

BETJENINGSVEJLEDNING

TEDDY™ 5L røremaskine

INDHOLDSFORTEGNELSE:

GARANTI:	1
SIKKERHED:	1
INSTALLERING AF NY MASKINE:	1
STRØMTILSLUTNING:	2
INTRODUKTION TIL MASKINEN:	2
ANBEFALEDE ARBEJDSHASTIGHEDER:	2
BETJENING AF MASKINEN:	3
MASKINENS MAX. KAPACITET:	3
OVERBELASTNING:	3
RENGØRING OG HYGIJNE:	3
VEDLIGEHOLDELSE:	4
FEJLLISTE OG LØSNINGSMULIGHED:	4
TILBEHØRSTILSLUTNING:	4
ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:	4

GARANTI:

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning samt manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifterne.

Ved fejl på maskinen rettes henvendelse til Deres forhandler.

Ved henvendelse om yderligere information bedes maskintype og produktionsdato oplyst (se maskinens typeskilt).

Varimixer A/S forbeholder sig ret til at ændre og forbedre produkterne uden forudgående varsel.


SIKKERHED:


Maskinen er et teknisk arbejdsredskab, og er udelukkende bestemt til arbejdsbrug.


Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 70 dB (A).


Brugerens sikkerhed opnås ved at:

- Maskinen kun kan startes når overdelen er sænket.
- Overdelen kun kan vippes op når maskinen er stoppet.
- Sikre mod overstrøm samt over- og underspænding.
- Maskinen leveres med fastmonteret sikkerhedsskærm.

 Maskinen må kun betjenes af personer, der er fyldt 14 år.

 Maskinen skal overvåges mens den kører.

 Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.

 Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i skålen, mens maskinen kører.

INSTALLERING AF NY MASKINE:

Maskinen leveres med følgende udstyr:

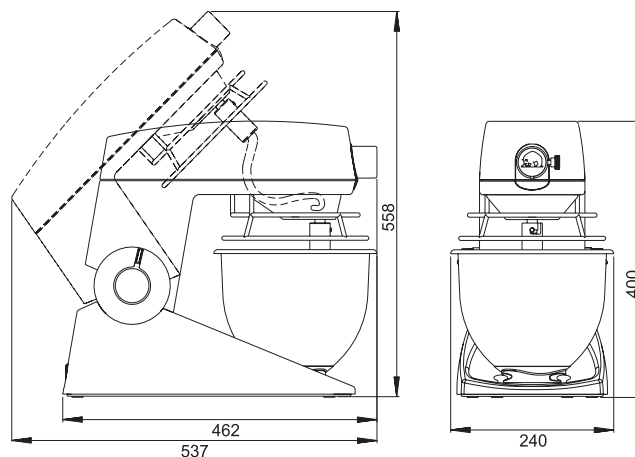
- | | |
|-------------------|--------------|
| ✓ Kabel | ✓ Krog |
| ✓ Skål | ✓ Spartel |
| ✓ Låg til skål | ✓ Ris |
| ✓ Ifyldningsbakke | ✓ Stænkskærm |

Inden maskinen tages i brug, kontrolleres, at alle dele er med.

Mål og vægt:

TEDDY inkl. udstyr:

- Nettovægt med udstyr: 22,0 kg
- Maskinens udvendige mål: 462 x 240 x 400 mm



Opstilling:

Maskinen placeres på et stabilt og vandret arbejdsbord.

™ TEDDY er et varemærke, der tilhører Varimixer A/S.

Original betjeningsvejledning
042018 DK

Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
info@varimixer.com
www.varimixer.com

STRØMTILSLUTNING:

Det medfølgende kabel skal benyttes

Maskinen skal jordforbindes !

- Maskinen må kun tilkobles en 1-faset strømforsyning med jord, medfølgende kabel skal bruges.
- Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben og jord.
- Kontroller, at netspændingen svarer til den spænding, der er anført på typeskiltet placeret i bunden af maskinen samt angivet på emballagen.
- Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder og en sikring på max. 10 A.
- En 2,5 A sikring er indbygget i kabelstik.

Maskinens elkarakteristik:

Forsynings spænding (V)	Frekvens (Hz)	Strømstyrke (A)	Effektforbrug (W)
230	50/60	2,4	300
115	50/60	4,8	300

INTRODUKTION TIL MASKINEN:

TEDDY er en lille professionel maskine til æltning, blanding og piskning i alle omgivelser, hvor professionelt udstyr er påkrævet.

Al betjening af maskinen foregår ved hjælp af betjeningsknapperne på siderne af maskinen. De to knapper kan benyttes samtidig eller enkeltvis og bruges både til start/stop, hastighedsregulering og som åbne/lukke-funktion.

Hjælpetrækket **A** giver mulighed for tilslutning af kødhakker.

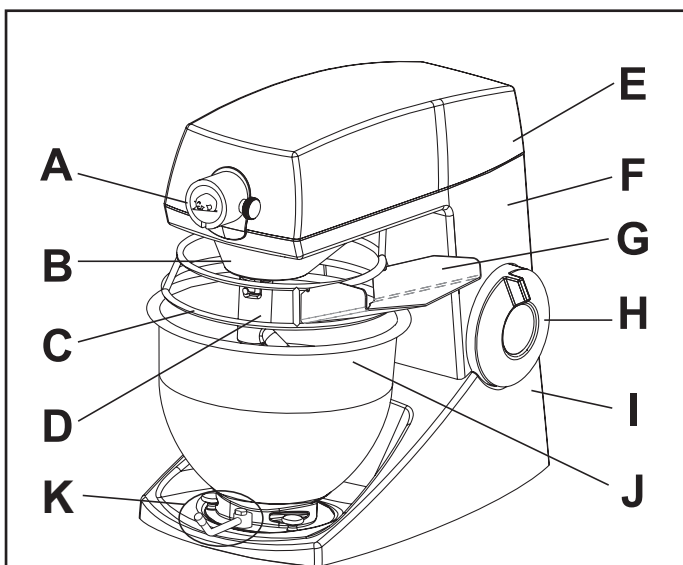


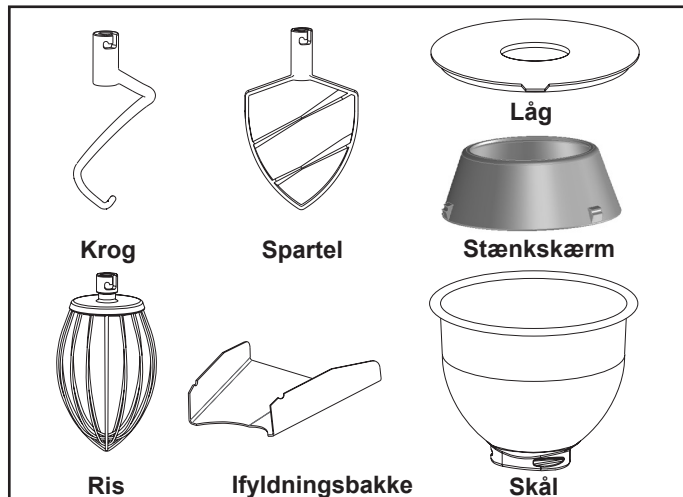
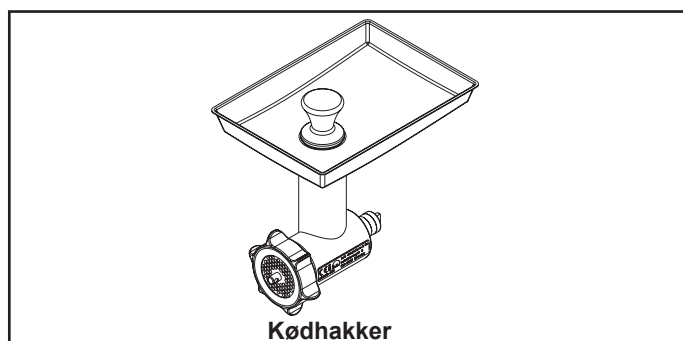
Fig. 1 Maskinens opbygning

- | | |
|----------|---------------------------------|
| A | Hjælpetræk, ekstra udstyr |
| B | Planetgearets hus |
| C | Sikkerhedsskærm i rustfrit stål |
| D | Bajonetaksel |
| E | Låg |
| F | Overdel |
| G | Løs ifyldningsbakke |
| H | Betjeningsknap (to stk.) |
| I | Sokkel |
| J | Skål, rummer 5 liter |
| K | Låsearm |

Udstyr:

Maskinen leveres standard med følgende udstyr:

- Skål i rustfrit stål.
- Hvidt plastlåg til skål
- Ifyldningsbakke.
- Dejkrog i rustfrit stål til æltning af dej.
- Spartel i rustfrit stål til blandeopgaver.
- Ris i rustfrit stål til piskning.
- Stænkskærm i plastik.

**Ekstraudstyr:****ANBEFALEDE ARBEJDS-HASTIGHEDER:**

- | | | |
|-----------------|-----------------|----------|
| • Position 1-2: | Lav hastighed | Æltning |
| • Position 1-3: | Mellemhastighed | Blanding |
| • Position 1-5: | Høj hastighed | Piskning |

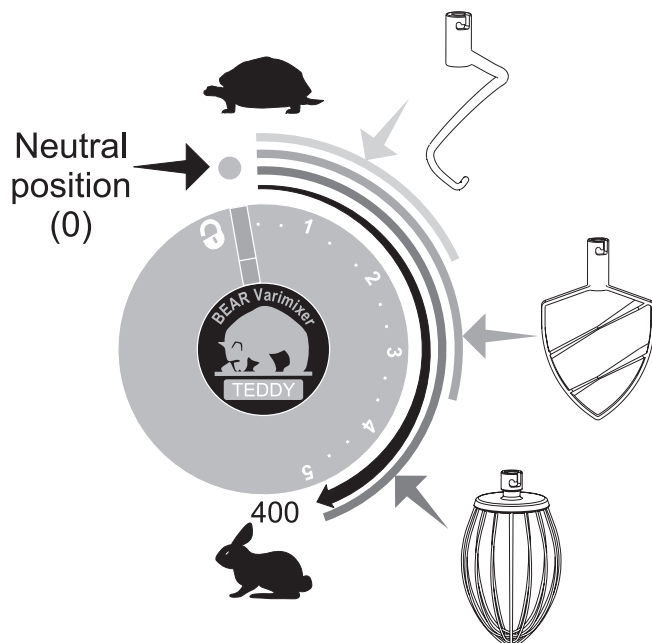


Fig. 2 Anbefalede arbejds-hastigheder

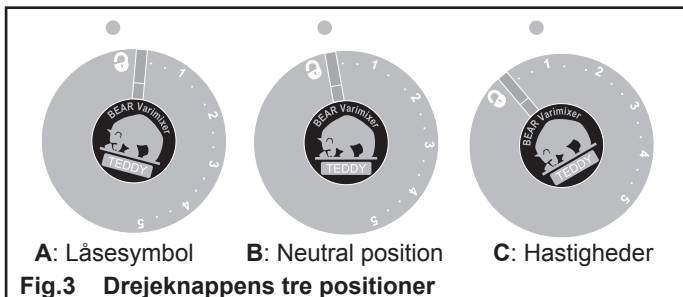
BETJENING AF MASKINEN:



OBS: Skålen skal være monteret, når maskinen startes!

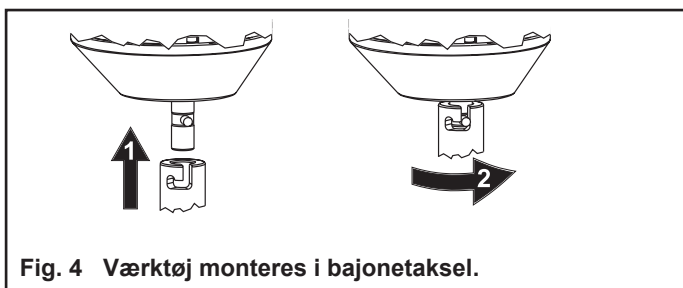
Maskinen skal overvåges mens den kører

A. Drej betjeningsknappen over på låsesymbolet (fig. 3A).

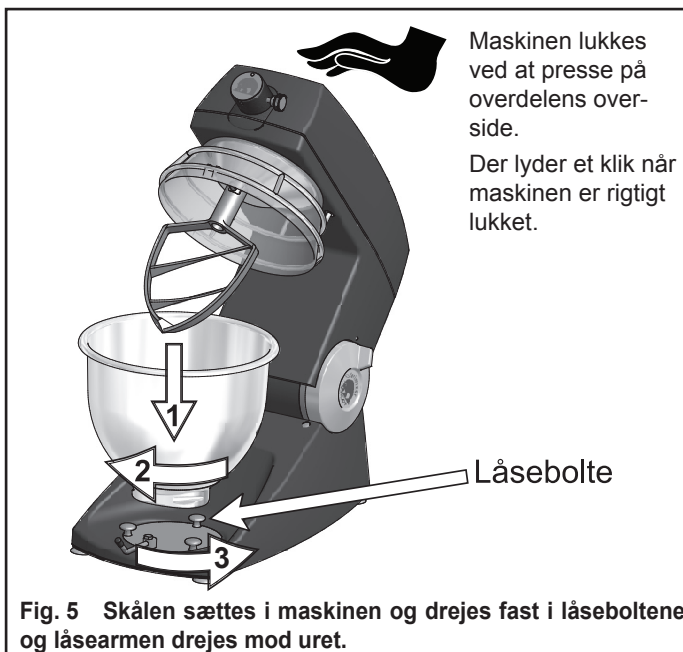


B. Vip maskinens overdel bagover.

C. Sæt det ønskede værktøj op i bajonetakslen og drej det mod uret for at låse det fast (fig. 4).



D. Placer skålen mellem de tre låsebolte i maskinens fod og drej den med uret, til den er låst fast (fig. 5). Låsearmen drejes mod uret for at fastholde skålen.



E. Fyld de ønskede ingredienser i skålen.

F. Luk maskinen - der lyder et klik, når den er rigtigt lukket.

G. Start maskinen ved at dreje betjeningsknappen væk fra låsesymbolet og forbi 1. For at undgå sprøjt og skyer af mel, anbefales det at øge hastigheden gradvist til den ønskede hastighed (fig. 3C), (se fig. 2 for anbefalede arbejdhastigheder).

H. Stop maskinen ved at dreje betjeningsknappen tilbage til neutral position (fig. 3B).

I. Maskinens overdel kan først vippe bagover, når betjeningsknappen drejes over på låsesymbolet (fig. 3A).

3

MASKINENS MAX. KAPACITET:

Maskinens arbejdskapacitet afhænger af:

- Det anvendte værktøj.
- Art og mængde af det produkt, der bearbejdes.
- Den optimale hastighed for et godt resultat.



For store mængder forringer altid arbejdets kvalitet og levetiden for maskinen. Overbelastning kan desuden medføre pludselige maskinstop.

Produkt	Råvare	Ca. max. mængde
Brøddøj 60%	kg dej	2,5
Mørdej	kg dej	2
Flødeskum	liter fløde	1,5
Æggehvider	antal æg	20
Sandkage	antal æg	12
Rørt fars	kg	3

OVERBELASTNING:

Hvis maskinen står og bevæger sig ved f.eks. æltning af dej, er der **ikke** tale om en fejl eller overbelastning.

Ved overbelastning reducerer den elektroniske variator strømmen til motoren og standser den.



Ved stop p.g.a. overbelastning drejes drejknappen tilbage til neutral position, og maskinen kan atter startes.

Hvis motoren stopper efter lang tids kørsel og ikke kan startes straks efter, er det motorens termoføler, som har slået strømmen fra, og maskinen skal derfor køle af, inden den atter kan startes. Dette sikrer at maskinen ikke ødelægges.

Maskinen indeholder to termosikringer, som automatisk slår til igen, hvis termoføleren har haft slået dem fra.

RENGØRING OG HYGIEJNE:

Udstyrets evne til at modstå indtrængning af faste genstande og vand/væske tilsvarende IP42

Efter brug:

- Fjern skål og værktøj.
- Vask skål og værktøj af med varmt vand og rengøringsmiddel / affedter / desinficerende middel. Skyl dem derefter af i rent vand og tør dem af.



Der må ikke sprøjtes vand på maskinen! Værktøjer og skål må gerne vaskes i opvaskemaskine.

- Tør planetgearets hus, bajonetakselen og skærmen af. Brug en fugtig svamp og et rengørings / -desinficerende middel. Tør derefter delene af med en svamp og rent vand.
- Kontroller, at de forskellige dele er gjort grundigt rene.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, der ridser overfladen.
- Brug rengøringsmidler, der egner sig til brug på lakerede flader og plast (polycarbonat).

VEDLIGEHOELDELSE:

Maskinen kræver ingen vedligeholdelse, motor og lejer til mekaniske dele er livstidssmurte.

Sikkerhedsanordning:

Kontroller sikkerhedsanordningens funktion regelmæssigt:

- Motoren **skal** stoppe, når drejeknappen står i neutralposition (se fig. 3B).



Hvis sikkerhedsanordningen ikke fungerer må maskinen ikke bruges. Kontakt venligst forhandleren.

FEJLLISTE OG LØSNINGSMULIGHED:

Hvis problemet ikke kan afhjælpes, kontakt da venligst Deres forhandler.

Maskinen starter ikke:

Kontroller at ...

- Maskinens overdel er vippet helt ned.
- Stikket er sat i stikkontakten, og strømmen tilsluttet.
- Stikkontakten tilføres korrekt strømforsyning.
- Sikringen i kabelstikket (fig.6 ,1) ikke er brændt af. Hvis sikringen er defekt, kan den skiftes ud med den ekstra sikring (fig.6, 2), som også findes i kabelstikket.

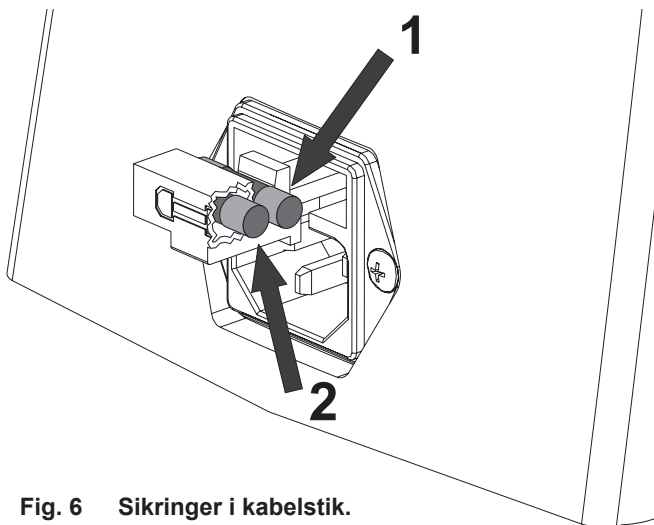


Fig. 6 Sikringer i kabelstik.

Maskinen standser midt i arbejdet:

- Maskinen overbelastes pga. for høj hastighed eller for stor belastning. Se afsnittet „Overbelastning“



Ved strømudfald drejes drejeknappen tilbage til neutral position, og maskinen kan atter startes.

Værktøjet sidder fast i bajonetakslen:

Dette skyldes normalt utilstrækkelig rengøring eller beskadiget hul i værktøjet:

- Drej værktøjet frem og tilbage, til det kan afmonteres.
- Kontakt deres forhandler

Unormal støj:

Metallisk støj ...

- Værktøjet er skævt og støder på skålen.
- Skålen er beskadiget eller ikke på plads.

TILBEHØRSTILSLUTNING:

Maskinen kan være udstyret med et hjælpetræk med variabel hastighed, og med mulighed for at tilslutte følgende tilbehør:

- Kødhakker Ø62 mm, leveres med kødskål, stopper og knivsæt bestående af klinge og plade Ø 8 mm.



For yderligere information om tilbehør, se det specielle løsarck, der følger med tilbehøret. Maskinen skal altid slukkes, før tilbehøret tilsluttes eller tages af.

Tilslutning af tilbehør (fig.7):

- Saml det tilbehør, der skal tilsluttes.
- Stop maskinen.
- Drej dækpladen C væk fra hullet.
- Ved tilslutning af det formonterede tilbehør A føres akslen B ind i maskinens hjælpetræk D.
- Ved at dreje tilbehøret, indtil stiften E er ud for slidsen G, sikres et korrekt indgreb.
- Tilbehøret skubbes så langt ind i hjælpetrækket D som muligt. (Stiften E skal være inde i slidsen G, så er tilbehørets aksel i korrekt indgreb med hjælpetrækket).
- Tilbehøret fastspændes ved at dreje stjernegrebet H med uret.

Demontering af tilbehør (fig.7):

- Stop maskinen.
- Drej stjernegrebet H mod uret til låseskruen er fri af hullet F.
- Tag tilbehøret ud af hjælpetrækket, demonter og rengør det.

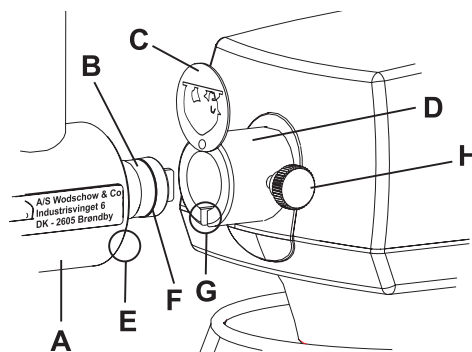


Fig. 7 Tilslutning af tilbehør

ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK: