

# MODE D'EMPLOI

**AE60/VL3**  
**AE80/VL3**  
**AE100/VL3**



012010 ORDER NO.: 00448 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  
info@wodschow.dk  
www.bearvarimixer.com

## SOMMAIRE:

GÉNÉRALITÉS :	2
SÉCURITÉ :	2
INSTALLATION DU NOUVEAU BATTEUR :	2
CONSTRUCTION DU BATTEUR :	3
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :	3
TABLEAU DE COMMANDES VL3 – APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS DE FONCTIONNEMENT :	4
UTILISATION DU BATTEUR :	6
FONCTION JOG :	7
SURCHARGE :	7
PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :	7
MODIFICATION DES VITESSES FIXES :	7
CAPTEUR INDUCTIF :	7
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :	7
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	8
NETTOYAGE :	8
ENTRETIEN ET GRAISSAGE :	8
TYPES DE GRAISSES :	8
SCHEMAS ÉLECTRIQUES :	9
LOCALISATION DE PANNES ET SOLUTIONS PROPOSÉES :	10
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE :	10
RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL :	11
RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL :	11
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :	11
RÉGLAGE DE LA VITESSE (DISQUES DE CAME POUR PETITE ET GRANDE VITESSE) :	13
REPLACEMENT DU TABLEAU DE COMMANDES :	14
CALIBRAGE DU TABLEAU DE COMMANDES :	15
LES VITESSES 2 ET 3 REVIENNENT AUX VALEURS D'USINE :	15
PROCÉDURE D'ARRÊT D'URGENCE DU VL3 :	15
VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉTAT DES INTERRUPTEURS DU VL3:	16



### ***La machine doit être fixée au sol.***

**La charge maximale sur chaque jambe du mélangeur est pour ERGO 100 et ERGO 80 3200 N et pour ERGO 60 2500 N**

## 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 le bol, les outils, les pièces intermédiaires, les patins, etc.).

## SÉCURITÉ :

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

A chaque fois que les pièces du batteur sont en mouvement et que l'écran de protection n'est pas fermé, il faut utiliser les deux mains pour se servir du batteur.



*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.*



**ATTENTION:** Ne pas entrer la main dans le bol quand l'appareil fonctionne.

## INSTALLATION DU NOUVEAU BATTEUR :

### **Installation et mesures de sûreté :**

Le batteur doit être installé sur des pieds en caoutchouc qui neutralisent les vibrations et empêchent la formation de rouille. Il est possible d'insérer des cales sous les pieds du batteur si le sol n'est pas tout à fait plan.

### **Raccordement électrique :**

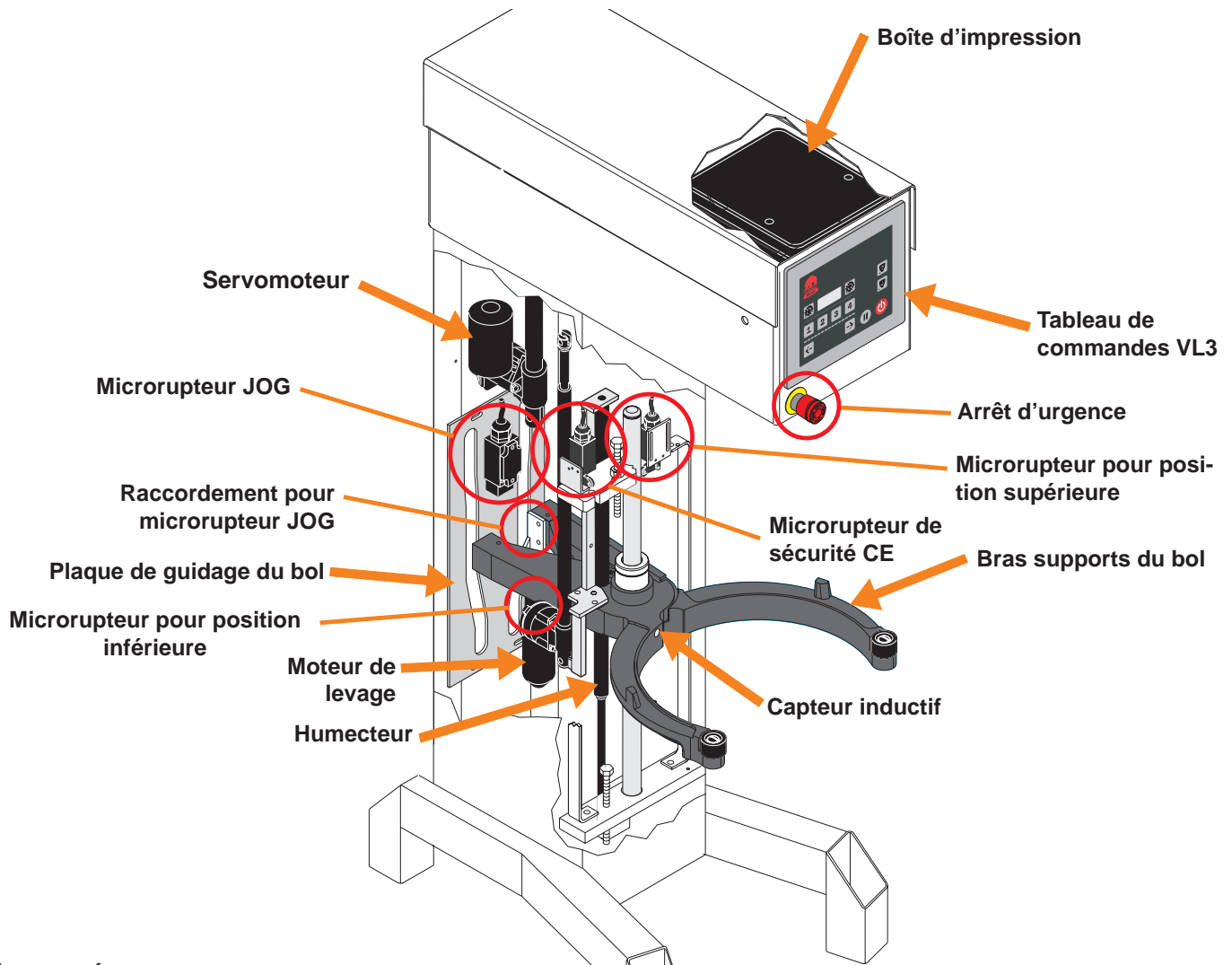
Avant de brancher le batteur, contrôler que le voltage et la fréquence signalés sur le batteur correspondent à ceux de l'endroit de l'installation. La plaque signalétique du batteur est située en haut à droite du batteur.

### **Contrôle du sens de rotation de la tête de mixage :**



*Monter les bras supports du bol jusqu'à la position normale de travail et démarrer la machine sans bol ni outils. Vérifier le sens de rotation de la tête de mixage : celle-ci doit tourner dans le sens indiqué par la flèche se trouvant au-dessus de la tête de mixage. En cas d'inversion, intervertir deux des fils de phase du câble de l'alimentation.*

## CONSTRUCTION DU BATTEUR :



## CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR :

Capacités par mélange	Ustensile	AE60	AE80	AE100	<b>AR = Rapport d'absorption (%AR)</b> (Liquides en % aux solides)  <b>Exemple :</b> une recette de base contient 1 kg de substances solides et 0,6 kg de liquide :  Ceci donne un <b>AR</b> de = $\frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$  Si, à titre d'exemple, vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé de 60% sert à déterminer les quantités de substances solide et de liquide dans la pâte :  Si vous utilisez un batteur 80L et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le taux <b>AR</b> est de 60%, la capacité maximale est de 60 kg. Pour calculer le poids des substances solides dans cette pâte :  $\frac{\text{Capacité max.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{60 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 37,5 \text{ kg}$  Poids du liquide = $60 \text{ kg} - 37,5 \text{ kg} = 22,5 \text{ kg}$
Blancs d'œufs	Fouet	9 L	12 L	15 L	
Crème fouettée	Fouet	15 L	30 L	45 L	
Mayonnaise *	Fouet	48 L	64 L	80 L	
Beurre aux herbes	Palette	45 kg	60 kg	75 kg	
Purée de pommes de terre *	Palette / Fouet	36 kg	50 kg	65 kg	
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	34 kg	50 kg	58 kg	
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	44 kg	60 kg	70 kg	
Pâte à ciabatta * (70%AR)	Crochet	40 kg	60 kg	75 kg	
Muffins *	Palette	33 kg	48 kg	60 kg	
Genoise	Fouet	15 kg	20 kg	25 kg	
Chair à saucisse *	Palette	45 kg	60 kg	75 kg	
Glaçage	Palette	40 kg	60 kg	70 kg	
Doughnut (50%AR)	Crochet	36 kg	50 kg	60 kg	

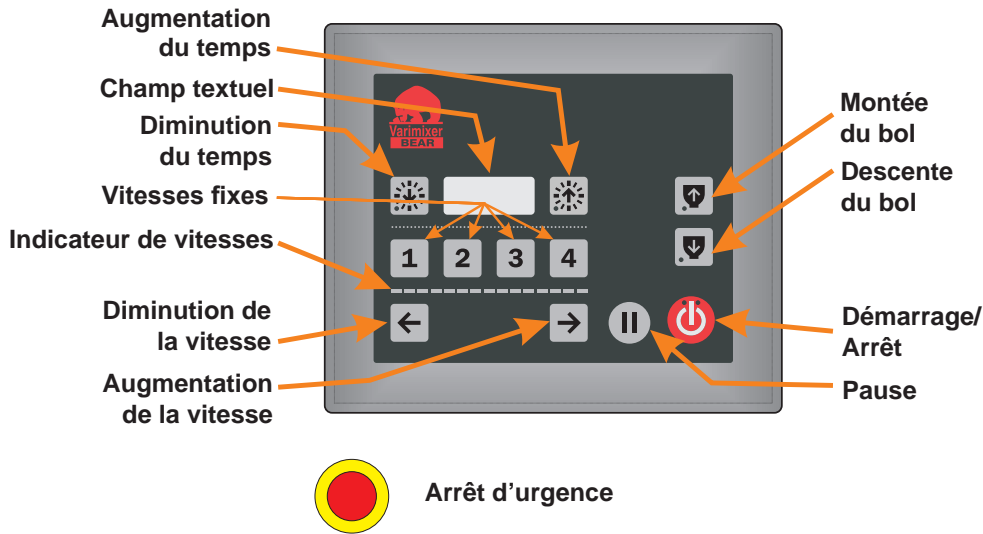
\* racleur recommandé

\*\* 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.

## TABLEAU DE COMMANDES VL3 – APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS DE FONCTIONNEMENT :

Les photos suivantes montrent différentes situations de fonctionnement avec les explications correspondantes :

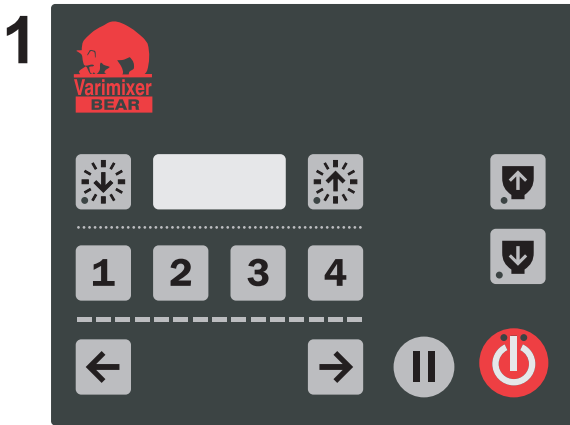


Si le champ est activé pendant que le batteur fonctionne, la durée de fonctionnement choisie est remise à zéro et la vitesse est fixée au minimum. (De même lorsque l'on appuie sur l'arrêt d'urgence).

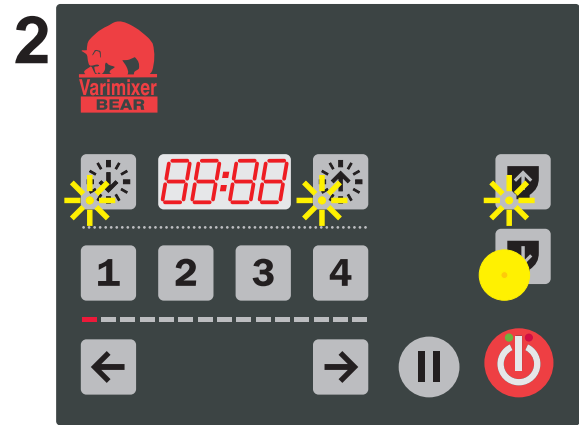
L'activation du champ maintient les valeurs choisies pour la durée de fonctionnement et la vitesse.

Il est possible de modifier la durée de fonctionnement et la vitesse lorsque le batteur est en marche.

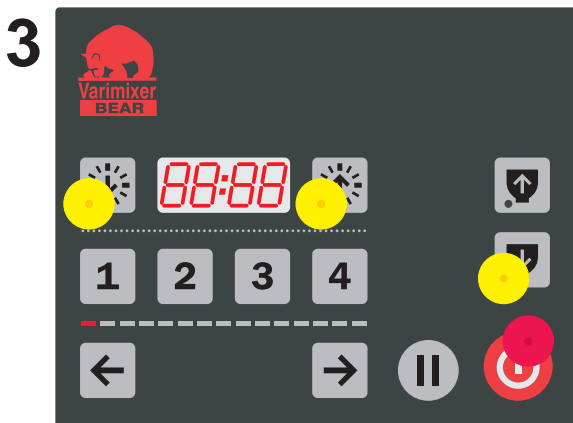
La durée de fonctionnement peut être fixée à 60 min. et 30 sec. au maximum.



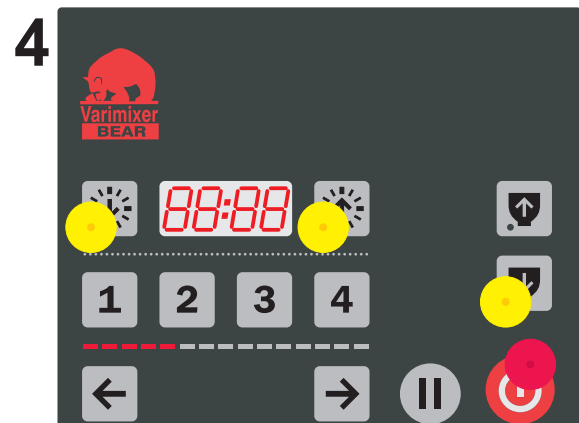
Le batteur n'est pas sous tension ou l'arrêt d'urgence est activé – il n'y a pas de lumière à l'écran.



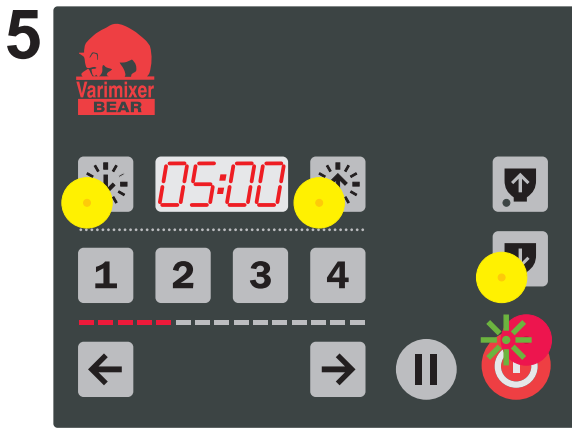
Le batteur est sous tension et le bol n'est pas en position haute. Le bol peut monter en activant les champs et et simultanément – les diodes des champs clignotent ! Le batteur ne peut démarrer que lorsque le bol est en position haute. Le bol peut être abaissé en activant le champ .



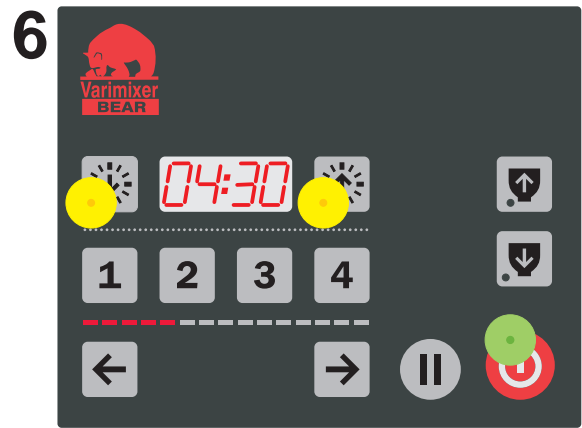
Le bol est en position haute et le batteur est prêt à fonctionner en activant le champ . Il est possible de choisir la vitesse. Il est possible de choisir la durée de fonctionnement en activant les champs et . Le bol peut être abaissé en activant le champ .



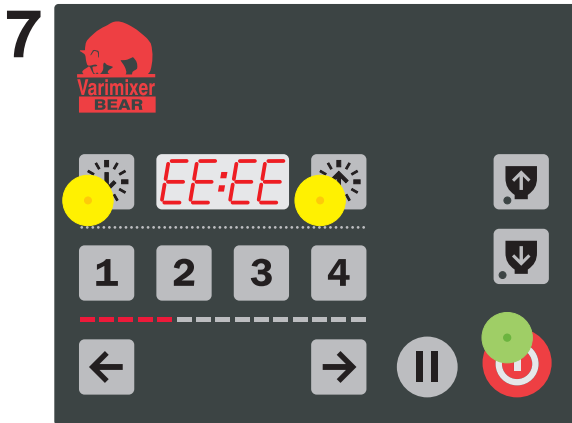
Le batteur est prêt à fonctionner en activant le champ . Le bol peut être abaissé en activant le champ . L'une des quatre vitesses fixes du batteur a été choisie en activant brièvement le champ « 2 » – cinq diodes s'allument sur l'échelle des vitesses.



Le batteur est prêt à fonctionner en activant le champ .  
Le bol peut être abaissé en activant le champ .  
La vitesse 2 est choisie.  
Une durée de fonctionnement est choisie en activant le champ la diode verte du champ clignote.



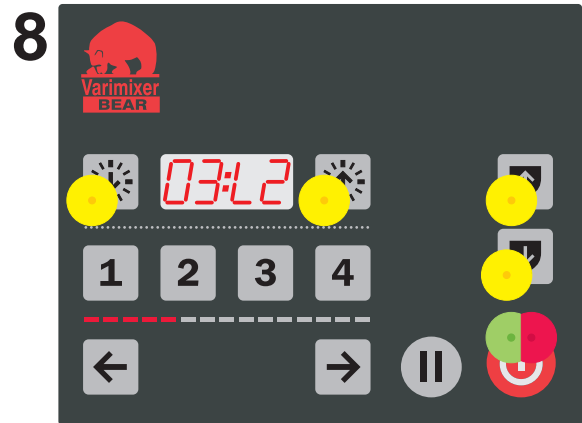
Le batteur fonctionne – la diode verte du champ est allumée en permanence lorsque la vitesse choisie est atteinte.  
Il est possible de modifier la durée de fonctionnement en activant les champs et .  
Le batteur peut être arrêté en activant le champ .  
En activant le champ le bol est automatiquement abaissé lorsque la durée de fonctionnement est arrivée à terme.



L'écran de sécurité est ouvert alors que le batteur fonctionne.

Lorsque l'écran de sécurité est fermé, le tableau de commandes affiche la **position 2**.

**Ne jamais arrêter la machine en ouvrant la grille de sécurité, utiliser à la place le bouton pause,** .

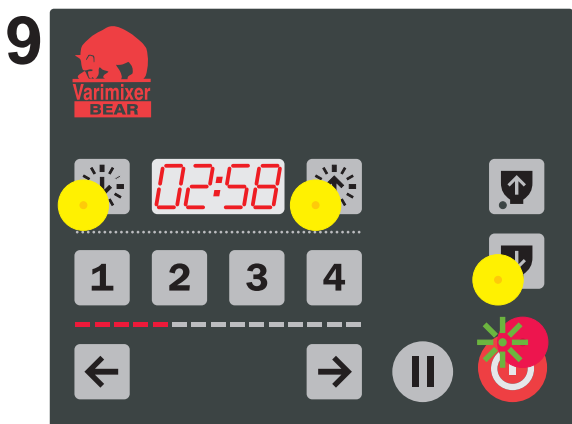


L'arrêt d'urgence vient d'être libéré.

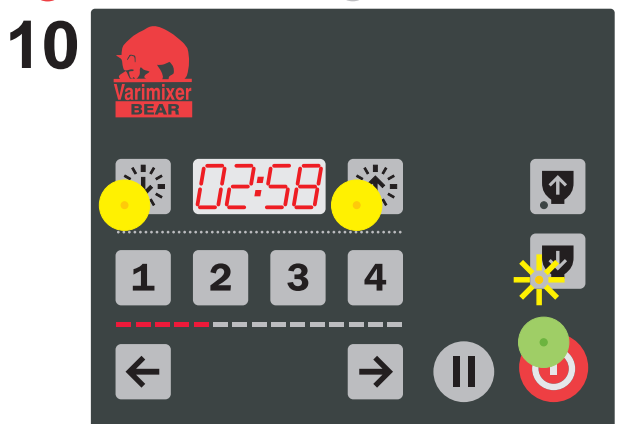
Tous les réglages sont remis à zéro.

Le tableau de commandes retourne à la **position 2**.

**N'arrêter la machine à l'aide du bouton d'arrêt d'urgence qu'en cas d'absolue nécessité, utiliser à la place soit soit le bouton pause,** .



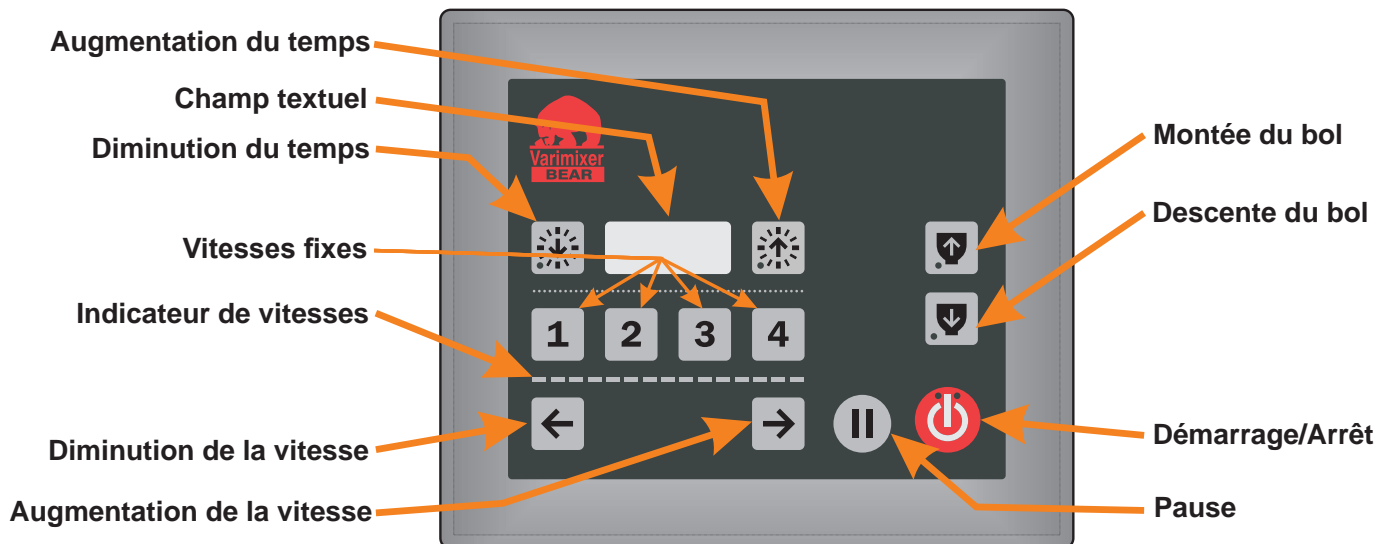
Le champ est activé et le batteur est prêt.  
Il est possible de modifier la durée en activant les champs et .  
Le bol peut être abaissé en activant le champ .  
Le batteur peut démarrer en activant le champ .



Le batteur fonctionne et une durée de fonctionnement est indiquée.

Un abaissement automatique du bol a été choisi lorsque la durée de fonctionnement est arrivée à terme – voir position 6.  
En activant le champ l'abaissement automatique du bol est désactivé – cela n'arrive pas en activant le champ .

## UTILISATION DU BATTEUR :



Arrêt d'urgence

### Avant de démarrer le batteur :

Fixer l'outil souhaité dans le verrou à baïonnette. Placer le bol dans les bras supports et fermer l'écran de sécurité.

Pour lever le bol, activer les champs , et en même temps. Continuer l'activation jusqu'à ce que le bol soit en position haute. Lorsque le bol est à environ 10 cm de la position haute, l'outil commence à tourner à vitesse réduite. La rotation de l'outil et le bol s'arrêtent automatiquement lorsque le bol est en position haute.

La diode rouge du champ s'allume maintenant pour signaler que le batteur est prêt à fonctionner.

### Démarrer le batteur :

Activer le champ pour démarrer le batteur.

Activer le champ pour augmenter la vitesse.

Activer le champ pour réduire la vitesse.

L'indicateur de vitesses sous les champs **1** à **4** affiche les vitesses de pétrissage de l'outil.

### Quatre vitesses fixes :

Pour choisir rapidement la vitesse, utiliser les champs **1** à **4** .

Le champ **1** correspond à la vitesse la plus basse.

Le champ **2** correspond à environ 30 % de la vitesse max.

Le champ **3** correspond à environ 60 % de la vitesse max.

Le champ **4** correspond à la vitesse max.

Il est possible de modifier les vitesses fixes – voir le paragraphe sur la « **Modification des vitesses fixes** ».

### Indication de la durée de fonctionnement :

Avant de démarrer le batteur, il est possible de choisir la durée de fonctionnement de celui-ci en réglant le temps sur et . Si le champ est activé pendant une période assez longue, la vitesse est augmentée/réduite plus rapidement.

Les minutes et les secondes sont affichées dans le champ textuel entre et .

### Abaissement automatique du bol :

Lorsque l'on a indiqué une durée de fonctionnement et que l'on a démarré le batteur, il est possible en activant le champ d'abaisser automatiquement le bol lorsque la durée de fonctionnement est arrivée à terme. La diode du champ clignote après l'activation.

### Vérification des ingrédients durant le fonctionnement :

Si l'on souhaite arrêter le batteur sans modifier la durée de fonctionnement ni la vitesse, il est possible d'activer le champ . Le batteur diminue la vitesse pour s'arrêter, et la durée de fonctionnement s'arrête aussi.

Il est alors possible d'ouvrir l'écran de sécurité pour vérifier les ingrédients.

Fermer l'écran de sécurité et activer le champ ; le batteur démarre et la vitesse augmente pour atteindre la vitesse qui a été choisie avant d'avoir appuyé sur . La durée de fonctionnement continuera lorsque le batteur aura atteint la vitesse choisie.

### Abaissement du bol :

Lorsque les ingrédients du bol sont complètement mélangés, le batteur s'arrête en activant le champ .

Le bol s'abaisse en activant le champ . Lorsque le bol a atteint la position basse, l'écran de sécurité s'ouvre.

## FONCTION JOG :



Le batteur possède la fonction JOG.  
Avant que le bol n'atteigne la position haute, l'outil commence à tourner pour pénétrer dans les ingrédients. Pour des raisons de sécurité, cette étape exige l'utilisation des deux mains pour faire fonctionner le batteur.

## 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 amenuisés 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**“ ou la « **Procédure d'arrêt d'urgence du VL3** », page 15.

## PROCÉDURE EN CAS DE SURCHARGE :

- Appuyer sur l'arrêt d'urgence
- Ouvrir l'écran de sécurité
- Vider le bol de son contenu
- Fermer l'écran de sécurité et libérer l'arrêt d'urgence

Pour abaisser le bol, suivre les instructions données dans la « **Procédure d'arrêt d'urgence du VL3** », page 15.



## INSTRUCTIONS D'ARRÊT DE LA MACHINE :

- La machine ne doit être arrêtée en appuyant sur le bouton d'arrêt d'urgence qu'en cas d'absolue nécessité.
- Ne jamais arrêter la machine en ouvrant la grille de sécurité.



Il faut toujours utiliser **START/STOP**,  ou **pause**, 

## MODIFICATION DES VITESSES FIXES :

Pour les champs **2** et **3** il est possible de modifier la vitesse pour les futures tâches du batteur. Activer le champ  ou  pour augmenter ou diminuer la vitesse.

Si l'on souhaite conserver la vitesse déjà réglée, activer le champ **2** ou **3** pendant min. 5 secondes jusqu'à ce que la diode de l'indicateur de vitesses se mette à clignoter.

La vitesse réglée est maintenant mise en mémoire.

La vitesse réglée est maintenant mise en mémoire.

Il est possible de régler les vitesses 2 et 3 sur les valeurs d'usine, pour ce faire, suivre les instructions, page 15.

## CAPTEUR INDUCTIF :

A l'arrière du bras support droit se trouve un capteur inductif (**fig.1**) qui est activé lorsque le bol est placé correctement sur les bras supports du bol (tout au fond des bras supports). Ce capteur doit être activé pour que le batteur puisse fonctionner.

Il est possible de soulever les bras supports du bol même si le bol n'est pas en place.

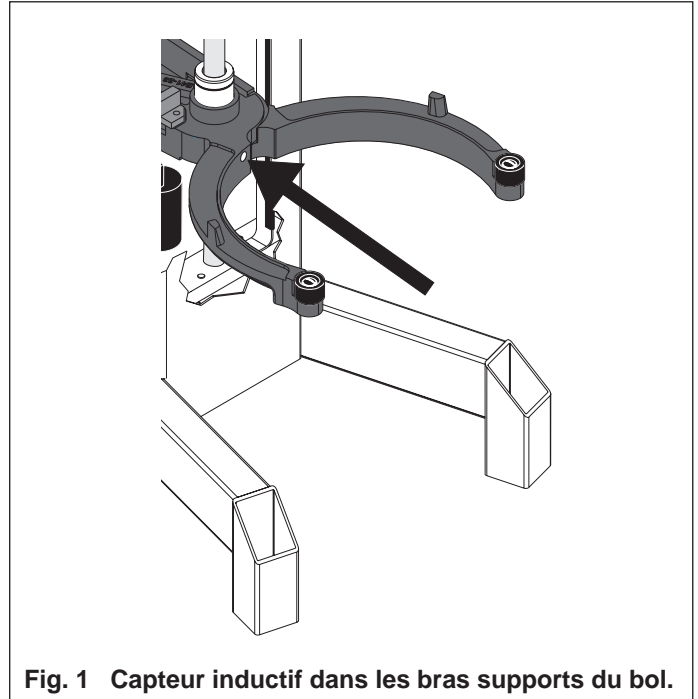


Fig. 1 Capteur inductif dans les bras supports du bol.

## VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES:

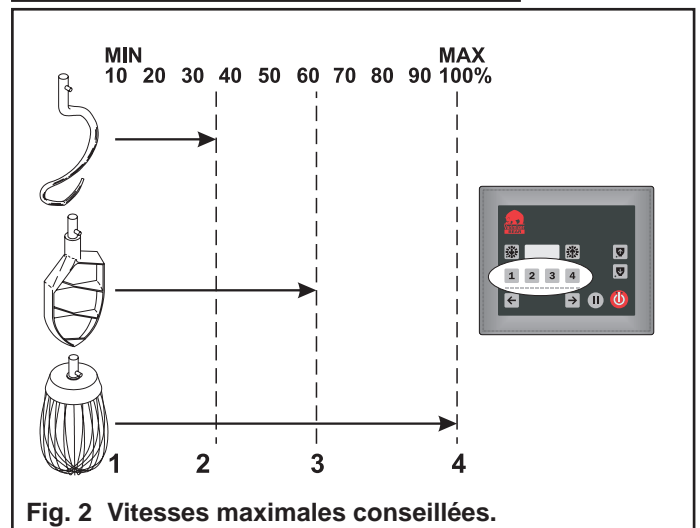


Fig. 2 Vitesses maximales conseillées.



Les bras supports du bol peuvent bouger un peu en cas de chargement maximal (pétrissage de la pâte). Cela est intentionnel de la part du constructeur.

## 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 bord de la bol. 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 outils en aluminium ne doivent pas être lavés avec des produits fortement alcalins (pH maximum : 9,0).

Pour laver les outils mélangeurs en aluminium, ne pas employer de produits fortement alcalins (pH maximum : 9,0).

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

## ENTRETIEN ET GRAISSAGE :

Le variateur de vitesses doit être graissé à des intervalles réguliers correspondant à 60 heures de fonctionnement.

### Graissage du variateur :

#### REMARQUE : Il s'agit d'une graisse spéciale !

(Utiliser le pistolet de graissage fourni avec le batteur.) Démarrer le batteur et augmenter la vitesse jusqu'à 50 % environ. Arrêter le batteur et ouvrir le couvercle situé en haut du batteur. Sur la partie supérieure de chaque axe de jeu de poulies se trouve un embout de graissage (fig.3, point 1). Faire pénétrer de la graisse à travers les embouts de graissage jusqu'à ce que le pistolet de graissage résiste à la pression, ou jusqu'à ce que la graisse sorte entre l'axe et les poulies.



Le batteur ne doit pas être démarré avant que les vis qui retiennent le couvercle ne soient en place.

Démarrer le batteur et revenir à une vitesse réduite.

Arrêter le batteur et remplir le pistolet de graissage avec une nouvelle graisse pour qu'il soit prêt à l'emploi lors du graissage suivant.

### Graissage des autres pièces mobiles :

Les pièces mobiles des bras du bol ainsi que l'axe doivent être graissés. Pour ce faire, enlever le panneau arrière du batteur et graisser les endroits marqués avec une burette à huile (fig. 3, point 2).

## TYPES DE GRAISSES :

Pour les axes des jeux de poulies : **Castrol LMX**.

Pour la réparation de la tête planétaire : Roue et courroie dentées doivent être graissées avec **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**. Les roulements à aiguille de la tête planétaire ne doivent pas être graissés avec ce type de graisse. Ne pas utiliser d'autres types de graisse que ceux qui sont mentionnés ici.

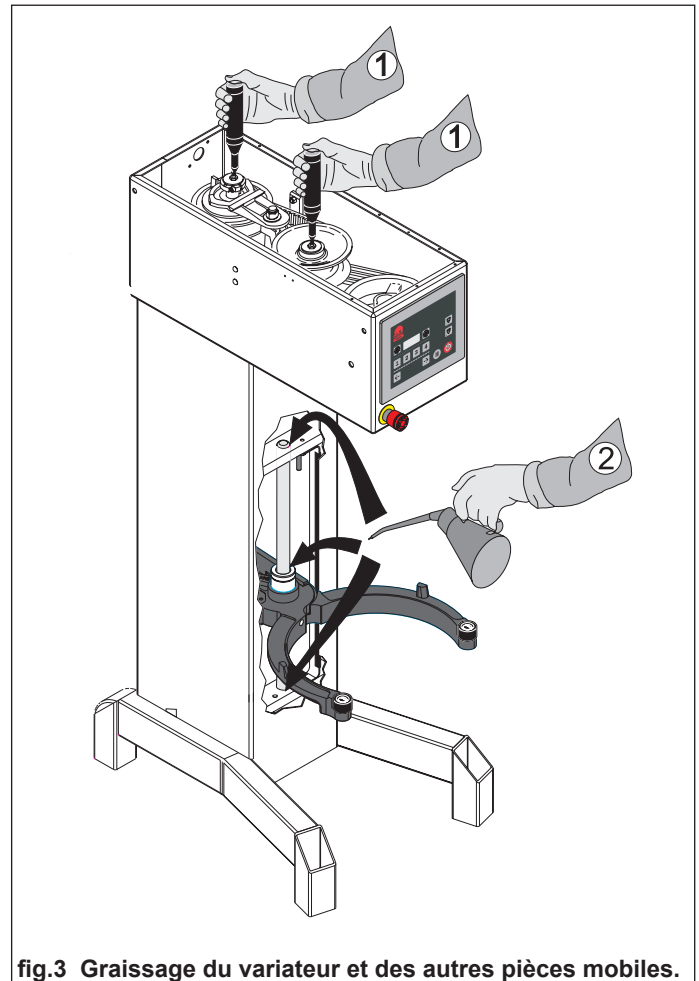


fig.3 Graissage du variateur et des autres pièces mobiles.

## REMARQUE :

Le batteur doit être raccordé au secteur à l'aide d'une prise. Cette prise doit être aux dimensions min. de 16A, 230/400V~, IP44.

### Lors du raccordement :

- 1 phase avec 0 + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 2 phases + terre, utiliser une prise 3 pôles
- 3 phases + terre, utiliser une prise 4 pôles
- 3 phases avec 0 + terre, utiliser une prise 5 pôles

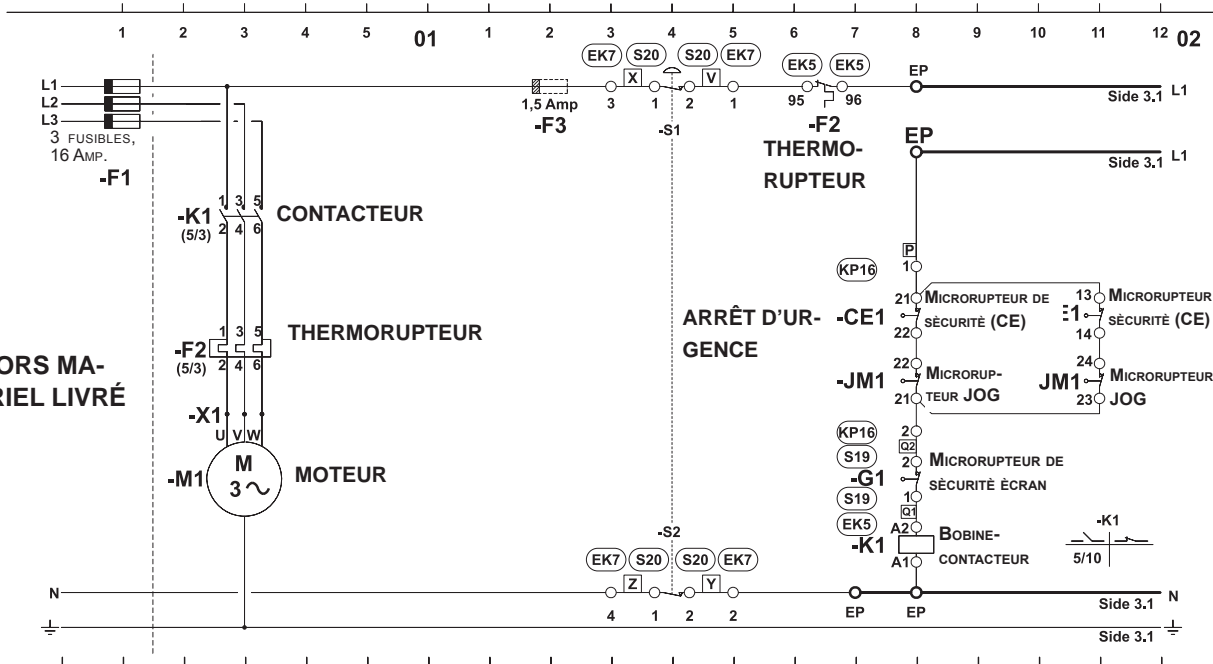


**SCHÉMAS ÉLECTRIQUES :**

**A**

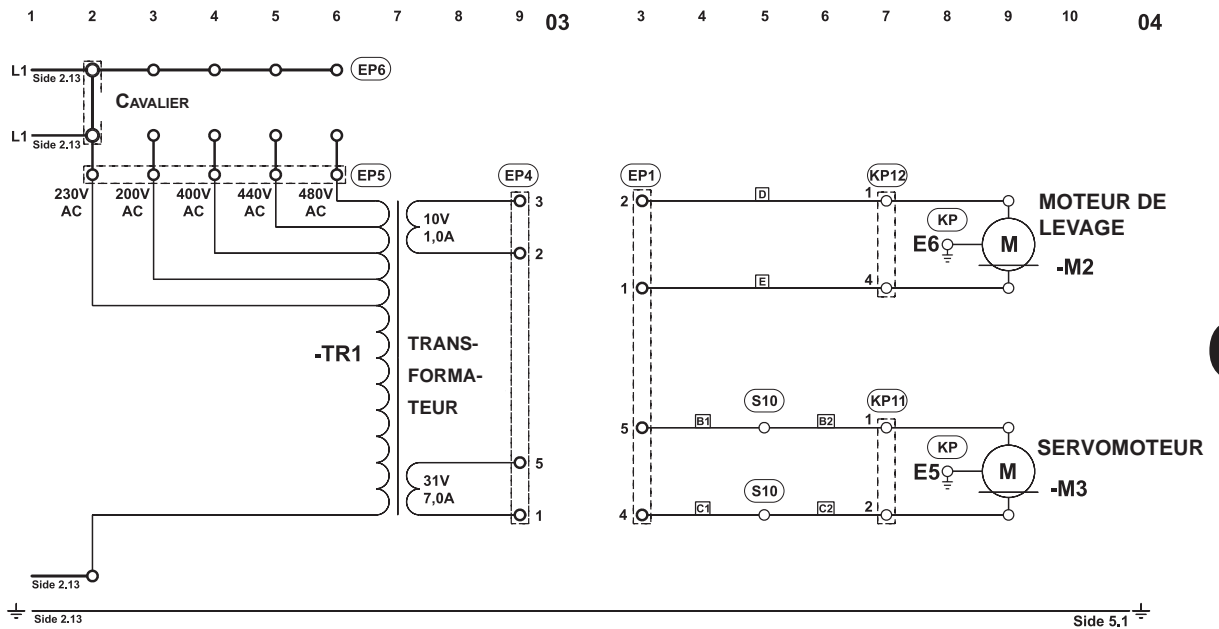
**B**

**HORS MATÉRIEL LIVRÉ**

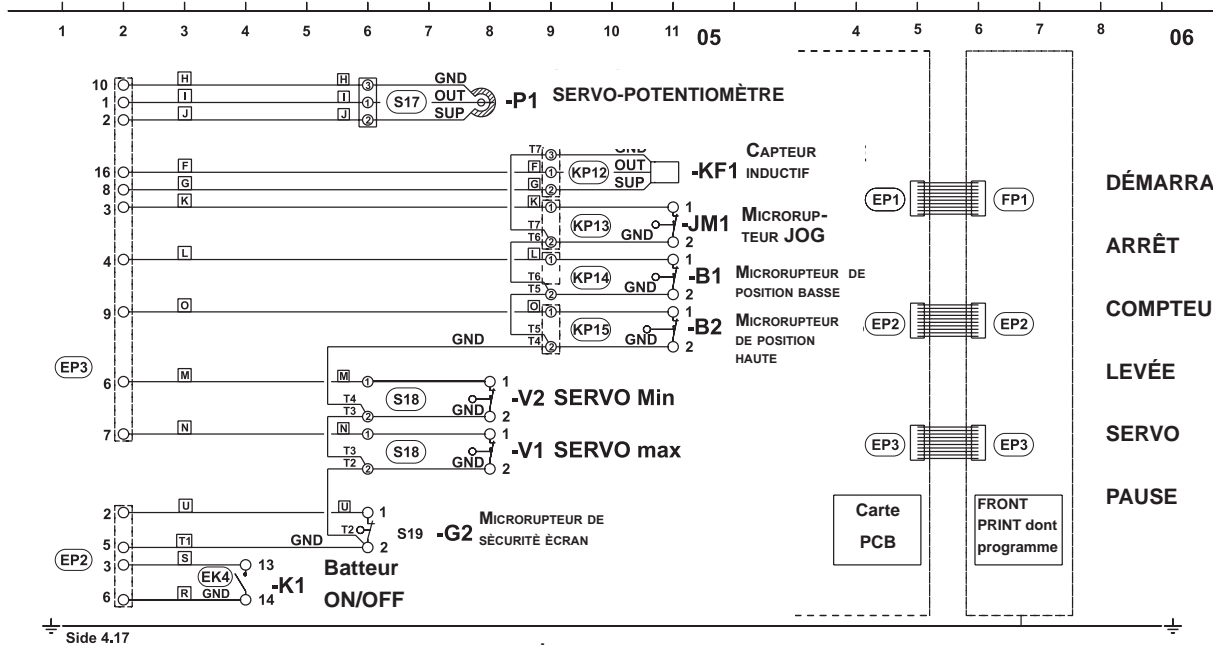


**B**

**C**



**C**



\* L'écran de sécurité est en option hors de l'UE

**LOCALISATION DE PANNES :**

Contacter le fournisseur en cas d'autres défaillances.

*Bruits claquants provenant de la partie fermée du batteur.*

*Le batteur commence à s'arrêter lors du pétrissage de pâtes qui normalement ne présentent aucun problème.*

*Le batteur change spontanément de vitesse.*

*La vitesse minimum ou maximum change.*

*Le bol est trop ou pas suffisamment serré.*

*L'outil tape contre la paroi du bol.*

*L'outil tape contre le fond du bol.*

**SOLUTIONS PROPOSÉES :**

**Réglage de la courroie spéciale**

**Réglage de la courroie spéciale**

**Réglage de la courroie spéciale**

**Réglage vitesse**

**Réglage du serrage du bol**

**Réglage du centrage du bol**

**Réglage de la hauteur du bol**

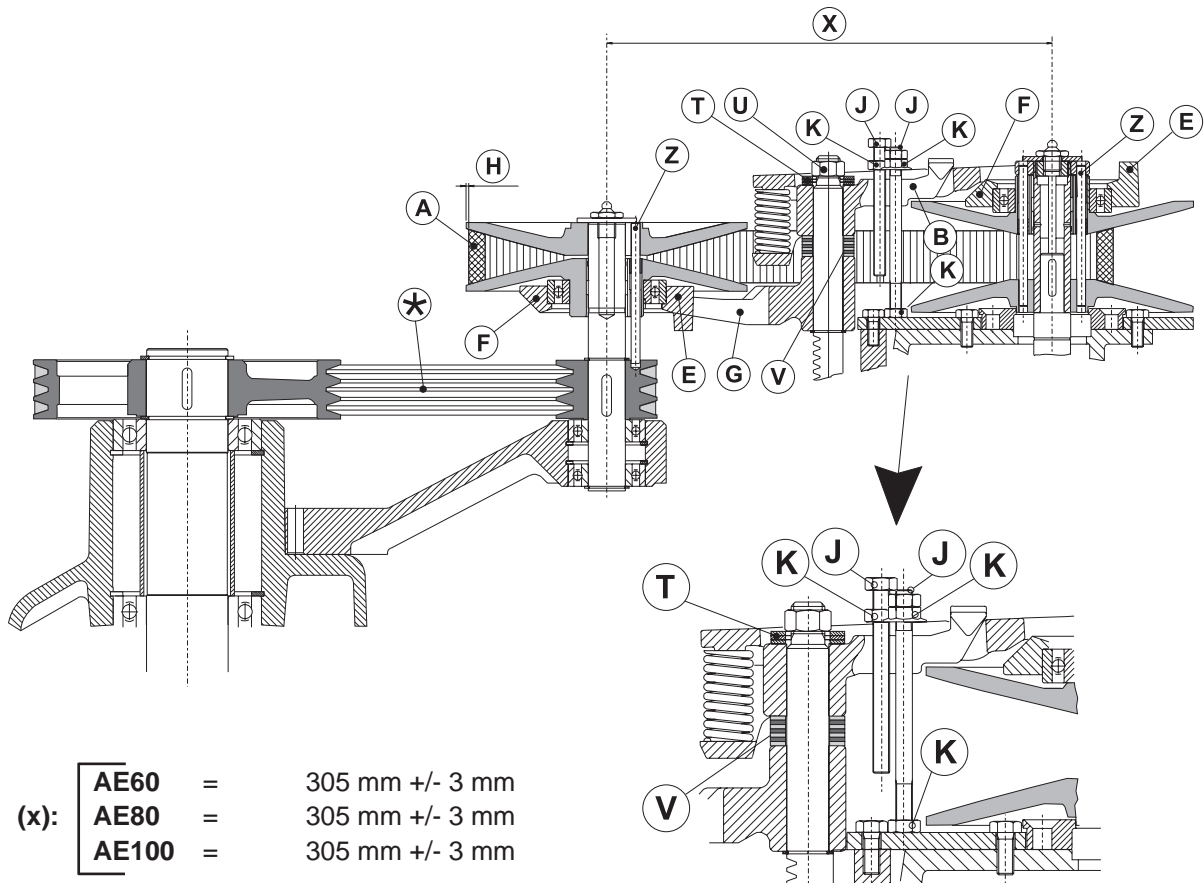


**Avant de procéder à une réparation ou un réglage éventuels, la tension aux bornes du batteur doit être coupée en déconnectant le câble de raccordement.**

**RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:**

L'écartement (X) n'est qu'indicatif car dépendant des tolérances de fabrication de la courroie.

1. D'abord, tendre les courroies trapézoïdales (\*).
2. Tendre la courroie spéciale (A) en enlevant une ou deux rondelles de (V) ou (T).
3. Mettre en marche le batteur et resserrer l'écrou (U) en fonctionnement. Ne pas serrer trop fort.
4. Le taquet (E) sur la couronne (F) doit être placé: à l'intérieur de la fourchette (G) sur la poulie intermédiaire à l'extérieur de la fourchette (B) sur la poulie moteur.
5. A cause des tolérances dans le système de transmission, la courroie (A) peut toucher l'aiguille de la poulie après avoir réglé la vitesse. Dans ce cas, réduire la distance (X) puis régler à nouveau la vitesse.
6. Procéder à la section: "Réglage vitesse".



## RÉGLAGE DU CENTRAGE DU BOL :

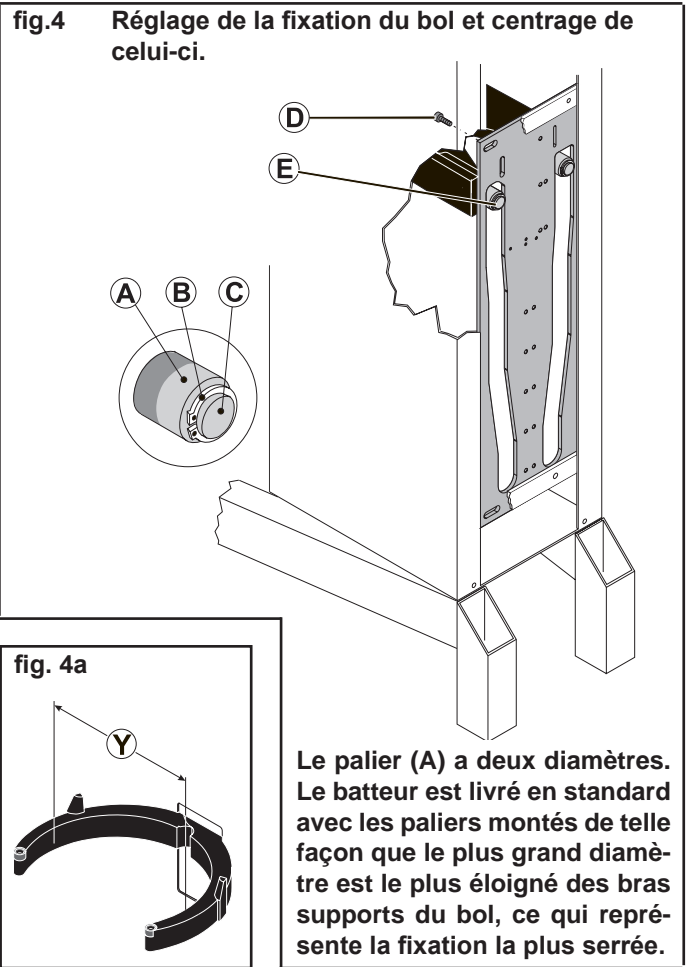
Commencer par déterminer le centrage actuel du bol. Fixer la palette et le bol et faire monter les bras supports du bol en position de travail normale. Avec la main, faire tourner la palette et mesurer la distance entre celle-ci et le bord du bol. En enlevant le panneau arrière, la plaque de guidage des bras supports du bol est maintenant accessible (E). Dévisser les vis (D) et mettre la plaque de guidage des bras supports du bol dans la direction souhaitée. Faire à nouveau tourner la palette et mesurer la distance entre celle-ci et le bord du bol. Lorsque le bol est centré, resserrer la plaque de guidage dans sa nouvelle position et revisser le panneau arrière.

## RÉGLAGE DU SERRAGE DU BOL :

Les bras supports du bol doivent être levés en position de travail normale. Mesurer intérieurement le diamètre de réglage (Y) entre les bras supports du bol (fig. 4a).

	<b>AE60</b>	<b>= 450,4 mm</b>
<b>Diamètre de réglage (Y):</b>	<b>AE80</b>	<b>= 516 mm</b>
	<b>AE100</b>	<b>= 554 mm</b>

Si la fixation du bol est trop serrée, supprimer la bague de retenue (B) et séparer le palier (A) de l'axe (C). Tourner le palier à 180° et le fixer à nouveau sur l'axe. Il est possible de tourner les deux paliers. Enfin, contrôler le centrage du bol et le régler éventuellement.



## RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :

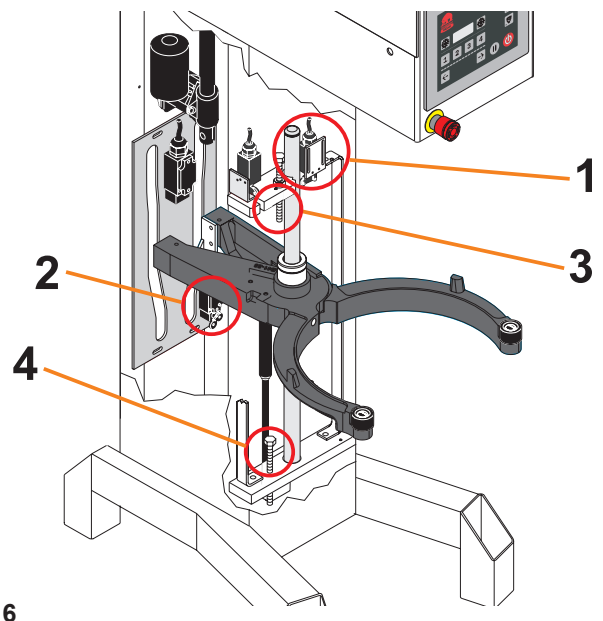
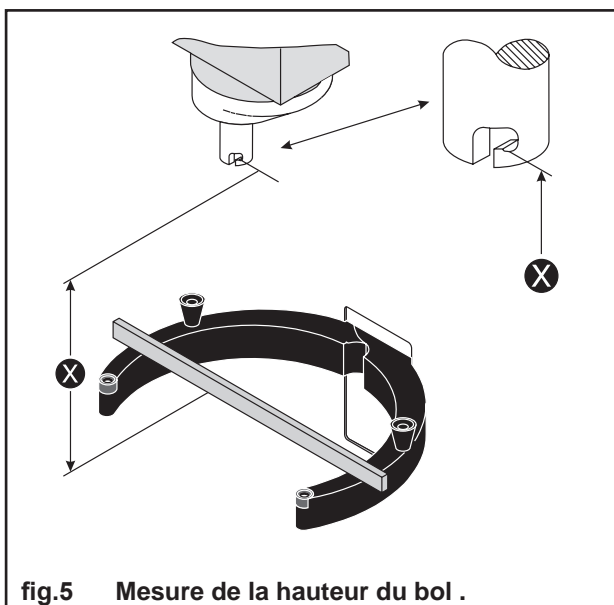
(X) est la distance séparant le coude de la baïonnette de la portée des bras supports du bol (fig.5). Cette mesure se prend, les bras étant en position haute (position de travail).

Les positions hautes et basses du bol sont déterminées par les microrupteurs (1) et (2), (fig. 6). Les deux arrêts mécaniques constitués des boulons (3) et (4) sont ainsi faits qu'ils se touchent à environ 2 mm du microrupteur si celui-ci devait lâcher. La position la plus haute des bras supports du bol se règle à l'aide du microrupteur (1) dans sa fente, et il est très important que la vis d'arrêt (3) soit réglée à nouveau. De même, la position la plus basse des bras supports du bol est réglée par le microrupteur (2). Puis c'est l'arrêt mécanique qui doit être réglé (4).

**Hauteur du bol (X) :**    **AE60**    **= 178 mm**

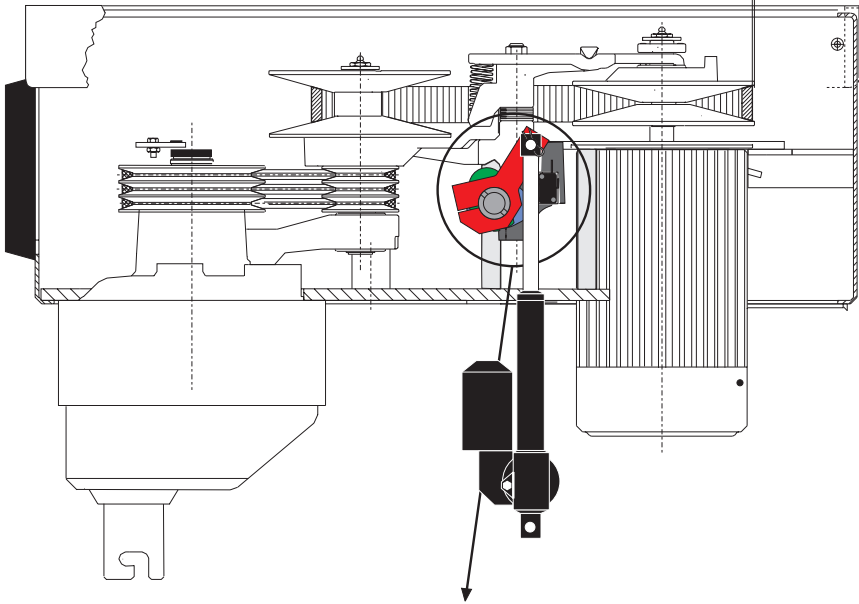
**AE80 = 233 mm**

**AE100 = 297 mm**



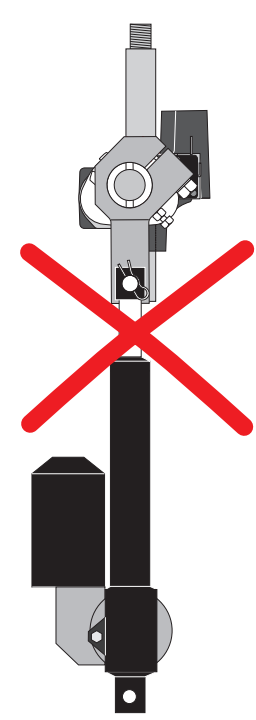
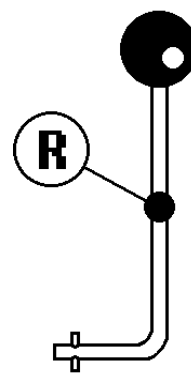
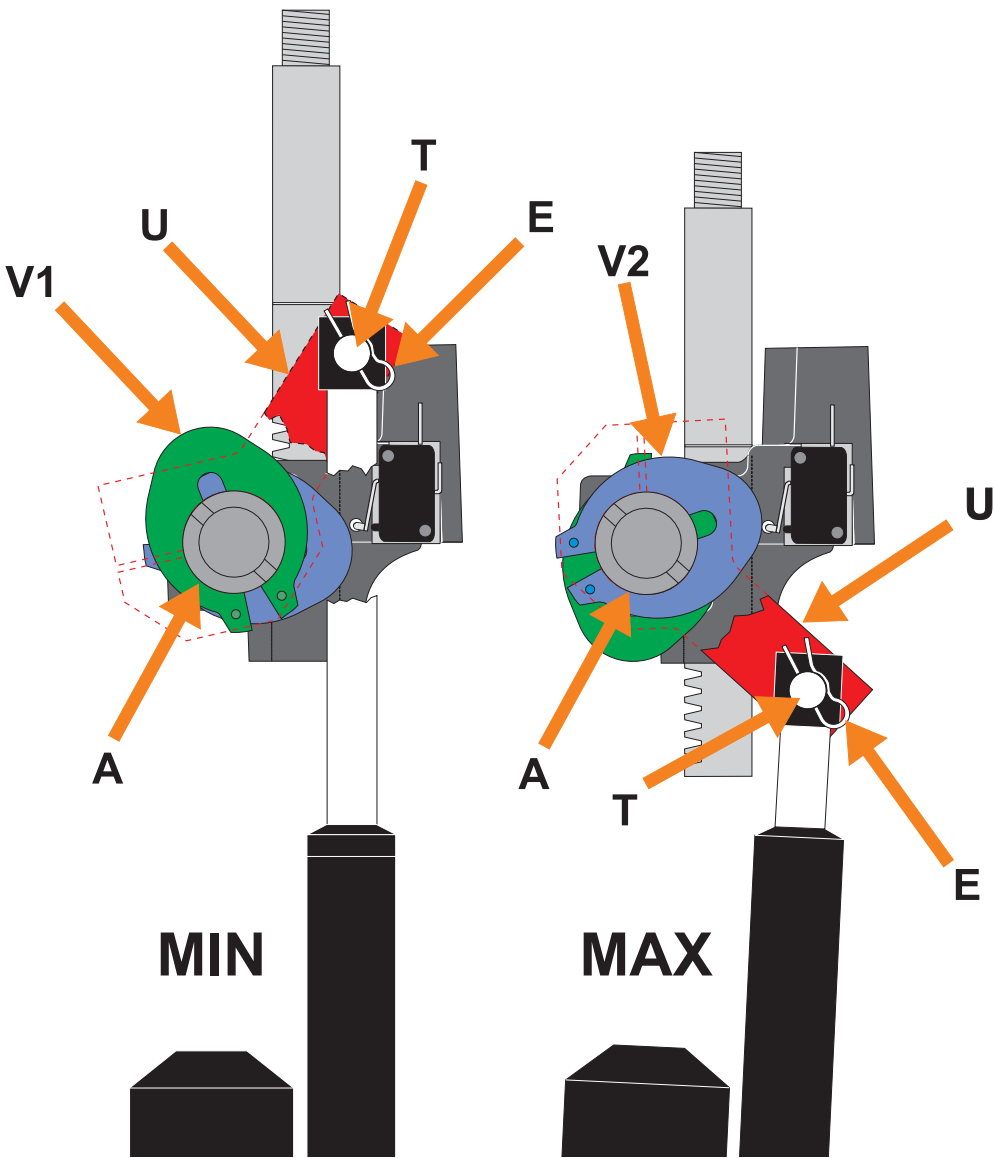
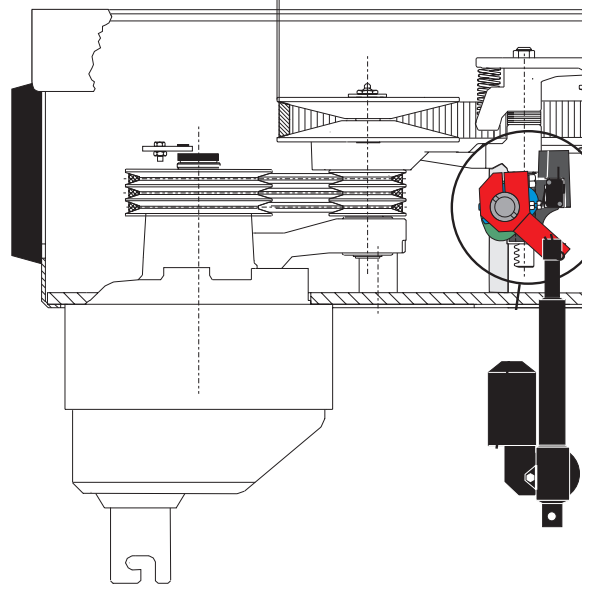
**MIN**

**A**



**MAX**

**B**



## RÉGLAGE DE LA VITESSE (DISQUES DE CAME POUR PETITE ET GRANDE VITESSE) :

Avant de procéder à des réglages, mettre le batteur sur la plus petite vitesse et le bol dans la plus haute position et vérifier que l'écran de sécurité est bien fermé.

Couper le courant du batteur, éventuellement en activant l'arrêt d'urgence. Enlever le couvercle du batteur.

Enlever la garniture du servomoteur pour le réglage de la vitesse : Le bras **(U)** se libère du servomoteur en enlevant la clavette **(E)** et la broche **(T)**. Le bras **(U)** ne doit pas être détaché de l'axe **(V)**.

Enlever le couvercle du côté droit du batteur et insérer la poignée pour réglage manuel de la vitesse **(R)** sur l'axe **(A)**, de telle sorte qu'elle soit dirigée vers le haut et vers l'avant.


Libérer l'arrêt d'urgence et démarrer le batteur.

Dans les 3 secondes, les champs  et  sont activés en même temps.

Le champ textuel affiche maintenant **CO:0E**

Les champs **1**, **2**, **3** et **4** sont activés l'un après l'autre.


Le champ textuel affiche maintenant **AO:31**

Mettre le batteur en marche en activant le champ .

Tourner la poignée pour réglage manuel de la vitesse à la vitesse minimale. L'écart **(A)** doit être d'environ 3 mm.

Arrêter le batteur en activant le champ .


Régler le disque à came pour vitesse minimale de manière à n'entendre qu'à peine le signal sonore.

Mettre le batteur en marche en activant le champ .

Tourner la poignée pour réglage manuel de la vitesse à la vitesse maximale. L'écart **(B)** doit être d'environ 1 mm.

Arrêter le batteur en activant le champ .

Régler le disque à came pour vitesse maximale de manière à n'entendre qu'à peine le signal sonore.

Mettre le batteur en marche en activant le champ .

Tourner la poignée pour réglage manuel de la vitesse à la vitesse minimale.

Le disque à came pour les vitesses minimum et maximum est maintenant réglé.

## REPLACEMENT DU TABLEAU DE COMMANDES :

Ouvrir le couvercle du batteur en ôtant les deux vis de devant qui le maintiennent en place.

Dévisser les deux vis du couvercle de la boîte d'impression et enlever le couvercle.

Les trois câbles plats – sur la « **photo A** » marqués I, II et III sont déconnectés des prises de l'impression.

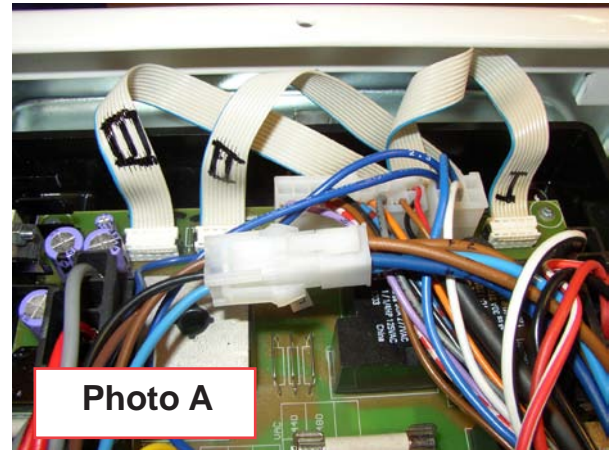
Toute la boîte d'impression peut maintenant être séparée du panneau arrière du tableau de commandes. Saisir à deux mains les côtés de la boîte d'impression et appuyer avec les pouces sur le devant de la boîte – voir les flèches rouges, « **Photo B** ». La boîte peut maintenant être séparée du panneau arrière du tableau de commandes et être placée sur le jeu de poulies.

Démonter les quatre boulons qui maintiennent le tableau de commandes en place – voir « **Photo C** » – et faire attention à ne pas le laisser tomber.

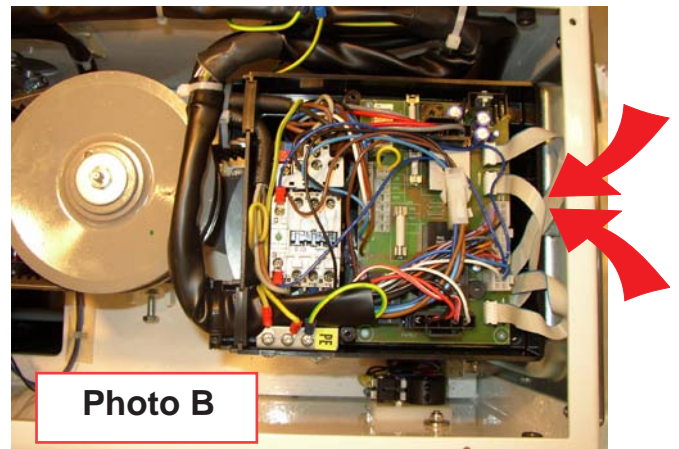
Le tableau de commandes peut maintenant être enlevé du batteur.

Monter le nouveau tableau de commandes en suivant les directives ci-dessus en partant de la fin. Ne pas oublier de mettre les trois câbles plats dans leur prise respective.

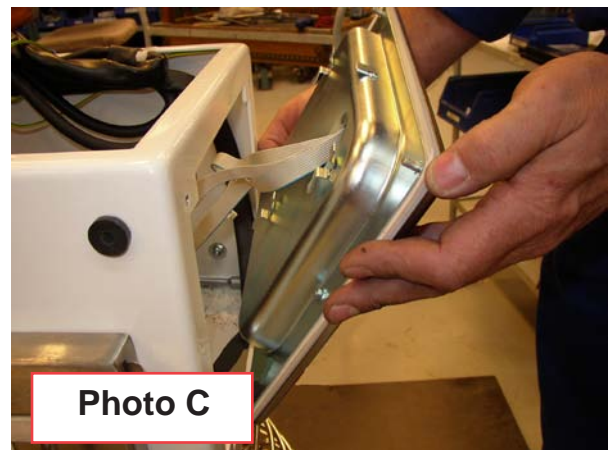
Suivre les directives « **Calibrage du tableau de commandes** ».



**Photo A**



**Photo B**





**Photo C**

## CALIBRAGE DU TABLEAU DE COMMANDES :

Placer le bol dans les bras supports du bol et lever celui-ci en position haute.

Activer l'arrêt d'urgence pour couper le courant du batteur.

Libérer l'arrêt d'urgence pour brancher le courant du batteur.

Dans les 3 secondes, les champs  et  sont activés en même temps.

Le champ textuel affiche maintenant **CO:0E** .

Les champs **1** , **2** , **3** et **4** sont activés.

Le champ textuel affiche maintenant **AO:71** .

Les champs  et  sont activés simultanément.

Le batteur calibre automatiquement le tableau de commandes.

**5E:00** est affiché dans le champ textuel pour le calibrage de la vitesse minimum.

**5E:04** est affiché dans le champ textuel pour le calibrage de la vitesse maximum.

**5E:14** est affiché dans le champ textuel pour achever le calibrage.

La séquence s'arrête automatiquement après 3 secondes.

Couper le courant du batteur, éventuellement en activant l'arrêt d'urgence.



Le batteur est prêt à fonctionner.

## LES VITESSES 2 ET 3 REVIENNENT AUX VALEURS D'USINE :

Placer le bol dans les bras supports du bol et lever celui-ci en position haute.

Activer l'arrêt d'urgence pour couper le courant du batteur.

Libérer l'arrêt d'urgence pour brancher le courant du batteur.

Dans les 3 secondes, les champs  et  sont activés en même temps.

Le champ textuel affiche maintenant **CO:0E** .

Les champs **4** , **1** , **2** et **3** sont activés.

Activer l'arrêt d'urgence pour couper le courant du batteur.

Libérer l'arrêt d'urgence pour brancher le courant du batteur.

Le batteur est prêt à fonctionner.

## PROCÉDURE D'ARRÊT D'URGENCE DU VL3 :



Si l'arrêt d'urgence a été activé au cours du travail, bol pleine, il peut être nécessaire d'abaisser le bol pour la vider.

Dans ces circonstances normales, l'ustensile commence à tourner lorsque le bol est abaissée, ce qui peut être évité en utilisant le

« **mode service** » de la machine :


Activer l'arrêt d'urgence pour couper le courant du batteur.

Libérer l'arrêt d'urgence pour brancher le courant du batteur.

Dans les 3 secondes, les champs  et  sont activés en même temps.

Le champ textuel affiche maintenant **CO:0E** .

Les champs **1** , **2** , **3** et **4** sont activés.

Le bol peut être abaissé en activant le champ  .

Maintenant c'est possible vider le bol.

Activer l'arrêt d'urgence pour couper le courant du batteur.

Libérer l'arrêt d'urgence pour brancher le courant du batteur.

Il est désormais possible d'utiliser la machine normalement à nouveau.

### VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉTAT DES INTERRUPTEURS DU VL3

Prière de voir le schéma électrique page 9 pour plus d'informations ainsi que les codes du schéma.

Interrupteur au point de jonction	Code label	Code schéma	Numéro borne	Microrupteurs levage			Microrupteurs vitesse		Microrupteurs grille	Capteur inductif	Fusibles	
				Etat			Etat					Etat
				Cuve en position haute	Cuve en position JOG	Cuve en position basse	Vitesse minimale	Vitesse maximale				
Microrupteurs levage												
Microrupteur bas	Bottom	B1		Fermé	Fermé	Ouvert						
Microrupteur haut	Top	B2		Ouvert	Fermé	Fermé						
Microrupteur JOG	JOG	JM1		Ouvert	Fermé	Ouvert						
Microrupteur CE	CE/JOG	CE1/JM1		Fermé	Ouvert	Fermé						
	SERVO	M3										
	Lifting motor	M2										
Microrupteurs vitesse												
Microrupteur vitesse minimale		V2					Ouvert	Fermé				
Microrupteur vitesse maximale		V1					Fermé	Ouvert				
Microrupteurs grille												
Microrupteurs grille les plus près du support		G2						Fermé				
Microrupteurs grille les plus éloignés du support		G1						Fermé				
Capteur inductif	Bowl lift	KF1	16-8						0,7V / 0			
Fusible moteur de levage										10A		
Fusible servomoteur										1,25A		
Fusible transformateur, entrée										2A		
Fusible transformateur, sortie										NC		
Thermorelais		95-96 F2										

### Etat du panneau de commande lorsqu'un fusible a sauté

Fusible	Description
1,25A	Absence d'éclairage du panneau de commande
2A	Absence d'éclairage du panneau de commande
10A	Absence de mouvement des arceaux de cuve. La machine peut démarrer et s'arrêter. La modification de la vitesse n'est pas possible.



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

DK  
GB  
DE  
FR  
NL  
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

**Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse**, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)  
**Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine**, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)  
**Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon**, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)  
**Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn** (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)  
**Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta** (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SE  
IT  
EE  
PL  
FI

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja:

A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi:

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite:

Industrisvinget 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsce, data; Paikka, aika:

Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)  
is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)  
vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele  
spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)  
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv  
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE  
vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele  
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE  
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att  
e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts  
sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate  
kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)  
zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich  
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

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

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



