

# THUNDERBIRD

Bakery Equipment & Food Machines

## GUIDE D'UTILISATION MIXEUR 10-LITRES ARM-01

ATTENTION:  
UN BATTEUR N'EST PAS UN PÉTRIN  
ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ COMME TEL

# MANUEL D'UTILISATION A CONSERVER

## SOMMAIRE

**DESCRIPTIF**.....Page 3

**INSTALLATION**.....Page 4  
DÉSEMBALLAGE  
EMPLACEMENT  
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**UTILISATION**.....Page 5  
UTILISATION DES VITESSES  
CHANGEMENT DU BOL ET DES AGITATEURS

**ENTRETIEN**.....Page 6  
NETTOYAGE  
MANUTENTION

**RÈGLES DE SÉCURITÉ**.....Page 6

**DONNÉES TECHNIQUES**.....Page 5

## DESCRIPTIF

Le batteur-mélangeur à rotation planétaire Thunderbird, type ARM-01, a été originellement conçu en vue d'une utilisation dans les grandes cuisines, pour la fabrication de préparations alimentaires de toute sorte.

Il est muni d'un moteur spécial AROMA et d'un système d'entraînement à pignons qui garantissent robustesse et durabilité.

La grille de protection est coulissante et offre une grande ouverture pour l'ajout des ingrédients dans la cuve.

Avec la cuve de 10-litres sont livrés 3 agitateurs 10-litres:

- mélangeur plat (feuille)
- crochet à pétrir
- fouet

L'ouverture frontale permet d'adapter un accessoire hachoir à viande, article ARM-01A, qui est vendu séparément.

## INSTALLATION

### DÉSEMBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé le mixeur, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé lors du transport.

S'il n'est pas arrivé intact, conservez l'emballage original et prévenez votre revendeur qui avertira son transporteur à des fins d'assurances et sera en mesure de commander les pièces de rechange, si besoin ait.

### EMPLACEMENT

Placez le mixeur là où vous avez l'intention de l'utiliser régulièrement. Prévoyez un espace suffisant autour du mixeur afin d'en faciliter l'utilisation: ajouts des ingrédients dans la cuve, changements des agitateurs, retrait de la cuve, nettoyage ect...

L'appareil doit être placé sur une surface plane horizontale. Des plots en caoutchouc sur chacun des 4 pieds du mixeur adhèrent à la surface de de travail.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifiez sur la plaque métallique ou le numéro de série est gravé, que le type de courant (voltage, phase) correspond bien à celui du alimentant le secteur.

Les modèles monophasés sont munis d'un raccord électrique. Branchez l'appareil sur une prise facilement accessible et sans rallonge.

## UTILISATION

### UTILISATION DES VITESSES

#### Sélection des 3 vitesses

VITESSE 1 (lente):

pour les mixtures épaisses telles pâte à pain, pâte à pizza, purée de pommes de terre, ...

VITESSE 2 (moyenne):

pour les pâtes légères qui doivent prendre rapidement, les pâtes à gâteaux, et certaines opérations au fouet ...

VITESSE 3 (rapide):

pour les travaux légers au fouet tels crème fouettée, oeufs en neige, mayonnaise, ...

#### Avant de changer de vitesse

- arrêtez le moteur en appuyant sur le bouton rouge „stop“
- positionnez le levier sur la vitesse désirée
- redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton vert „start“

#### Pétrir

Pour les pâtes dures (à pain, à pizza), il faut impérativement:

- ne travailler qu'avec la vitesse lente: VITESSE 1
- n'utiliser que le crochet à pétrir
- respecter une charge MAXIMALE de 1,5 Kilos de farine

### CHANGEMENT DE LA CUVE ET DES AGITATEURS

La manipulation d'un agitateur doit toujours se faire avec la cuve mise en place.

Avant d'installer un des 3 agitateurs:

- abaissez la cuve en tirant le levier vers vous.
- placez l'agitateur dans la cuve
- déplacez l'agitateur vers le haut afin d'enfoncer son ouverture sur le bras rotatif de la tête planétaire
- faites pivoter l'agitateur pour l'encoche de son ouverture s'encastre sur le taquet du bras rotatif
- faites descendre légèrement l'agitateur pour qu'il vienne se bloquer sur le taquet

Pour retirer un agitateur, répétez ces opérations à l'envers.

Pour retirer la cuve, abaissez-la à l'aide du levier.

Dégagez l'agitateur du bras rotatif en le soulevant légèrement et en le faisant pivoter pour le libérer du taquet du bras rotatif.

## **ENTRETIEN**

### **NETTOYAGE**

Le mixeur, la cuve et les agitateurs doivent être nettoyés tous les jours, après utilisation.

Retirez la cuve et les agitateurs afin de les nettoyer séparément.

Pour nettoyer le mixeur machine:

- débranchez le raccord électrique
- utilisez une éponge humide
- ne jamais utiliser de jet d'eau
- ne jamais asperger le mixeur

### **MANUTENTION**

L'appareil est équipé de roulement à bille, ce qui évite d'avoir à opérer une lubrification après utilisation

## **RÈGLES DE SÉCURITÉ**

**NE JAMAIS INTRODUIRE DANS LA CUVE:**

- ustensiles en bois, métal, plastique
- habits, cravates, doigts, mains, cheveux

**NE JAMAIS ASPERGER LE MIXEUR D'EAU**

Ne démarrer le mixeur qu'après avoir remonté la cuve et fermé la grille de protection.

Avant de changer un agitateur, arrêter l'appareil et le débrancher.

N'utilisez que les agitateurs livrés avec le mixeur ou adaptables.

En cas de dysfonctionnement, prévenir le revendeur.

## **DONNÉES TECHNIQUES**

Modèle: ARM-01

Voltage: 230 volts, 1 phase, 50 hz

Puissance: 600 W

Utilisation: 30 minutes marche / 30 minutes arrêt