

Modèle SP05

N° de modèle : _____

N° de série: _____

Date d'achat: _____

Mode d'emploi pour le batteur mélangeur Globe
Modèles SP05/SP05-Q

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- **Compléter l'enregistrement de la garantie**
- **Trouver un technicien agréé**
- **Afficher les catalogues de pièces**

Pour un soutien technique supplémentaire, appelez Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel pour référence.

Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 4

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU BATTEUR MÉLANGEUR..... 5

INSTALLATION 6

MODE D'EMPLOI..... 7-9

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE..... 10

POINTS IMPORTANTS..... 11

TABLEAU DE CAPACITÉ..... 12

DÉPANNAGE 13-15

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2025

Attention propriétaires et utilisateurs

L'appareil de Globe est conçu pour offrir un traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. L'utilisation de cet appareil peut causer des blessures sévères si l'utilisateur n'est pas proprement formé et supervisé. Les propriétaires de cet appareil sont responsables de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel ainsi qu'aux règlements locaux, nationaux ou provinciaux.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet appareil à moins que ces personnes aient plus 18 ans, soient adéquatement formées et supervisées et aient lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilants et conscients de tous les dangers que l'utilisation de cet appareil peut présenter. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :



ou



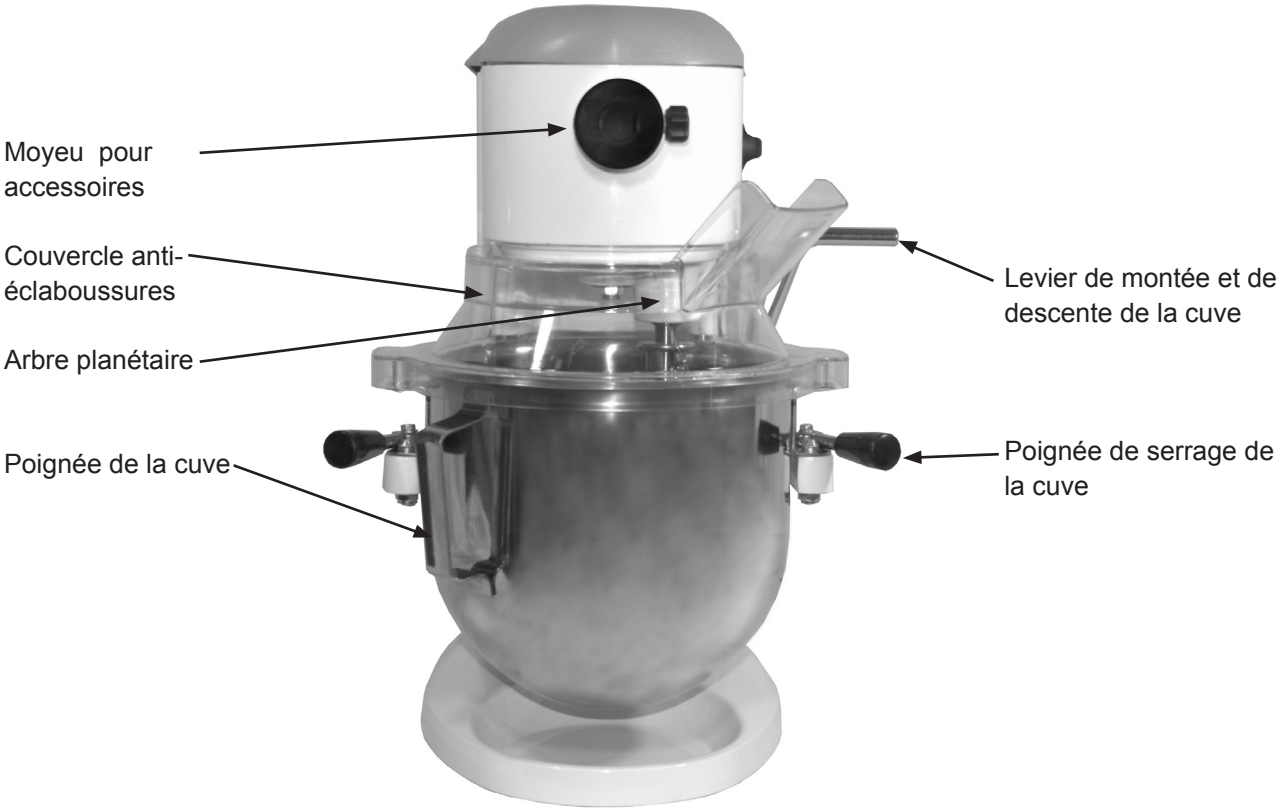
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



Si une étiquette d'avertissement ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles sans frais.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité de rester vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil

Composants principaux du batteur mélangeur



VUE FRONTALE



VUE LATÉRALE

Installation

DÉBALLAGE

Déballez les batteur mélangeur après réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiatement nous contacter à help@globefoodequip.com ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 256. Veuillez inclure votre nom, le no de série, l'article qui est endommagé, une explication des dommages et si possible des photos. Les dommages doivent être signalés à Globe dans les 7 jours suivant l'expédition. Veuillez vous reporter à la politique de Globe en matière de dommages de transport pour de plus amples informations. https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide plane, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le batteur mélangeur sans que tous les avertissements y soient attachés.

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez le batteur mélangeur de la boîte.
3. Choisissez un emplacement pour le batteur mélangeur qui dispose d'une surface plane, solide, antidérapante et ininflammable et qui est situé dans un endroit bien éclairé, et à l'écart des enfants et des visiteurs.
4. Inspectez le batteur mélangeur pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies (cuve, batteur, fouet, et crochet).

⚠ AVERTISSEMENT **MISE À LA TERRE CORRECTE**

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 6-1 et Fig. 6-2).



Fig. 6-1 Correct

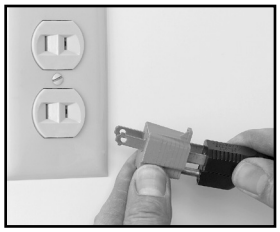


Fig. 6-2 Incorrect

5. Complétez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
6. Nettoyez le batteur mélangeur avant de l'utiliser. Suivez les instructions de nettoyage à la page 10. REMARQUE : il est normal que l'usine applique une bonne quantité de graisse dans et sur l'appareil avant la première utilisation. L'excès de graisse haute pression (brun-noir) peut aussi être trouvé sur l'arbre planétaire et quelques gouttes peuvent être trouvées dans la cuve.

Mode d'emploi

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez **PAS** le batteur mélangeur avant de lire le manuel d'instructions.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou d'ajuster des pièces ou des pièces attachées.
- Ne contournez, altérez, modifiez **JAMAIS,** cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le batteur mélangeur avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.|
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles.


Fig. 7-1

REMARQUE: Lavez tous les accessoires et la cuve avant de les utiliser.

ATTACHER LA CUVE AU BATTEUR MÉLANGEUR

REMARQUE : installez la cuve AVANT d'attacher les agitateurs.


Fig. 7-2

1. Abaissez le bol en poussant le levier de levage de la cuve vers l'arrière et vers le bas dans sa position de repos.
2. Soulevez la cuve par sa poignée et
   a. positionner lentement la goupille de verrouillage (située à l'arrière de la cuve) dans le trou situé à l'arrière et au milieu du berceau (voir Fig. 7-1).
   b. abaisser la cuve sur les goupilles situées de part et d'autre du berceau de la cuve.
3. Après avoir placé la cuve sur le berceau, fixez la cuve en tirant sur les deux poignées de serrage de la cuve vers l'avant jusqu'à ce que la cuve est verrouillée (voir Fig. 7-2).


Fig. 7-3

ATTACHER L'AGITATEUR AU BATTEUR MÉLANGEUR (batteur, crochet, fouet)

REMARQUE : Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve.

1. La cuve doit être installée, abaissée en place et le couvercle anti-éclaboussures doit être retiré (voir Fig. 7-3).
2. Faites glisser l'agitateur lentement vers le haut sur l'arbre planétaire en positionnant la goupille de l'arbre à travers la fente dans l'agitateur (voir Fig. 7-4).
3. Tournez l'agitateur dans le sens horaire pour l'attacher sur l'arbre planétaire (voir Fig. 7-5).

REMARQUE: Après le nettoyage, assurez-vous d'essuyer l'arbre avec de la vaseline ou de l'huile végétale pour une meilleure lubrification et pour empêcher la dégradation de l'arbre. N'utilisez PAS de lubrifiant qui peut être nocif à ingérer car les lubrifiants peuvent entrer en contact avec certains mélanges.


Fig. 7-4


Fig. 7-5

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS

Conformez-vous au tableau des capacités à la page 12 dans le manuel du propriétaire. Une surcharge ou le non respect de ce tableau peut endommager le batteur mélangeur et annuler la garantie.


Fig. 8-1

IMPORTANT : Assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse est en position d'arrêt ("Off").

1. Ajoutez les ingrédients à mélanger dans la cuve.
2. Si vous le souhaitez, placez le couvercle anti-éclaboussures sur la cuve et alignez les goupilles sur la protection avec les trous sur le rebord de la cuve (voir Fig. 8-1 et 8-2).

Remarque : pour que le batteur mélangeur SP05-Q fonctionne, le couvercle anti-éclaboussures doit être en place et cliqué en position verrouillée.


Fig. 8-2

3. Soulevez complètement le levier de levage de la cuve jusqu'à ce que la cuve se verrouille en place (Voir Fig. 8-3).
4. Sélectionnez la vitesse appropriée en tournant le bouton de sélection de vitesse dans le sens horaire à partir de 0. Pour augmenter la vitesse du batteur mélangeur, continuez à tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la vitesse désirée.


Fig. 8-3

Vitesses de mélange recommandées :

Position de la vitesse	Accessoire	Type de produit/ingrédient
1 (mélanger)	Tous	Commencez à incorporer les ingrédients
2 (basse)	Spirale	**Lourd :** mélanger de la pâte à pizza, à pain, à pâtes, à beignets, à gaufres, à gâteau, réduire en purée des pommes de terre, etc.
3-7 (moyenne)	Batteur	**Moyen :** 2ème étape de mélange pour pâte à beignet, etc
8-10 (haute)	Fouet	**Léger :** crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue, mousse, mélange à crêpes, gâteau éponge, etc.

IMPORTANT : Lors du mélange, utilisez toujours l'agitateur et la vitesse recommandés conformément au tableau des capacités à la page 12 de ce manuel.

⚠ ATTENTION **ARRÊTEZ toujours le batteur mélangeur avant de changer d'attacher des accessoires ! Ne pas le faire peut causer des blessures à l'utilisateur et peut également endommager les engrenages ou d'autres pièces et ANNULE la garantie !**

5. Pendant le processus de mélange, des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés au mélange en utilisant la goulotte située sur le couvercle anti-éclaboussures.
6. Pour éteindre le batteur mélangeur, tournez le bouton de réglage de la vitesse dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le cadran est aligné avec l'encoche du bouton en position "0" et que le batteur mélangeur s'éteint.

REMARQUE: si le batteur mélangeur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton de réglage de la vitesse sur la position "0".

REMARQUE: le batteur mélangeur est équipé d'un réarmement manuel du moteur sur la colonne arrière. Réduisez la taille du lot et attendez environ cinq minutes, appuyez sur le bouton de réinitialisation, puis continuez à mélanger.

Mode d'emploi

IMPORTANT : Des arrêts brusques dus à de trop grands lots sont préjudiciables à la qualité et à la durée de vie du batteur mélangeur et peuvent entrainer de futures défaillances mécaniques. Assurez-vous que les ratios liquides/solides sont respectés lors de la préparation des mélanges.

Exemple : Pâte à pain 60% AR (rapport d'absorption), vitesse max. de 2, capacité maximale de 2,25 kg
50% AR , vitesse max. de 2, capacité maximale de 1,80 kg
40% AR , vitesse max. de 2, capacité maximale de 1,40 kg

(Consultez le tableau à la page 12 pour une mesure détaillée des ingrédients.)
(Pour de la pâte à pizza à faible taux d'humidité, veuillez consulter Globe.)
Farine à teneur en gluten élevée, le lot doit être réduit de 25%

REMARQUE : Réduisez la taille du lot de 10% si la farine est réfrigérée, si la température de l'eau est inférieure à 21 °C ou si de la glace est utilisée dans le mélange.

IMPORTANT : Pour des charges plus lourdes, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de quinze minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins quinze minutes ou plus avant de reprendre mélange. Pour des charges plus légères, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de trente minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins trente minutes ou plus avant de reprendre mélange.

7. Lorsque les ingrédients ont été soigneusement mélangés, tournez le bouton de réglage de la vitesse dans le sens antihoraire sur la position zéro "0".

IMPORTANT : Ne tentez pas de retirer la cuve ou le couvercle anti-éclaboussures pendant que le batteur mélangeur est en mouvement.

8. Abaissez la cuve en poussant le levier de levage de la cuve vers l'arrière et vers le bas dans sa position de repos.

9. Retirez le couvercle anti-éclaboussures en soulevant le couvercle de la cuve.

10. Retirez l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut puis en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaissez l'agitateur et retirez de l'arbre planétaire.

11. Poussez chaque poignée de serrage de la cuve vers l'arrière pour déverrouiller la cuve de son berceau.

12. Soulevez légèrement la cuve par-dessus les goupilles du berceau.

Instructions de nettoyage

⚠ ATTENTION

- Débranchez **TOUJOURS** le batteur mélangeur avant de le nettoyer.
- **SUIVEZ** les instructions du fournisseur sur tous les détergents. Nettoyez à fond le batteur mélangeur, les accessoires et les pièces après l'emploi. Lubrifiez les pièces mobiles de manière appropriée avec de la vaseline ou de l'huile végétale après le rinçage. Ceci assure une meilleure lubrification et empêche la dégradation de l'arbre et de ses pièces.
- N'utilisez **PAS** de lubrifiant qui peut être nocif à ingérer car les lubrifiants peuvent entrer en contact avec certains mélanges.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce du batteur mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le batteur mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou un produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.
- Retirez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque lot. Sinon, l'agitateur peut se coincer sur l'arbre et être difficile à retirer.

Tout le batteur mélangeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté conformément aux procédures définies par votre département local de la santé et aux ServSafe Essentials publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez www.servsafe.com pour plus de détails.

Il est extrêmement important de désinfecter le mélangeur et de suivre les instructions sur le récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate.

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU BATTEUR MÉLANGEUR AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. (Remarque : Seuls le crochet et le batteur sont lavables au lave-vaisselle. S'ils ont été lavés au lave-vaisselle, ces accessoires doivent encore être correctement désinfectés avant utilisation.)	Nettoyez après chaque utilisation
Cuve	En utilisant un tampon à récurer, un savon doux et de l'eau, appliquez de la pression pour assurer que la cuve est propre, rincez, séchez et désinfectez. La cuve peut également être lavée dans un lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation
Couvercle anti-éclaboussures	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Support de la cuve	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Chaque jour
Arbre planétaire	Essuyez avec un chiffon propre et humide, séchez et désinfectez puis lubrifiez.	Nettoyez après chaque utilisation
Extérieur	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. N'utilisez PAS de tuyau d'arrosage et ne plongez JAMAIS dans l'eau !	Chaque jour

Points importants

Votre nouveau batteur mélangeur Globe vous offrira des années de service continu, mais seulement si vous faites ce qui suit.

Utilisation

• Éteignez le batteur mélangeur avant de remplacer ou de remettre en place les accessoires.

• Conformez-vous au tableau des capacités à la page 12, en particulier pour les mélanges à pâte.

• Utilisez uniquement les vitesses (1-2) pour mélanger la pâte.

• Si l'appareil s'éteint pendant le mélange (déclenchement de la protection de surcharge), réduisez la taille du lot.

Tableau des capacités

Les capacités maximales suivantes sont fournies à titre indicatif pour le batteur mélangeur SP05 seulement.
Divers facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions peuvent nécessiter une réduction de la taille du lot.

Produit	Agitateur	Vitesse max.	Capacité max.	Farine tout usage	Beurre	Liquides	Sucre	Œufs
Blancs d'œufs	Fouet	10	3,5 dL					100%
Crème fouettée	Fouet	10	19 dL			100%		
Pâte	Batteur plat	8	19 dL	38%	5%	49%		8%
Purée de pommes de terre	Batteur plat	8	1,8 kg					
Glaçage Fondant	Batteur plat	8	1,8 kg		5%	7%	88%	
Pâte à biscuits	Batteur plat	8	1,4 kg	50%	23%		17%	10%
Pâte à gâteau	Batteur plat	8	2,3 kg	26%	34%		18%	22%
Pâte à tarte	Batteur plat	8	2,3 kg	29%	61%	10%		
Pâte 60% AR	Crochet à pétrir	2	2,3 kg	62,50%		37,50%		
Pâte 50% AR	Crochet à pétrir	2	1,8 kg	66,66%		33,33%		
Pâte 40% AR	Crochet à pétrir	2	1,4 kg	71,42%		28,50%		
Pâtes, nouilles aux œufs	Crochet à pétrir	2	450 g	52%	1%	27%		20%

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesures à prendre
Le batteur mélangeur ne démarre / ne fonctionne pas	L'alimentation n'est pas connectée correctement.	Vérifiez toutes les connexions électriques. Branchez dans une prise sous tension. *(N'utilisez pas de rallonge !)* Testez la prise avec un autre article.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifiez le boitier à disjoncteurs.
	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation du moteur sur la colonne arrière.
	Le bouton de réglage de la vitesse n'est pas mis à zéro (0).	Tournez le bouton de réglage de la vitesse sur zéro (0), puis augmentez la vitesse.
Le batteur mélangeur s'arrête pendant le mélange.	La surcharge du moteur s'est déclenchée. Surchauffe du moteur.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation du moteur sur la colonne arrière. Attendez cinq (5) minutes avant de redémarrer.
Le batteur mélangeur est bruyant.	Le batteur mélangeur n'est pas installé sur une surface plane.	Ajustez la surface ou déplacez le batteur mélangeur.
	La cuve n'est pas assise correctement ou les poignées de serrage ne sont pas en place.	Assurez-vous que la cuve est correctement assise dans le berceau et que les poignées de serrage sont verrouillées.
	L'agitateur n'est pas installé correctement.	Retirez et attachez l'agitateur dans sa position correcte.
	Surcharge de la cuve.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous au tableau des capacités)*
Le temps de mélange est trop long.	La taille du lot est trop petite.	Augmenter la taille du lot ou utilisez un adaptateur pour une cuve plus petite. *(Contactez votre revendeur pour l'achat)*
	Portions ou températures de recette incorrectes.	Conformez-vous aux instructions sur les portions et températures de la recette.
Le levier de montée/descente de la cuve colle ou ne fonctionne pas.	Manque de lubrification et / ou de nettoyage des glissières de la cuve.	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, séchez et lubrifiez les glissières de la cuve avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire. S'il reste collant, un technicien doit nettoyer le mécanisme de montée/descente de la cuve.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesures à prendre
Une ou plusieurs vitesses ne fonctionnent pas.	Engrenage défectueux ou cassé.	Un technicien doit remplacer l'engrenage.
Les agitateurs touchent le fond ou les parois de la cuve.	Cuve défectueuse ou bosselée.	Enlevez les bosses ou remplacez la cuve.
	Agitateur défectueux.	Remplacez l'agitateur.
Fils de fouet cassés	Taille du lot trop grande. Articles trop fermes, vitesse trop élevée.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous aux tableau des capacités)* Ajustez la recette. Réduisez la vitesse.
	Un ustensile est tombé dans la cuve pendant le mélange.	Arrêtez le batteur mélangeur avant de travailler sur le mélange.
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop grands (beurre congelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Crochet à pétrir cassé	Taille du lot trop grande.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous aux tableau des capacités)* Ajustez la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop grands.	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Décoloration du mélange.	La cuve n'a pas été soigneusement nettoyée.	Nettoyez la cuve à nouveau en utilisant un tampon à récurer et en appliquant de la pression (voir page 10).
Agitateurs ne s'installent pas facilement sur l'arbre planétaire.	Manque de lubrification et / ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essuyez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.