Différents modèles

MIXER

B3000- 40 - MIXER longueur 43 cm avec ou sans fouet
350W à 750W

B3000- 50 - MIXER longueur 53 cm avec ou sans fouet
350W à 750W

B3000 - 60 - MIXER longueur 63 cm avec ou sans fouet
350W à 750W

Sommaire

Présentation	1	Incidents de fonctionnement	5
Installation	2	Maintenance	5
Utilisation, sécurité	2	Conformité à la réglementation	6
Nettoyage, hygiène, rangement	4		

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manoeuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Ces MIXERS-FOUETS portatifs sont destinés aux cuisines des restaurants et collectivités pour :

- Mélanger, broyer, homogénéiser les soupes ou sauces avec l'équipement MIXER.
- Fouetter, émulsionner, mélanger blancs d'oeufs, mayonnaise ou purée avec l'équipement FOUET.

• Pour les préparations spéciales sortant du cadre alimentaire : NOUS CONSULTER.

• Ces mixers sont destinés uniquement à un usage professionnel. Ils doivent être utilisés par un personnel qualifié, ayant pris connaissance de la présente notice.

• Ces mixers ne sont pas utilisables en atmosphère explosive.



A Poignée haute
B Poignée basse
C Centreur
D Flasque
E Baïonnette
F Languettes de clip
G Poignée
H Tube mixer
I Embout protecteur
J Couteaux
K Fouet
L Bloc fouet
M Bouton "I"MARCHE
N Témoin surcharge
O Bouton "+" vitesse
P Bouton "-" vitesse
Q Bouton "O" ARRET
R Repère lumineux de la vitesse

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (À TITRE INDICATIF)



2.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

• Prévoir une prise de courant murale10A monophasée normalisée protégée par un disjoncteur ou un fusible 10A.

• Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique .

• Avant la première utilisation il est recommandé de nettoyer les outils et les fouets. Pour cela se reporter au paragraphe 4.2 "Nettoyage en fin d'utilisation".

• **Caractéristiques électriques :**

A Tension d'alimentation (Volt)

B Puissance (Watt)

C Fréquence (Hertz)

D Intensité (Ampères)



Utilisation, sécurité

3.1 SÉCURITÉ INTEGREE - CONSIGNES

• La sécurité de l'utilisateur est assurée conformément aux prescriptions UL 763 par :

- La nécessité d'appuyer simultanément sur les boutons MARCHE rep.O et rep.M après un ARRET (dispositif "à manque de tension").
- La nécessité de maintenir appuyé le bouton rep. M pour assurer le fonctionnement du moteur.
- La protection du moteur contre les surcharges par fusible thermique.
- La distance entre l'outil et les zones de préhension.
- La protection de l'outil mixer.
- Le respect des consignes de sécurité indiqués ci-après.

• L'utilisateur des Mixers-Fouets doit impérativement se conformer aux consignes de sécurité suivantes :

- **Toujours débrancher l'appareil avant montage ou démontage des équipements mixer et fouet.**
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide hors d'un récipient mais uniquement ''outil immergé'' au 2/3 maxi. (voir limite de plongée** 

- Toujours travailler dans un récipient stable, installé à hauteur convenable.
- Pour éviter les éclaboussures de liquide chaud, plonger l'outil au fond du récipient en respectant la limite d'immersion avant de démarrer, le ressortir après son arrêt complet. 

- Pour éviter les risques liés à la rotation des couteaux : toujours démarrer le mixer dans le récipient.
- Débrancher l'appareil immédiatement après usage.
- Ne jamais nettoyer les équipements machine branchée. Débrancher et oter les équipements avant le nettoyage.
- Le bloc moteur reste stable s'il est posé verticalement sur un plan de travail.

Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel ,n'est pas considérée comme normale par le fabricant.

3.2 FONCTIONNEMENT



a) Mise en marche

- Respecter les consignes de sécurité décrites au §3.1.
- Saisir le mixer par les poignées A et B du bloc moteur C.
- Appuyer simultanément sur le bouton "I" rep.M et sur le bouton vert "+" rep.O. Le mixer démarre en vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W,650W et 750W.
- Relacher le bouton "+" rep.O tout en maintenant enfoncé le bouton vert rep.M.

b) Arrêt de la machine.

- Relacher le bouton vert rep.M.

c) Choix de la vitesse

Si l'appareil est arrêté depuis plus de 30 secondes, son démarrage s'effectue toujours en vitesse 3 pour les modèles 350W et 450W et en vitesse 2 pour les modèles 550W,650W et 750W.

Si l'appareil est arrêté depuis moins de 30 secondes, son démarrage s'effectue à la vitesse à laquelle fonctionnait le mixer au moment de l'arrêt. Ceci évite d'avoir à réajuster la vitesse après un arrêt de courte durée (moins de 30 secondes) pour une vérification de la préparation par exemple.

d) Pour augmenter la vitesse

Appuyer par impulsions successives sur le bouton vert "+" rep. O.

La vitesse varie par palier progressif à chaque impulsion sur le bouton "+" vert rep. O.

Une pression maintenue de plus de 1 seconde sur le bouton vert "+" rep. O fait passer la vitesse directement à la vitesse maximum.

e) Pour diminuer la vitesse

Appuyer par impulsions successives sur le bouton "-" Noir rep. P.

La vitesse décroit par palier progressif à chaque impulsion sur le bouton "-" noir rep. P.

Nota :

1) Un témoin lumineux de surcharge rep.N rouge clignote lorsque l'appareil est en surcharge, cela n'altère en rien le fonctionnement de la machine, cependant il est préférable de diminuer la vitesse de fonctionnement jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Si la vitesse n'est pas diminuée lorsque le témoin lumineux clignote, la machine fonctionne correctement mais risque de s"arrêter plus rapidement à cause de la surchauffe du moteur , dans ce cas, le témoin rouge M reste allumé de façon permanente

De plus l'appareil est protégé contre les échauffements qui pourraient résulter d'un travail long et intensif. Dans ce cas le mixer s'arrête de lui-même et le témoin lumineux rouge s'allume de façon permanente, indiquant que l'arrêt est dû à une mise en sécurité thermique de l'appareil. Débrancher l'appareil attendre alors quelques minutes que le moteur refroidisse, débrancher l'appareil et le rebrancher aussitôt le témoin lumineux doit être éteint. Si tel est le cas, débrancher a nouveau l'appareil et attendre encore que le moteur refroidisse.

3.3 MONTAGE DES FOUETS

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.
- Faire coïncider la baïonnette de chaque fouet avec la rainure des axes du boîtier réducteur et pousser jusqu'en butée. Chaque moyeu de fouet doit affleurer le boîtier réducteur.
- Démonter en tirant sur chaque fouet.

3.4 MONTAGE ET DEMONTAGE DES ÉQUIPEMENTS MIXER ET FOUET 3.4

- Respecter les consignes de sécurité décrites au §3.1.

1) Montage des équipements fouet et mixer.

a) Présenter le centreur E sur le flasque D du bloc moteur en mettant les baïonnettes F en face des encoches situées sur le flasque D. 3.4.a

b) Engager à fond le centreur E dans le flasque D en faisant des petits mouvements de rotation. 3.4.b

Le centreur doit rentrer sans forcer.

c) Tourner d'un quart de tour pour amener le sigle  en face du sigle 🔓. 3.4.c

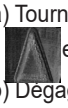
Nota : Il n'est pas possible de démonter l'ensemble arbre + couteaux une fois l'équipement monté sur le bloc moteur. Si tel est le cas, se reporter à d).

d) Vérifier que le couteau J n'a pas été chassé lors du montage 3.4.d

Si tel est le cas :

- Démonter l'équipement (voir §3.4.2).
- Ré-engager le couteau J 4.2.d
- Reprendre la procédure de montage (voir 3.4.1).

2) Démontage des équipements fouet et mixer.

a) Tourner d'un quart de tour la poignée G pour amener le sigle  en face du 🔒.

b) Dégager la poignée G du flasque D.

Toujours débrancher la machine avant de monter ou démonter un équipement.

3.5 UTILISATION DU MIXER

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.
- Plonger le Mixer dans la marmite en l'immergeant au 2/3 MAXIMUM de sa longueur. 2.1
- Mettre en marche le mixer (voir § 3.2) et sélectionner la vitesse maxi en maintenant enfoncé pendant 1 seconde le bouton vert "+" rep.O.
- S'il s'agit de tubes 50, 60, tenir l'appareil par la poignéeG du tube mixer et par l'une des deux poignées A ou B du bloc moteur, suivant la hauteur de travail.
- S'il s'agit d'un tube de 30, 40 ne pas tenir l'appareil par la poignée G qui se trouve proche du couteau. Tenir l'appareil par les poignées A et B du bloc moteur. 3.5.a.b
- Incliner légèrement le Mixer et commencer par remuer en laissant le couteau éloigné du fond. Les produits seront aspirés par le tourbillon et broyés.
- Puis laisser reposer le Mixer au fond pour terminer le travail sans fatigue.
- Sortir le Mixer de la marmite après son arrêt définitif.

ATTENTION : Garder les mains sur les poignées en cours de travail pour éviter les brulures dues au réchauffement du tube lorsqu'il est plongé dans des liquides bouillants (soupes ....).

Attention à ne pas dépasser la limite d'immersion.

2.1

Ne jamais mettre en marche la machine , l'outil non immergé.

Ne pas sortir l'outil en cours de travail : risques d'éclaboussures

---

3.6 UTILISATION DU FOUET

- Respecter les consignes de sécurité du § 3.1.

Toujours démarrer en vitesse lente surtout dans les préparations dures (purée, pâte à crèpe..)

- Mettre en marche (Voir § 3.2).
- Tenir l'appareil par le moyeu du bloc fouet et l'une des deux poignées A ou B du bloc moteur, suivant la hauteur de travail. 3.6 a-b
- Si la vitesse est insuffisante, l'augmenter progressivement en faisant attention aux éclaboussures.
- Déplacer lentement le fouet du centre vers les bords du récipient (blancs en neige, mayonnaise …).

ATTENTION :

- ***Ne pas tenter de tenir l'équipement fouet par le bloc réducteur. Dans ce cas la main risque de déraper le long du bloc et elle risque de glisser au niveau des brins de fouet. Le bloc n'est pas la zone de préhension de l'équipement.***
- ***Ne pas tenter d'introduire un doigt ou une main entre les brins de fouet. Ne pas tenter de bloquer les fouets lorsque la machine est en marche.***
- ***Pour éviter les risques de destruction des fouets, les vibrations importantes de la machine et les éclaboussures, ne pas faire fonctionner l'ensemble à des vitesses élevées. Le travail ne sera pas meilleur.***

3.7 RECETTES DE BASE

a) Avec le Mixer

- Tous les potages, veloutés, soupes de poissons, sauces.
- Brandades, brunoises, crèmes d'épinards, panades.

b) Avec le fouet

• Purées de pommes de terre :

- Egoutter les pommes de terre bien cuites et bouillantes.

Remarques : Jusqu'à 6 Kg de purée, utiliser directement l'équipement fouet ; pour les quantités plus importantes, jusqu'à 20 Kg à la fois ou si les pommes de terre sont un peu dures après cuisson, faire un broyage grossier au Mixer, en grande vitesse, puis utiliser l'équipement Fouet.

- Sélectionner une vitesse moyenne (1 --> 4).
- Broyer les pommes de terre au centre vers les bords du récipient.
- Ajouter l'assaisonnement, puis le lait chaud et mélanger jusqu'à obtenir une véritable purée mousseline.

• Mayonnaise (pour 5 litres) :

- Démarrer en vitesse moyenne.
- Augmenter progressivement la vitesse suivant la quantité.

• Blancs en neige (jusqu'à 60 oeufs) :

- Blanchir lentement les blancs en petite vitesse.
- Augmenter progressivement la vitesse jusqu'au maxi pour assurer le foisonnement et la tenue des blancs.

• Autres :

- Crèmes pâtissières, au beurre, chantilly, génoises, meringues, flancs, pâtes à choux, soufflés …

Nettoyage, hygiène, rangement

Respecter les consignes de sécurité du §3.1

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Immerger l'outil dans un récipient d'eau chaude, jusqu'au niveau des salissures agiter l'outil qui se nettoiera automatiquement.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

A/ Nettoyage de l'équipement mixer.

1) Démonter l'équipement mixer : voir 3.4.

2) Prendre l'outil mixer et pousser avec les deux pouces sur l'axe central en plastique, au dessus d'une table ou dans une plonge.

4.2a

Le démontage doit se faire au dessus d'une table ou d'un support stable afin de ne blesser personne lors de la sortie de l'arbre et du couteau.

3) Séparer le tube H de l'ensemble arbre + couteau.

4.2b

4) • Nettoyage en plonge de l'ensemble arbre + couteau et du tube H.

L'ensemble arbre + couteau et le tube H se nettoient à la brosse avec de l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant. Rincer à l'eau claire et laisser sécher avant de stériliser.

• Nettoyage en machine : seuls le couteau et le tube H peuvent être nettoyés en machine.

Pour dévisser le couteau J : maintenir l'arbre avec les deux mains, couteau en appui sur un support stable, et effectuer une rotation de l'arbre sens anti-horaire pour débloquer

Finir de dévisser le couteau à la main.

Eviter de nettoyer l'arbre en machine à laver, il peut noircir sous l'effet de produits chlorés. Ceci n'a aucun effet sur la santé. 4.2c

Pour éviter la détérioration des pièces plastiques, après passage en lave-vaisselle, attendre leur retour à température ambiante avant toute utilisation.

5) Stérilisation

Après nettoyage et avant chaque utilisation il est nécessaire de démonter le palier inférieur pour stérilisation. Les pièces à stériliser sont celles amenées à être en contact alimentaire :

- Le couteau (3) ,
- le sous-ensemble (4) - non démonté -,
- le tube (5),
- le sous-ensemble (6) - non démonté -

La stérilisation doit se faire avec un équipement adapté à cet usage (ultraviolet - ozone ...) selon les indications du fabricant.

6) Remonter l'ensemble arbre + couteaux dans le tube en pressant avec la paume de la main. 4.2d

B/ Nettoyage de l'équipement fouet.

1) Enlever les fouets : §3.3 3.4

2) Laver le bloc fouet à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatible avec les matériaux. Rincer à l'eau claire et laisser sécher.

3) Ne pas laver le bloc en machine à laver.

Les deux fouet peuvent être nettoyés comme le bloc (voir point 2). Ils peuvent également être nettoyés en machine à laver.

4) Stérilisation

Après chaque nettoyage et avant chaque utilisation, stériliser : boitier réducteur et fouets par les mêmes moyens que le tube.

5) Remonter le fouet (voir §3.4)

Ne pas nettoyer le bloc moteur par immersion ou en machine. Passer une éponge humide additionnée de détergent. Sécher le bloc.

4.3 RANGEMENT 4.3

• Prévoir un emplacement facilement accessible pour fixer le support mural (vis et chevilles non fournies).

- Après le nettoyage, suspendre le bloc moteur et les équipements Mixer et Fouet sur le support mural. Mettre le cable d'alimentation autour de l'enrouleur et enfoncer la prise sur la face avant.

Important :

- Ne pas poser le bloc moteur sur une surface chaude.
- Manipuler l'appareil avec soin en évitant les chocs.
- Manipuler l'outil mixer avec précaution.
- Eviter les chocs avec le clip E.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- L'opérateur appuie bien simultanément sur les 2 boutons MARCHE.(voir §1.1 - cas du modèle standard)
- Le bouton vert " M " est bien maintenue enfoncé .
- Si le témoin lumineux s'allume, débrancher la machine et attendre un moment pour que le moteur refroidisse.(voir §1.1)

Si l'appareil s'arrête en cours de fonctionnement et que le témoin lumineux s'allume:
- débrancher et laisser refroidir un moment pour que la sonde thermique se réenclenche.

Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter et débrancher l'appareil.
- Vérifier à chaque utilisation l'état :
  - du carter, (il ne doit pas présenter de fissure)
  - de l'équipement utilisé, (fouet bien enclenché, couteau serré....)
  - le fonctionnement de l'ensemble
- Si vibrations en fonctionnement : jeu de l'arbre, détérioration des roulements ou arbre faussé.

Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.3 IMMERSION DE L'APPAREIL

En cas d'immersion accidentelle de l'appareil en cours de fonctionnement :

- NE PAS TENTER DE LE RESSORTIR.
- NE PAS TOUCHER LE RECIPIENT
- DEBRANCHER IMMEDIATEMENT LA PRISE DE COURANT.
- Avertir le service maintenance ou votre revendeur.

5.4 CHUTE ACCIDENTELLE

Machine débranchée :

- Vérifier l'état des carters (absence de fissures et d'éclats).
- Vérifier l'absence de bruit suspect en secouant l'appareil.

Dans le doute, contacter le service maintenance ou votre revendeur.

Maintenance

6.1 MÉCANISME

• Les Mixers-Fouets sont d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).

En cas de besoin de graissage du mécanisme, utiliser des graisses ou huile alimentaires.

• Vérifier à chaque utilisation (voir §5.2) :

- Le jeu en bout de l'arbre Mixer.
- L'affûtage du couteau du Mixer.
- L'étanchéité du carter de l'équipement fouet.
- Le système de fixation des fouets.

• Pour accéder à l'intérieur du bloc moteur procéder comme suit (voir éclaté bloc moteur) :

- Débrancher la machine.
- Oter le tapis ondulé rep12 (faire levier à l'aide d'un tournevis).
- Oter les 3 vis M4x16 rep11 et oter la bride 10 et le flasque 9.
- Oter la vis PT 40x20 situées sous la poignée haute rep A et oter le capuchon supérieur rep 2. Veillez à ne pas perdre les boutons S2.
- Oter les bouchons rep 15.
- Oter les 7 vis rep 13.
- Mettre la machine à l'horizontale et séparer le carter 14.(noir éclaté "bloc".

Pour remonter : procéder en sens inverse.

• Pour accéder à l'intérieur du bloc fouet procéder comme suit (voir éclaté bloc fouet) :

- Oter les fouets 18 en tirant fermement dessus.
- Oter les 4 capuchons rep 10 à l'aide d'un tournevis.
- Dévisser les 4 vis rep11.
- Séparer l'ensemble S3 et le carter rep 17 en prenant soin de garder le carter rep 17 comme montré sur l'éclaté de manière à ne pas perdre la graisse située à l'intérieur.

Pour remonter procéder en sens inverse.

6.3 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.

Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

• Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- UL 763,
- NSF / ANSI 8,
- CSA standard C22.2 NO 195,

- « WEEE »

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme détritus ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebus incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité ETL, fixée sur la machine,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 11201-EN ISO 3744 est de 80 dBA

Indices de protection :

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP34

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant :
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels .

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes :

- NSF / ANSI 8.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

Babak Food Equipment

Authorized Dito Sama dealer · Vancouver, BC

View the full Dito Sama range, request a quote or call (604) 566-9747

babakfoodequipment.com/brand/dito-sama