
MODE D'EMPLOI

**AR140 &
AR200**

MK-1

052009 ORDER NO.: 00139 FR

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:

GARANTIE:	2
SÉCURITÉ:	2
INSTALLATION:	2
DESCRIPTION DU BATTEUR :	3
CAPACITÉ MAXIMALE DU BATTEUR:	3
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :	4
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT D'URGENCE:	4
SURCHARGE:	4
FONCTION « JOG »:	5
VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES:	5
UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :	5
NETTOYAGE:	5
GRAISSAGE ET ENTRETIEN:	6
GRAISSE PRÉCONISÉE:	6
LOCALISATION DE PANNES, SOLUTIONS PROPOSÉES :	7
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:	7
RÉGLAGE VITESSE:	7
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL:	8
RÉGLAGE DE LA FIXATION DU BOL ET CENTRAGE DE CELUI-CI :	9
SYSTÈME ÉLECTRIQUE DU BATTEUR :	10
SCHEMAS ÉLECTRIQUE:	11

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*

GARANTIE:

En cas de défaillances, contacter le fournisseur.

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une mauvaise utilisation, à la surcharge ou à une négligence des prescriptions d'entretien.

Contrôler que tous les accessoires sont livrés avec la machine, tels que bol, outils, pompe à graisse et embouts en caoutchouc.

SÉCURITÉ

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.



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

INSTALLATION:

Ne jamais soulever la machine par les manettes de réglage de la vitesse.

Installation et fixation :

Enfoncer les bouchons plastiques fournis dans les orifices de fixation des pieds pour éviter toute oxydation. Placer des cales sous les pieds si le sol n'est pas plat.

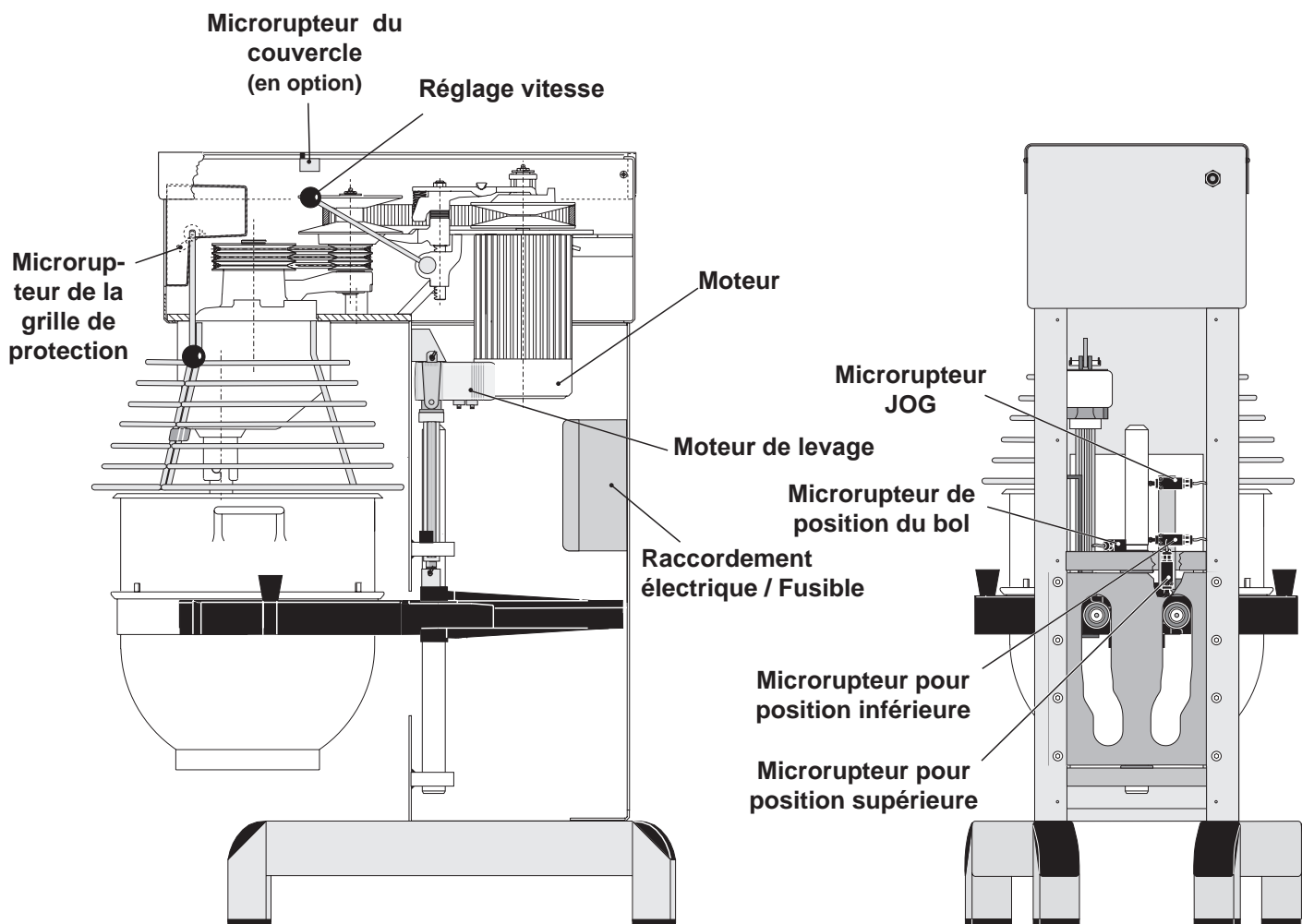
Le batteur peut être posé à même le sol. Le fixer au sol sous certaines conditions. Exemple: utilisation dans un bateau.

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.

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

Capacités par mélange	Ustensile	AR140	AR200
Blancs d'œufs	Fouet	21 L	27 L
Crème fouettée	Fouet	75 L	120 L
Mayonnaise *	Fouet	112 L	160 L
Beurre aux herbes	Palette	105 kg	150 kg
Purée de pommes de terre *	Palette / Fouet	95 kg	140 kg
Pâte à pain (50%AR) **	Crochet	70 kg	-
Pâte à pain (60%AR)	Crochet	80 kg	-
Pâte à ciabatta * (70%AR)	Crochet	105 kg	-
Muffins *	Palette	85 kg	120 kg
Genoise	Fouet	35 kg	50 kg
Chaire à saucisse *	Palette	105 kg	150 kg
Glaçage	Palette	100 kg	140 kg
Doughnut (50%AR)	Crochet	90 kg	-

AR = Absorption Ratio (%AR)
(taux de liquide par rapport aux substances sèches)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances sèches et 0,6 kg de liquide :

$$\text{Ceci donne un AR de : } = \frac{0,6 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 60\%$$

Si, à titre d'exemple, vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé = 60% sert à déterminer les quantités de substances sèches et de liquide dans la pâte :

Si vous utilisez un batteur de 140 l et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le AR est de 60%, la capacité maximale est de 80 kg. Calculez alors le poids des substances sèches dans cette pâte :

$$\frac{\text{Capacité max.} \times 100}{\text{AR} + 100} = \frac{80 \text{ kg} \times 100}{40 + 100} = 50 \text{ kg}$$

$$\text{Poids du liquide} = 80 \text{ kg} - 50 \text{ kg} = 30 \text{ kg}$$

* 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.

MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :

- A) Relever la grille de sécurité et placer le bol dans les bras supports. **N.B.** : les bras supports doivent être dans la position la plus basse et le bol doit être poussé tout à fait au fond des supports (**figures 2 et 3**).
- B) Introduire l'outil mélangeur dans la baïonnette. Le téton doit être enclenché (**fig.2**).
- C) Monter le bol jusqu'à la position de travail en tournant le bouton de commande de la position du bol dans le sens des aiguilles d'une montre (**fig.1**), Vérifier la position du bol. Fermer la grille de sécurité.
- D) Si l'appareil est doté d'une minuterie (**fig.1**), régler le temps nécessaire, l'appareil s'arrêtera dès le temps écoulé. Lorsque le mixer s'est arrêté suite à l'écoulement du temps de la minuterie, utiliser la «**procédure de démarrage après arrêt d'urgence**» avant de remettre le mixer en marche. Pour une utilisation continue, placer la minuterie sur «**manuel**», sinon, le fonctionnement est impossible.
- E) Presser le bouton «**marche**» > I < pour démarrer le batteur (**fig.1**)



Le batteur ne pourra démarrer que si le bol est en position haute, et la grille de sécurité rabattue.

- F) Manoeuvrer vers l'arrière la manette de vitesse (**fig.4**) pour obtenir la vitesse désirée. (Voir les vitesses maximum recommandées à la page 5).



*Ne pas changer la vitesse quand l'appareil est arrêté. **Ne jamais** démarrer le batteur sur la grande vitesse.*

- G) Avant d'arrêter le batteur, baisser la vitesse au minimum (**fig.4**).
- H) Presser le bouton «**arrêt**» > 0 < (**fig.1**).

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE APRÈS ARRÊT D'URGENCE:

Utiliser cette procédure lorsque le fonctionnement du batteur a été interrompu en haute vitesse.

- 1) Baisser le bol et enlever l'outil mélangeur de la baïonnette.
- 2) Relever les bras supports, avec ou sans le bol en place.
- 3) Fermer la grille de sécurité, démarrer le batteur et baisser, à l'aide de la manette, la vitesse au minimum.
- 4) Arrêter le batteur. Le batteur peut maintenant être mis en marche normalement.

SURCHARGE:



Ne jamais surcharger le batteur. Les pâtes et les produits épais obligent à réduire la capacité du batteur de 75%. Réduire aussi la capacité du bol si l'on utilise des vitesses supérieures aux valeurs conseillées, ou si l'outil n'est pas adapté. Réduire les blocs de graisse avant de les introduire dans le bol.



*Une surcharge trop longue déclenchera la protection du moteur. Laisser reposer le batteur pendant environ 3 minutes, puis suivre la «**procédure de démarrage après arrêt d'urgence**» avant de démarrer le batteur à nouveau.*

Fig. 1 Coffret électrique.

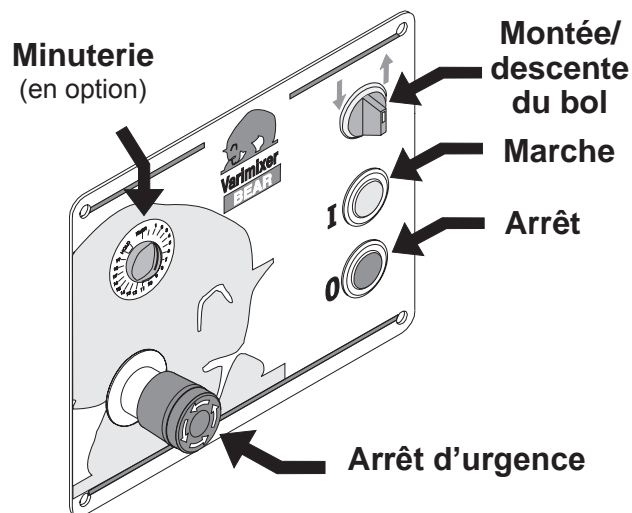


Fig. 2

Batteur avec grille de sécurité relevée, bol en position basse et outil mélangeur en place.

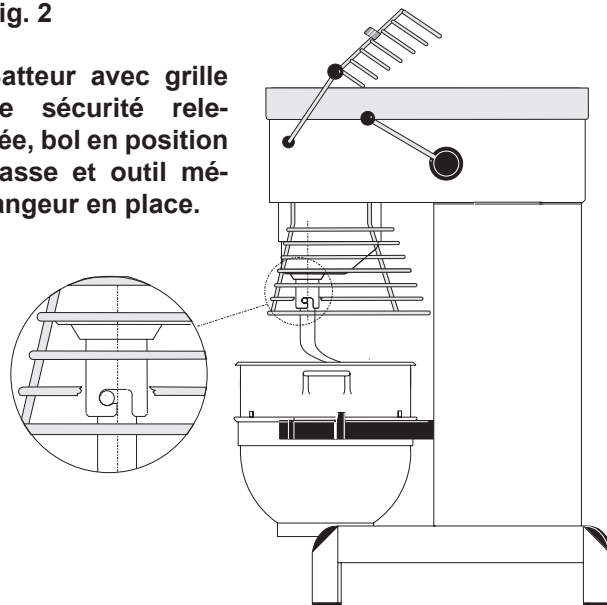
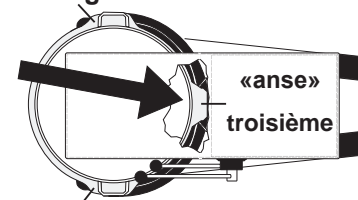


Fig. 3

Batteur vu d'en haut, le bol en place tout au fond des bras supports. **N.B.** : la troisième anse du bol est tournée vers le Batteur.

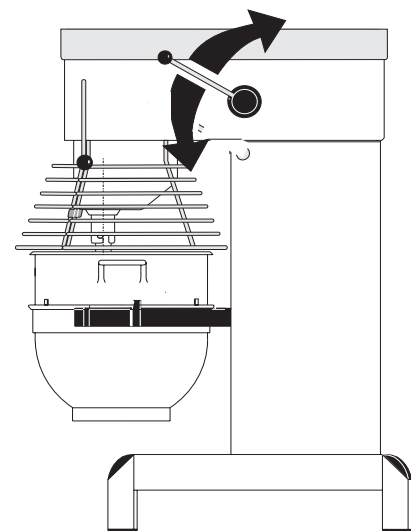
Anse «gauche»



Anse «droite»

Fig. 4

Batteur avec grille de sécurité fermée, bol en position haute et outil mélangeur en place.



FNCTION « JOG » :

Le batteur est équipé d'une fonction « **JOG** » intégrée à la fonction de démarrage. Cette fonction permet de faire tourner l'ustensile même si le bol n'est pas en position haute. La grille de sécurité doit être fermée.

Utiliser la fonction « **JOG** » pour mieux faire pénétrer un ustensile dans un mélange résistant ou dur ou pour modifier la position de l'ustensile avant de le démonter : **par ex.** un racleur doit toujours être arrêté pendant qu'il appuie contre les bras supports.

En soulevant le bol, la fonction « **JOG** » peut être utilisée approximativement de la mi-hauteur jusqu'à la position haute. Pour pouvoir utiliser la fonction « **JOG** » dans la position haute du bol, il faut d'abord faire descendre le bol d'environ ½ cm. La fonction « **JOG** » peut également être utilisée lorsque le bol est abaissé de la position haute jusqu'à mi-hauteur environ.

Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande de la position du bol **A** (fig.5) et appuyer sur le bouton « **marche** » **B** (fig.5). A un moment donné, le moteur commence à tourner et continue tant que le bouton « **marche** » est maintenu enfoncé. Si le bouton « **marche** » est maintenu enfoncé lorsque le bol atteint la position haute, le moteur continue de tourner une fois le bouton « **marche** » relâché.



La fonction « **JOG** » ne peut être utilisée si le bouton d'arrêt d'urgence est activé ou la grille de sécurité ouverte.

La minuterie doit toujours être réglée sur une durée ou sur « **HOLD** ».

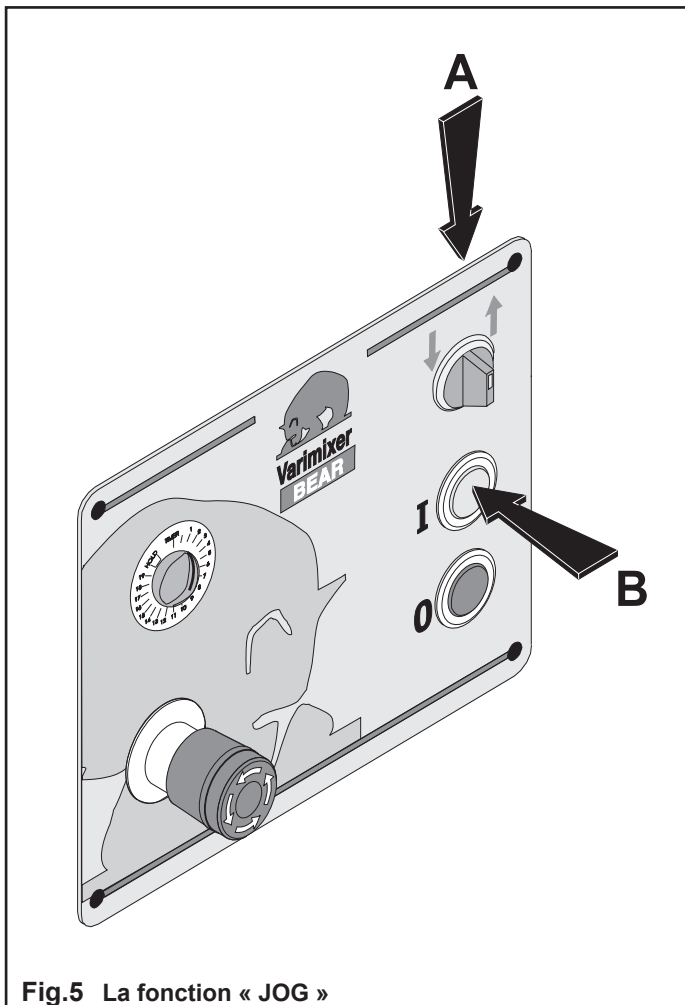
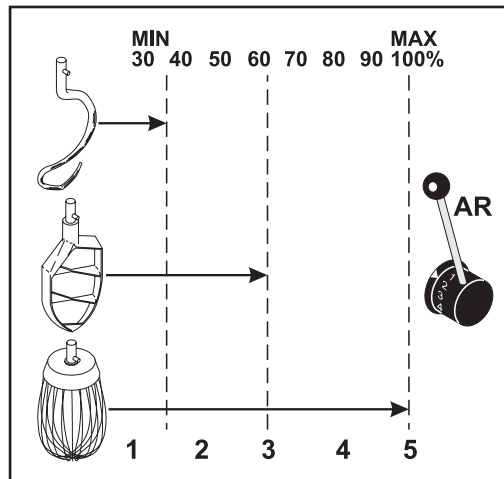


Fig.5 La fonction « **JOG** »

VITESSES MAXIMALES CONSEILLÉES :



UTILISATION CORRECTE DES OUTILS :

Eviter de taper les outils mélangeurs contre des objets durs tels que le bord du bol. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.

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	



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.

Il est recommandé de ne pas utiliser la minuterie pendant le cycle de pétrissage de la pâte, cela pourrait endommager le système d'entraînement du batteur.

NETTOYAGE :

Nettoyer le batteur tous les jours après le service. Utiliser pour cela une brosse douce et de l'eau. Employer les détergents avec parcimonie, car ils sont susceptibles de détruire les lubrifiants du batteur.



Il est formellement interdit d'utiliser un jet.

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

Le fournisseur de ceux-ci peut vous conseiller le produit le plus adapté.



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

GRAISSAGE ET ENTRETIEN:

Graisser régulièrement le mécanisme de transmission à variation continue, à savoir après environ 60 heures de fonctionnement du batteur.

Graissage de la transmission à variation continue :

N.B. : Graisse spéciale!

(Utiliser la pompe à graisse livrée avec le batteur).

Mettre en marche le batteur, atteindre la vitesse **moyenne** et arrêter le batteur (avec d'arrêt d'urgence). Démontez le capot supérieur. Un graisseur (**fig.6**) est monté au centre de chaque poulie.

Placer la pompe à graisse fournie sur chaque graisseur et injecter jusqu'à ce que la pompe devienne difficile à manoeuvrer ou quand la graisse sort entre l'axe et la joue de la poulie. Remonter le capot supérieur.



Remonter le capot supérieur sans oublier de remonter les 2 vis qui le fixent.

Mettre en marche le batteur et baisser la vitesse au minimum.

Arrêter le batteur et remplir la pompe de nouvelle graisse afin de prévoir le prochain graissage.

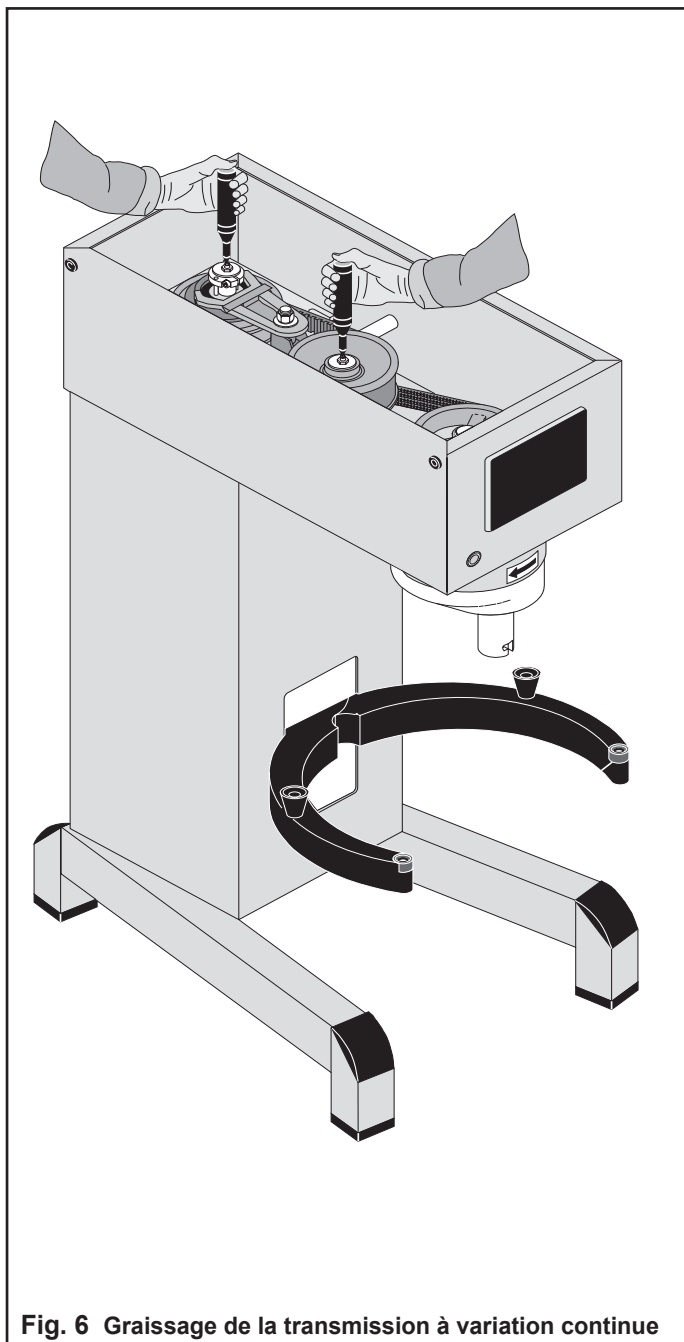


Fig. 6 Graissage de la transmission à variation continue

Graissage des autres parties mobiles:

La partie mobile des bras et l'axe doivent aussi être lubrifiés. Effectuer le graissage comme suit : Enlever le panneau arrière du batteur et lubrifier les points indiqués, à l'aide d'une burette (**voir figure 7**).

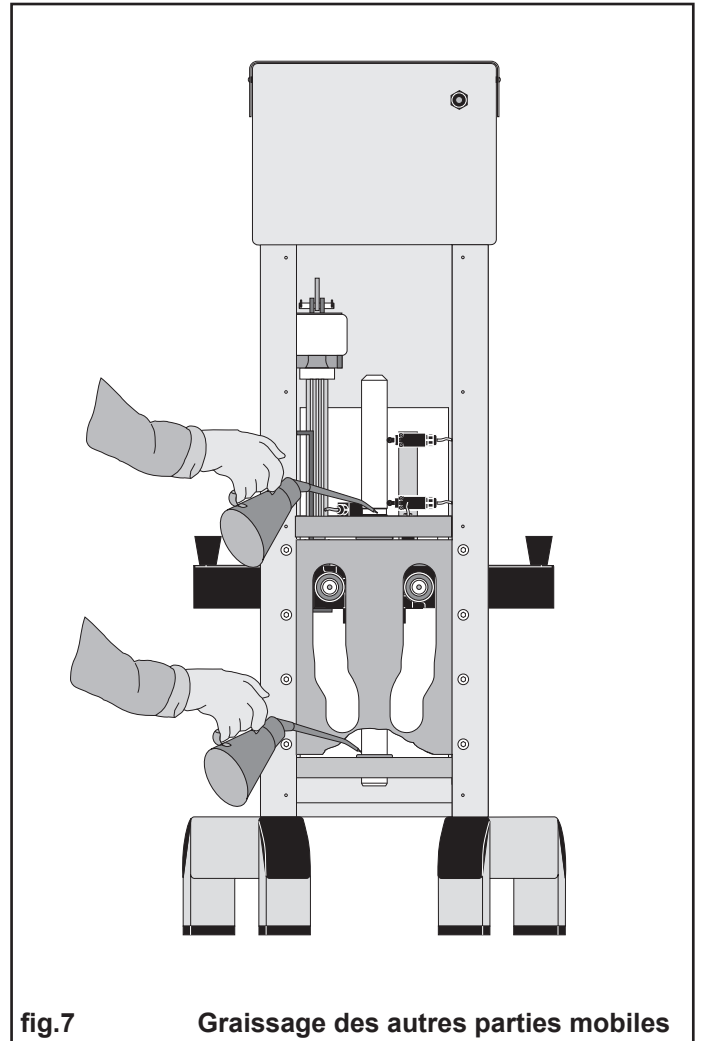


fig.7

Graissage des autres parties mobiles

GRAISSE PRÉCONISÉE:

Poulies: utiliser une graisse à roulement type Castrol LMX.

Lors de réparation de la tête de mixage : Lubrifier les roues et couronnes dentées avec de la graisse **Molub Alloy 936SF Heavy** ou **Castrol Grippa 355**. Ne pas lubrifier les roulements à aiguilles dans la tête de mixage avec ce type de graisse. Ne jamais utiliser un type de graisse différent (perte de garantie).

LOCALISATION DE PANNES :**SOLUTIONS PROPOSÉES :**

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.

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



Couper l'alimentation électrique avant toute intervention

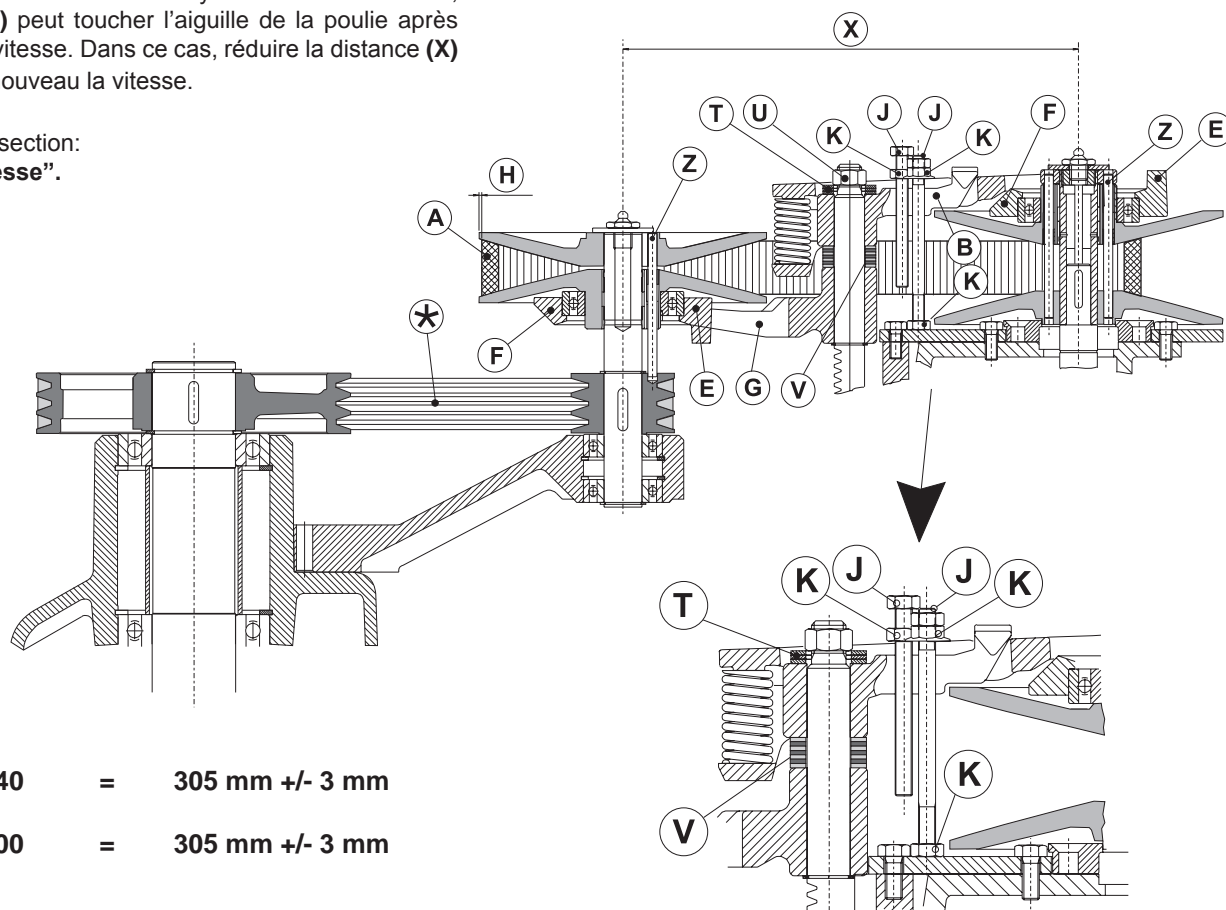
RÉGLAGE DE LA COURROIE SPÉCIALE:

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".

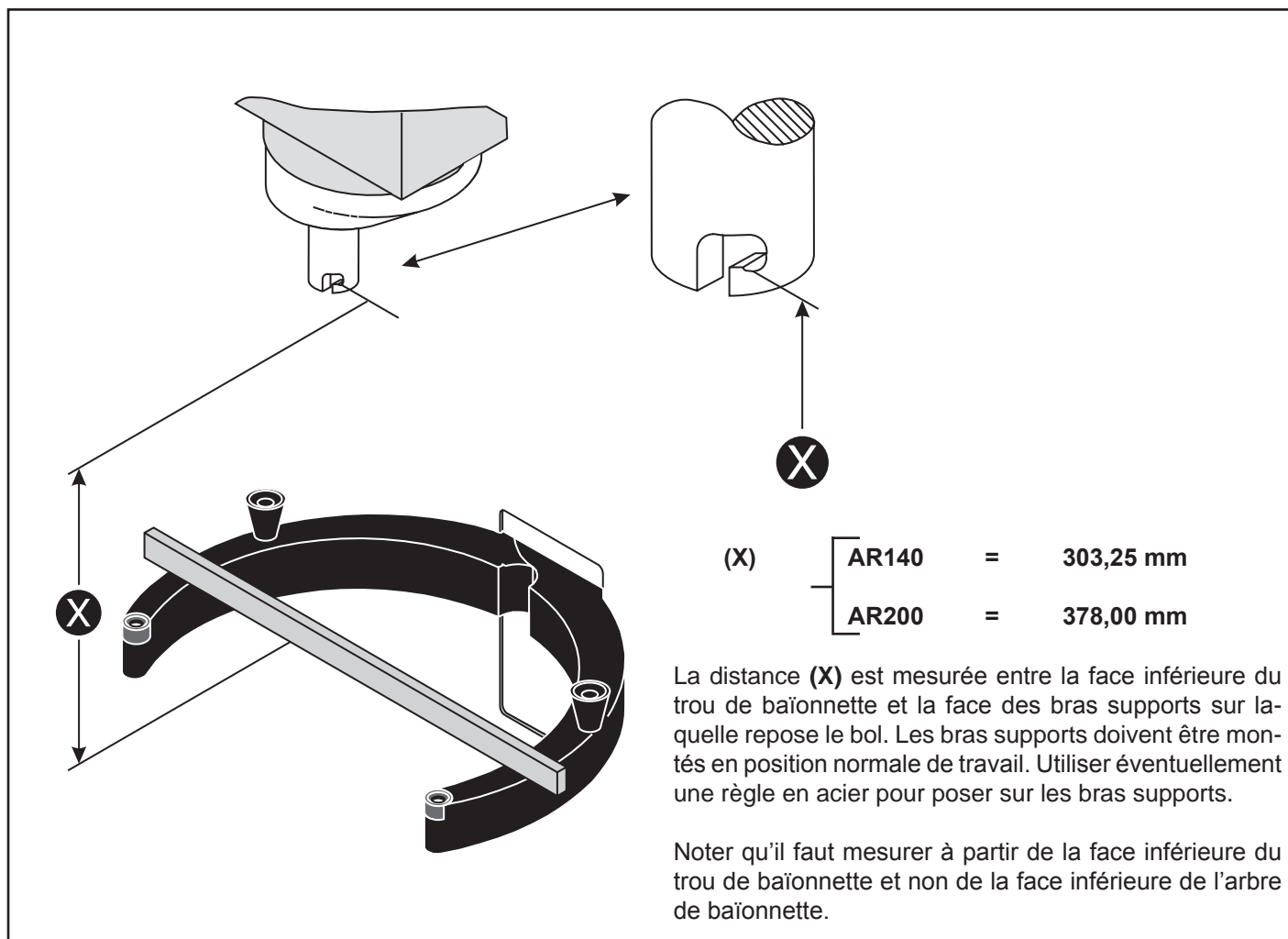
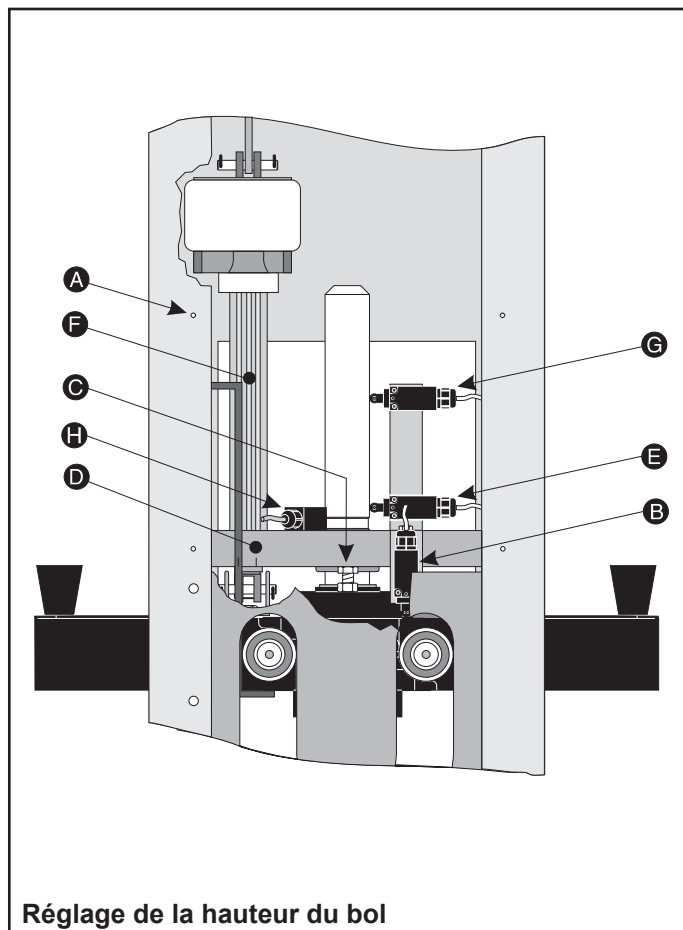
RÉGLAGE VITESSE:

1. La butée (J) du levier de vitesse doit être réglée afin que la distance (H) soit comprise entre **1 et 2 mm** en petite puis grande vitesse respectivement. Resserrer le contre-écrou (K) quand le réglage est obtenu.
2. A cause des tolérances dans le système de transmission, la courroie spéciale (A) peut toucher l'aiguille de la poulie (Z) après avoir réglé la vitesse. Dans ce cas, réduire la distance (X) (voir page 4), puis régler à nouveau la vitesse.



RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BOL :

- Retirer les vis (A) de la plaque arrière du batteur et retirer la plaque arrière.
- La position haute du bol se règle à l'aide du microrupteur (B) et de la vis butoir (C).
- Effectuer le réglage de manière à activer le microrupteur avant que la vis butoir ne touche la butée (D). Effectuer le réglage, bol vide.
- La position basse du bol est déterminée par le microrupteur (E).
- Si le moteur de levage (F) a été remplacé; il faut vérifier qu'il n'atteint pas ses positions extrêmes lorsque le bol est, respectivement, monté et abaissé.
- Le microrupteur (G) active la fonction « JOG » spéciale du batteur lorsque le bol est environ à mi-hauteur. Voir page 4.
- Le microrupteur (H) fait partie d'un circuit de sécurité spécial qui interrompt la fonction « marche » du batteur lorsque le bol est abaissé.

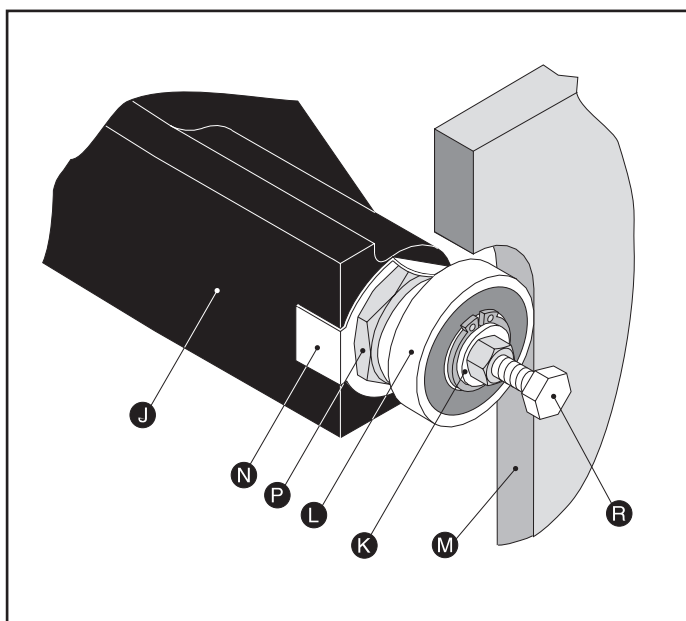


RÉGLAGE DE LA FIXATION DU BOL ET CENTRAGE DE CELUI-CI :

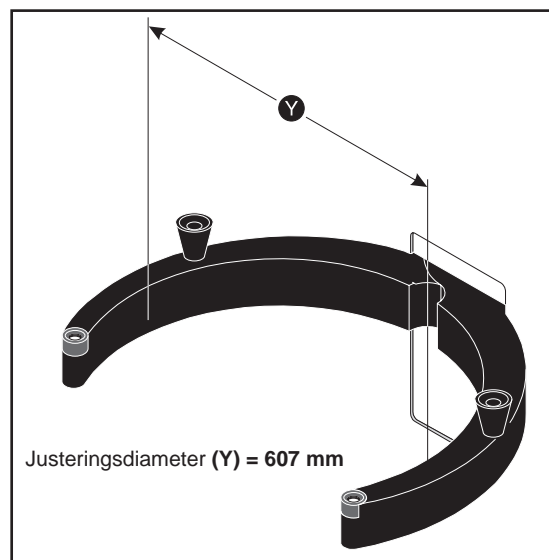
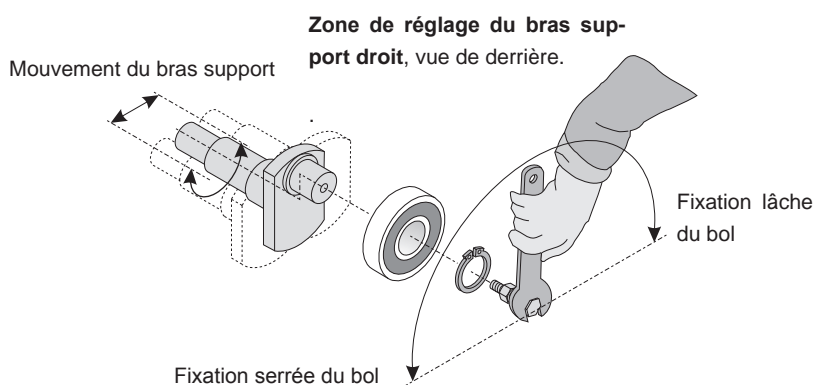
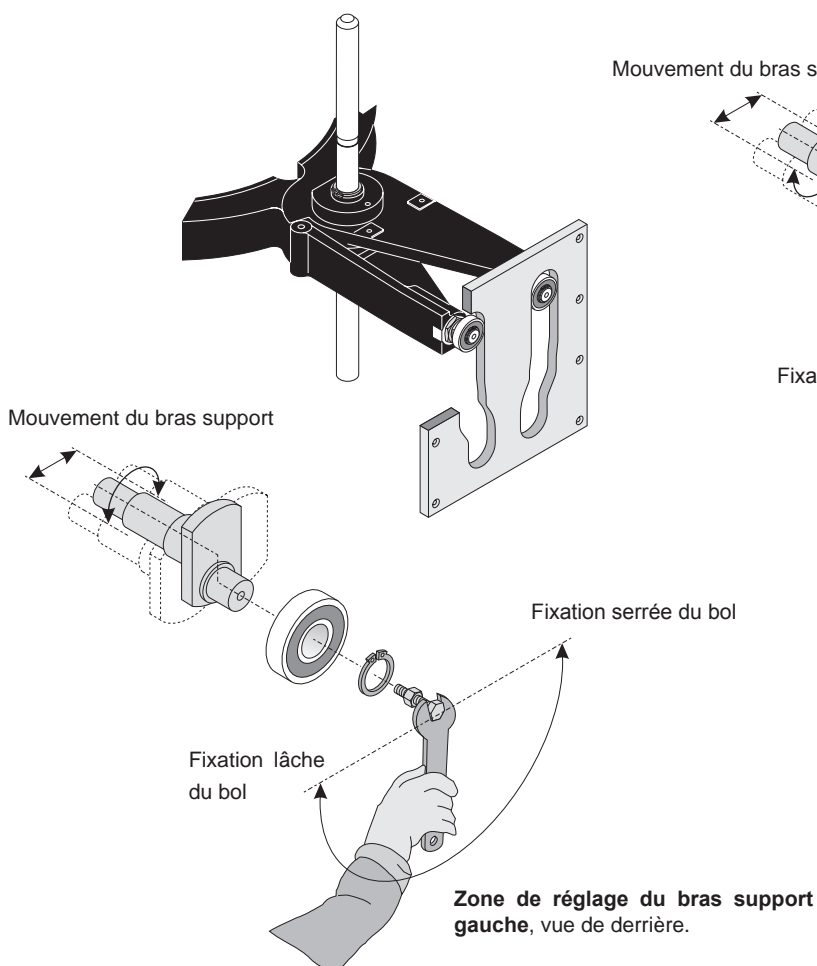
La partie arrière des bras supports (**J**) est équipée d'un arbre avec pivot excentré (**K**) sur lequel le palier à billes est monté. Faire tourner le pivot excentré permet d'ouvrir et de fermer les bras supports afin de pouvoir régler le bol. Veuillez noter que le montage de l'arbre dans le bras support comporte un filetage : en faisant tourner le pivot excentré, l'ensemble de l'arbre sort des ou rentre dans les bras supports. En cas de remplacement de l'ensemble de l'arbre, il faut d'abord trouver le point de départ adéquat du réglage. Le palier à billes (**L**) doit se trouver au milieu de la plaque de commande (**M**), de manière à ce que toute la largeur du palier à billes repose sur la plaque de commande. En même temps, il faut veiller à ce que le pivot excentré ne puisse toucher la plaque arrière, une fois le réglage terminé.

Pour empêcher l'arbre excentré de se desserrer lorsque le batteur fonctionne, l'arbre excentré doit être de type à serrage automatique. Afin d'obtenir cet effet, suivre les dessins ci-dessous qui montrent la zone de réglage respectivement du bras support gauche et du bras support droit.

Commencer par déterminer le centrage du bol, par ex. en installant le bol et la palette sur le batteur, en faisant tourner manuellement la palette puis en mesurant la distance entre la palette et le bord du bol.

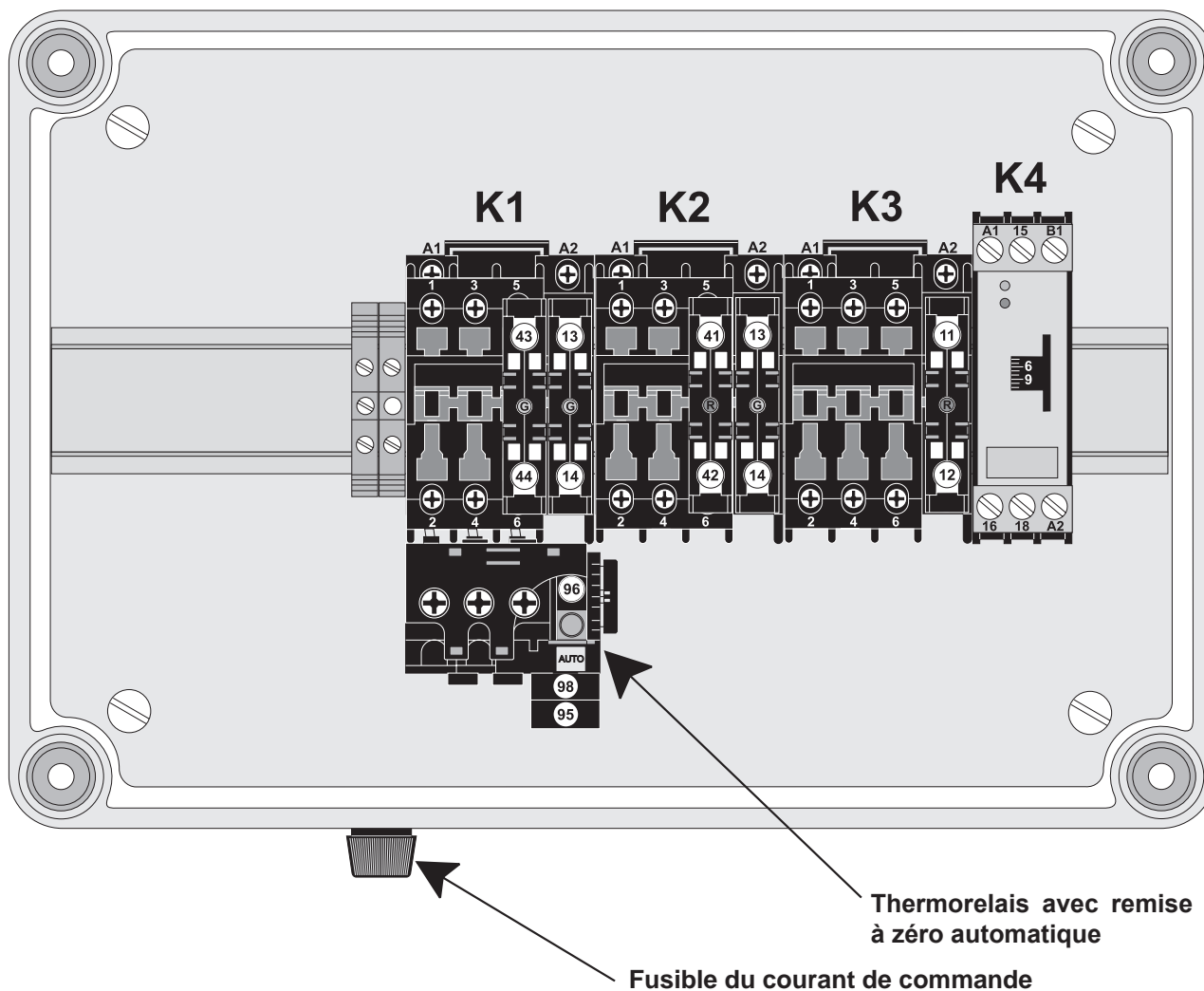


- Lors du réglage de la fixation et du centrage du bol, les bras supports doivent être relevés en position de travail. Lors du remplacement de l'arbre avec pivot excentré (**K**), les bras supports doivent être abaissés.
- Commencer par ouvrir la platine (**N**).
- Desserrer le contre-écrou de l'arbre (**P**). Utiliser une clé de 46.
- Visser un boulon M8 avec contre-écrou (**R**) dans les deux pivots excentrés (**K**) et serrer les contre-écrous. Si l'arbre avec pivot excentré s'est bloqué dans le bras support, il peut être desserré avec une clé de 36.
- En faisant tourner les pivots excentrés, il est possible de régler la fixation et le centrage du bol.
- Ne pas oublier d'utiliser la zone de réglage adéquate pour les bras supports droit et gauche. Les dessins montrent les zones de réglage des deux bras supports.
- Lorsque le réglage est correct, serrer le noyau (**P**) du contre-écrou de l'arbre. Retenir le boulon (**R**) pendant le serrage du contre-écrou de l'arbre.
- Remettre en place la platine (**N**) en tapant dessus.
- Retirer le boulon et le contre-écrou (**R**).



SYSTÈME ÉLECTRIQUE DU BATTEUR :**Alimentation électrique:**

En cas de réparation de l'alimentation électrique du batteur, la plaque arrière du batteur doit être retirée. Le boîtier avec l'alimentation électrique est installé sur la paroi intérieure du batteur à l'aide de 4 vis. Le couvercle du boîtier peut être retiré après avoir desserré les 4 vis situées dans l'angle du boîtier.



Dans les cas où la course du bol est bloquée ou que sa montée ou sa descente est empêchée d'une manière quelconque, un thermorelais dans le moteur de levage met hors tension en cas d'utilisation du levier monte/baisse. Il faut alors attendre quelques minutes que l'appareil soit automatiquement remis sous tension après quoi le levier monte/baisse peut être utilisé. Il est important d'éliminer la cause de l'arrêt avant d'utiliser à nouveau le levier monte/baisse.

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: 43 44 22 88
Telefax: 43 43 12 80
info@wodschow.dk