DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
TEDDY™ 5L Rührmaschine

Inhaltsverzeichnis:

Sicherheit: 1
Garantie: 1
Installation einer neuen Maschine: 1
Stromanschluss: 2
Vorstellung der Maschine: 2
Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten: 2
Bedienung der Maschine: 3
Höchstkapazität der Maschine: 3
Überlastung: 3
Reinigung und Hygiene: 3
Wartung: 4
Fehlerliste und Lösungsmöglichkeit: 4
Anschlussgetriebe: 4
Empfohlene Geschwindigkeiten für Anschlussgetriebe: 4

Garantie:

Die Garantie deckt Fehler nicht, die die Resultate von einer falschen Behandlung, Überlastung und fehlender Befolgung der Wartungsvorschriften sind.

Falls Sie Beanstandungen haben, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Falls Sie weitere Auskünfte über die Maschine wünschen, bitte Maschinentyp und Seriennummer aufgeben.

A/S Wodschow & Co. behaltet sich das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen der Produkte fristlos zu machen.

Sicherheit:

Die Maschine ist ein technisches Arbeitsmittel und ist ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt.

Das dauernde Geräuschniveau bei der Maschine ist für den Benutzer höchstens 70 dB (A).

Die Sicherheit des Benutzers wird dadurch erreicht:

- Die Maschine startet nur, wenn der Oberteil abgesenkt ist.
- Der Oberteil kann nur gekippt werden, wenn die Maschine gestoppt ist.
- Sicherung gegen Überstrom, Überspannung und zu niedrige Spannung.
- Die Maschine wird mit festmontiertem Schutzschirm geliefert.

Die Maschine darf nur von Personen ab 14 Jahren benutzt werden.

Die Maschine muss im Betrieb beaufsichtigt werden.

Die Maschine ist zur Herstellung von Erzeugnissen vorgesehen, die während des Verarbeitungsvorganges keine Reaktionen auslösen oder für den Benutzer schädliche Stoffe freisetzen.

Wenn die Hände während des Betriebs in den Kessel gesteckt werden, können Verletzungen entstehen.

Installation einer neuen Maschine:

Die maschine wird mit folgender Ausrüstung geliefert:

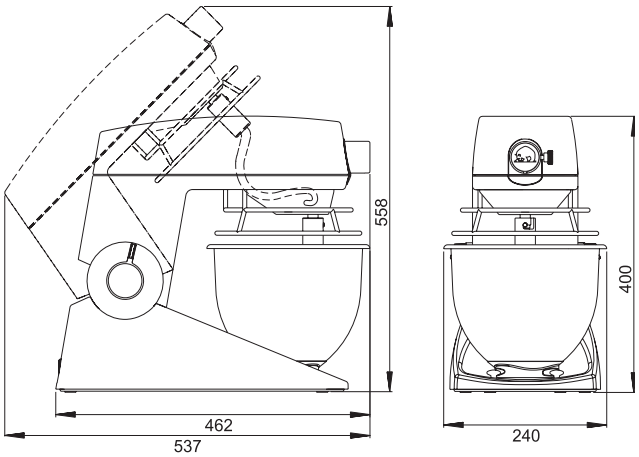
√ Kabel	√ Kneter
√ Schale	√ Rührer
√ Deckel für Schale	√ Besen
√ Zugebeschale	√ Spritzschutzschirm

Überprüfen, ob alle Teile mitgeliefert sind, bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird.

Masse und Gewicht:

TEDDY einschl. Ausrüstung:

- Nettogewicht mit Ausrüstung: 22,0 kg
- Aussenmasse der Maschine: 462 x 240 x 400 mm



Aufstellung:

Die Maschine muss auf einem stabilen und waagerechten Arbeitstisch gestellt werden.

™TEDDY ist ein eingetragenes Warenzeichen, das A/S Wodschow & Co. gehört.

Übersetzung der originalen Gebrauchsanweisung 042017 DE

A/S WODSCHOW & CO.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark
Phone: +45 43 44 22 88
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com

STROMANSCHLUSS:

Das mitgelieferte Kabel muss benutzt werden.

Die Maschine muss geerdet werden !

- Die Maschine darf nur einer einphasigen Stromversorgung mit Erde angeschlossen werden. Mitgeliefertes Kabel anwenden
- Eine zweipolige Wandsteckdose mit Erde ist notwendig.
- Überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild im Boden der Maschine übereinstimmt. Dies ist auch auf der Verpackung angeführt.
- Die Maschine muss durch einen Differentialschutzschalter und eine 10A Sicherung geschützt werden.
- Der Kabelanschluss enthält eine 2,5-A-Sicherung.

Elektrische Daten der Maschine:

Versorgungs-spannung (V)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)	Stromverbrauch (W)
230	50/60	1,6	500
115	50/60	1,6	500

VORSTELLUNG DER MASCHINE:

TEDDY ist eine kleine professionelle Maschine für Kneten, Mischen und Schlagen in allen Umgebungen, wo professionelle Ausrüstung erforderlich ist.

Alle Bedienung der Maschine geschieht mit den Drehknöpfen auf den Seiten der Maschine. Die beiden Knöpfe können zugleich oder separat benutzt werden, sie werden sowohl für Start/Stopp, Geschwindigkeitsregulierung als auch für Öffnen/Schließen benutzt.

Das Anschlussgetriebe **A** ermöglicht den Anschluss von Fleischwolf.

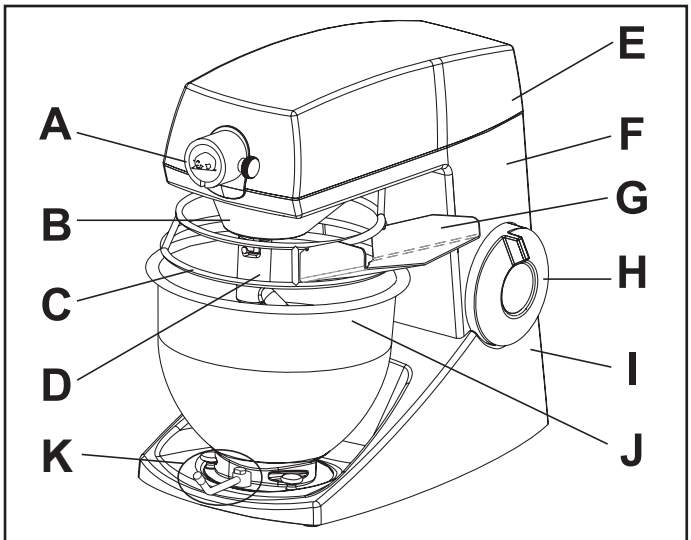


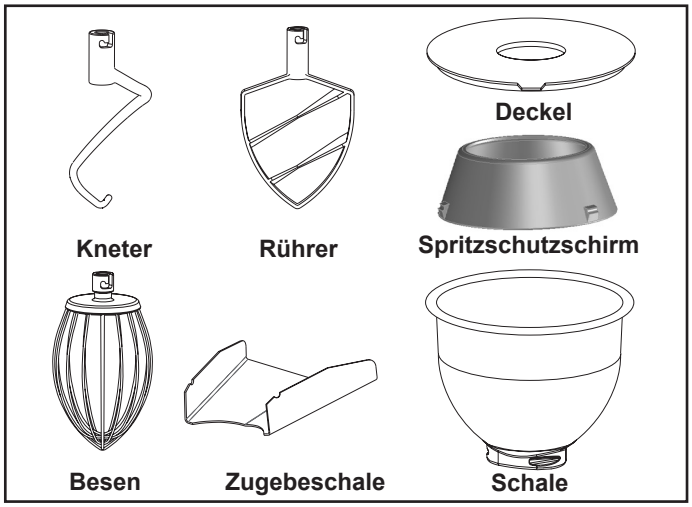
Fig. 1 Aufbau der Maschine

A	Anschlussgetriebe, Zusatzausrüstung
B	Gehäuse des Planetengetriebes
C	Schutzschirm in rostfreiem Stahl
D	Bajonettwelle
E	Deckel
F	Oberteil
G	Zugebeschale
H	Bedienungsknopf (2 Stck.)
I	Ständer
J	Schale in rostfreiem Stahl, 5 L
K	Verriegelungsarm

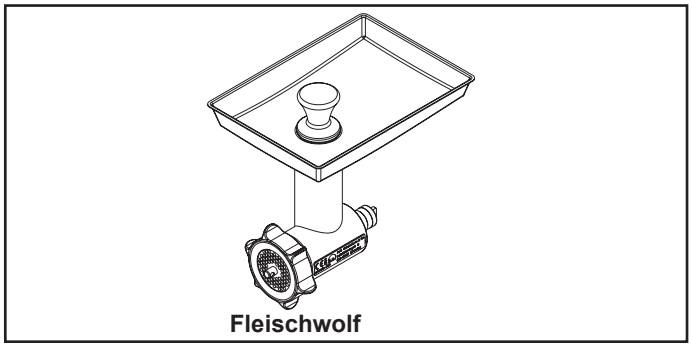
Ausrüstung:

Die Maschine wird als Standard mit folgenden Ausrüstung geliefert:

- Schale in rostfreiem Stahl.
- Weissem Plastikdeckel für Schale
- Zugebeschale
- Kneter in rostfreiem Stahl zum Teigkneten
- Rührer in rostfreiem Stahl zum Mischen
- Besen in rostfreiem Stahl zum Schlagen
- Spritzschutzschirm



Sonderausrüstung:



EMPFOHLENE ARBEITSGESCHWINDIGKEITEN:

- Position 1-3: Niedrige Geschwindigkeit Kneten
- Position 3-7: Mittelgeschwindigkeit Mischen
- Position 7-10: Hohe Geschwindigkeit Schlagen

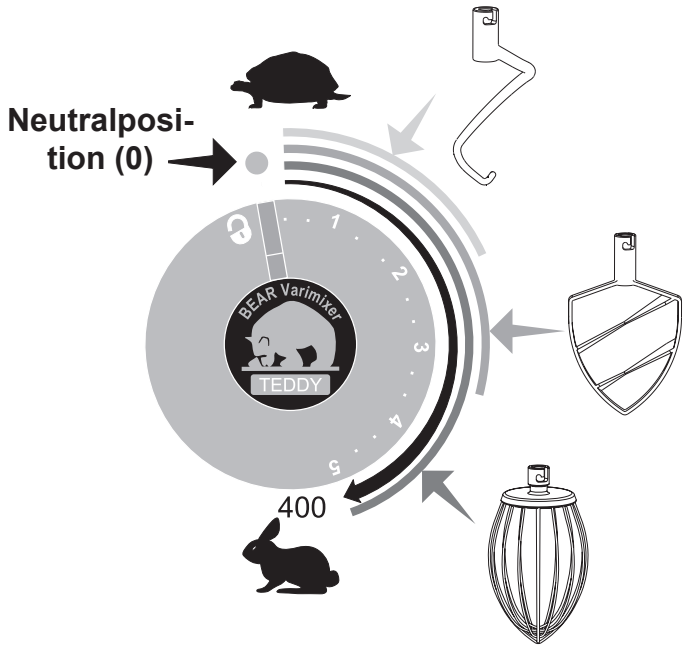


Fig. 2 Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten

DE

Bedienung der Maschine:

Die Schale muss montiert sein, wenn die Maschine gestartet wird!

Die Maschine muss im Betrieb beaufsichtigt werden.

A. Den Bedienungsknopf zum Schliess-Symbol drehen **(Fig. 3A)**.

A: Schliess-Symbol **B**: Neutralposition **C**: Geschwindigkeiten

Fig.3 Die drei Positionen des Drehknopfes

B. Den Oberteil der Maschine hintenüber kippen.

C. Ein Werkzeug in die Bajonettwelle setzen und gegen den Uhrzeiger drehen, um es festzustellen **(Fig. 4)**.

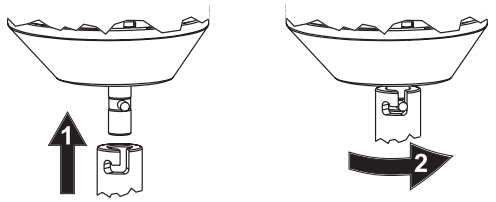


Fig. 4 Montage des Werkzeuges in der Bajonewelle.

D. Die Schale zwischen den drei Sperrbolzen im Fuß der Maschine anbringen, und sie im Uhrzeigersinn drehen, bis sie festgestellt ist **(Fig. 5)**. Den Verriegelungsarm gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Kessel zu halten.

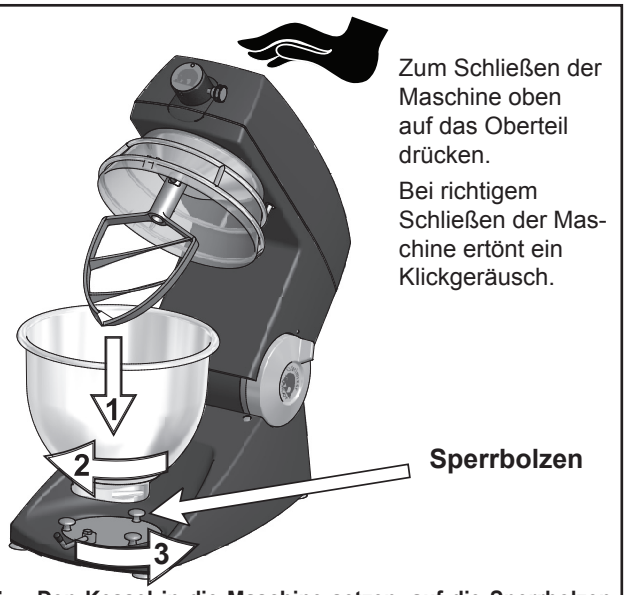


Fig.5 Den Kessel in die Maschine setzen, auf die Sperrbolzen drehen und den Verriegelungsarm gegen den Uhrzeigersinn drehen.

E. Die Ingredienzen in die Schale füllen.

F. Den Oberteil der Maschine, mit dem Werkzeug, wieder nach unten kippen.

G. Die Maschine dadurch starten, den Bedienungsknopf vom Schliess-Symbol wegdrehen und vorbei 1. Um Spritzen und Mehlstaub zu vermeiden, ist es empfohlen, die Geschwindigkeit schrittweise zu erhöhen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erzielt ist **(Fig. 3C)**, (siehe **Fig. 2** für empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten).

H. Die Maschine zum Halten bringen durch Drehen des Bedienungsknopfes zurück zur Neutralposition **(Fig. 3B)**.

I. Der Oberteil der Maschine kann erst nach hinten gekippt werden, wenn der Bedienungsknopf zum Schliess-Symbol gedreht wird **(Fig.3A)**.

Höchstkapazität der Maschine:

Die Arbeitskapazität der Maschine ist abhängig von:

- Dem verwendeten Werkzeug.
- Der Art und der Menge der zu bearbeitenden Masse.
- Der optimalen Geschwindigkeit für ein gutes Resultat.

Eine zu hohe Verarbeitungsmenge geht immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der Maschine. Überlastung kann ebenfalls zu einem plötzlichen Stopp der Maschine führen.

Produkt	Rohware	Ca. Höchst menge
Brotteig, 60%	kg Teig	2,5
Mürbeteig	kg Teig	2
Schlagsahne	L Sahne	1,5
Eiweiß	Anzahl Eier	20
Sandkuchen	Anzahl Eier	12
Hackfleisch	kg	3

Überlastung:

Falls die Maschine bei z.B. Teigkneten sich bewegt, ist **nicht** von einem Fehler oder einer Überlastung die Rede.

Im Fall einer Überlastung reduziert der elektronische Drehzahlregler die Stromversorgung zum Motor und stoppt ihn.

Bei Stopp wegen Überlastung den Drehknopf zurück zur Neutralposition drehen, und die Maschine kann wieder gestartet werden.

Falls der Motor nach Gebrauch langer Zeit stoppt und nicht umgehend wieder gestartet werden kann, hat der Thermosensor des Motors den Strom abgeschaltet, und die Maschine muss deshalb gekühlt werden, bevor sie wieder gestartet werden kann. Die Maschine enthält zwei thermische Sicherungsautomaten für automatische Rückschaltung, falls der Thermosensor abgeschaltet hat.

Reinigung und Hygiene:

Die Eigenschaften der Maschine, dem Eindringen von Festkörpern und Wasser/Flüssigkeiten zu widerstehen, entsprechen IP42.

Nach dem Gebrauch:

- Schale und Werkzeuge abnehmen.
- Schale und Werkzeuge mit warmem Wasser und Reinigungs-/Entfettungs-/-Desinfektionsmittel abwaschen. Danach mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

*Wasser darf **nicht** auf die Maschine gespritzt werden!*

Werkzeuge und Kessel sind spülmaschinenfest.

- Das Gehäuse des Planetengetriebes, die Bajonettwelle und den Schutzschirm mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines Reinigungs-/Desinfektions-mittels abwischen. Danach die Teile mit einem Schwamm und klarem Wasser abwischen.
- Überprüfen, ob die Teile richtig gereinigt sind.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für pulverbeschichtete Oberflächen und Kunststoff (Polykarbonat) geeignete Reinigungsmittel benutzen.

Wartung:

Die Maschine erfordert keine Wartung (Motor und Lager für die mechanischen Teile sind auf Lebenszeit geschmiert).

Sicherheitsanordnung:

Die Funktion der Sicherheitsanordnung regelmäßig kontrollieren:

- Der Motor muss stoppen, wenn der Drehknopf in seiner Neutralposition steht (siehe **Fig. 3B**).

> ***Falls die Sicherheitsanordnung nicht funktioniert, die Maschine nicht anwenden. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.***

Fehlerliste und Lösungsmöglichkeit:

> *Falls das Problem nicht abgeholfen wird, bitte den Händler kontakten.*

Die Maschine startet nicht:

Überprüfen, ob ...

- Der Oberteil der Maschine ganz nach unten gekippt ist.
- Die Maschine richtig angeschlossen ist.
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker korrekt ist
- Die Sicherung im Kabelstecker **(Fig. 6, 1)** nicht abgebrannt ist. Falls die Sicherung defekt ist, kann sie mit der extra Sicherung **(Fig. 6,2)** im Kabelstecker ausgetauscht werden.

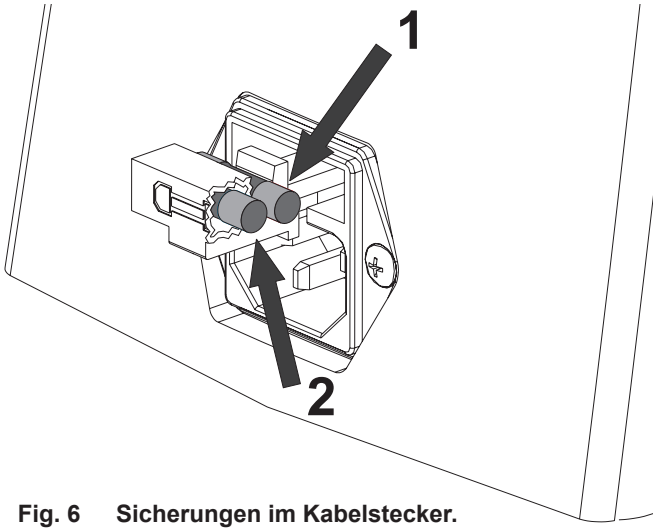


Fig. 6 Sicherungen im Kabelstecker.

Die Maschine stoppt mitten in der Arbeit:

- Die Maschine ist wegen zu hoher Geschwindigkeit oder zu großer Belastung überlastet. Siehe den Abschnitt **„Überlastung“**.

> *Bei Stromausfall den Drehknopf zurück auf Neutralposition drehen, und die Maschine kann wieder gestartet werden.*

Das Werkzeug steckt in der Bajonettwelle:

Dies ist normalerweise auf unzureichende Reinigung oder ein beschädigtes Loch im Werkzeug zurückzuführen:

- Das Werkzeug hin und her drehen und abmontieren.
- Fragen Sie Ihren Vertrieb

Unnormales Geräusch:

Metallisches Geräusch ...

- Ein verformtes Werkzeug, das schleift.
- Die Schale ist beschädigt oder nicht richtig angebracht.

Anschlussgetriebe:

Die Maschine kann mit einem Anschlussgetriebe mit variabler Geschwindigkeit ausgerüstet sein, und mit der Möglichkeit, folgendes Zubehör anzuschliessen:

- Fleischwolf Ø62 mm, mit Fleischschale, Stössel und Messersatz bestehend aus Blatt und Scheibe Ø8 mm

> *Für weitere Informationen über Zubehör, siehe Spezialblätter, die mit dem Zubehör geliefert werden. Vor Montage oder Demontage von Zubehör, immer die Maschine ausschalten.*

Anschluss von Zubehör (Fig.7):

- Erst das Zubehör sammeln.
- Die Maschine ausschalten.
- Die Deckplatte **C** vom Loch wegdrehen.
- Bei Anschluss des vormontierten Zubehörs **A** die Welle **B** in das Anschlussgetriebe **D** führen.
- Durch Drehen des Zubehörs bis der Stift **E** gegenüber dem Schlitz **G** ist, wird ein korrekter Eingriff gesichert.
- Das Zubehör so weit wie möglich in das Anschlussgetriebe D schieben. (Der Stift E muss im Schlitz G sein, dann ist die Welle des Zubehörs in korrektem Eingriff mit dem Anschlussgetriebe).
- Das Zubehör durch Drehen des Sterngriffes **H** im Uhrzeigersinn festspannen.

Demontage von Zubehör (Fig. 7):

- Die Maschine ausschalten.
- Den Sterngriff **H** gegen den Uhrzeiger drehen bis die Verschlussschraube frei vom Loch **F** ist.
- Das Zubehör aus dem Anschlussgetriebe nehmen, auseinandernehmen und reinigen.

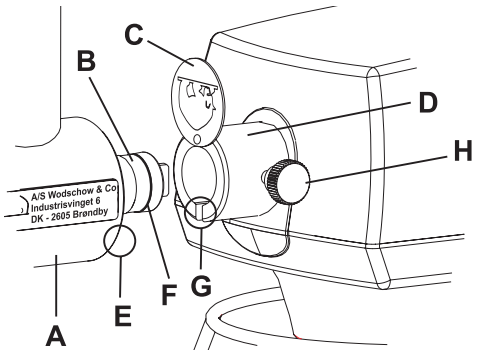
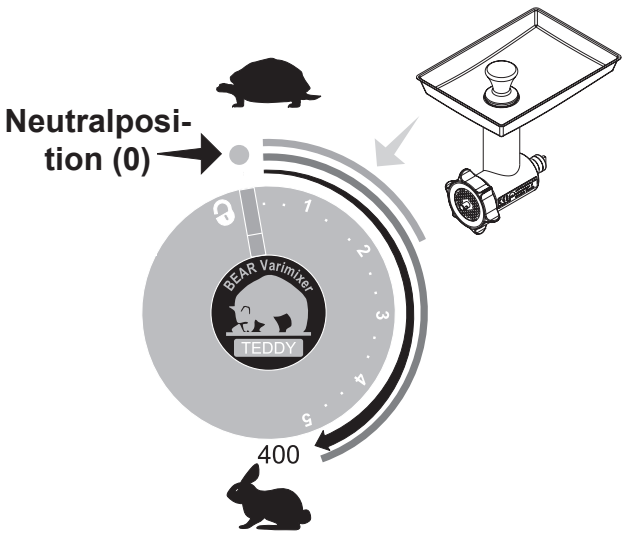


Fig. 7 Anschluß von Zubehör

Empfohlene Geschwindigkeiten für Anschlussgetriebe: