

OPERATOR'S MANUAL



MIX-IN BLENDERS

Thank you for purchasing this Stoelting® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation! This manual follows guidance set forth in the following industry standards: ANSI Z535.6, ASTM F760-93, ASTM F1827-13, and the FDA Food Code.

Illustrations and specifications are not binding in detail. Stoelting Foodservice Equipment reserves the right to make changes to the unit without notice, and without incurring any obligation to modify or provide new parts for units built prior to date of change.

WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Use only properly grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Installation must be completed by a qualified person in accordance with the Authority Having Jurisdiction (AHJ), local codes, and ordinances.
- Use equipment in a level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment and turn off before cleaning, moving, and servicing.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaners.
- Use only non-abrasive materials other than steel wool for cleaning.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners and excessive heat.
- Operate away from the public and children while attending unit.
- Only operate if functioning properly and undamaged.
- If the blender has a sudden power failure, please unplug the power supply to prevent the equipment from starting suddenly.

FUNCTION AND PURPOSE

These units are designed to blend solid or flavor add-ins to soft-serve or dipped ice cream, ice milk, yogurt, custard, or similar non-dairy products to create delicious frozen treats.

The direct-drive design provides quiet, trouble-free operation. The unique Mixing Head efficiently blends rapidly and gently to reduce melting and breakdown of product. This blender is the superior choice for mixing malts, shakes, frappes, smoothies, and freezes.

UNPACKING THE UNIT

1. Remove packing material, tape, and protective plastic; dispose of in an environmentally-responsible way.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Follow instructions on pg 2 for Cleaning and Sanitizing.
4. For warranty information, visit stoeltingfoodservice.com.



BLNDR-120FP & BLNDR-230FP

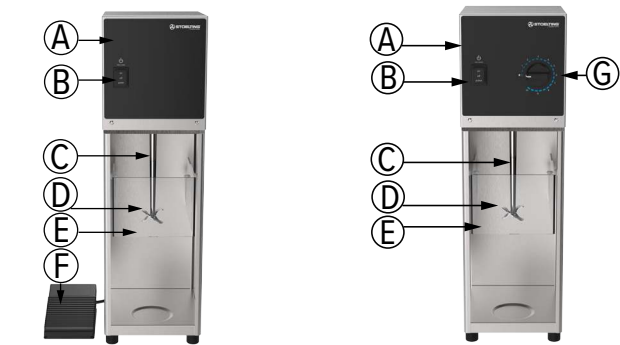
BLNDR-120 & BLNDR-230

Item	Model	Description
BLNDR-120FP	MIB	120V Mix-In Blender, Foot Switch
BLDNR-120	MIB-S	120V Mix-In Blender, Mounted Speed Control
BLNDR-230FP	MIB-CE	230V Mix-In Blender, Foot Switch
BLNDR-230	MIB-S-CE	230V Mix-In Blender, Mounted Speed Control

INSTALLATION & ADDITIONAL PRECAUTIONS

1. Only use Stoelting Mix-In Blenders in accordance with procedures in this manual.
2. Units are equipped with a grounded, three (3)-prong electrical plug. DO NOT remove the grounding prong. If the electrical outlets in your location do not accept the 3-prong plug, an electrician must change the receptacle.
3. Blenders with a foot switch are specifically designed for use only with the Stoelting Mix-In Blender and should not be used for any other purpose. Safe, reliable operation depends upon keeping the switch DRY and CLEAN; failure to do so voids the warranty.
4. Units have a very powerful, high-torque motor that rotates the Mixing Head and Shaft at a very high speed. DO NOT TOUCH THE SHAFT OR MIXING HEAD.
5. DO NOT allow objects such as clothing, cloths, fingers, or jewelry to contact rotating parts. Personal injury or damage to the unit could occur. Always disconnect electrical power before cleaning, maintaining, or moving the unit.
6. Unit is fuse protected. **For fuse replacement, use only BLNDR-120FP & BLNDR-120—BUSS AGC 5 Amp, 250-VOLT BLNDR-230FP & BLNDR-230—BUSS AGC 3 Amp, 250-VOLT**
NOTICE: fuse substitution with a "slow blow" or other fuse could cause damage and void the warranty.
7. The unit is not designed to chop/grind candy, cookies, or hard ingredients; this use could cause damage or injury.
8. **Only operate the unit with the Splash Guard in place.**
9. Adjustments and maintenance should be completed by a qualified person, only when the unit is unplugged.
10. Stoelting Mix-In Blenders must be installed to allow the operator access to the electrical supply plug.
11. Unplug unit and regularly inspect Mixing Head for sharp edges and wear; replace as needed.
12. Do not use harsh cleaners or abrasive materials for cleaning; these will damage the surface finish.

FEATURES AND CONTROLS



BLNDR-120FP & BLNDR-230FP BLNDR-120 & BLNDR-230

- A. Cabinet—protects internal blender components.
- B. Power Switch—controls power to the unit.
- C. Blender Shaft—rotates to spin the Mixing Head.
- D. Mixing Head—rotates to mix the ingredients.
- E. Splash Guard—protects against splatters.
- F. Foot Pedal—controls speed of Shaft and Mixing Head rotation.
- G. Speed Control—adjusts how fast the Mixing Head spins.

OPERATION

Foot Pedal Units—Items BLNDR-120FP & BLDNR-230FP

1. Firmly connect the pedal to the back of the blender.
2. Turn the Power Switch on.
3. Fill the cup with soft serve or other frozen product.
4. Place the correctly-sized collar on the cup.
5. Add flavoring or ingredients.
6. Position the cup to be blended under the Mixing Head.
7. Gently step down on the pedal to reach desired speed.
8. Raise the cup to engage the Mixing Head; the Splash Guard will move up and out of the way.
9. While rotating the cup clockwise, blend until well mixed.

Speed-Control Items—Items BLNDR-120 & BLNDR-230

1. Turn unit On for continuous use or Pulse for short bursts.
2. Turn the Speed Control (G) to the desired setting.
3. Follow steps 3–6, then steps 8 & 9 above.

For Best Results

- If blending candy, nuts, or cookies, make a hole through the center of the product before adding pieces
- Blend pieces with slow speeds so ingredients do not break.
- Use high speeds for flavor blending to thoroughly mix.
- Do not add water to the product.
- If a collar is used, make sure it is dry.
- Add liquid chocolate chips after candy, nuts, and cookies.
- Hard ice cream should be at dipping temperature.
- Use pieces that are the desired size; unit is only for mixing.
- Milk should only be added to products such as shakes and malts and not to a flavored candy/cookie mixes.

CLEANING & SANITIZING

Daily Cleaning—Complete the following every day, after closing.



WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep liquids from getting inside the unit. Do not immerse in or spray cord, plug, or unit with liquid or foam—this could cause an electrical shock. Do not use if the power cord is damaged or modified.

1. Disconnect power to the blender.
2. While holding the Blender Shaft, turn the Mixing Head clockwise (as viewed from top) to remove it.
3. Wash the Mixing Head with soapy water.
4. Wash the Blender Shaft with a fine-bristle brush.
5. Rinse the Mixing Head and Shaft with clean water.
6. Twist the Mixing Head onto the Shaft counterclockwise.

Daily Sanitizing—Clean the unit immediately after use, and sanitize just before use; sanitizing the day/night before is not effective.

NOTICE: United States Department of Agriculture and Food and Drug Administration require all cleaning and sanitizing solutions used with food processing equipment be certified for this use.

When sanitizing, refer to local sanitary regulations and the Authority Having Jurisdiction (AHJ) for codes, frequency, and procedures.

Mix sanitizer according to manufacturer’s instructions to 100 parts per million strength and follow manufacturer’s instructions for use. Complete the following procedures every day before opening.

1. Prepare sanitizer following manufacturer’s instructions.
2. Wet the entire Shaft, Mixing Head, and collar with a fine-bristle brush using the sanitizing solution.
3. Let the parts air dry. DO NOT wipe the parts with a towel.

After Each Use—Place a tall plastic cup filled with sanitizing solution in the blending area; use a slow speed to rinse Blender Shaft and Mixing Head. Change sanitizing solution frequently.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not operate.	Unit is not plugged in.	If unit has been properly installed, plug it in.
	Fuse is burned out.	Replace fuse with only approved fuse noted.
	Circuit breaker flipped.	Reset breaker; if issue persists, contact Technical Services.
Cup is damaged or unit does not blend well.	Mixing Head is damaged/worn.	Replace Mixing Head.

SERVICE AND REPAIR

Genuine Stoelting® parts are strongly recommended if you need a replacement.

WARRANTY STATEMENT FOR STOELTING—A VOLLRATH BRAND

For warranty information, please visit stoeltingfoodservice.com.

MANUEL D'UTILISATION



MÉLANGEURS À DESSERTS GLACÉS

Merci d'avoir acheté ce produit Stoelting® ! Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil ! Ce manuel suit les directives des normes de l'industrie suivantes : ANSI Z535.6, ASTM F760-93, ASTM F1827-13, et le code des aliments de la FDA.

Les illustrations et les caractéristiques techniques ne correspondront peut-être pas exactement à votre modèle. Stoelting Foodservice Equipment se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications à l'appareil et sans encourir d'obligation de modifier ou fournir de pièces neuves pour les appareils fabriqués avant la date de modification.

⚠ AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur pratiques n'entraînant pas de blessures physiques. Pour réduire le risque de blessures et de dommages sur l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'installation doit être réalisée par un personnel qualifié conformément aux réglementations locales et aux exigences de l'autorité compétente.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil et éteignez-le avant tout nettoyage, déplacement et entretien.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Utilisez seulement des matériaux non abrasifs autres que la laine d'acier pour le nettoyage.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques et d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité du public et d'enfants.
- N'utilisez l'appareil que s'il fonctionne correctement en bon état.
- Si le mélangeur a un soudain défaut d'alimentation, débranchez l'alimentation pour éviter un redémarrage intempestif de l'appareil.

FUNCTION ET OBJET

Ces appareils sont conçus pour ajouter des arômes ou des ingrédients solides à une glace à l'italienne ou à une glace enrobée, un lait frappé, un yaourt ou une crème glacée ou des produits similaires non laitiers afin de créer de délicieux desserts glacés.

Son entraînement direct permet un fonctionnement parfait et silencieux. La conception unique de la tête de mélange permet un brassage efficace, rapide et en douceur pour limiter la fonte et la dégradation du produit. Ce mélangeur est le meilleur choix pour la préparation de laits maltés, milk-shakes, boissons frappées, smoothies et sucettes à congeler.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector; deséchelos de una manera ambientalmente responsable.



BLNDR-120FP y BLNDR-230FP

BLNDR-120 y BLNDR-230

Article	Modèle	Description
BLNDR-120FP	MIB	Mélangeur à desserts glacés 120V, commande à pied
BLNDR-120	MIB-S	Mélangeur à desserts glacés 120V, à régulation de vitesse
BLNDR-230FP	MIB-CE	Mélangeur à desserts glacés 230V, commande à pied
BLNDR-230	MIB-S-CE	Mélangeur à desserts glacés 230V, à régulation de vitesse

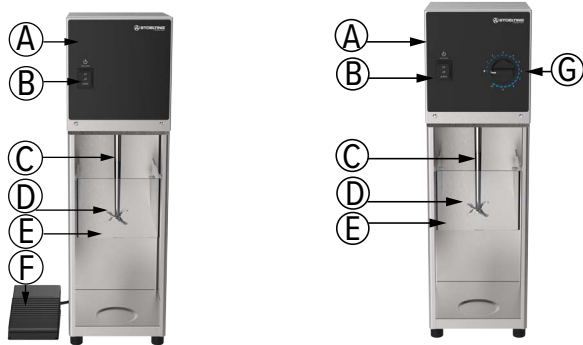
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Suivez les instructions en page 2 sur le nettoyage et la désinfection.
4. Pour des informations sur la garantie, consultez le site stoeltingfoodservice.com.

COMPLÉMENTAIRES

1. Utilisez uniquement les mélangeurs à desserts glacés Stoelting conformément aux procédures de ce manuel.
2. Les appareils sont fournis avec une fiche électrique à trois (3) broches avec terre. NE retirez PAS la broche de mise à la terre. Si vos prises électriques ne sont pas prévues pour une fiche à 3 broches, un électricien doit changer la prise.
3. La commande à pied est spécifiquement conçue pour être utilisée avec un mélangeur à desserts glacés Stoelting et ne doit pas être utilisée pour un autre usage. Pour assurer un fonctionnement fiable et sûr, la commande doit être maintenue SÈCHE et PROPRE.
4. Les appareils sont équipés d'un moteur très puissant à couple élevé qui fait tourner l'arbre et la tête de mélange à très haute vitesse. NE TOUCHEZ PAS L'ARBRE OU LA TÊTE DE MÉLANGE.
5. NE laissez PAS d'objets comme des vêtements, doigts ou bijoux entrer en contact avec les pièces en rotation. Il pourrait en résulter des blessures corporelles ou des dommages matériels sur le mélangeur. Débranchez toujours l'appareil avant son nettoyage, son entretien ou son déplacement.
6. L'appareil est protégé par des fusibles. **Pour le remplacement des fusibles, utilisez seulement BLNDR-120FP & BLNDR-120—BUSS AGC 5 Amp, 250-VOLT BLNDR-230FP & BLNDR-230—BUSS AGC 3 Amp, 250-VOLT**
AVIS : Le remplacement d'un fusible par un fusible temporisé ou tout autre fusible pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.
7. L'appareil n'est pas prévu pour couper/broyer des bonbons, biscuits ou ingrédients durs. Cet usage pourrait causer des dégâts matériels ou des blessures.

8. **Utilisez uniquement l'appareil avec le pare-éclaboussures en place.**
9. Tout réglage ou entretien doit être réalisé par une personne qualifiée, et ce uniquement lorsque l'appareil est débranché.
10. Le mélangeur à desserts glacés Stoelting doit être installé de sorte que l'opérateur ait accès à la prise électrique.
11. Débranchez l'appareil et inspectez régulièrement la tête de mélange pour repérer des bords tranchants ou des traces d'usure.
12. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou de produits abrasifs sous peine d'endommager la finition de surface.

FONCTIONS ET COMMANDES



BLNDR-120FP & BLNDR-230FP BLNDR-120 & BLNDR-230

- A. Armoire—protège les composants internes du mélangeur.
- B. Interrupteur d'alimentation—commande l'alimentation de l'appareil.
- C. Arbre du mélangeur—permet la rotation de la tête de mélange
- D. Tête de mélange—entre en rotation pour mélanger les ingrédients.
- E. Pare-éclaboussures—protège contre les projections.
- F. Commande à pied—commande la vitesse de rotation de l'arbre et de la tête de mélange.
- G. Régulation de vitesse—règle la vitesse de rotation de la tête de mélange.

MODE D'EMPLOI

Appareils à commande à pied—Modèles BLNDR-120FP et BLNDR-230FP

1. Connectez fermement la pédale sur l'arrière du mélangeur.
2. Mettez l'interrupteur sur Marche.
3. Remplissez le récipient de glace à l'italienne ou autre produit glacé.
4. Placez sur le récipient une collerette de taille adaptée.
5. Ajoutez l'arôme ou les ingrédients.
6. Positionnez le récipient sous la tête de mélange.
7. Appuyez doucement sur la pédale jusqu'à atteindre la vitesse désirée.
8. Soulevez le récipient jusqu'à ce que la tête de mélange puisse être plongée dans le mélange. Le pare-éclaboussures se déplacera vers le haut et ne gênera pas.
9. Tout en faisant tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre, procédez au brassage jusqu'au résultat escompté.

Modèles à régulation de vitesse—Modèles BLNDR-120 & BLNDR-230

1. Mettez l'appareil sur On (Marche) pour un usage continu ou sur Pulse (Impulsion) pour un fonctionnement par courtes périodes.
2. Tournez le sélecteur de vitesse jusqu'au réglage souhaité.
3. Suivez les étapes 3-6, puis les étapes 8 et 9 ci-dessus.

Pour de meilleurs résultats

- Si vous souhaitez ajouter des bonbons, noisettes ou biscuits, faites un trou au centre de la crème glacée avant d'ajouter les morceaux.
- Utilisez des vitesses lentes pour incorporer les morceaux sans les briser.
- Utilisez les vitesses rapides pour bien intégrer les arômes au mélange.
- N'ajoutez pas d'eau au produit.
- Si une collerette est utilisée, assurez-vous qu'elle est bien sèche.
- Ajoutez au liquide les pépites de chocolat après avoir intégré bonbons, noisettes ou biscuits.
- La glace dure doit être ramollie à une température permettant le brassage.
- Utilisez des morceaux de la taille désirée. L'appareil est seulement prévu pour le brassage.
- Le lait doit uniquement être ajouté à des produits comme les milk-shakes et les laits maltés, et non à un mélange parfumé avec des bonbons/biscuits.

NETTOYAGE & DÉSINFECTION

Nettoyage quotidien—Suivez les procédures suivantes à la fermeture de votre établissement.

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Évitez toute infiltration de liquide dans l'appareil. Ne mettez pas le cordon, la fiche ou l'appareil en contact avec de l'eau ou de la mousse, que ce soit par immersion ou vaporisation — cela pourrait entraîner un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou a été modifié.

1. Débranchez le mélangeur de l'alimentation secteur.
2. Tout en maintenant l'arbre du mélangeur, tournez la tête de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre (si l'on regarde depuis le haut du mélangeur) pour la retirer.
3. Lavez la tête de mélange à l'eau savonneuse.
4. Lavez l'axe du mélangeur avec une brosse à poils fins.
5. Rincez la tête de mélange et l'arbre à l'eau propre.
6. Remettez en place la tête de mélange sur l'arbre en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Désinfection quotidienne—Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation, et réalisez la désinfection juste avant usage. Il n'est pas efficace d'effectuer la désinfection la nuit précédente.

AVIS : Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que toutes les solutions nettoyantes et désinfectantes utilisées sur les équipements de transformation des aliments soient certifiées pour une telle utilisation.

Pour la désinfection, reportez-vous aux réglementations sanitaires locales et à l'autorité compétente pour connaître les codes, la fréquence et les procédures.

Mélanguez le désinfectant conformément aux instructions du fabricant pour obtenir une solution concentrée à 100 parties par million (ppm) et suivez les instructions du fabricant.

Suivez les procédures suivantes chaque jour avant l'ouverture de votre établissement.

1. Préparez le désinfectant selon les instructions du fabricant.
2. Passez une brosse fine imprégnée de solution désinfectante sur tout l'axe, la tête de mélange et la collerette.
3. Laissez les pièces sécher à l'air. N'essuyez PAS les pièces avec un torchon.

Après chaque utilisation—Placez un grand récipient en plastique rempli de solution désinfectante sous l'axe du mélangeur ; mettez en marche à vitesse lente pour rincer l'arbre du mélangeur et la tête de mélange. Changez régulièrement la solution désinfectante.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Si l'appareil n'a pas été correctement installé, branchez-le.
	Le fusible est grillé.	Remplacez le fusible en utilisant uniquement un fusible approuvé.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur. Si le problème persiste, contactez les services techniques.
Le récipient est endommagé ou l'appareil ne mélange pas bien.	La tête de mélange est endommagée/usée.	Remplacez la tête de mélange.

SAV ET RÉPARATIONS

Si le remplacement d'une pièce est nécessaire, il est vivement recommandé d'utiliser des pièces Stoelting® authentiques.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

Pour des informations sur la garantie, consultez le site stoeltingfoodservice.com.

MANUAL DEL OPERADOR



MEZCLADORES DE HELADOS

¡Gracias por comprar este producto Stoelting®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalaje en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación. Este manual sigue la guía establecida en las siguientes normas de la industria: ANSI Z535.6, ASTM F760-93, ASTM F1827-13, y el Código de Alimentos de la FDA.

Las ilustraciones y especificaciones no son vinculantes en detalle. Stoelting Foodservice Equipment se reserva el derecho de realizar cambios en la unidad sin previo aviso, y sin incurrir en ninguna obligación de modificar o proporcionar piezas nuevas para las unidades construidas antes de la fecha del cambio.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: borda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Use solo tomacorrientes correctamente puestos a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- La instalación debe completarla personal calificado de conformidad con la autoridad competente y los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Desenchufe el equipo y apáguelo antes de limpiarlo, trasladarlo o darle servicio.
- No rocíe con líquidos ni limpiadores los controles ni la parte externa de la unidad.
- Para la limpieza, use solamente materiales no abrasivos que no sean lanas de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- Opérela lejos del público y los niños mientras está atento a la unidad.
- Úselo solo si funciona correctamente y no presenta daños.
- Si se corta repentinamente el suministro eléctrico del mezclador, desenchufe el equipo para evitar que se ponga en marcha repentinamente.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Estas unidades están diseñadas para mezclar aditivos sólidos o saborizantes con helados suaves o bañados, helados de leche, yogur, cremas o productos no lácteos similares a fin de crear helados deliciosos.

El diseño de transmisión motriz directa proporciona una operación silenciosa y sin problemas. El exclusivo cabezal de mezcla combina eficazmente los productos de forma rápida y suave para reducir su derretimiento y descomposición. Este mezclador es la opción superior para mezclar malteadas, batidos, frappés, bebidas y refrescos.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector; deséchelos de una manera ambientalmente responsable.



BLNDR-120FP y BLNDR-230FP

BLNDR-120 y BLNDR-230

Artículo	Modelo	Descripción
BLNDR-120FP	MIB	Mezclador de helados 120 V, pedal interruptor
BLNDR-120	MIB-S	Mezclador de helados 120 V, control de velocidad montado
BLNDR-230FP	MIB-CE	Mezclador de helados de 230 V, pedal interruptor
BLNDR-230	MIB-S-CE	Mezclador de helados de 230 V, control de velocidad montado

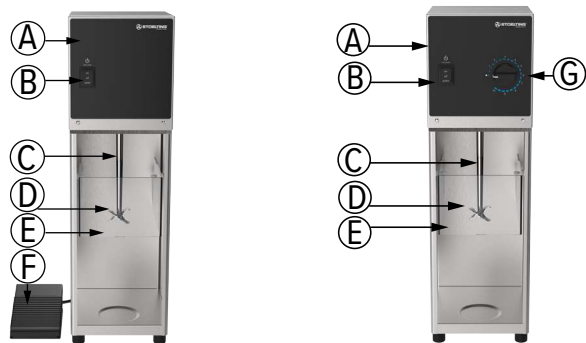
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Siga las instrucciones de la sección Limpieza e higienización en la página 2.
4. Para obtener información sobre la garantía, visite stoeltingfoodservice.com.

INSTALACIÓN Y PRECAUCIONES ADICIONALES

1. Use los mezcladores de helados Stoelting exclusivamente de acuerdo con procedimientos descritos en este manual.
2. Las unidades vienen equipadas con un enchufe eléctrico de tres (3) clavijas con puesta a tierra. NO retire la clavija de puesta a tierra. Si los tomacorrientes de su localidad no aceptan enchufes de 3 clavijas, un electricista deberá cambiar la toma.
3. Los mezcladores con pedal interruptor están diseñados específicamente para usarse en forma exclusiva con el mezclador de helados Stoelting y no deben utilizarse para ningún otro fin. El funcionamiento seguro y fiable depende de mantener el interruptor SECO y LIMPIO; de lo contrario, se anula la garantía.
4. Las unidades tienen un motor muy potente de alta torsión que hace girar el cabezal de mezcla y el eje a una velocidad muy alta. NO TOQUE EL EJE NI EL CABEZAL DE MEZCLA.
5. NO permita que objetos como ropa, paños, dedos o joyas entren en contacto con las piezas giratorias, ya que podrían producirse lesiones personales o daños en la unidad. Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de limpiar, dar mantenimiento o trasladar la unidad.
6. La unidad está protegida por fusibles. **Para fusibles de repuesto use solamente:**
BLNDR-120FP y BLNDR-120—BUSS AGC de 5 AMP, 250V
BLNDR-230FP y BLNDR-230—BUSS AGC de 3 AMP, 50 V
AVISO: la sustitución del fusible por uno de "fusión lenta" u otro fusible podría causar daños y anular la garantía.
7. La unidad no está diseñada para picar/moler caramelos, galletas o ingredientes duros; este uso podría causar daños o lesiones.

8. Use la unidad únicamente con protección antisalpicaduras colocada.
9. Los ajustes y el mantenimiento debe realizarlos una persona calificada, solamente cuando la unidad esté desenchufada.
10. Los mezcladores de helados Stoelting deben instalarse de manera que permitan el acceso del operador al enchufe eléctrico.
11. Desenchufe la unidad e inspeccione periódicamente el cabezal de mezcla en busca de bordes afilados y desgaste; reemplácelo según sea necesario.
12. No use limpiadores agresivos ni materiales abrasivos para la limpieza, ya que dañarán el acabado de la superficie.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



BLNDR-120FP & BLNDR-230FP

BLNDR-120 & BLNDR-230

- A. Gabinete: protege los componentes internos del mezclador.
- B. Interruptor de encendido: controla el suministro de la unidad.
- C. Eje del mezclador: rota para hacer girar el cabezal de mezcla.
- D. Cabezal de mezcla: rota para mezclar los ingredientes.
- E. Protección antisalpicaduras: protege contra salpicaduras.
- F. Pedal interruptor: controla la velocidad de rotación del eje y el cabezal de mezcla.
- G. Control de velocidad: ajusta la velocidad de giro del cabezal de mezcla.

FUNCIONAMIENTO

Unidades con pedal interruptor: artículos BLNDR-120FP y BLNDR-230FP

1. Conecte firmemente el pedal a la parte posterior del mezclador.
2. Prenda el interruptor de encendido.
3. Llene el vaso con helado suave u otro producto congelado.
4. Coloque el collarín del tamaño correcto en el vaso.
5. Añada saborizantes o ingredientes.
6. Coloque el vaso que desea mezclar debajo del cabezal de mezcla.
7. Pise suavemente el pedal hasta alcanzar la velocidad deseada.
8. Levante el vaso para encajar el cabezal de mezcla; la protección antisalpicaduras se moverá hacia arriba y se apartará.
9. Mientras gira el vaso en sentido horario, mezcle bien.

Artículos con control de velocidad: artículos BLNDR-120 y BLNDR-230

1. Encienda la unidad para un uso continuo o use la opción de impulsos (Pulse) para ráfagas cortas.
2. Gire el control de velocidad (G) hasta el ajuste deseado.
3. Siga los pasos del 3 al 6 y, luego, los pasos 8 y 9 anteriores.

Para obtener mejores resultados

- Si va a mezclar caramelos, frutos secos o galletas, haga un orificio en el centro del producto antes de añadir los trozos.
- Mezcle los trozos a velocidades lentas de modo que los ingredientes no se rompan.
- Si va a mezclar caramelos, frutos secos o galletas, haga un orificio en el centro del producto antes de añadir los trozos.
- Mezcle los trozos a velocidades lentas de modo que los ingredientes no se rompan.
- Utilice velocidades altas para mezclar sabores y obtener una mezcla homogénea.
- No agregue agua al producto.
- Si se usa un collarín, cerciőrese de que esté seco.
- Si va a mezclar caramelos, frutos secos o galletas, haga un orificio en el centro del producto antes de añadir los trozos.
- Mezcle los trozos a velocidades lentas de modo que los ingredientes no se rompan.
- Agregue chips de chocolate líquido después de añadir caramelos, frutos secos y galletas.
- El helado duro debe estar a la temperatura de servicio.

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

Limpieza diaria: Complete los siguientes procedimientos todos los días al cierre de la jornada.

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingresen líquidos al interior de la unidad. No sumerja ni rocíe el cable, el enchufe o la unidad con líquido o espuma, ya que podría causar una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.
--	--

1. Desconecte el suministro del mezclador.
2. Mientras sujeta el eje del mezclador, gire el cabezal de mezcla en sentido horario (visto desde arriba) para extraerlo.
3. Lave el cabezal de mezcla con solución jabonosa.
4. Lave el eje del mezclador con un cepillo de cerdas finas.
5. Enjuague el cabezal de mezcla y el eje en agua limpia.
6. Enrosque el cabezal de mezcla en el eje en sentido antihorario.

Higienización diaria: Limpie la unidad inmediatamente después de usarla e higienícela justo antes de usarla; higienizarla el día o la noche anterior no es eficaz.

AVISO: El Departamento de Agricultura y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos exigen que todas las soluciones de limpieza e higienización utilizadas en equipos de procesamiento de alimentos estén certificadas para ello.

Al higienizar, consulte las normas sanitarias locales y a la autoridad competente para obtener los códigos, la frecuencia y los procedimientos.

Mezcle el higienizador según las instrucciones del fabricante para obtener una concentración de 100 partes por millón y siga las instrucciones de uso del fabricante.

Complete los siguientes procedimientos todos los días antes de iniciar la jornada.

1. Prepare el higienizador siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Moje todo el eje, el cabezal de mezcla y el collarín con un cepillo de cerdas finas usando la solución higienizante.
3. Deje que las piezas se sequen al aire. NO las seque con una toalla.

Después de cada uso: Coloque un vaso de plástico alto lleno de solución higienizante en la zona de mezcla; enjuague el eje del mezclador y el cabezal de mezcla a velocidad baja. Cambie la solución higienizante con frecuencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no funciona.	La unidad no está enchufada.	Si la unidad se ha instalado correctamente, enchúfela.
	El fusible está fundido.	Reemplace el fusible solamente por el fusible aprobado que se indica.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo; si el problema persiste, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica.
El vaso está dañado o la unidad no mezcla bien.	El cabezal de mezcla está dañado/desgastado.	Reemplace el cabezal.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Si necesita reemplazar una pieza, se recomienda encarecidamente usar repuestos Stoelting® originales.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Para obtener información sobre la garantía, visite stoeltingfoodservice.com.