

# BETJENINGSVEJLEDNING

## TEDDY™ 5L røremaskine

### med hjælpetræk

#### 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 HYGIEJNE:                 | 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).

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

#### SIKKERHED:

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 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:

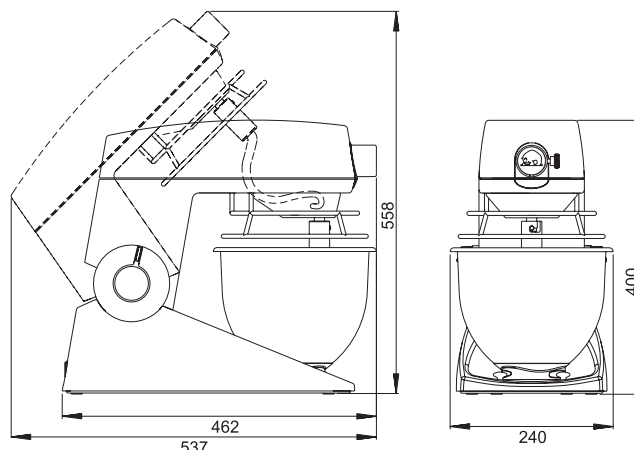
- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| ✓ Kabel           | ✓ Krog    |
| ✓ Skål            | ✓ Spartel |
| ✓ Låg til skål    | ✓ Ris     |
| ✓ Ifyldningsbakke |           |

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.

## 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. Sikring er indbygget i kabelstik.

### Maskinens elkarakteristik:

| Forsynings-spænding (V) | Effekt (W) | Frekvens (Hz) | Strømstyrke (A) | Strømforbrug (kW/h) |
|-------------------------|------------|---------------|-----------------|---------------------|
| 230                     | 500        | 50/60         | 1,7             | 0,5                 |
| 115                     | 500        | 50/60         | 3,4             | 0,5                 |

## INTRODUKTION TIL MASKINEN:

**TEDDY** er en lille professionel maskine til æltning, blanding og piskning i bagerier, konditorier eller køkkener.

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 hastighedsregulering og som åbne/lukke-funktion.

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

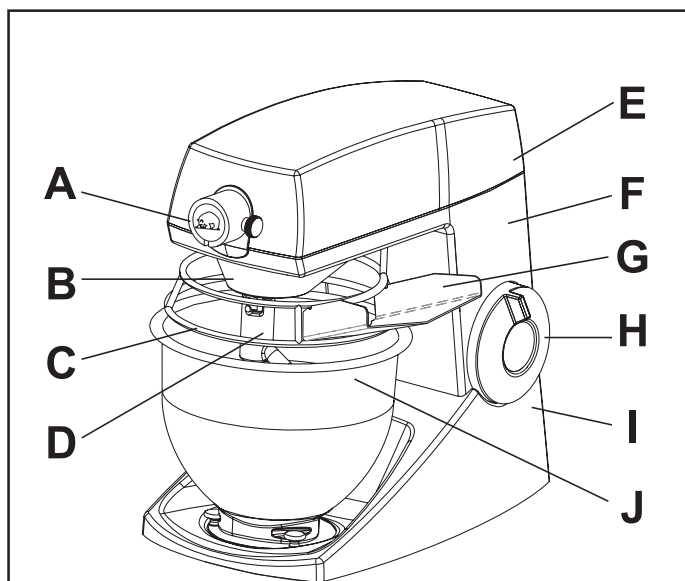


Fig. 1 Maskinens opbygning

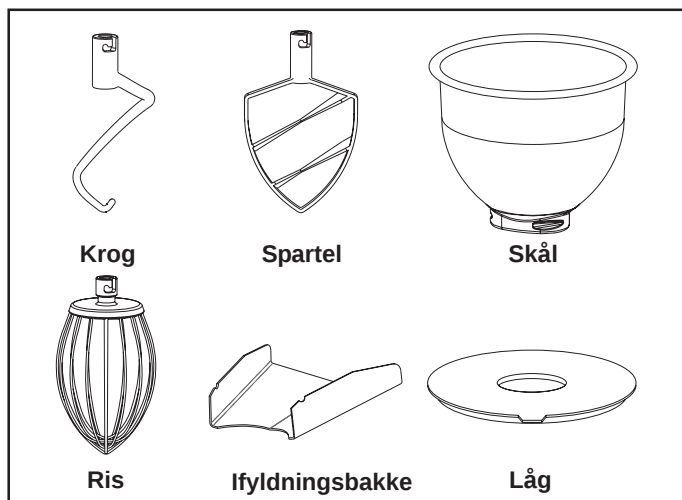
- |          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| <b>A</b> | Hjælpetræk                      |
| <b>B</b> | Planetgearets hus               |
| <b>C</b> | Sikkerhedsskærm i rustfrit stål |
| <b>D</b> | Bajonetaksel                    |
| <b>E</b> | Låg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

## 2

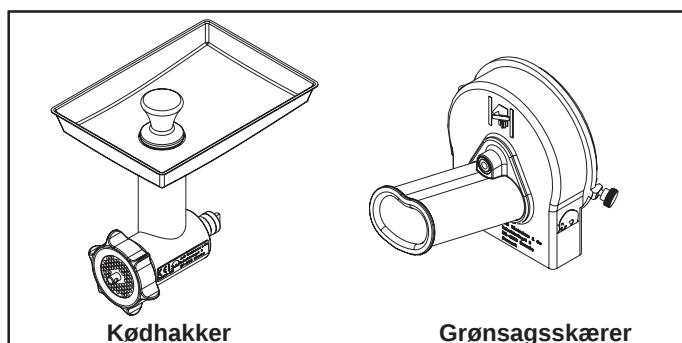
### Udstyr:

Maskinen leveres standard med følgende udstyr:

- Skål i rustfrit stål.
- Hvidt plastlåg til skål (låg i andre farver er ekstraudstyr).
- Ifyldningsbakke.
- Dejkrog i rustfrit stål til æltning af dej.
- Spatel i rustfrit stål til blandeopgaver.
- Ris i rustfrit stål til piskning.



### Ekstraudstyr:



## ANBEFALEDE ARBEJDSHASTIGHEDER:

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

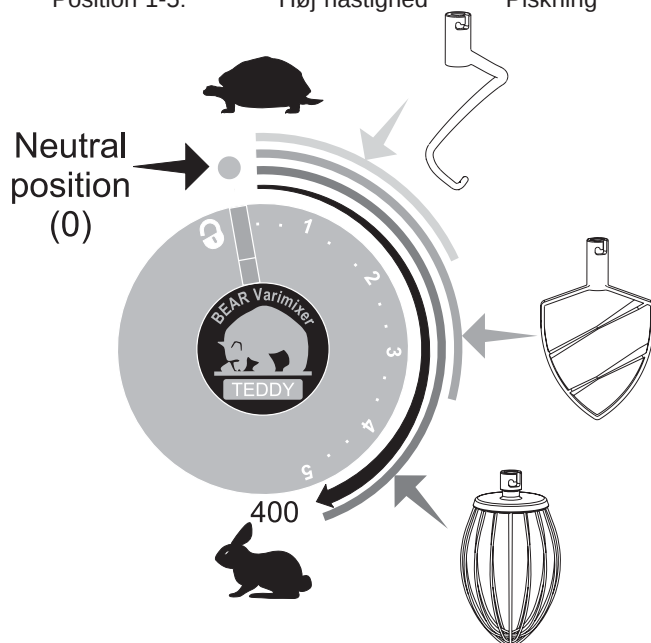


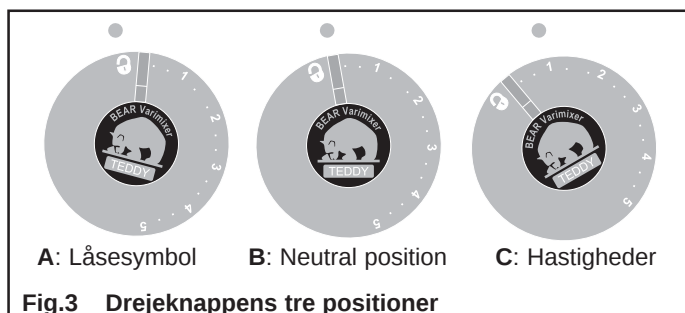
Fig. 2 Anbefalede arbejds hastigheder

## BETJENING AF MASKINEN:



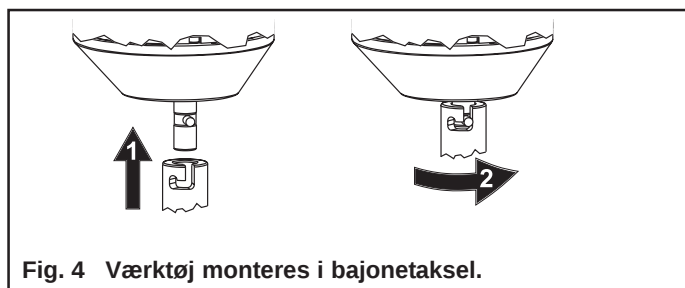
**OBS: Skålen skal være monteret, når maskinen startes!**

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

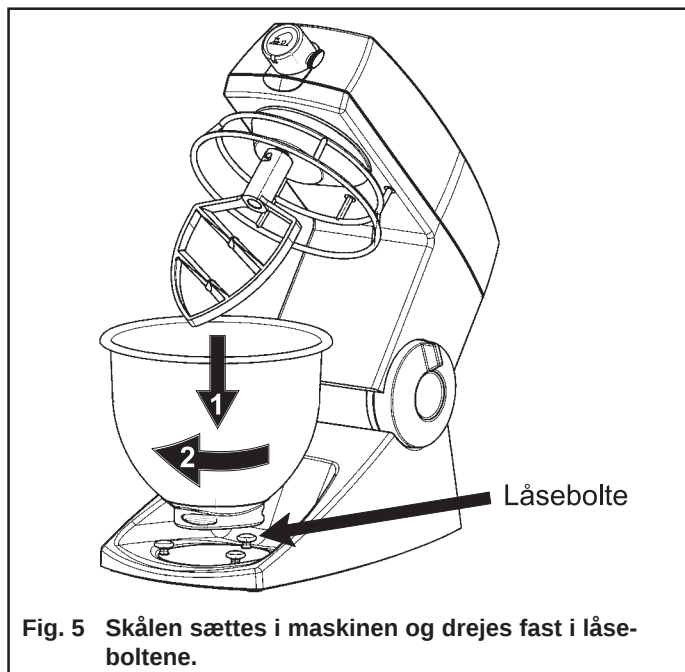


B. Vip maskinens overdelt bagover.

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).



E. Fyld de ønskede ingredienser i skålen.

F. Vip maskinens overdelt, med værktøj, ned igen.

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 overdelt kan først vippes 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, 50% | kg dej      | 2,5             |
| Mørdej       | kg dej      | 2               |
| Flødeskum    | liter fløde | 1               |
| Æggehvider   | antal æg    | 16              |
| Sandkage     | antal æg    | 12              |
| Rørt fars    | kg          | 4               |

## 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 drejeknappen 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:

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, bajonetakslen 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 aluminium 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 neutral-position (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.

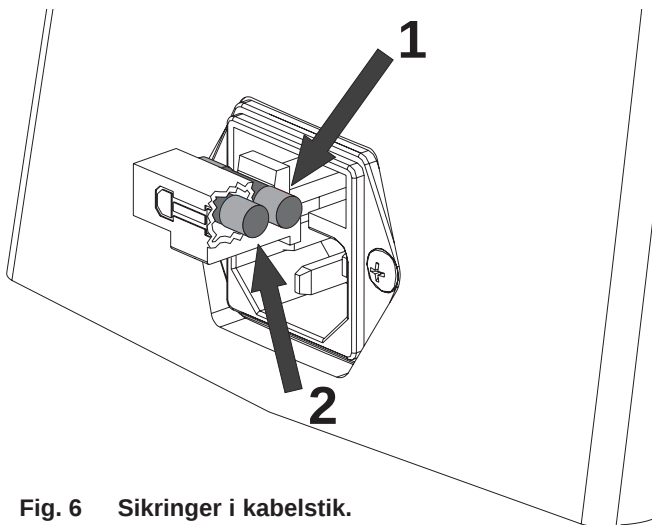


Fig. 6 Sikringer i kabelstik.

### 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:

- Når værktøjet sætter sig fast må det ikke tvinges fri. Hæld lidt olie på og lad det virke et par minutter.
- Drej værktøjet frem og tilbage, til det kan afmonteres.

### Unormal støj:

Metallisk støj ...

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

## TILBEHØRSTILSLUTNING:

Maskinen er udstyret med et hjælpeetræk 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 4,5 mm.
- Grønsagsskærer monteret med skiver til snitning, rivning og skæring i terninger.



**For yderligere information om tilbehør, se de specielle løsark, 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 hjælpeetræk D.
- Ved at dreje tilbehøret, indtil stiften E er ud for slidsen G, sikres et korrekt indgreb.
- Tilbehøret skubbes så langt ind i hjælpeetrækket D som muligt. (Stiften E skal være inde i slidsen G, så er tilbehørets aksel i korrekt indgreb med hjælpeetrækket).
- 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 hjælpeetrækket, demonter og rengør det.

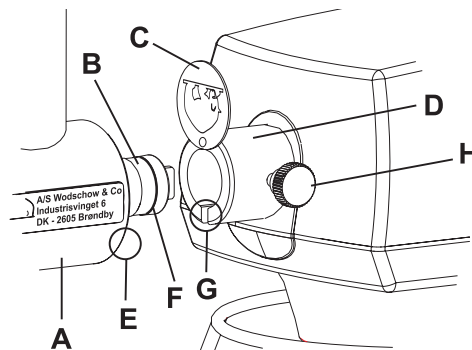


Fig. 7 Tilslutning af tilbehør

## ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK:

