Чаша пошкоджена або знаходиться в неправильному положенні.

14. ДОДАВАННЯ НАВІСНИХ ПРИСТРОЇВ

Змішувач може мати привід зі змінною швидкістю та можливістю додавання наступних насадок.



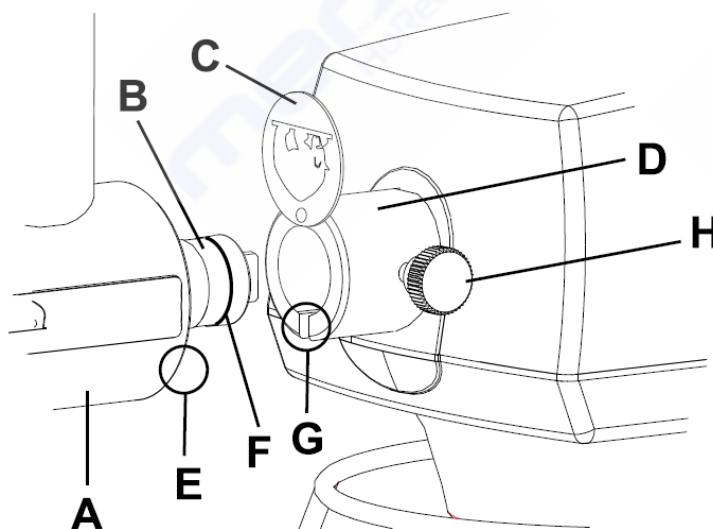
Завжди вимикайте міксер перед додаванням або зняттям насадок.

Додавання насадок:

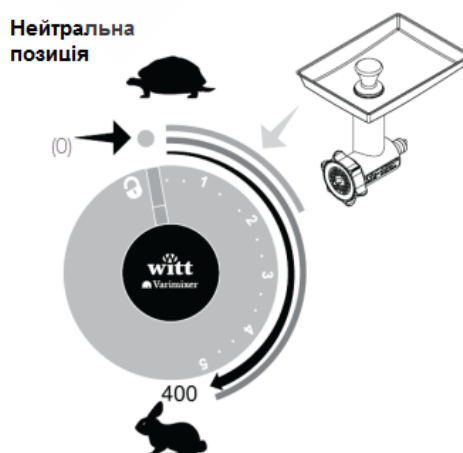
- Зберіть насадку, яку потрібно додати;
- Зупиніть міксер;
- Поверніть кришку С від отвору;
- Під час кріплення попередньо зібраної насадки А вставте вал В у привід насадки D міксера;
- Повертайте насадку, доки штифт Е не збігнеться з виїмкою G, щоб забезпечити правильне зчеплення;
- Вставте насадку якомога далі в привід насадки D (штифт Е повинен бути всередині виїмки G, щоб забезпечити правильне зчеплення валу з приводом насадки);
- Затягніть насадку, повернувши зіркоподібну ручку Н за годинниковою стрілкою.

Зняття насадок:

- Зупиніть міксер;
- Поверніть зіркоподібну ручку Н проти годинникової стрілки, доки стопорний гвинт не вийде з отвору F;
- Зніміть насадку з приводу насадки, розберіть її та очистіть.



15. ПОРАДИ ШВИДКОСТІ ПРИВОДУ НАВІСНИХ ПРИСТРОЇВ



16. ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

На продукти, придбані для професійного або комерційного використання, надається обмежена гарантія на 1 рік з дати, підтвердженої документально. Гарантія поширюється на виробничі дефекти матеріалів та виготовлення за умови нормального та належного використання продукту.

Звертаючись до служби підтримки, будь ласка, підготуйте назву продукту та серійний номер. Цю інформацію можна знайти на заводській табличці. Ви можете записати цю інформацію в цьому посібнику для подальшого використання. Це полегшить сервісному техніку швидше визначення правильних запасних частин.

Додайте серійний номер тут: _____

Виробник/дистриб'ютор не несе відповідальності за пошкодження продукту та/або особисті збитки, спричинені недотриманням інструкцій з безпеки або неправильним використанням продукту.

Недотримання інструкцій призведе до анулювання гарантії.

Гарантія не поширюється на:

- Несправності та пошкодження, не спричинені виробничими дефектами або дефектами матеріалів;
- Недостатнє або неправильне технічне обслуговування, включаючи неадекватне очищення;
- Пошкодження від вогню, води, вологи або інших пошкоджень навколишнього середовища;
- Пошкодження під час транспортування, якщо продукт транспортувався без належної упаковки;
- Несправності або пошкодження, спричинені використанням неоригінальних запасних частин або аксесуарів, не покритих гарантією;
- Несправності або пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій, наведених у посібнику користувача;

- Несправності або пошкодження, спричинені неправильним встановленням або ремонтом, виконаним некваліфікованим персоналом, не покриваються гарантією;
- Батарейки, витратні деталі або інші деталі, що природно зношуються;
- Необґрунтовані звернення до служби підтримки.

Якщо після огляду виробу буде встановлено, що повідомленої несправності можна було уникнути, дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику користувача, або якщо проблема спричинена обставинами, не покриваються гарантією, з клієнта може бути стягнуто плату за огляд та обслуговування відповідно до чинних норм.

Безпека продукту

Якщо ви вважаєте, що продукт становить загрозу безпеці, негайно припиніть його використання.

З питань, пов'язаних з безпекою, у разі інцидентів або потенційних ризиків ви можете звернутися до свого дилера.

Звертаючись, будь ласка, надайте:

- Модель продукту;
- Серійний номер;
- Опис інциденту;
- Фотографії, якщо можливо.

Ця інформація буде використана для оцінки ситуації та вжиття будь-яких необхідних заходів безпеки.

Пошкодження під час транспортування

Пошкодження під час транспортування, виявлені під час доставки дилером клієнту, є виключно питанням між клієнтом та дилером. У випадках, коли клієнт самостійно організував транспортування продукту, постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження під час транспортування.

Про будь-які пошкодження під час транспортування необхідно повідомити негайно та не пізніше 24 год після доставки.

В іншому випадку претензія клієнта може бути відхилена.

17. ІНФОРМАЦІЯ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ТА ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН



Символ перекресленого сміттового бака з колесами вказує на те, що виріб не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Після закінчення терміну служби виробу його необхідно доставити до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання відповідно до чинних норм та Директиви 2012/19/ЄС (ВЕЕО).

Правильна утилізація допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини.

Якщо виріб містить батарейки, їх необхідно (де це можливо) видалити та утилізувати окремо у спеціально відведених пунктах збору.

Пакувальні матеріали придатні для переробки. Сортуйте та утилізуйте всі пакувальні матеріали відповідно до місцевих норм переробки.

18. ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЄС

Компанія Witt Denmark A/S цим заявляє, що цей продукт відповідає всім застосовним та суттєвим вимогам відповідного законодавства ЄС, зокрема:

Тип продукту: Електричний стаціонарний міксер, призначений для професійного та комерційного використання

Застосовне законодавство ЄС:

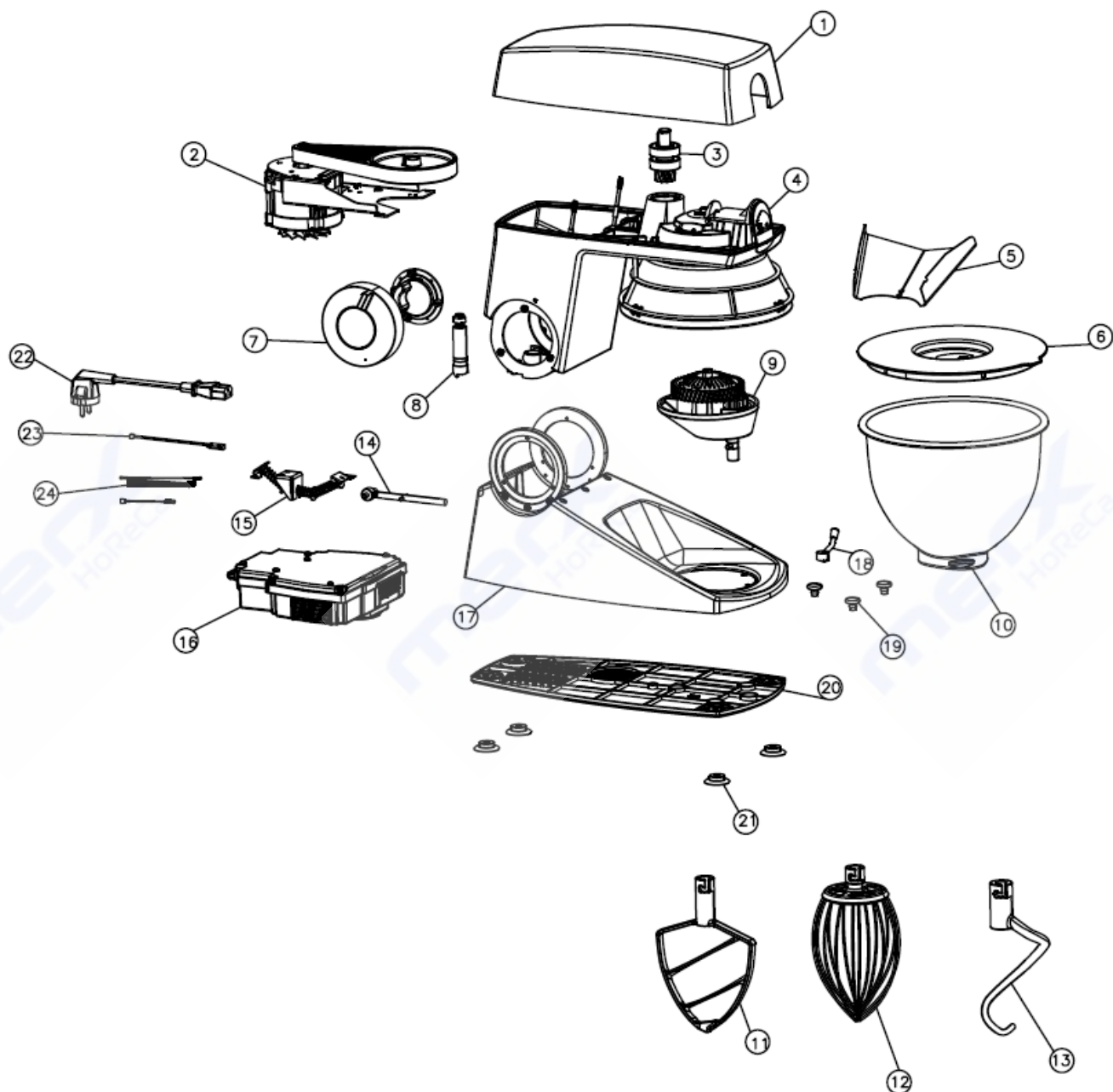
- Директива 2006/42/ЄС - щодо машинного обладнання;
- Директива 2014/30/ЄС - про електромагнітну сумісність (EMC);
- Директива 2011/65/ЄС - RoHS;
- Регламент REACH (ЄС) № 1907/2006.

Продукт пройшов випробування відповідно до відповідних гармонізованих стандартів безпеки та електромагнітної сумісності.

Повну Декларацію про відповідність ЄС можна отримати у виробника.

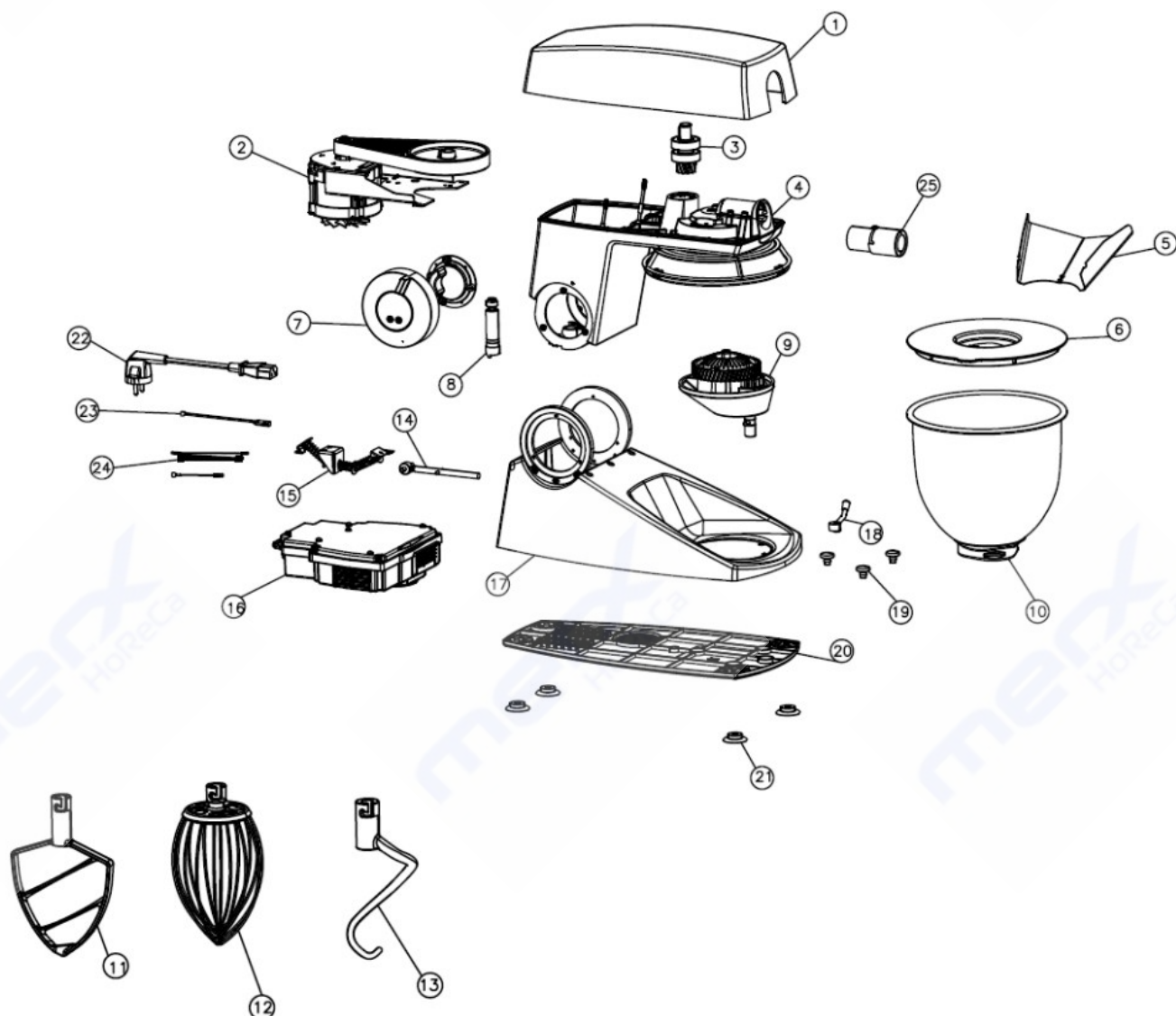
19. ВЗРИВ-СХЕМИ

Модель 5,4л



1. Верхня частина/кришка; 2. Блок двигуна; 3. Центральний вал; 4. Центральна секція;
5. Лійка 5,4л; 6. Кришка 5,4л; 7. Циферблат; 8. Блок Nano DCM (керування двигуном);
9. Вал вінчика; 10. Змішувальна чаша з нержавіючої сталі (AISI 304) 5,4л; 11. Насадка-лопатка; 12. Вінчик; 13. Гак для тіста; 14. Важіль нахилу; 15. Тримач; 16. Плата;
17. Основа; 18. Фіксуючий важіль; 19. Фіксуючі болти; 20. Опорна плита; 21. Гумові ніжки;
22. Шнур живлення; 23. Магнітний датчик; 24. Реле двигуна / електромагнітний клапан

Модель 7л



1. Верхня частина/кришка; 2. Блок двигуна; 3. Центральний вал; 4. Центральна секція;
5. Лійка 7л; 6. Кришка 7л; 7. Циферблат; 8. Блок Nano DCM (керування двигуном); 9. Вал
вінчика; 10. Змішувальна чаша з нержавіючої сталі (AISI 304) 7л; 11. Насадка-лопатка;
12. Вінчик; 13. Гак для тіста; 14. Важіль нахилу; 15. Тримач; 16. Плата; 17. Основа;
18. Фіксуючий важіль; 19. Фіксуючі болти; 20. Опорна плита; 21. Гумові ніжки; 22. Шнур
живлення; 23. Магнітний датчик; 24. Реле двигуна / електромагнітний клапан; 25. Привід
насадки