

# ISTRUZIONI PER L'USO

## TEDDY™ Mixer 5L

### INDICE:

GARANZIA:	1
SICUREZZA:	1
INSTALLAZIONE DEL NUOVO MIXER:	1
COLLEGAMENTO ELETTRICO:	2
INTRODUZIONE AL MIXER:	2
VELOCITÀ DI LAVORO RACCOMANDATE:	2
USO DEL MIXER:	3
CAPACITÀ MASSIMA DEL MIXER:	3
SOVRACCARICO:	3
PULIZIA ED IGIENE:	3
MANUTENZIONE:	4
LISTA DEGLI ERRORI E POSSIBILI SOLUZIONI:	4
ACOPPLAMENTO DE ACCESORIOS:	4
VELOCITÀ RACCOMANDATE PER L'INNESTO:	4

### GARANZIA:

La garanzia non copre eventuali difetti dovuti a uso errato, sovraccarico e mancato rispetto delle istruzioni per la manutenzione.

Per eventuali reclami, rivolgersi al proprio fornitore.

Per ulteriori informazioni, indicare il tipo ed il numero di serie del mixer.

La A/S Wodschow & Co. si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

### SICUREZZA:

La macchina è un attrezzatura tecnica ed è concepita per essere usata solamente per scopi lavorativi.

Il livello costante del rumore della zona di lavoro dell'operatore è inferiore a 70 db (A).

La sicurezza dell'utente è garantita come segue:

- Il mixer si avvia solamente se la parte superiore è abbassata.
- La parte superiore può essere sollevata solamente quando il mixer è fermo.
- Protezione da sovracorrente, sovratensione e tensione troppo bassa.
- Il mixer è dotato di un carter di sicurezza fisso.



*Il mixer è progettato per prodotti che durante la lavorazione non provocano reazioni chimiche o emettono sostanze potenzialmente pericolose per l'utente.*



*Non infilare le dita nella vaschetta con il mixer in funzione, altrimenti sussiste il rischio di lesioni personali.*

### INSTALLAZIONE DEL NUOVO MIXER:

#### L'attrezzatura fornita comprende:

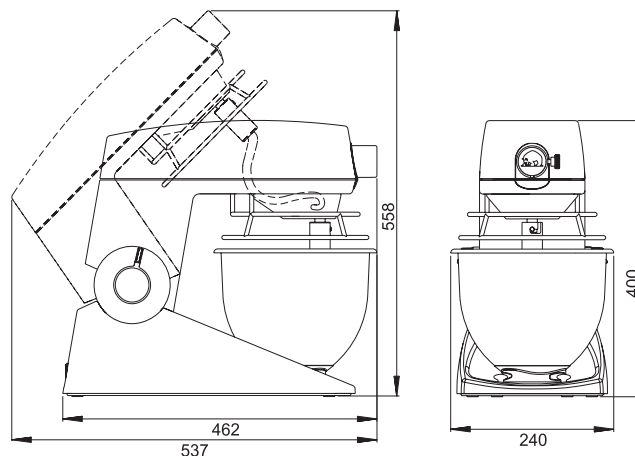
- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| ✓ Cavo                      | ✓ Gancio                |
| ✓ Vaschetta                 | ✓ Sbattitore            |
| ✓ Coperchio della vaschetta | ✓ Frusta                |
| ✓ Vassoio di riempimento.   | ✓ Coperchio paraspruzzi |

Prima di utilizzare il mixer, accertarsi che siano presenti tutti i componenti.

#### Dimensioni e peso:

##### TEDDY attrezzatura inclusa:

Peso netto con l'attrezzatura:	22,0 kg
Dimensioni d'ingombro del mixer:	462 x 240 x 400 mm



#### Posizione:

Il mixer deve essere posizionato su un piano stabile ed orizzontale.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO:



**Deve essere utilizzato il cavo in dotazione.**

**Il mixer deve essere collegato a terra!**

- Il mixer deve essere collegato esclusivamente ad una fonte di alimentazione monofase con messa a terra. Utilizzare il cavo in dotazione.
- Deve essere utilizzata una spina bipolare con messa a terra.
- Accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta dei dati nominali, apposta sul lato inferiore del mixer e riportata sull'imballo.
- Il mixer deve essere protetto con un interruttore differenziale ed un fusibile da max. 10 A. Un fusibile è incorporato nella spina del cavo.

### Caratteristiche elettriche del mixer:

Tensione de aliment. (V)	Potenza (W)	Frequenza (Hz)	Tensione (A)	Consumo energ.(kW/h)
230	500	50/60	1,7	0,5
115	300	50/60	3,4	0,5

## INTRODUZIONE AL MIXER:

**TEDDY** è un piccolo mixer professionale per impastatura, miscelazione e sbattitura in panifici, pasticcerie o cucine.

Il funzionamento del mixer si controlla per mezzo delle manopole ai lati del mixer. Le manopole possono essere utilizzate simultaneamente oppure in modo indipendente e si utilizzano sia per regolare la velocità che per la funzione di apertura/chiusura.

L'innesto **A** permette di collegare tritacarne e tritaverdure.

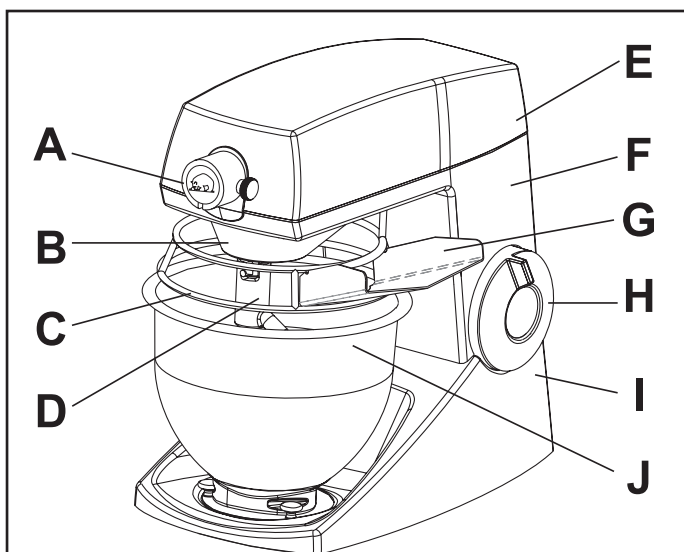


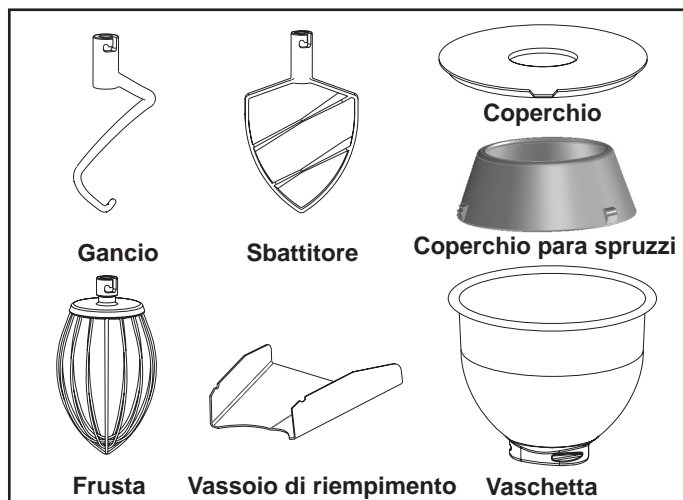
Fig. 1 Struttura del mixer

- A** Innesto, dotazione supplementare
- B** Alloggiamento dell'ingranaggio planetario
- C** Carter di sicurezza in acciaio inox
- D** Albero a baionetta
- E** Coperchio
- F** Parte superiore
- G** Vassoio di riempimento
- H** Manopola di comando (2 pz.)
- I** Spina
- J** Vaschetta in acciaio inox da 5 litri

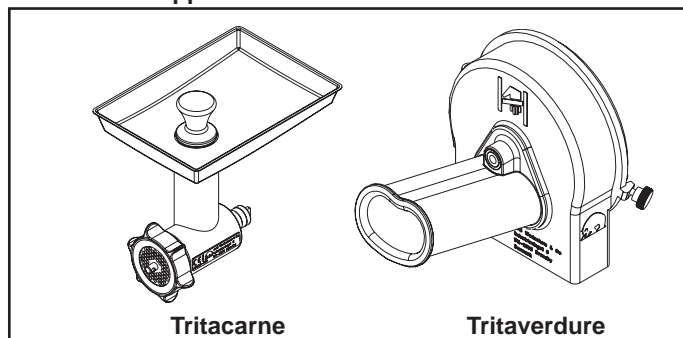
## Dotazione:

Di serie, il mixer viene fornito con la seguente dotazione:

- Vaschetta in acciaio inox.
- Coperchio di plastica per la vaschetta (disponibile in diversi colori).
- Vassoio di riempimento.
- Gancio in acciaio inox per l'impastatura del pane.
- Sbattitore in acciaio inox per la miscelazione.
- Frusta in acciaio inox per la sbattitura.
- Coperchio paraspruzzi in policarbonato trasparente



## Dotazione supplementare:



## VELOCITÀ DI LAVORO RACCOMANDATE:

- Posizione 1-2: Bassa velocità Impastatura
- Posizione 1-3: Media velocità Miscelazione
- Posizione 1-5: Alta velocità Sbattitura

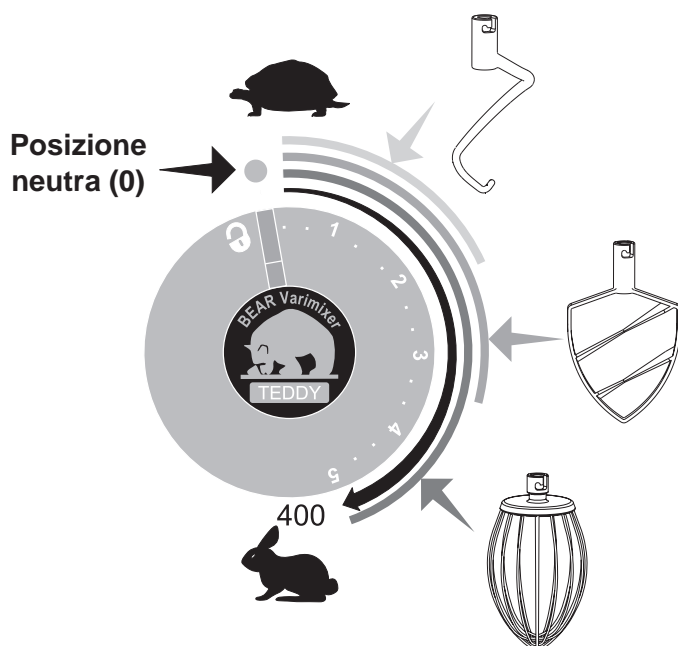


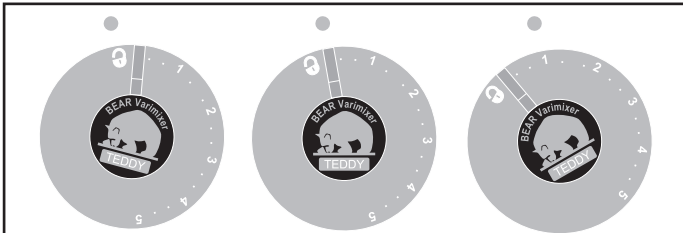
Fig. 2 Velocità di lavoro raccomandate:

### USO DEL MIXER:



La vaschetta deve essere montata all'avviamento del mixer!

A. Girare la manopola di comando sul simbolo di blocco (fig. 3A).



A: Simbolo di blocco B: Posizione neutra C: Velocità

Fig.3 Le tre posizioni della manopola.

B. Inclinare all'indietro la parte superiore del mixer.

C. Inserire un attrezzo nell'albero a baionetta e girarlo in senso antiorario per bloccarlo in posizione (Fig. 4).

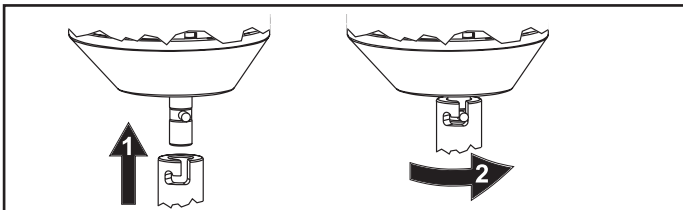


Fig.4 Inserimento dell'attrezzo nell'albero a baionetta.

D. Posizionare la vaschetta tra i tre bulloni di bloccaggio nella base del mixer e girarla in senso orario finché non è bloccata (Fig. 5).

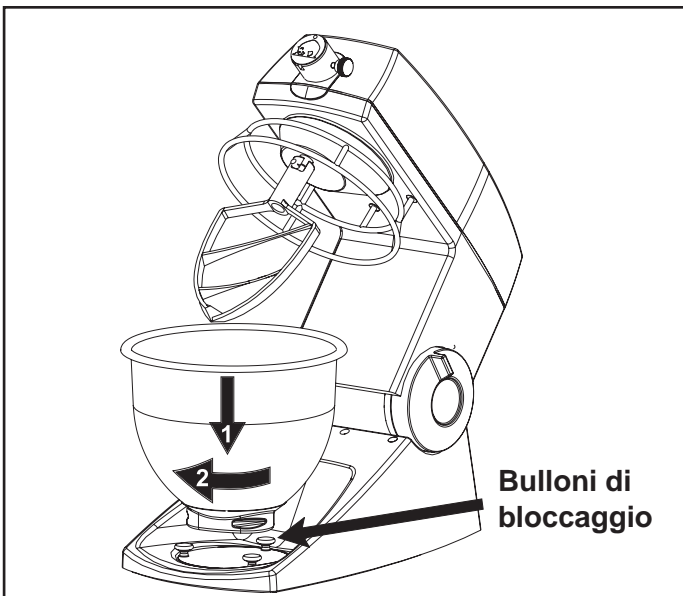


Fig.5: Posizionare la vaschetta nel mixer e girarla per fissarla nei bulloni di bloccaggio.

- E. Inserire gli ingredienti nella vaschetta.
- F. Inclinare la parte superiore del mixer, attrezzo incluso, verso il basso.
- G. Avviare il mixer girando la manopola di comando in direzione opposta al simbolo di blocco, oltre la posizione 1. Per evitare schizzi e polvere di farina, si raccomanda di aumentare gradualmente la velocità fino alla velocità richiesta (Fig. 3C) (vedere Fig. 2 per le velocità raccomandate).
- H. Fermare il mixer riportando la manopola di comando in posizione neutra (Fig. 3B).
- I. La parte superiore del mixer può essere inclinata all'indietro solamente quando la manopola di comando è girata sul simbolo di blocco (Fig. 3A).

### CAPACITÀ MASSIMA DEL MIXER:

La capacità di lavoro del mixer dipende da:

- L'attrezzo utilizzato.
- Il tipo e la quantità di ingredienti.
- La velocità ottimale per ottenere un buon risultato.



Quantità eccessive riducono sempre la qualità del prodotto e la durata del mixer.

Inoltre, il sovraccarico può provocare arresti improvvisi del mixer.

Prodotto	Ingrediente	Quantità max. appross.
Pane, 50%	kg di pasta	2,5
Pasta sfoglia	kg di pasta	2
Panna mantata	litri di panna	1,5
Albume	Numero di uova	20
Pan di Spagna	Numero di uova	12
Carne macinata	kg	3

### SOVRACCARICO:

Se il mixer si muove ad es. durante l'impastatura del pane, non si tratta di un guasto oppure di un sovraccarico.

In caso di sovraccarico, il variatore elettronico ridurrà la corrente al motore fermandolo.



In caso di arresto per sovraccarico, riportare la manopola di comando in posizione neutra e riavviare il mixer.

Se il motore si ferma dopo un funzionamento prolungato e non si riavvia immediatamente, il termosensore del motore è scattato disinserendo la corrente e occorre attendere che il mixer si raffreddi per poterlo riavviare. Questa funzione protegge il mixer da eventuali danni.

Il mixer prevede due termiche che si ripristinano automaticamente dopo il precedente scollegamento da parte del termosensore.

### PULIZIA ED IGIENE:

#### Dopo l'uso:

- Rimuovere la vaschetta e gli attrezzi.
- Lavare la vaschetta e gli attrezzi in acqua calda e detergente / sgrassatore / disinfettante. Risciacquare con acqua pulita ed asciugare.



**Non** spruzzare l'acqua direttamente sul mixer.

Attrezzi e vaschetta possono essere lavati in lavastoviglie.

- Pulire l'alloggiamento dell'ingranaggio planetario, l'albero a baionetta ed il carter di sicurezza. Utilizzare una spugna inumidita con un detergente / disinfettante. Risciacquare i componenti con una spugna ed acqua pulita.
- Accertarsi che tutti i componenti siano accuratamente puliti.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare le superfici.
- Utilizzare detergenti idonei per l'uso su alluminio e plastica (policarbonato).

## MANUTENZIONE:

Il mixer non necessita di manutenzione (motore e cuscinetti dei componenti meccanici sono ingrassati a vita).

### Dispositivo di sicurezza:

Controllare regolarmente il funzionamento del dispositivo di sicurezza:

- Il motore **deve** fermarsi quando la manopola viene portata in posizione neutra (vedere **Fig. 3B**).



*Se il dispositivo di sicurezza non funziona, non utilizzare il mixer. Contattare il proprio rivenditore.*

## LISTA DEGLI ERRORI E POSSIBILI SOLUZIONI:



*Se il problema persiste, contattare il proprio rivenditore.*

### Il mixer non si avvia:

Controllare che ...

- La parte superiore del mixer sia abbassata.
- Il mixer sia collegato all'alimentazione elettrica.
- La tensione di alimentazione sia corretta.
- Il fusibile nella spina del cavo (**fig. 6, 1**) non sia bruciato. Se il fusibile è difettoso, può essere sostituito con il fusibile di ricambio (**fig. 6, 2**) anch'esso disponibile nella spina del cavo.

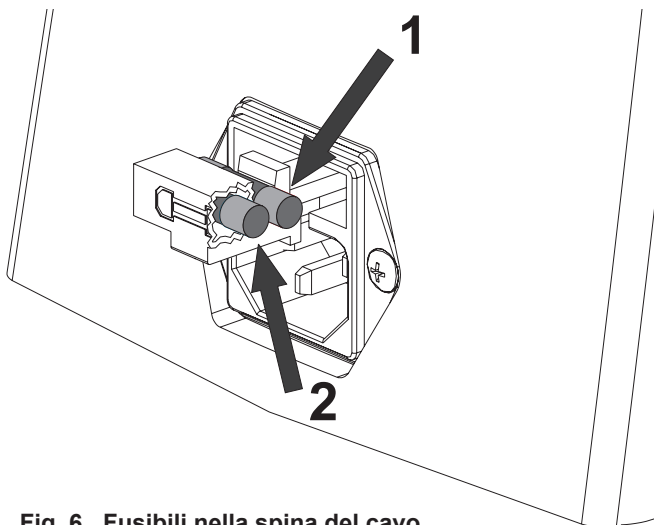


Fig. 6 Fusibili nella spina del cavo.

### Il mixer si ferma durante il funzionamento:

- Il mixer è sovraccarico a causa di velocità o carico eccessivi. Vedere il paragrafo «**Sovraccarico**».



*In caso di interruzione di corrente, riportare la manopola in posizione neutra e riavviare il mixer.*

### L'attrezzo è bloccato nell'albero a baionetta:

In genere, tale problema è dovuto alla pulizia insufficiente oppure al foro dell'attrezzo danneggiato:

- Se l'attrezzo è bloccato, non tentare di forzarlo. Oliarlo leggermente ed attendere un paio di minuti.
- Muovere l'attrezzo avanti e indietro finché non è possibile estrarlo.

### Rumore anomalo:

Rumore metallico ...

- L'attrezzo è storto ed urta la vaschetta.
- La vaschetta è danneggiata o posizionata in modo errato.

## MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

Il mixer può essere equipaggiata di un innesto a velocità variabile che consente il collegamento dei seguenti accessori:

- Tritacarne Ø62 mm, fornito con vassoio per la carne, fermo e set di coltelli costituito da lama e piastra Ø8 mm.
- Tritaverdure dotato di dischi per tritatura, grattugiatura e taglio a cubetti.



*Per maggiori informazioni sugli accessori, vedere le schede speciali fornite con gli accessori. Scollegare sempre il mixer prima di montare o smontare gli accessori.*

### Montaggio degli accessori (fig. 7):

- Montare l'accessorio in questione.
- Fermare il mixer.
- Girare la piastra di copertura **C** in direzione opposta al foro.
- Per il montaggio dell'accessorio pre-montato **A**, l'albero **B** deve essere inserito nell'innesto **D** del mixer.
- Per ottenere un accoppiamento corretto, girare l'accessorio finché il perno **E** non è rivolto verso la scanalatura **G**.
- Premere il più possibile l'accessorio nell'innesto **D** (il perno **E** deve essere inserito nella scanalatura **G** affinché l'accessorio possa essere accoppiato correttamente con l'innesto).
- Fissare l'accessorio girando il volantino a stella **H** in senso orario.

### Smontaggio degli accessori (fig. 7):

- Fermare il mixer.
- Girare il volantino a stella **H** in senso antiorario finché le vite di bloccaggio non esce dal foro **F**.
- Estrarre l'accessorio dall'innesto, smontarlo e pulirlo.

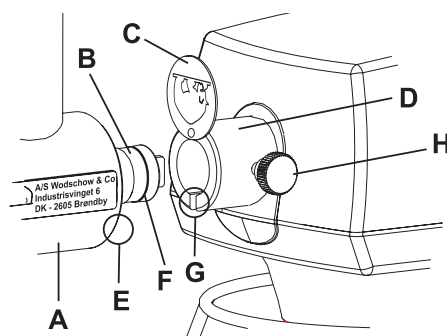


Fig. 7 Montaggio degli accessori.

## VELOCITÀ RACCOMANDATE PER L'INNESTO:

