

MODE D'EMPLOI

RN20/VL2



122010 ORDER NO.: 00050_VL-2 FR notice originale

A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby

Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

SOMMAIRE :

GÉNÉRALITÉS :	2
SÉCURITÉ :	2
INSTALLATION DU NOUVEAU BATTEUR :	2
TABLEAU DE COMMANDE VL2 - APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS :	3
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :	4
LA FONCTION REMIX :	5
CHANGEMENT DES VITESSES FIXES :	5
MINUTERIE - REMISE À ZÉRO :	5
SURCHARGE :	5
PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :	5
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :	5
DESCRIPTION DU BATTEUR :	6
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :	6
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	7
NETTOYAGE :	7
GRAISSAGE ET ENTRETIEN :	7
PRISE D'ACCESSOIRES :	7
VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE D'ACCESSOIRES :	7
CROQUIS COTÉS :	7
COMMANDE VL-2, CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :	8
PROGRAMMES DE TEST :	9
INSTRUCTIONS DE SERVICE :	10
SCHÉMA DE CÂBLAGE :	14
SCHÉMA ÉLECTRIQUE :	15

GÉNÉRALITÉS :

En cas de réclamations, merci de contacter votre revendeur.

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une mauvaise utilisation, à une surcharge ou au non-respect des instructions d'entretien.

Merci de vérifier que toutes les pièces détachées ont bien été livrées avec le batteur (comme la cuve, les outils, les pièces intermédiaires, les patins, etc.).

Seuls des accessoires produits par **A/S WODSCHOW & CO** devraient être installés dans la prise d'accessoires du batteur.

SÉCURITÉ :



Le batteur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure.

Il faut impérativement s'assurer que le câble utilisé pour raccorder le batteur à l'alimentation électrique respecte la norme du pays dans lequel le batteur est installé ! Voir également « Raccordement à l'alimentation électrique.

Le niveau sonore constant pour le personnel utilisant le batteur est inférieur à 70 décibels (A).



Le batteur a été conçu pour travailler des produits qui, pendant leur transformation, ne causent aucune réaction et n'émettent aucune substance qui puisse être nuisible à l'utilisateur.



Ne pas mettre les doigts dans la cuve pendant la mise en marche : risque de blessures !

INSTALLATION DU NOUVEAU BATTEUR :

Installation et mesures de sûreté :

Si le batteur est placé sur une table, **il est indispensable**

de le fixer à la table via les boulons fournis. Les écrous ne sont pas nécessaires comme il y a des pas dans l'embase du batteur (**voir page 6**).

Si le batteur est un modèle avec socle, il peut être placé directement sur le sol. La fixation par boulons est quand même recommandée.

Des pièces intermédiaires peuvent être insérées sous les pieds du batteur, si le sol n'est pas complètement égal.

Raccordement à l'alimentation électrique:

Avant de brancher le batteur, contrôler que le voltage et la fréquence signalés sur le batteur correspondent à ceux de l'endroit de l'installation. La plaque signalétique du batteur est située en haut à droite du batteur.

Pour raccorder la machine, utiliser phase + neutre + terre ou phase + phase + terre. Dans les deux cas, il est important que la tension entre les deux fiches soit conforme à la plaque signalétique. (**voir les exemples page 14**).

Le batteur doit être raccordé à la terre,

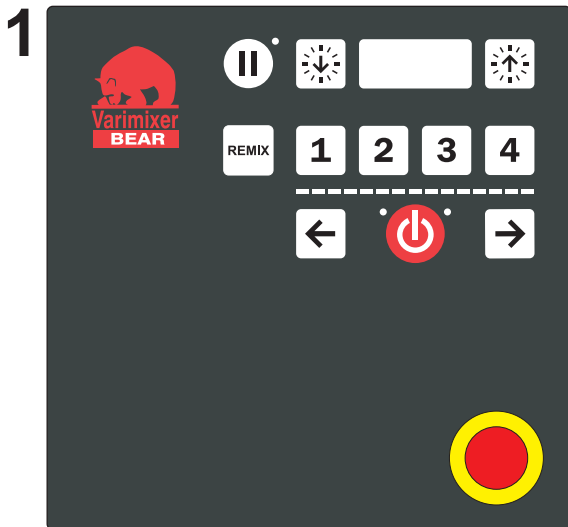



sinon cela risque de provoquer la défaillance de la fonction filtre EMC et de nuire au convertisseur de fréquence.

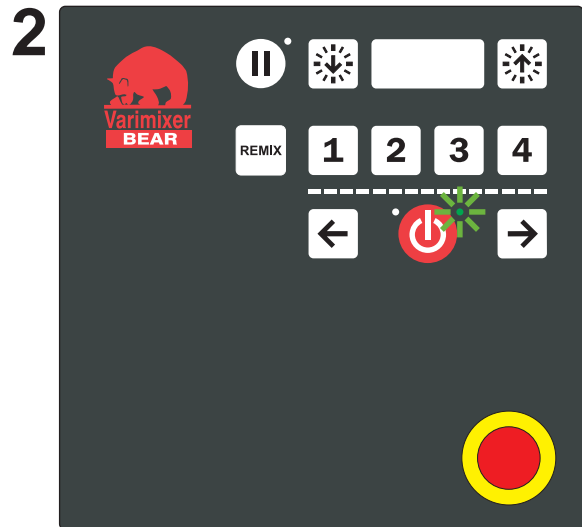
- Le batteur doit uniquement être relié de la puissance monophasée à la terre.
- Utiliser une prise avec terre, en général une prise deux conducteurs + terre.
- Le batteur doit être protégé par un commutateur différentiel.
- Le batteur est protégé par un fusible de 10A, qui est introduit dans le convertisseur de fréquence et placé au fond de la machine.

TABLEAU DE COMMANDE VL2 - APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS :




Les images ci-dessous montrent divers modes de fonctionnement avec les explications correspondantes :





Le bouton d'arrêt d'urgence est activé- il n'y a aucune lumière au tableau. Si le point rouge au symbole  clignote, le batteur s'est arrêté parce que le circuit de sécurité a été interrompu. Soit le berceau a été abaissé, soit la grille de sécurité a été ouverte.

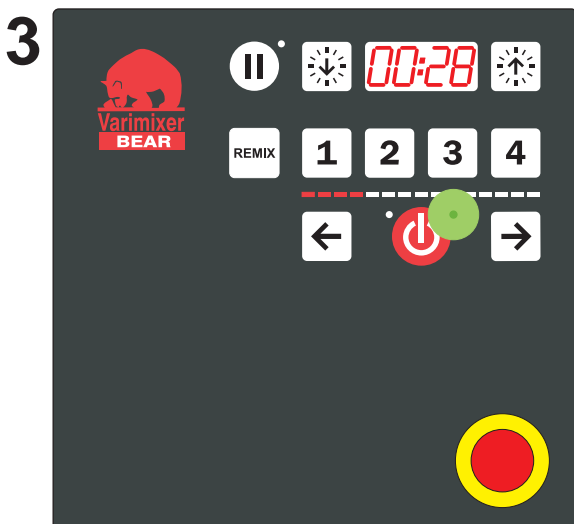




Le batteur est branché et prêt à démarrer- Le point vert au symbole  doit alors clignoter !



Il est possible de commencer en présélectionnant une vitesse fixe (1 - 4) ou variation (touche ) avant même d'appuyer sur le bouton . Lorsque vous appuyez sur le bouton , le batteur démarrera en vitesse minimale pour se rendre à la vitesse présélectionnée.

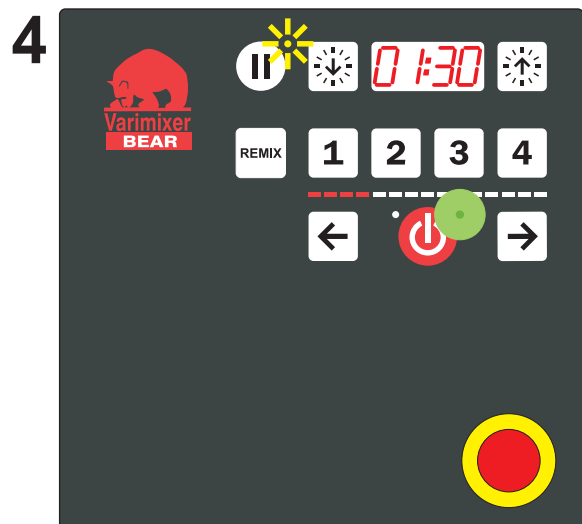
La minuterie est réglée en appuyant sur  ou .

Un programme est exécuté en appuyant d'abord sur la touche  puis sur le nombre voulu: par exemple **1** pour le programme 1.






Le batteur est en marche et une vitesse a été sélectionnée – Les lumières à l'affichage des vitesses vous indiquent la vitesse en-cours. **Le changement de vitesse** a lieu en appuyant sur la vitesse fixe désirée (1-4) ou par variation en appuyant sur les flèches  ou .

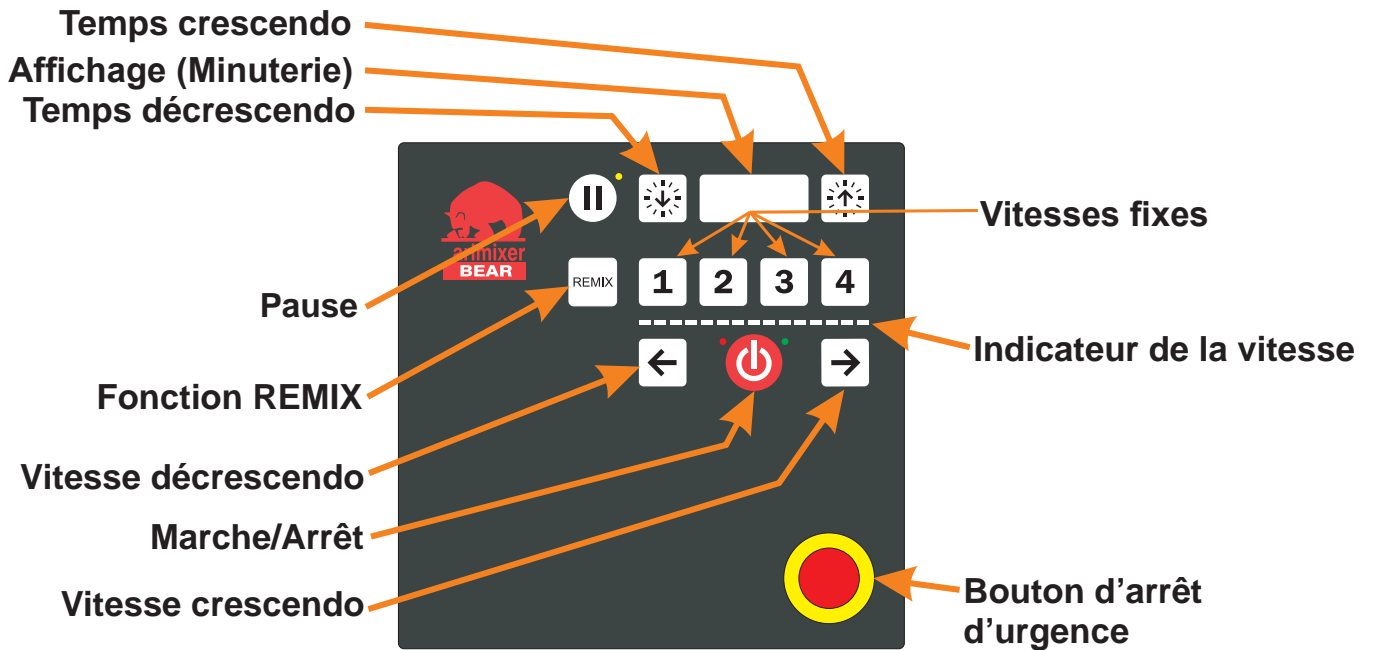
Le batteur peut être arrêté sans remise à zéro de la minuterie, en appuyant sur le bouton  ou en ouvrant la grille de sécurité. Pour redémarrer, pousser le symbole .



La touche pause  a été poussée – un point jaune au symbole  clignote.

Pour redémarrer, appuyer à nouveau sur le symbole . La minuterie continuera et le batteur retournera à la vitesse choisie. Si vous avez appuyé sur la touche , la minuterie se met à zéro et le batteur ne redémarrera pas mais sera prêt pour une mise en route – un point vert clignote au symbole  (voir alors les instructions à l'**image 2**).

MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :





Avant de mettre le batteur en route :

Monter l'outil désiré dans l'axe porte-outil. Placer la cuve dans le berceau et soulever la dans sa position de travail à l'aide de la poignée sur le côté. Rabattre la grille de sécurité.

Le batteur est prêt à fonctionner.

Démarrer le batteur :

Appuyer sur  pour la mise en route du batteur.

Appuyer sur  pour accélérer la vitesse.

Appuyer sur  pour réduire la vitesse.

Ou appuyer sur **1**, **2**, **3** ou **4** pour choisir une vitesse fixe.

L'indicateur de vitesse placé sous les touches **1** à **4**, vous signale la vitesse de rotation de l'outil en-cours.

Quatre vitesses fixes :

Pour vous aider dans le choix des vitesses fixes **1** à **4**.

La touche **1** correspond à la vitesse la plus basse, +/- 98 tr/min.





La touche **2** correspond à +/- 172 tr/min.

La touche **3** correspond à +/- 267 tr/min.

La touche **4** correspond à la vitesse maximale, +/- 365 tr/min.


Il est possible de changer les vitesses fixes - voir le paragraphe «**Changement des vitesses fixes**».

Affichage du temps de mélange :


Avant de démarrer le batteur, vous pouvez choisir le temps de mélange en appuyant sur  ou . Le temps est marqué en minutes et en secondes et son affichage apparaît entre les touches  et .


La durée maximum est de 60 minutes.

Inspection des ingrédients pendant le fonctionnement :


Si vous souhaitez arrêter le batteur sans pour autant réduire le temps de mélange ou changer de vitesse, appuyer sur la touche . Le batteur et la minuterie vont s'arrêter.

Vous pouvez maintenant ouvrir la grille de sécurité et inspecter les ingrédients.

Rabattre la grille de sécurité et presser la touche  pour que le batteur redémarre à la vitesse d'avant pause et que la minuterie continue son action.



Si en revanche vous baissez la cuve pendant l'arrêt du batteur, la minuterie sera remise à zéro et il faudra appuyer sur  pour redémarrer le batteur.

LA FONCTION REMIX :





La fonction Remix est un raccourci spécial pour programmer vos recettes. Pendant que le batteur est en marche, toutes vos commandes sont mémorisées. Après avoir appuyé sur  pour mettre fin à votre recette, il vous est possible d'enregistrer exactement ce que vous venez de faire.

- Possibilité de quatre programmes.
- Un programme ne peut être effacé, mais il peut être remplacé.
- En cas de coupures d'électricité, les programmes seront gardés.



Comment enregistrer un programme :

- Appuyer sur  pour démarrer.
- Effectuer votre recette avec les changements de vitesses requis (et les pauses si nécessaires).
- Appuyer sur  pour arrêter.
- Pour garder maintenant cette recette sous le programme 1 par ex., appuyer à la fois sur la touche **REMUX** et ensuite aussi **1**, et ce, jusqu'à ce que la durée totale du programme soit affichée. «P1» va alors clignoter 3 fois pour confirmer l'enregistrement.

Comment mettre en route un programme :

- Appuyer brièvement sur la touche **REMUX** puis sur **1** par ex. Vont alors s'afficher «P1» puis la durée totale du programme. Maintenant appuyer sur  pour la mise en marche.
- Si vous changez le temps, la vitesse ou appuyez sur  pendant l'exécution d'un programme, ce dernier est arrêté et vous devez continuer manuellement.
- Vous pouvez ouvrir la grille de sécurité pendant l'exécution d'un programme. Lorsque vous la rabattrez, le programme peut être repris en appuyant sur .
- Si le programme contient une pause, le batteur s'arrêtera tout seul et vous entendrez un signal sonore. Pour reprendre le programme, appuyer sur  et le batteur se remettra en marche.



CHANGEMENT DES VITESSES FIXES :

Il vous est possible de changer les vitesses fixes préprogrammées **2** et **3**. Ajuster d'abord la vitesse désirée à l'aide des touches  ou .

Pour enregistrer cette nouvelle vitesse requise, appuyer au choix sur **2** ou **3** et ce, jusqu'à ce que vous entendiez deux bips sonores et que les lumières de l'indicateur de vitesse clignotent. La vitesse fixe souhaitée est maintenant mémorisée.

Si vous voulez revenir aux vitesses préprogrammées d'origine **2** et **3**, appuyer à la fois sur les touches **1** et **4** et ce, jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

MINUTERIE - REMISE À ZÉRO :

Vous pouvez remettre la minuterie à zéro en appuyant simultanément sur les touches  et . Si vous effectuez la remise à zéro pendant la mise en marche du batteur, ce dernier s'arrêtera.


SURCHARGE :

Ne jamais surcharger le batteur. Les pâtes collantes et dures peuvent réduire la capacité de la cuve de 75%. La capacité de la cuve peut être encore plus réduite, si des vitesses supérieures aux valeurs conseillées sont utilisées, ou si l'outil monté n'est pas adapté à la tâche demandée. Les blocs de graisse et les ingrédients réfrigérés doivent être amenés avant de les introduire dans la cuve.

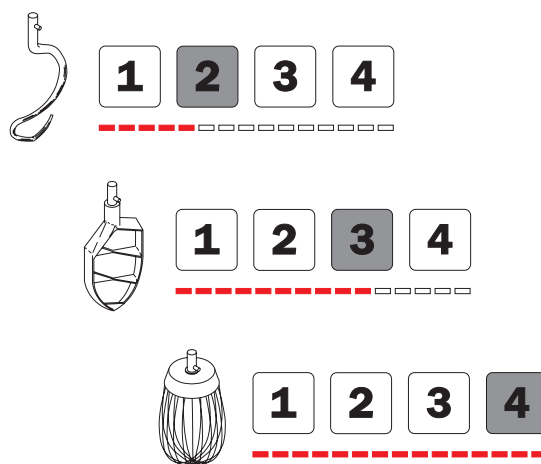


Une surcharge trop longue déclenchera la protection du moteur, qui s'arrêtera. Suivre alors la «Procédure en cas de surcharge».

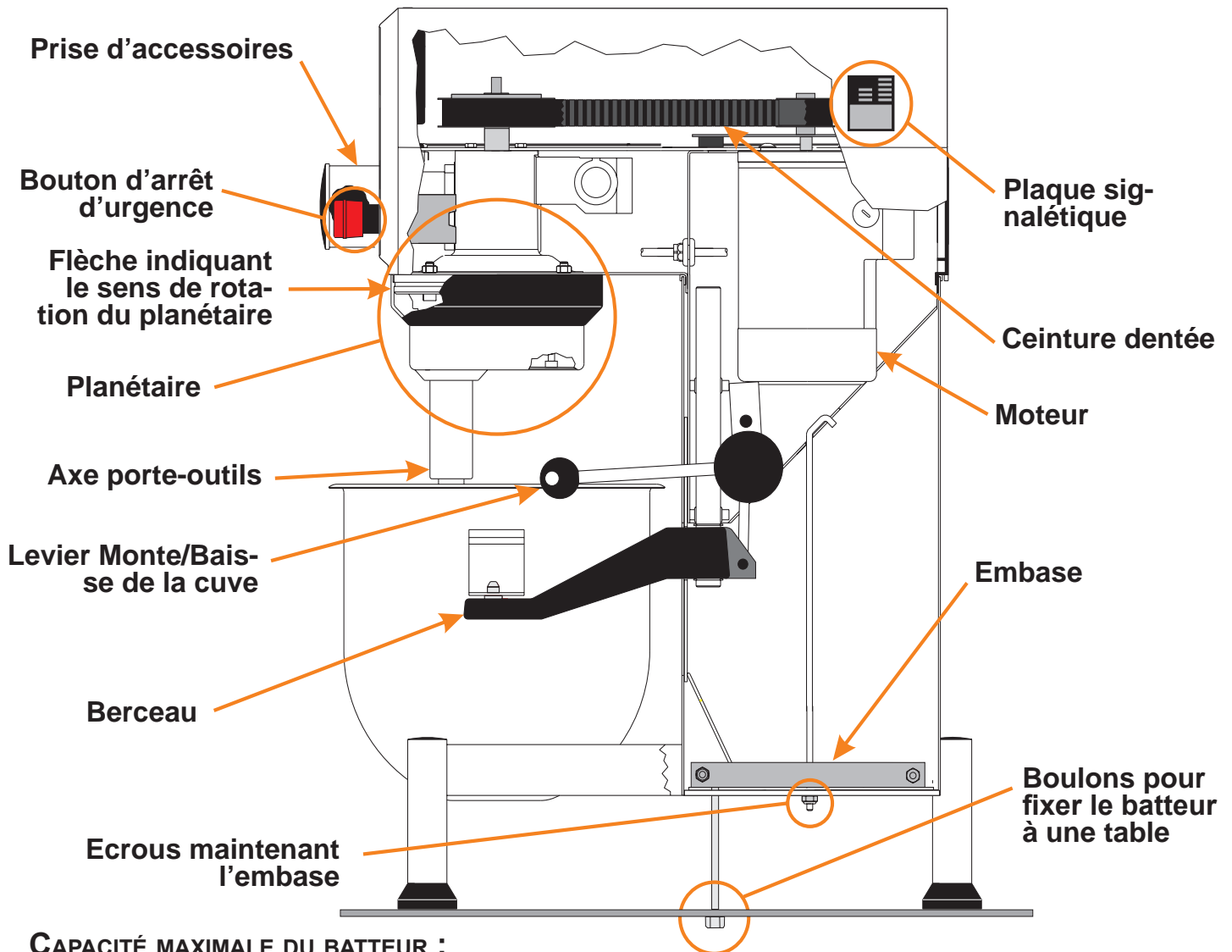
PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

- Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence.
- Relâcher le bouton d'arrêt d'urgence.
- Redémarrer le batteur en appuyant sur .

VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :



Vitesses maximales recommandées (par rapport aux vitesses préprogrammées d'origine).

DESCRIPTION DU BATTEUR :**CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :**

Capacités par mélange	Ustensile	RN20
Blancs d'œufs	Fouet	2,4 L
Crème fouettée	Fouet	5 L
Mayonnaise *	Fouet	16 L
Beurre aux herbes	Palette	10 kg
Purée de pommes de terre *	Patette/fouet	12 kg
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	10 kg
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	11 kg
Pâte à ciabatta * (70%AR)	Crochet	12 kg
Muffins *	Palette	14 kg
Genoise	Fouet	5 kg
Chair à saucisse *	Palette	15 kg
Glaçage	Palette	14 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	12,5 kg

AR = Rapport d'absorption (%AR)
(Liquides en % aux solides)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances solides et 0,5 kg de liquides :

$$\text{Ceci donne un taux AR de} = \frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$$

Si vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé de 50% vous servira par exemple à déterminer les quantités de substances solides et liquides dans la pâte:

Si vous utilisez un batteur 20L et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le taux AR est de 50%, la capacité maximale est de 10 kg de pâte. Pour calculer le poids des substances solides dans cette pâte:

Poids du solide:

$$= \frac{\text{Capacité max} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{10 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 6,7 \text{ kg}$$

$$\text{Poids du liquide} = 10 \text{ kg} - 6,7 \text{ kg} = 3,3 \text{ kg}$$

* racleur recommandé

** Fonctionnement à basse vitesse recommandé

Des variations locales de la nature des matières premières peuvent influencer l'absorption d'eau, le volume, les caractéristiques de cuisson, etc.

UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :

Utilisation recommandée des différents outils :

Fouet	Palette	Crochet
Crème	Pâte pour gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œufs	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufre	Et similaires.
Et similaires	Farce	
	Et similaires	

Eviter de taper le fouet contre des objets durs tels que le rebord de la cuve. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.



Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser le fouet spécial à 4 ailettes ou le fouet avec fils plus épais. Ou alors utiliser la palette et après le fouet ordinaire.

NETTOYAGE :

Nettoyer le batteur tous les jours ou après s'en être servi. Utiliser pour cela un chiffon doux et de l'eau propre. Employer les détergents avec parcimonie, car ils sont susceptibles de détruire les lubrifiants du batteur.

N'utiliser aucun jet à pression pour le nettoyage.

Les cuves et les outils en aluminium ne doivent pas être lavés avec des produits fortement alcalins (pH maximum : 9,0).



La grille de sécurité en plastique peut être endommagée en cas d'exposition à de hautes températures pendant un temps prolongé. (Température maximale 65°).

Les fournisseurs de détergents peuvent vous conseiller le produit le plus adapté.

GRAISSAGE ET ENTRETIEN :

Si le planétaire est réparé, il faut utiliser la graisse **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**, sauf pour les roulements d'aiguille du planétaire qui ne doivent pas être graissés avec ce type de graisses.

Si le batteur est équipé d'une prise d'accessoires, son équipement doit être graissé avec **ESSO Fibrax EP 370**.

N'employez aucun autre type de graisse que ceux mentionnés ici.

PRISE D'ACCESSOIRES :

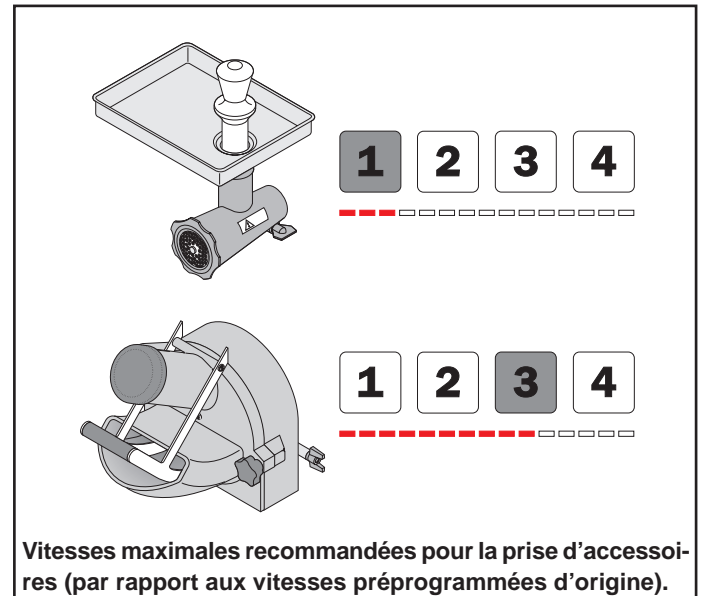
Le batteur peut être équipé d'une prise d'accessoires pour l'utilisation d'accessoires optionnels, tels que le hachoir à viande ou le coupe-légumes.

Pour de plus amples informations concernant le montage et l'utilisation de ces accessoires supplémentaires, veuillez lire SVP le manuel des accessoires.

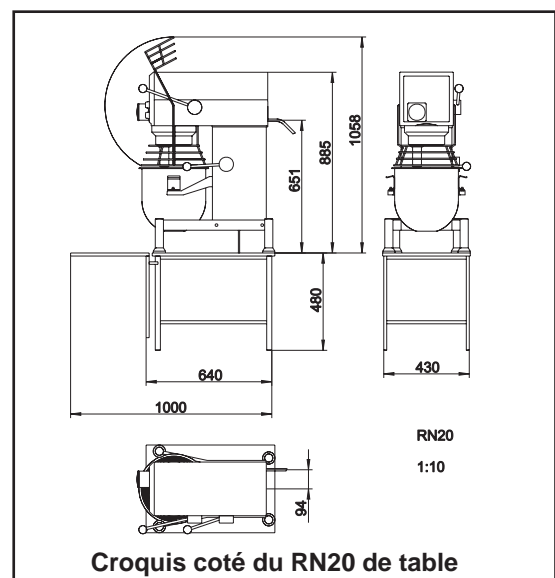
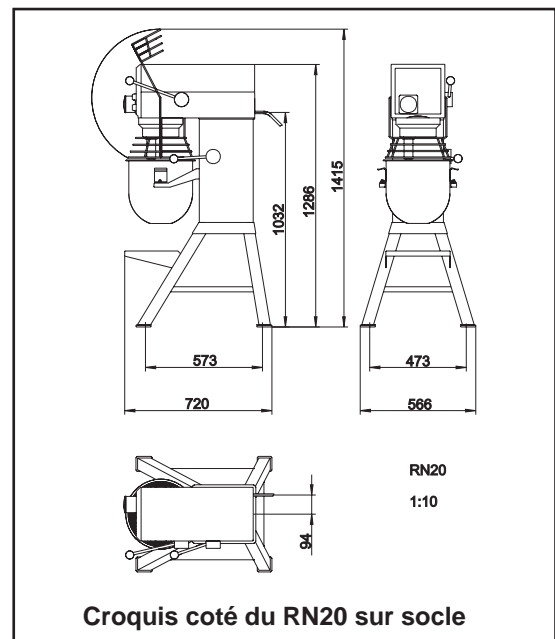


Le batteur doit toujours être déconnecté lors du montage d'un accessoire dans la prise d'accessoires.

VITESSES MAXIMALES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE D'ACCESSOIRES :



CROQUIS COTÉS:



COMMANDE VL-2, CODES D'ERREUR ET SOLUTIONS POSSIBLES :

Codes d'erreur et solutions possibles :

La commande VL2 affiche un code d'erreur pour certaines erreurs :

ER:R1 Température trop élevée du convertisseur de fréquence.

Solution : Arrêter la machine et la laisser refroidir.

ER:R2 Tension d'alimentation erronée.

Solution : Comparer la tension figurant sur la plaque signalétique avec la tension d'alimentation.

ER:R3 Le moteur a été en surcharge constante pendant un certain temps. La surcharge s'est située entre 100 et 150% de la charge maximale. La surcharge apparaît typiquement lorsque le mélangeur ou le fouet travaille à charge constante.

Solution : Arrêter la machine et réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

ER:R4 Périodiquement, une tension d'alimentation trop basse est constatée.

Solution : La tension d'alimentation de la machine doit être contrôlée par un professionnel.

ER:R5 Température trop élevée du moteur.

Solution : Arrêter la machine et la laisser refroidir. Réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.


ER:R6 Rupture de communication. La liaison par câble entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence est défectueuse.

Solution : Vérifier que le câble est branché sur la prise, remplacer le câble s'il est défectueux.

OL:1, **OL:2** et **OL:3** : Le batteur est en surcharge pour cause de pâte trop lourde ou autres raisons.

Solution : Réduire la quantité dans le bol, réduire éventuellement le produit en parties menues ou le délayer avant de redémarrer le batteur. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

Erreurs qui ne déclenchent pas l'affichage d'un code d'erreur :

La machine ne démarre pas en appuyant sur , mais la minuterie fonctionne normalement. L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

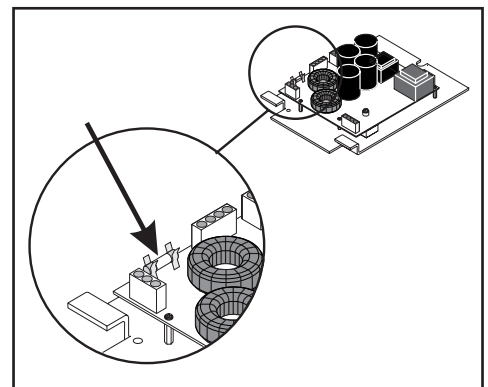
Solution : Le convertisseur de fréquence est défectueux et doit être remplacé. Voir « **Instructions de service** » page 10 en ce qui concerne l'accès au convertisseur de fréquence.

La machine ne démarre pas en appuyant sur . L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

Solution : Activer l'arrêt d'urgence et relâcher le bouton. Maintenant, l'afficheur doit indiquer deux codes différents. Le premier code est un petit carré en haut du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du tableau de commande. Le code suivant est un petit carré en bas du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du convertisseur de fréquence. Si aucun code n'est affiché ou si seul le premier code est affiché, l'erreur peut être due à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence ou à un convertisseur de fréquence défectueux.

La machine est totalement « morte », il n'y a aucune lumière sur le tableau de commande.



Solution : Vérifier le branchement de la machine sur la tension d'alimentation, si le branchement et la prise sont corrects, l'erreur est due soit à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence soit à un fusible défectueux dans le convertisseur de fréquence. Voir « **Instructions de service** » page 10 en ce qui concerne l'accès au convertisseur de fréquence.



PROGRAMMES DE TEST :

Afin d'accéder au mode test de la machine, procéder comme suit :

Relever la cuve et fermer la grille de sécurité, appuyer sur l'arrêt d'urgence.

Appuyer et maintenir enfoncés  et  tout en relâchant l'arrêt d'urgence. Maintenant, il faut parcourir quatre programmes de test :

Programme de test 1 : Test des champs.

Appuyer sur **1** pour activer le programme de test 1.

Remarque : Les champs doivent impérativement être activés dans l'ordre indiqué !

Appuyer brièvement sur les champs suivants :  -  -  - **4** - **3** - **2** - **1** -  -  -  - .

La machine exécute alors automatiquement les trois programmes de test suivants :

Programme de test 2 : Test des diodes lumineuses.

Appuyer sur **2** pour activer le programme de test 2.

Les 20 premières secondes, le chiffre 2 clignote dans l'afficheur - la mémoire remix est effacée. Ensuite, les diodes lumineuses sont allumées l'une après l'autre dans l'indicateur de vitesse tandis que les autres diodes du tableau de commande sont allumées.

Programme de test 3 : Test du circuit de mesure du courant du convertisseur de fréquence.

Appuyer sur **3** pour activer le programme de test 3.

Le moteur démarre et tourne pendant environ 20 s. A l'issue des 20 s, un texte s'affiche, ce texte varie et ne peut servir qu'à tester la fonction.

Programme de test 4 : Test des microrupteurs du circuit de sécurité.

Appuyer sur **4** pour activer le programme de test 4.

Remarque : Il est important de respecter l'ordre.

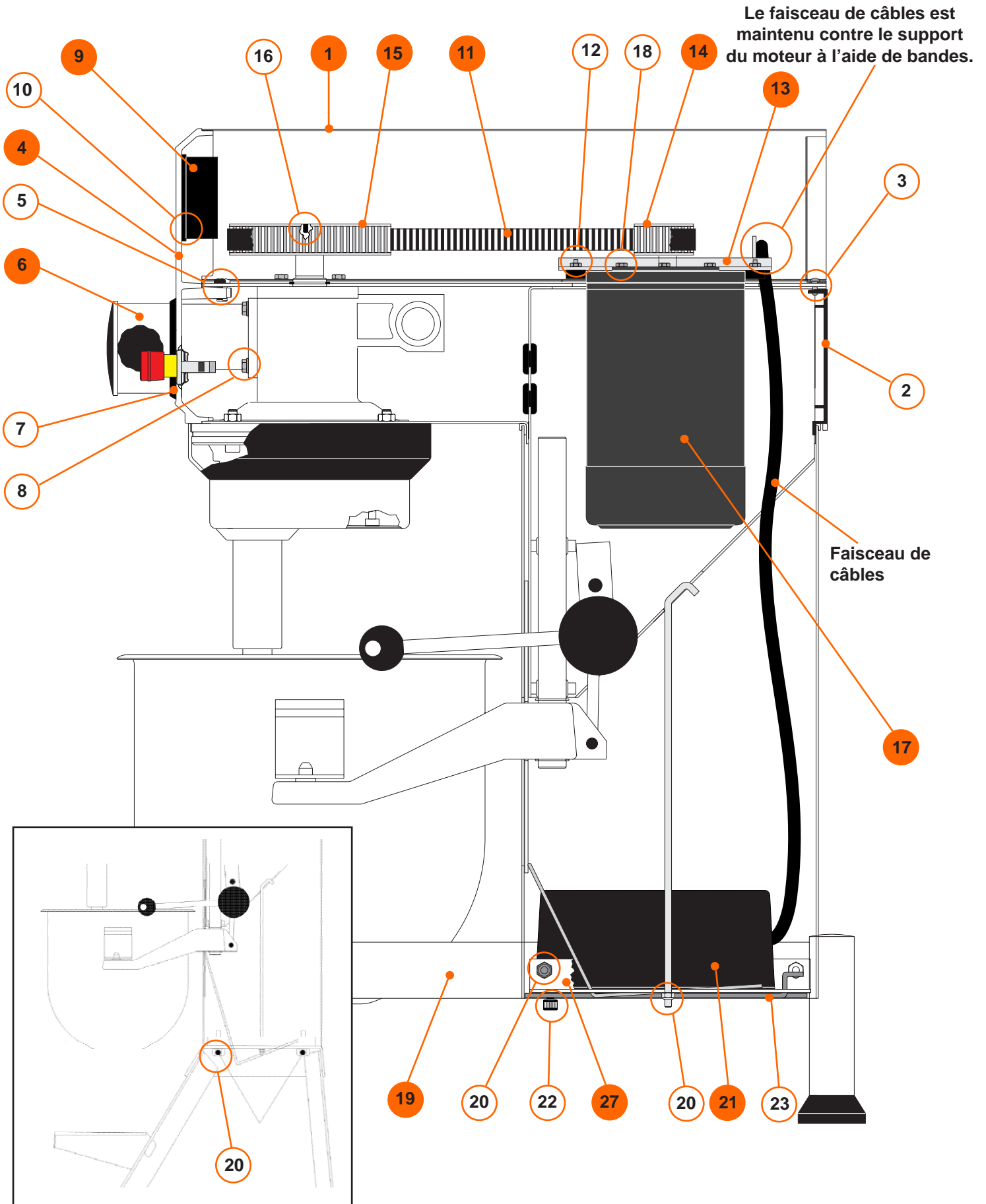
L'afficheur indique le chiffre 1 jusqu'à l'ouverture de la grille de sécurité.

- La grille de sécurité s'ouvre et se ferme. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 2. Si l'afficheur n'indique pas 2, le microrupteur de la grille de sécurité est défectueux.
- La cuve est abaissée et relevée. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 3. Si l'afficheur n'indique pas 3, le microrupteur du relevage de la cuve est défectueux.
- Le test se termine en appuyant sur l'arrêt d'urgence et en le relâchant. Maintenant, l'afficheur doit indiquer les codes de version respectivement pour le tableau de commande et le convertisseur de fréquence comme mentionné sous « **Commande VL-2, codes d'erreur et solutions possibles** », erreur **ER:RS**.

Aucune commande spécifique n'est nécessaire pour exécuter les programmes de test. Il est possible d'exécuter les programmes individuellement.

INSTRUCTIONS DE SERVICE :

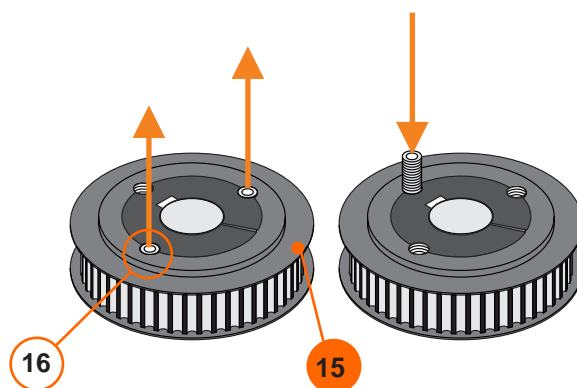
Avant de procéder éventuellement à une réparation ou un réglage, la machine doit être mise hors tension en débranchant le câble de raccordement de la prise.



- 1 Enlever le **couvercle de la machine (1)** et desserrer le couvercle plastique (2) en retirant les 2 vis (3).
- 4 Enlever le **tableau de commande** en retirant d'abord la bague plastique (7) ainsi que la vis à tête moletée de la prise d'accessoires puis en desserrant les 2 vis (5).
- 6 Sortir la **prise d'accessoires** en retirant la vis à tête moletée et en enlevant la bague plastique (7), le tableau de commande (4) et les 4 boulons (8).
- 9 Enlever la **carte d'affichage** en retirant les 2 vis (10).
- 11 Remplacer la **courroie dentée** de la manière suivante :
 - a) Retirer le couvercle de la machine (1) ainsi que le couvercle plastique (2).
 - b) Desserrer les quatre écrous (12), qui maintiennent en place le support du moteur (13). En poussant le support vers l'avant de la machine, la courroie est détendue et peut être retirée de la poulie du moteur (14) et de la poulie du planétaire (15).
 - c) Installer la nouvelle courroie dentée en la poussant du haut en bas sur les deux poulies.
 - d) Serrer la courroie dentée en poussant le support du moteur vers l'arrière de la machine Utiliser un grand tournevis ou un outil équivalent pour maintenir en place le support pendant l'installation et le serrage des écrous.

- 14 + 15 Retirer les **poulies** de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle du mélangeur (1), le couvercle plastique (2) ainsi que la courroie dentée (11).
- b) Dévisser les vis pointues (16) de la poulie. La poulie peut désormais être retirée du collier de serrage en la soulevant.
- c) Afin de desserrer les colliers de serrage des axes, visser l'une des vis pointues d'environ un tour dans le trou central. Le collier de serrage peut être retiré.



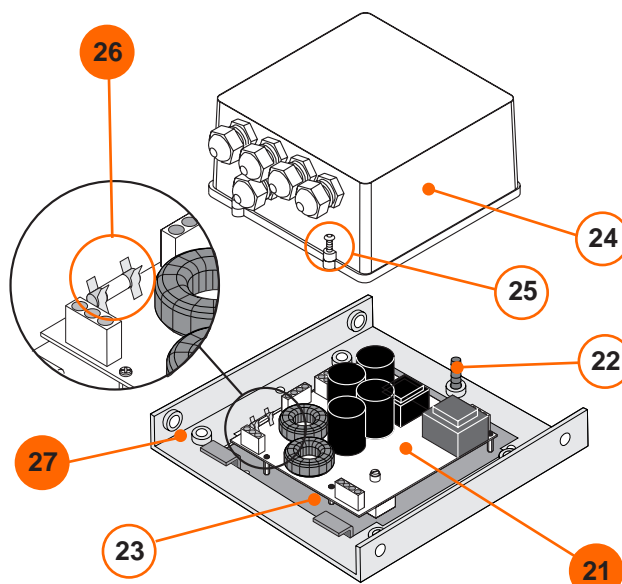
- 17 Sortir le **moteur** de la manière suivante :

- a) La machine doit être mise hors tension ou le câble de raccordement doit être débranché de la prise.
- b) Retirer le couvercle de la machine (1), le couvercle plastique (2), la courroie dentée (11) et la poulie du moteur (14).
- c) Débrancher le câble moteur de la prise.
- d) Retirer les quatre écrous (12) et couper la bande qui maintient en place le faisceau de câbles sur la face arrière du support du moteur. Le support du moteur (13) et le moteur (17) peuvent désormais être retirés de la machine par le haut.
- e) Le support du moteur et le moteur peuvent être séparés en retirant les quatre vis (18).

- 19 Retirer les **pieds** de la machine en enlevant les vis (20).

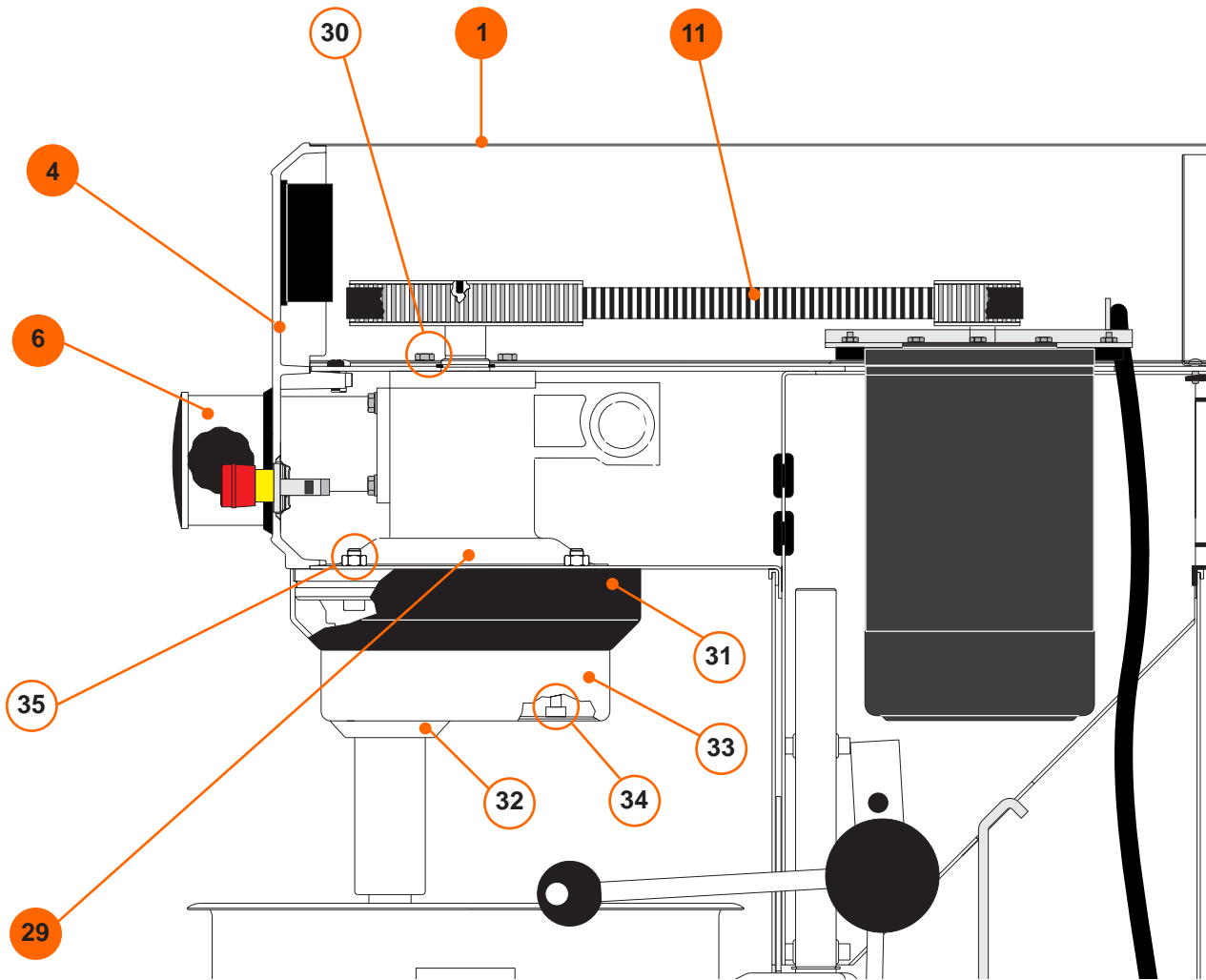
- 21 Sortir le **convertisseur de fréquence de la manière suivante :**

- a) Retirer le couvercle de la machine (1).
- b) Couper les bandes qui maintiennent le faisceau de câbles sur le support du moteur (13).
- c) Retirer la vis (22) au fond de la machine.
- d) Il est désormais possible de faire basculer et d'enlever le convertisseur de fréquence avec la plaque de montage (23) en le soulevant du fond de la machine.
- e) Débrancher toutes les prises du convertisseur de fréquence.
- f) Le couvercle (24) du convertisseur de fréquence (21) peut être enlevé en desserrant les vis (25).



- 26 Remplacer le **fusible** après avoir retiré le convertisseur de fréquence avec la plaque de montage (23) et enlevé le couvercle (24).

- 27 Retirer la **plaque de fond** en enlevant les pieds de la machine (19), et les 2 écrous (28).



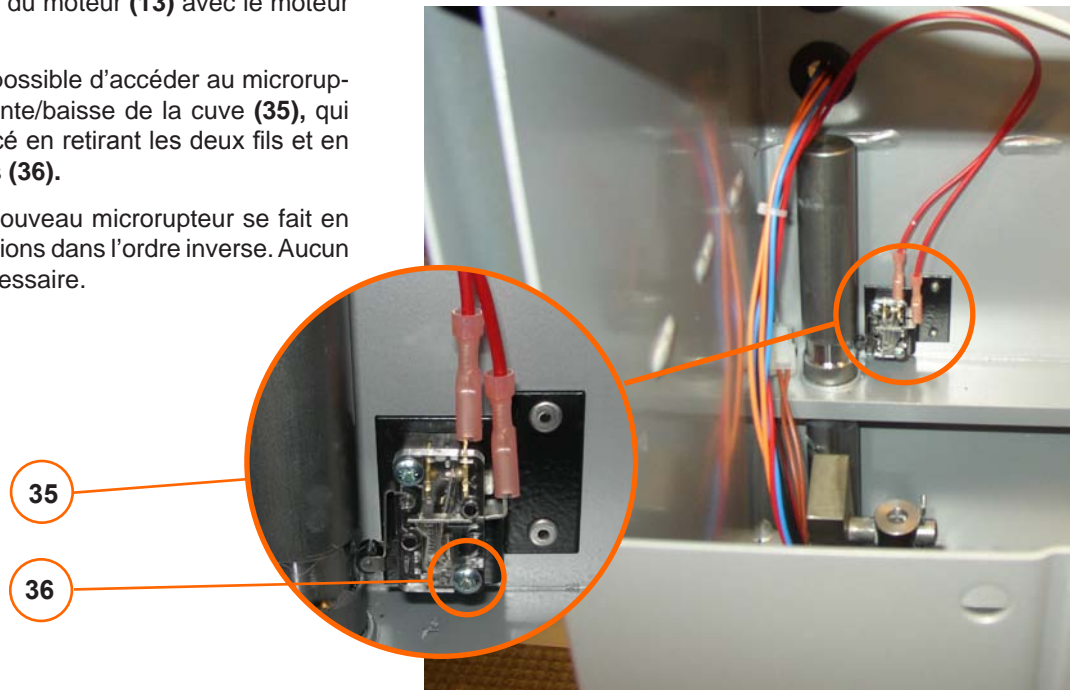
29 Retirer le **planétaire** de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle de la machine (1), le tableau de commande (4), la prise d'accessoires (6) et la courroie dentée (11).
- b) Retirer les vis (30)
- c) La bague plastique (31) peut être enlevée en tapant légèrement sur son bord avant pour la faire descendre puis en insérant un tournevis entre la bague et la plaque métallique sur le dessus de la bague.
- d) Retirer le joint en caoutchouc (32).
- e) La protection principale inoxydable (33) peut désormais être enlevée en tapant légèrement sur le bord avant à l'aide d'un marteau en plastique, en faisant tourner le planétaire de 180° et en tapant à nouveau légèrement sur le bord avant.
- f) Si seule la partie inférieure du planétaire doit être réparée, suivre les instructions de c) à e). Ensuite le planétaire peut être démonté en retirant les 3 boulons (34).
- g) En desserrant et en enlevant les 4 boulons (35), le planétaire peut être abaissé.

Le montage du planétaire se fait dans l'ordre inverse.

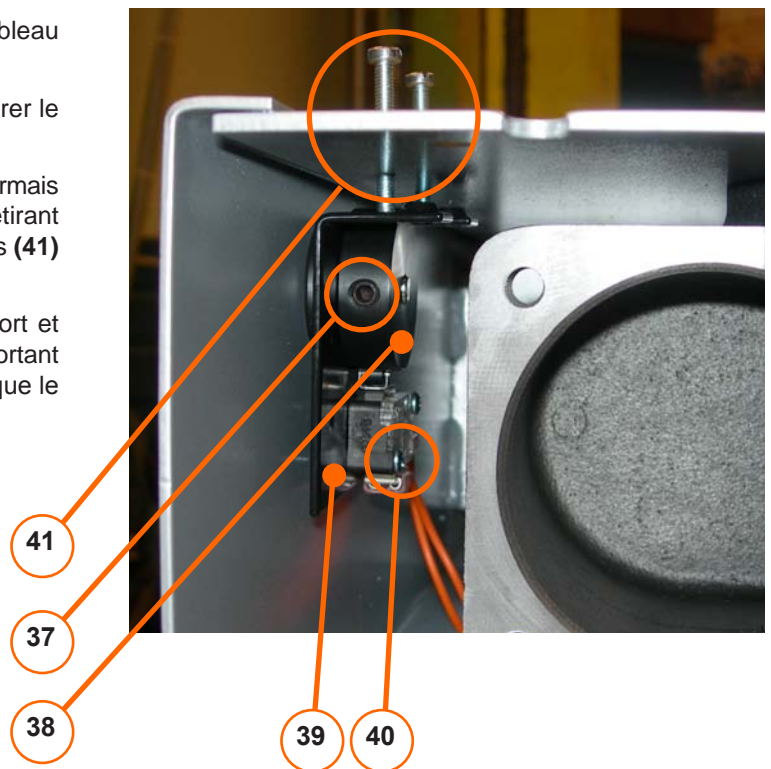
35 Remplacer le microrupteur du levier monte/baisse de la cuve de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle de la machine (1) et le couvercle plastique (2).
- b) Retirer le support du moteur (13) avec le moteur (17).
- c) Il est désormais possible d'accéder au microrupteur du levier monte/baisse de la cuve (35), qui peut être remplacé en retirant les deux fils et en desserrant les vis (36).
- e) Le montage du nouveau microrupteur se fait en suivant les indications dans l'ordre inverse. Aucun réglage n'est nécessaire.

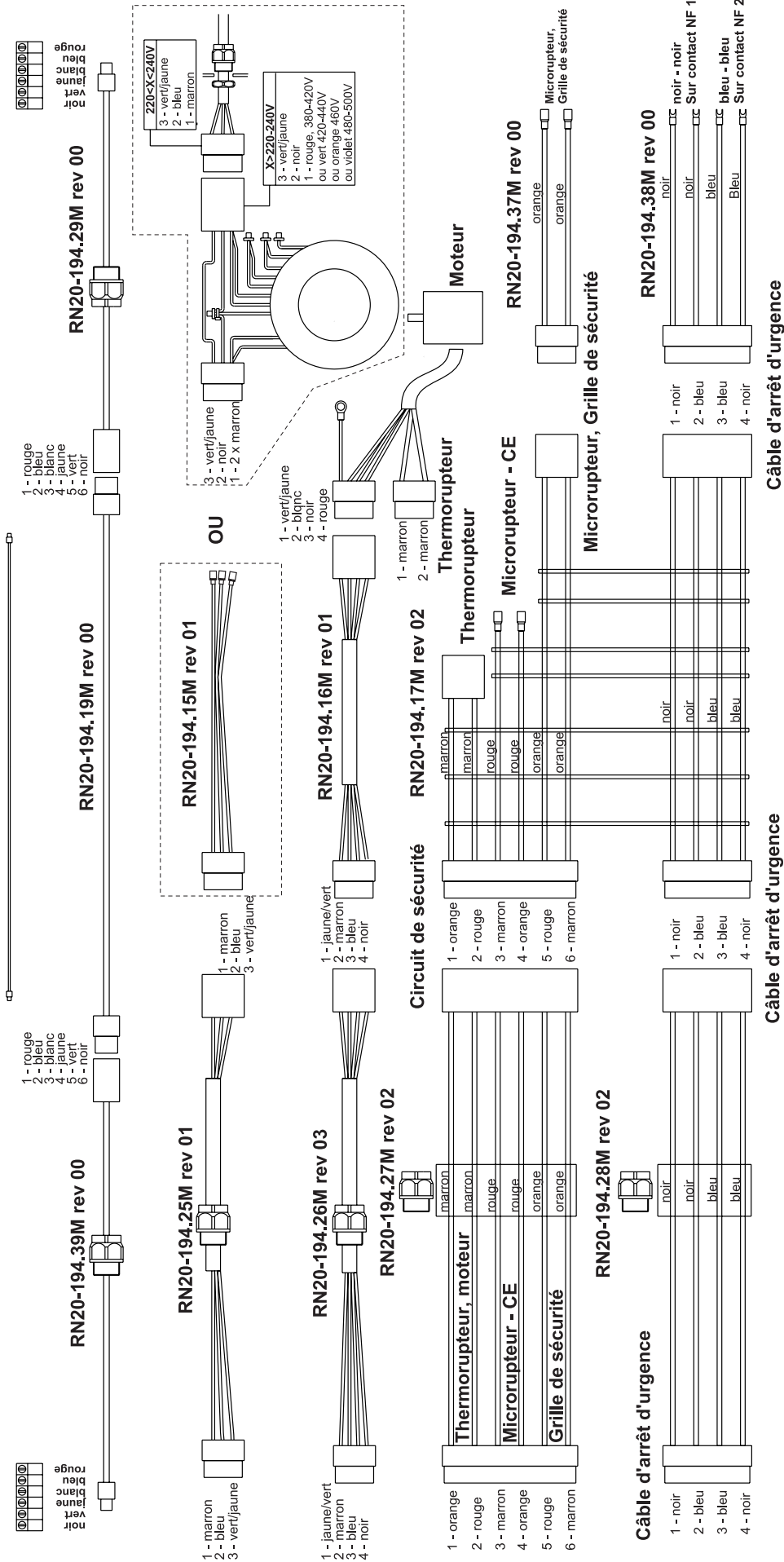


39 Remplacer le microrupteur de la grille de sécurité de la manière suivante :

- a) Retirer le couvercle de la machine (1) et le tableau de commande (7).
- b) Dévisser la vis pointue (37) pour pouvoir retirer le disque à cames (38).
- c) Le support avec le microrupteur (39) peut désormais être retiré et le microrupteur remplacé en retirant les vis (40). Eventuellement, desserrer les vis (41) avant de pouvoir sortir le support.
- d) Visser le nouveau microrupteur sur le support et installer le support dans la machine. Il est important de régler les deux vis (41) de manière à ce que le support soit à l'horizontale.



SCHEMA DE CÂBLAGE :

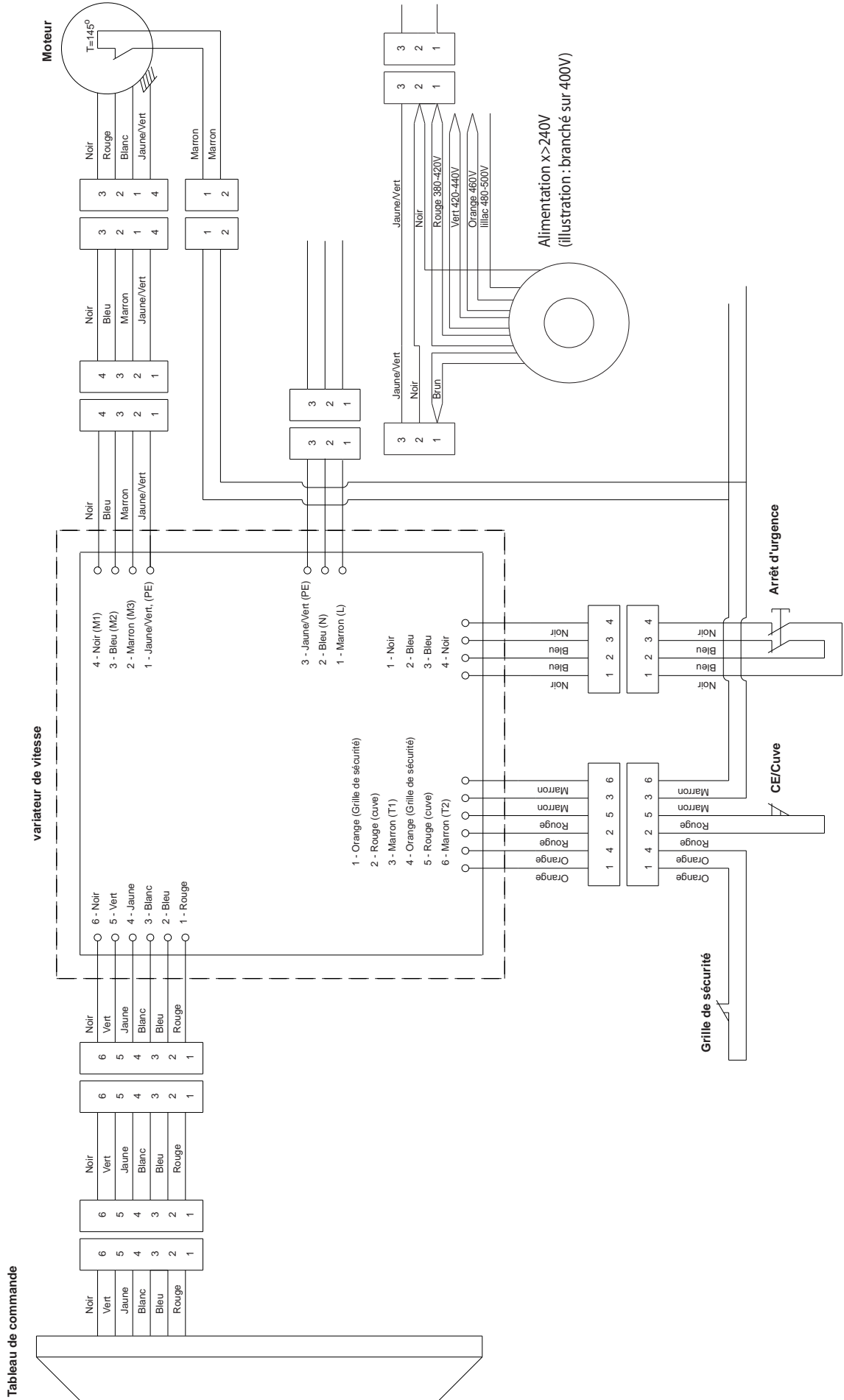


EXEMPLES DE BRANCHEMENTS DE COURANT :

Plaque signalétique de la machine							
Alimentation : phases x tension	Avec neutre	Terre	Tension	Phases	Utiliser le neutre	Utiliser la terre	Remarques
1 x 220-240V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	Noter que la machine peut fonctionner sans mise à la terre mais cela entraîne une fonctionnalité réduite du filtre CEM. Pour des raisons de fonctionnalité et de sécurité, le batteur doit impérativement être raccordé à la terre !
2 ell. 3 x 220-240V	-	oui	230V	2	-	oui	
2 ell. 3 x 380-415V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	
2 ell. 3 x 380-480V	-	oui	380-480V	2	-	oui	



SCHÉMA ÉLECTRIQUE :



<u>Indhold af CE Overensstemmelseserklæring,</u> (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A)	DK
<u>Contents of the EC Declaration of conformity for machinery,</u> (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A)	GB
<u>Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen,</u> (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A)	DE
<u>Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine,</u> (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A)	FR
<u>Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines,</u> (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A)	NL
<u>Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas,</u> (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A)	ES

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier:
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

2004/108/EC

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007