

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RN20/VL2



052005 ORDER NO.: 00419 RU

A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6. P.O.Box 110
DK-2605 Brøndby

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80

Denmark

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:	2
БЕЗОПАСНОСТЬ:	2
УСТАНОВКА НОВОГО МИКСЕРА:	2
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ VL2 - ОПИСАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СИТУАЦИЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:.....	3
ОБСЛУЖИВАНИЕ МИКСЕРА:.....	4
Функция REMIX:	5
ИЗМЕНЕНИЕ ПОСТОЯННЫХ СКОРОСТЕЙ:	5
СБРОС ТАЙМЕРА:	5
ПЕРЕГРУЗКА:	5
ПРОЦЕДУРА В СЛУЧАЕ ПЕРЕГРУЗКИ:	5
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ:	5
УСТРОЙСТВО МИКСЕРА:	6
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МИКСЕРА:.....	6
ПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДОК:	7
Чистка и мойка:	7
Уход и смазка:	7
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ ПРИВОД:	7
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ ДЛЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРИВОДА:	7

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

В случае неисправности миксера обращайтесь по месту его приобретения.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации, перегрузки, а также несоблюдения правил технического обслуживания.

Проверьте наличие всех комплектующих миксера, в том числе дежи, рабочих насадок, прокладок и резиновых ножек.

Если миксер имеет вспомогательный привод, то разрешается использовать только оборудование, выпускаемое фирмой A/S Wodschow & Co.

БЕЗОПАСНОСТЬ:

Постоянный уровень шума на рабочем месте оператора не превышает 70 дБ (А).



Миксер предназначен для производства продукции, которая в процессе переработки не вызывает реакций и не выделяет веществ, вредных для здоровья.



Во избежание травм не опускайте руки в дежу во время работы миксера!

УСТАНОВКА НОВОГО МИКСЕРА:

Установка и крепление:

Если миксер устанавливается на столе, то он **всегда** должен быть прикреплен к столу. Для этого можно использовать болты, крепящие миксер к поддону. Гайки не требуются, т. к. на нижней плите миксера есть резьба (**см. стр. 6**)

Если миксер на станине, то его можно устанавливать прямо на пол. **Для этого рекомендуется использовать анкерные болты.** Для компенсации неровностей пола (если они есть) можно использовать прокладки, входящие в комплект поставки

Подключение к сети:

Прежде чем подключать миксер к розетке питания, убедитесь, что частота и напряжение сети совпадают с данными, указанными на маркировочной табличке в верхней правой части миксера.

Миксер должен быть заземлен!

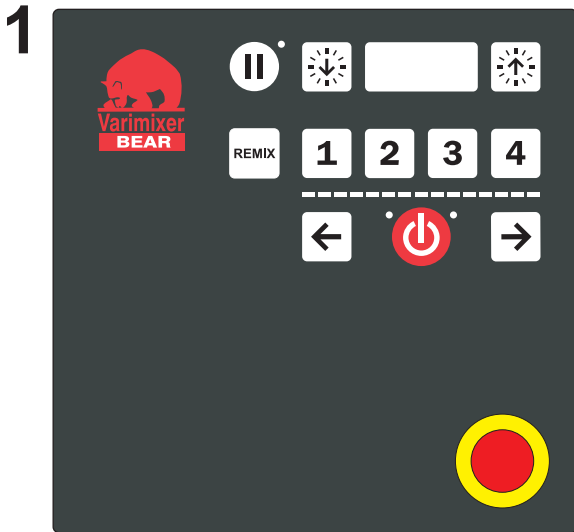



Отсутствие заземления может привести к тому, что фильтр ЕМС не будет действовать, а также к возникновению риска повреждения преобразователя частоты.

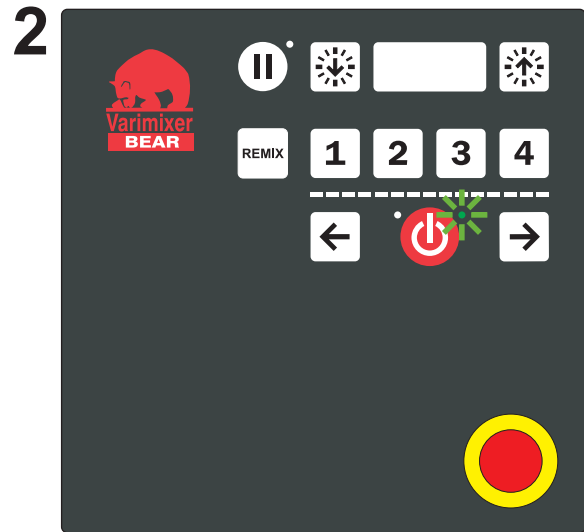
- Миксер должен быть подсоединен только к однофазной сети с заземлением
- Используйте двухполюсную вилку с заземлением. В качестве альтернативы – два проводника и заземление от 3-фазного тока.
- Миксер должен быть защищен дифференциальным переключателем.
- Миксер защищен предохранителем на 10 А. Предохранитель встроен в преобразователь частоты, расположенный в нижней части миксера.


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ VL2 - ОПИСАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СИТУАЦИЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:






Ниже даны пояснения к картинкам, иллюстрирующим различные ситуации во время работы миксера:





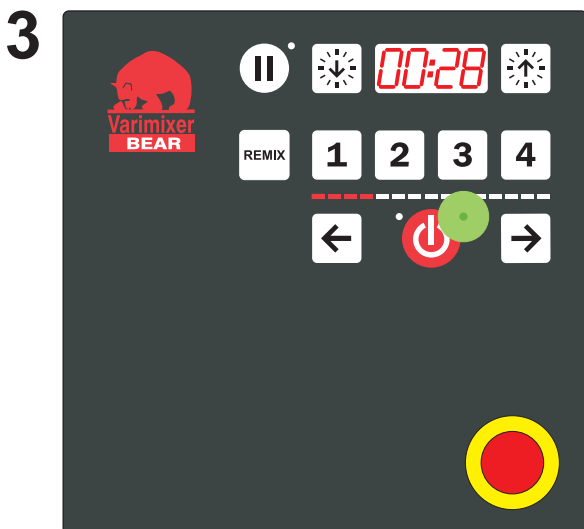
Нажата кнопка аварийного останова – дисплей не светится. Если красный светодиод рядом с  мигает, то миксер остановился или из-за того, что произошло размыкание цепи аварийной защиты, или опущен механизм захвата, или открыта защитная решетка.







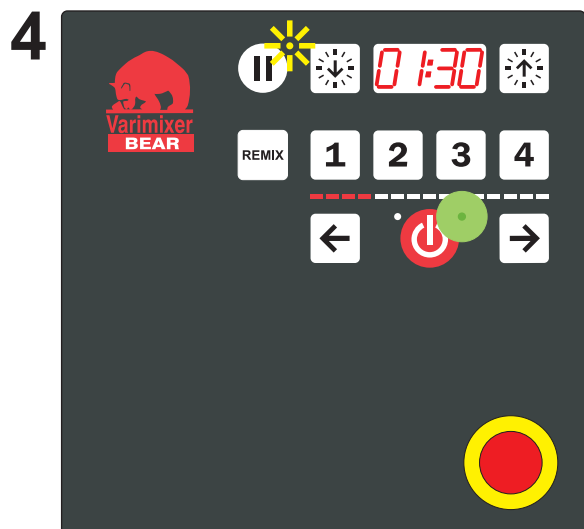
Миксер подключен к розетке питания и готов к работе – зеленый светодиод рядом с  мигает!






Начальную скорость можно выбрать, нажав на кнопку одной из постоянных скоростей или на  до нажатия на символ . Миксер начинает работу на минимальной скорости, когда нажат символ . Время работы миксера можно выбрать, нажав на  или на .

Запрограммированный цикл можно запустить, нажав на  и затем на номер программы, например, , если программа сохранена под № 1.

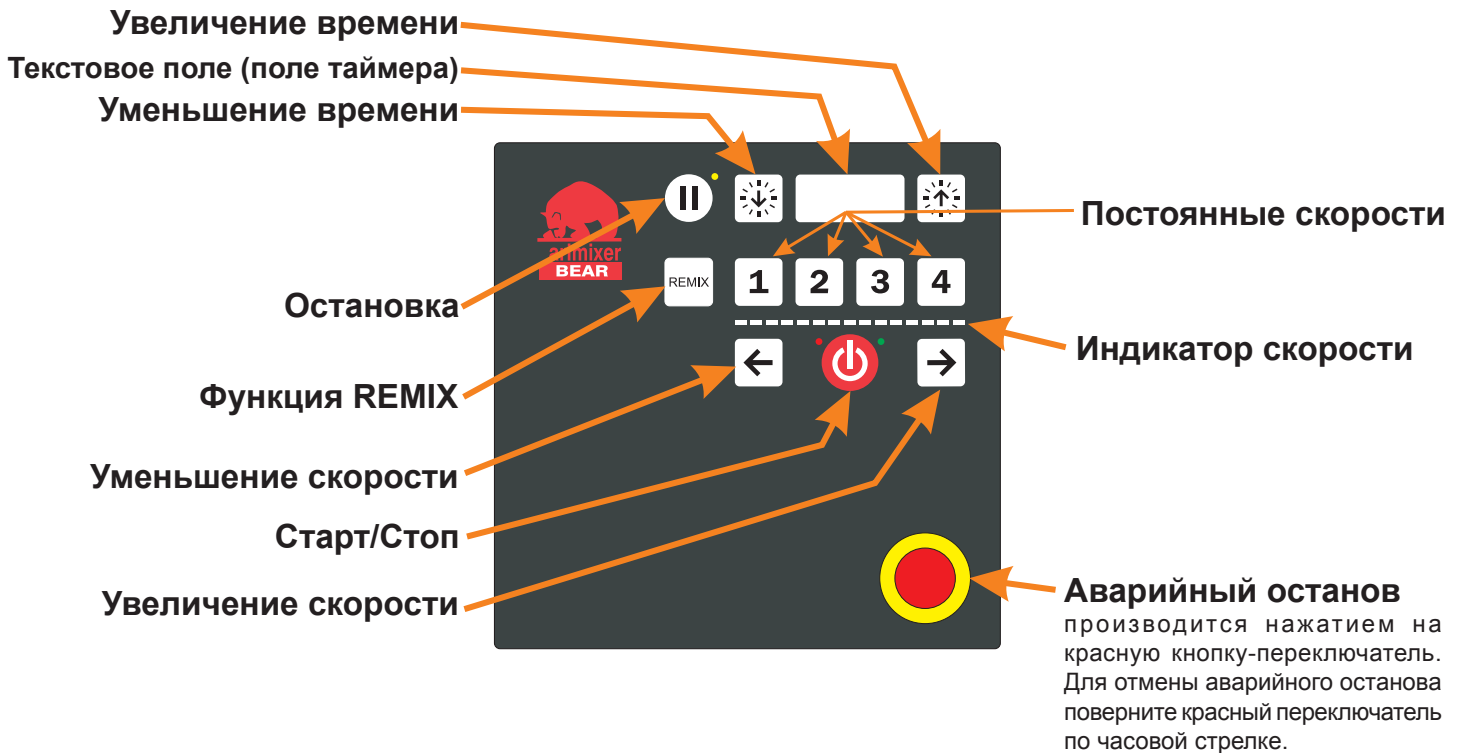


Миксер в работе. Выбрана одна из скоростей – 4 светодиода на индикаторе скорости горят. Скорость можно изменить, нажав на кнопку одной из 4-х постоянных скоростей, или на символ,  или . Миксер можно остановить без сброса установленного на таймере времени, нажав на  или открыв защитную решетку. Миксер перезапускается нажатием на .



Символ  нажат – желтый светодиод рядом с  мигает. Миксер запускается нажатием на . Миксер достигает заданной скорости и на таймере начинается отсчет отставшего времени. Если нажать на символ , таймер возвращается в нулевое положение и миксер не запускается, но готов к работе – зеленый светодиод рядом с  мигает (см. иллюстрацию 2).

ОБСЛУЖИВАНИЕ МИКСЕРА:




Перед началом работы:

Установите нужную насадку в штыковое гнездо. Установите дежу в механизм захвата и с помощью рычага подъема дежи поднимите ее до рабочего положения. Закройте защитную решетку.

Миксер готов к работе.

Пуск миксера:

Для запуска миксера нажмите на символ .

Для увеличения скорости нажмите на символ .

Для уменьшения скорости нажмите на символ .

Для выбора одной из постоянных скоростей нажмите на кнопку **1**, **2**, **3** или **4**.

Индикатор скорости, расположенный под кнопками **1** - **4** показывают скорость вращения насадки при перемешивании.

Четыре постоянные скорости:

Для быстрого выбора скорости используются кнопки **1** - **4**.

Кнопка **1** – самая малая скорость, ~ 98 об/мин.





Кнопка **2** – ~ 172 об/мин.

Кнопка **3** – ~ 276 об/мин.

Кнопка **4** – максимальная скорость, ~ 365 об/мин.


Постоянные скорости можно изменить – см. раздел «Изменение постоянных скоростей».

Установка времени выполнения операции:



Перед запуском миксера можно выбрать время рабочего цикла, нажав на  или . Время операции в минутах и секундах будет показано в поле таймера, расположенного между  и .


Максимальная продолжительность цикла – 60 минут.

Контроль ингредиентов во время работы миксера:


Если требуется временно остановить миксер, но сохранить время выполнения операции и скорость вращения, нажмите на символ . Скорость миксера уменьшается и он останавливается. Счет времени также прекращается.

Теперь можно открыть защитную решетку и проверить ингредиенты.

Закройте защитную решетку и нажмите на символ . Миксер начинает работу. Скорость вращения увеличивается и достигает скорости, выбранной ранее, до нажатия на символ . Также начинается отсчет оставшегося времени.




Если дежу опускают во время остановки миксера, то происходит сброс установленного времени цикла. Для того чтобы опять запустить миксер, нажмите на символ .

Функция REMIX:






Специальная функция REMIX предназначена для программирования рецептуры. В процессе рабочего цикла все команды запоминаются и, когда цикл закончен, то данный рецепт можно сохранить как одну из программ, нажав на символ .

- 4 программы для рецептуры.
- Программа не может быть удалена, но может быть заменена другой, которой при сохранении присваивается номер данной программы.
- Программы не могут быть удалены при отключенном от питания миксере.



Как сохранить программу:

- Сначала нажмите на .
- Осуществите весь рабочий цикл данного рецепта включая остановки и изменения скорости.
- Нажмите на .
- Сохраните программу, например, под №1. Для этого одновременно удерживайте нажатым символ  и кнопку **1**. до тех пор, пока время продолжительности всего рабочего цикла не появится в поле таймера. Затем „P1“ в поле таймера мигнет 3 раза.

Как запустить программу:

- Непродолжительно нажмите на символ  и затем на **1**. В поле таймера появляется „P1“ и сразу после этого время, обозначающее общую продолжительность программного цикла. Для запуска нажмите на .
- Если во время программного цикла изменяют время или скорость или нажимают на , то происходит выход из программы и миксер надо обслуживать вручную.
- Во время программного цикла можно открывать защитную решетку. Когда решетка закрывают, программный цикл возобновляют, нажав на .
- Если в цикле запрограммированы остановки, то миксер согласно программе останавливается и одновременно с этим подается звуковой сигнал. Для того чтобы снова запустить миксер, оператор должен нажать на , и цикл возобновится.



ИЗМЕНЕНИЕ ПОСТОЯННЫХ СКОРОСТЕЙ:

Величины скоростей, заложенные в память кнопок **2** и **3**, можно изменить. Нажмите на  или на  для того, чтобы увеличить или уменьшить скорость.

Для сохранения новой величины скорости нажимайте на **2** или **3** до тех пор, пока не услышите 2 зуммерных сигнала и светодиода на индикаторе скорости начнут мигать. Новая величина заложена в память.

Для того чтобы вернуться к заводской настройке кнопок **2** и **3** одновременно нажимайте на **1** и **4** до тех пор, пока не услышите зуммерный сигнал.

СБРОС ВРЕМЕНИ НА ТАЙМЕРЕ:

Сброс времени возможен, если одновременно нажать на  и . Если сброс времени производится во время работы миксера, то он останавливается.


ПЕРЕГРУЗКА:

Не допускайте перегрузки миксера! При замесе крутого и тяжелого теста мощность может уменьшиться на 75%. Мощность уменьшится еще больше, если скорость вращения рабочей насадки установлена выше рекомендуемой или если использованы не те насадки. Большие комки жира или охлажденные ингредиенты требуются размельчить до загрузки в дежу.

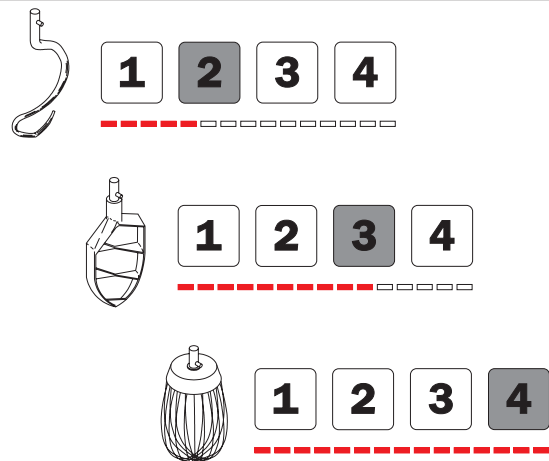


Продолжительная перегрузка приводит к тому, что термореле отключит миксер. Подождите около 3 минут и перезапустите миксер, следуя указаниям раздела «Процедура в случае перегрузки».

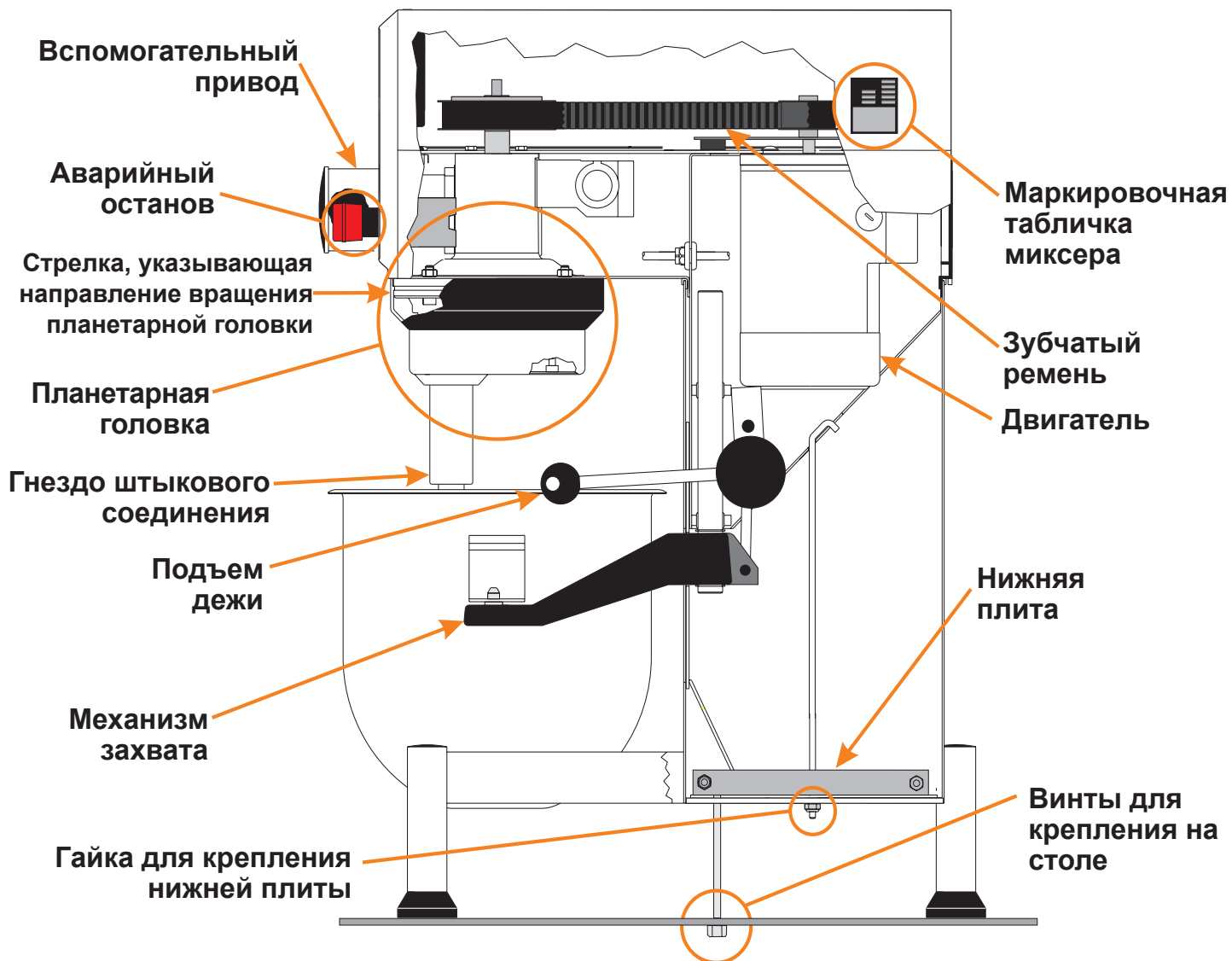
ПРОЦЕДУРА В СЛУЧАЕ ПЕРЕГРУЗКИ:

- Нажмите на кнопку аварийного останова.
- Отмените аварийный останов.
- Запустите миксер, нажав на кнопку .

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ:



Рекомендуемые максимальные скорости (заводская настройка)

УСТРОЙСТВО МИКСЕРА:**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ МИКСЕРА:**

		RN20/VL2
Тесто с коэффициентом поглощения (%КП)	КП=60%	10 кг
	КП=50%	6 кг
	КП=40%	4,5 кг

		RN20/VL2
Другие продукты	Яичные белки, 1л =30 яиц	2 л
	Взбитые сливки	9 л
	Майонез (л масла)	9 л
	Картофельное пюре	10 кг
	Бисквит	8 - 10
	Тесто для хлеба (л жидкости)	6 л
	Песочное печенье	12 кг

КП = Коэффициент поглощения (%КП)
(Жидкость в % от сухого вещества)

Пример: Основной рецепт содержит 1 кг сухого вещества и 0,4 кг жидкости:

$$\text{КП в таком случае будет: } \text{КП} = \frac{0,4 \text{ кг} \times 100}{1 \text{ кг}} = 40\%$$

Если, например, необходимо использовать максимальную мощность миксера, то рассчитанный КП = 40% используется для определения массы сухого вещества и жидкости в тесте:

Для замеса теста с КП, равным 40%, используется 20-литровый миксер. В этом случае максимальная мощность составит 4,5 кг. Теперь можно рассчитать вес сухого вещества в тесте:

$$\text{Сухое сырье} = \frac{\text{Макс. мощность} \times 100}{\text{КП} + 100} = \frac{4,5 \text{ кг} \times 100}{40 + 100} = 3,2 \text{ кг}$$

$$\text{Вес жидкости} = 4,5 \text{ кг} - 3,2 \text{ кг} = 1,3 \text{ кг}$$

ПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДОК:

Рекомендуется применять следующие рабочие насадки:

Венчик	Лопатка	Крюк
Сливки	Сдобное тесто	Тесто для хлеба
Яичные белки	Масляный крем	Ржаной хлеб
Майонез	Вафельное тесто	и т.п.
и т.п.	Фарш и т.п.	



Венчик не должен ударяться о твердые объекты, как, например, края дежи. Это сокращает срок службы насадки из-за деформации.

Для производства картофельного пюре следует использовать специальный, а не стандартный венчик.

ЧИСТКА И МОЙКА:

Миксер следует промывать каждый день или после использования. Миксер следует мыть чистой водой, используя мягкую щетку. Сульфированные моющие средства могут повредить смазочные средства миксера, поэтому используйте их с осторожностью.



Никогда не применяйте мойку высоким давлением.

Дежи и насадки из алюминия нельзя мыть сильными щелочными средствами (рН не более 9).

Поставщики моющих средств могут оказать помощь в выборе подходящего моющего средства.

Уход и смазка:

Поставляемый миксер смазан на весь срок эксплуатации и не требует дальнейшей смазки.

Если производится ремонт планетарной головки, то зубчатое колесо и зубчатый венец смазывают **Castrol Molub Alloy 936SF Heavy** или **Castrol Grippa 355**. Не смазывайте этим типом смазки игольчатые подшипники планетарной головки!

Если миксер имеет вспомогательный привод, то приводную передачу надо смазывать **ESSO Fibrax EP 370**.

Не используйте другие – не названные здесь – типы смазки!

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ ПРИВОД:

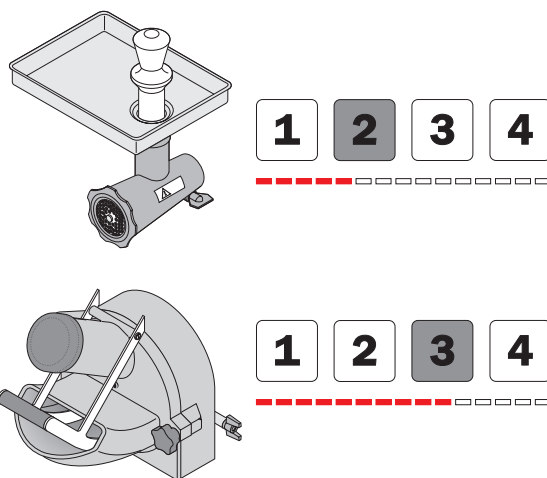
Миксер может быть оборудован вспомогательным приводом для установки дополнительного оборудования, таких как мясорубка и овощерезка.

Дополнительная информация об установке и пользовании дополнительного оборудования – см. инструкции по эксплуатации данного оборудования.



При установке вспомогательного привода миксер должен быть выключен!

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ СКОРОСТИ ДЛЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРИВОДА:



Рекомендуемые максимальные скорости для вспомогательного привода (заводская настройка).

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6. P.O.Box 110
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80