



Mix In Blender

OPERATOR'S MANUAL

513738 V3 Multilingual

Operator's Manual

SOFT SERVE GRAVITY-FED SINGLE FLAVOR COUNTERTOP MACHINES

SAFETY INFORMATION

This manual provides basic information about the safety, operation, and service of the machine. This manual follows the guidance set forth in the following industry standards: ANSI Z535.6, ASTM F760-93, ASTM F1827-13, and the FDA Food Code.

The illustrations and specifications in this manual are not binding in detail. Stoelting Foodservice Equipment reserves the right to make changes to the machine without notice, and without incurring any obligation to modify or provide new parts for machines built prior to date of change.

DO NOT ATTEMPT to operate the machine until all instructions and safety precautions in this manual are read completely and are thoroughly understood. The installation and startup of this machine must be performed by a qualified technician. The warranty will be void if the machine is not installed correctly. For problems or questions with installation, operation, or servicing, contact Stoelting White Glove Service — 1.800.319.9549.



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.

“NOTE” indicates additional information, usually a hint or tip, that is not hazard-related and does not involve equipment/property damage.

If you need to replace a part, use genuine Stoelting parts with the correct part number when possible. We strongly recommend that you do not use replacement parts of inferior quality.

For warranty information, visit www.stoeltingfoodservice.com.

TABLE OF CONTENTS

Description and Specifications

Introduction & Description.....3

Safety Precautions.....3

Operating Instructions

Mixing Directions4

Daily Cleaning.....4

Daily Sanitizing4

After Each Use4

Parts

Model 521005.....5

Model 5210196

Model 521030.....7

Model 521035.....8

Blender Components..... 9-10

Footswitch..... 11

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & 521035



INTRODUCTION

Thank you for selecting the STOELTING MIX IN BLENDER. The direct drive design of this blender provides for quiet, trouble free operation. The unique design of the mixing head efficiently blends products together rapidly and gently to reduce melting and breakdown of the frozen product.

The STOELTING MIX IN BLENDER was specifically designed to blend soft-serve or dipped ice cream, ice milk, yogurt, or custard with flavors, fruit, candy, or cookies. This blender does a superior job of mixing malts, shakes, frappes, smoothies, and freezes.

DO NOT ATTEMPT to operate the blender until instructions and safety precautions in this manual are read completely and are thoroughly understood. If problems develop or questions arise in connection with installation, operation, or servicing of the machine, contact Stoelting White Glove Service at 800-319-9549.

For warranty information, visit our website at: stoeltingfoodservice.com

SAFETY PRECAUTIONS

1. The STOELTING MIX IN BLENDER should only be used in accordance with the procedures outlined in this manual.
2. The STOELTING MIX IN BLENDER comes 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 to accommodate the plug.
3. Blenders with a foot switch are specifically designed for use only with the STOELTING MIX IN BLENDER. The foot switch should not be used for any other purpose. Safe and reliable operation is dependent upon keeping the switch DRY and CLEAN at all times. Any evidence that indicates that the foot switch has been wet or dirty voids the warranty.
4. The STOELTING MIX IN BLENDER has a very powerful high torque motor and the mixing head and shaft rotate at a very high rate of speed. DO NOT ATTEMPT TO HOLD THE SHAFT OR MIXING HEAD.
5. DO NOT allow any foreign objects (such as loose clothing, cleaning cloths, fingers or jewelry) to come in contact with rotating parts. Personal injury or damage to the blender could result. Always disconnect the electrical power before cleaning or maintaining the STOELTING MIX IN BLENDER.
6. The STOELTING MIX IN BLENDER is fuse protected. If a fuse replacement is required, REPLACE ONLY WITH THE SPECIFIED FUSE:
 - BUSS AGC 5 Amp, 250-VOLTDO NOT SUBSTITUTE WITH A SLOW BLOW TYPE FUSE.
7. The STOELTING MIX IN BLENDER is not designed to chop or grind candy, cookies, or hard ingredients. Using it for this purpose can damage the blender or cause personal injury to the operator.
8. DO NOT OPERATE THE STOELTING MIX IN BLENDER WITHOUT THE PLASTIC GUARD IN PLACE.
9. DO NOT attempt to make any adjustments or perform maintenance until the STOELTING MIX IN BLENDER has been unplugged. Any adjustments or maintenance should only be performed by a qualified person.
10. The STOELTING MIX IN BLENDER must be installed to allow the operator to have access to the electrical supply plug.
11. Disconnect power and inspect the STOELTING MIX IN BLENDER mixing head regularly for sharp edges or wear. Replace a mixing head with sharp edges or excessive wear to prevent damage to mixing cups or personal injury.
12. Do not use harsh cleaners or abrasive scouring pads on the STOELTING MIX IN BLENDER. Use of these products will damage the surface finish.

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & 521035



MIXING DIRECTIONS

When mixing individual servings, take the right sized plastic collar and place it on the cup. Fill the cup with soft serve and add the flavoring or ingredients. Blend until well mixed.

If blending pieces of candy, nuts, or cookies, make a hole down the center of the soft serve before adding the pieces. When blending, rotate the cup clockwise.

Add liquid chocolate chips after adding any pieces of candy, nuts, or cookies.

Use a low speed to blend pieces into soft serve. A low speed prevents the pieces from breaking apart.

To blend a flavor, use a high speed to properly incorporate the flavor throughout the cup.

FOR BEST RESULTS

- Do not add water to the product.
- If a collar is used, make sure it is dry by wiping it with a sanitized sponge.
- Hard ice cream should be at dipping temperature before blending mix-ins.
- Always use PRE-GROUND pieces, the STOELTING MIX IN BLENDER is not a grinder and should only be used for mixing various ingredients.
- Milk should only be added to such products as shakes and malts and not to a flavored candy-cookie mix-in.

DAILY CLEANING

Complete the following procedures every day at the close of business.



WARNING

Do not immerse the STOELTING MIX IN BLENDER in water or spray water into the motor compartment. Water in the motor compartment will cause serious damage to the blender and could cause serious injury or death.

3. Wash the blade with soapy water.
4. Wash the spindle shaft with a fine bristle brush.
5. Rinse the blade and spindle with clean water.
6. Install the blade onto the shaft by turning it counterclockwise.

DAILY SANITIZING

Sanitizing must be done after the STOELTING MIX IN BLENDER is clean and just before using it. Sanitizing the night before is not effective. However, you should always clean the blender after using it.

NOTE

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

When sanitizing the blender, refer to local sanitary regulations for applicable codes and recommended sanitizing products and procedures. The frequency of sanitizing must comply with local health regulations. Mix sanitizer according to manufacturer's instructions to provide a 100 parts per million strength solution. Any sanitizer must be used only in accordance with the manufacturer's instructions.

Complete the following procedures every day before opening for business.

1. Prepare sanitizer following the manufacturer's instructions.
2. Wet the entire shaft, mixing blade, 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

Use a tall plastic cup filled with sanitizing solution to rinse off any soil. Operate the blender at a very low speed to prevent splashing. Change the sanitizing solution frequently.

1. Disconnect power to the blender.
2. Remove the blender blade from the spindle by turning the blade clockwise (as viewed from the top of the blender).

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & **521035**



521005 PARTS



Part	Description	Qty
A2007G	Blender Shaft Collar	1
A2015GASSY	Blender Shaft Assembly (Includes Shaft & Collar)	1
A2019	Cabinet Complete	1
A2024FS	Panel - Top	1
A2033	Shield - Hinge Pin (Tilt)	1
A2035	Shield - Tilt	1
A2040	Screw - Front Top Panel	-
A2054	Decal - Caution	1
A2061	Switch - Rocker	1
521026	Blender Agitator (A2008)	1

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & **521035**



521019 PARTS



Part	Description	Qty
A2004.1	Switch - Toggle	1
A2007G	Blender Shaft Collar	1
A2015GASSY	Blender Shaft Assembly (Includes Shaft & Collar)	1
A2019	Cabinet Complete	1
A2024S	Panel - Top	1
A2033	Shield - Hinge Pin (Tilt)	1
A2035	Shield - Tilt	1
A2040	Screw - Front Top Panel	-
A2054	Decal - Caution	1
A2091	Decal - On / Off	1
A2092	Decal - Speed Control	1
A2096-151L	Speed Control Only	1
A2096K	Speed Control Knob	1
A2096L	Decal - Speed Control Dial	1
521026	Blender Agitator (A2008)	1
674174	Blender Shaft Only (A2015G)	1

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & **521035**



521030 PARTS



Part	Description	Qty
A2004-250VOLT	Switch - Rocker	1
A2007G	Blender Shaft Collar	1
A2015GASSY	Blender Shaft Assembly (Includes Shaft & Collar)	1
A2019FS230	Cabinet Complete	1
A2024FS	Panel - Top	1
A2033	Shield - Hinge Pin (Tilt)	1
A2035	Shield - Tilt	1
A2040	Screw - Front Top Panel	-
A2054	Decal - Caution	1
521026	Blender Agitator (A2008)	1

**MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS
FOR 521005, 521019, 521030, & 521035**



521035 PARTS



Part	Description	Qty
A2004-EURO	Switch - Rocker	1
A2015GASSY	Blender Shaft Assembly (Includes Shaft & Collar)	1
A2019EURO	Cabinet Complete (EURO)	1
A2024EURO	Panel - Top (EURO)	1
A2033	Shield - Hinge Pin (Tilt)	1
A2035	Shield - Tilt	1
A2040	Screw - Front Top Panel	-
A2092	Decal - Speed Control	1
A2096-EURO	Speed Control Only (EURO)	1
A2096L	Decal - Speed Control Dial	1
521026	Blender Agitator (A2008)	1

STOELTING®
A VOLLRATH® DIVISION

This diagram illustrates the exploded view of a washing machine assembly. The components are labeled with part numbers in blue boxes:

- A2024FS**, **A2024EURO**, **A2024S**: Top panel options.
- A2000FB**: Top panel.
- A2073**: Top panel mounting bracket.
- 208482**: Top panel mounting screw.
- A2038**: Top panel mounting screw.
- A2072**, **A2072-230V**, **A2072-EURO**: Motor options.
- A2009**: Motor mounting bracket.
- A2036**: Motor mounting bracket.
- A2012**: Motor mounting bracket.
- A2048**: Front panel.
- A2041**: Front panel mounting bracket.
- A2039**: Front panel mounting bracket.
- A2071**: Front panel mounting bracket.
- A2007G**: Front panel mounting bracket.
- 674174**: Front panel mounting bracket.
- A2034**: Front panel mounting bracket.
- A2101**: Control panel.
- 521026**: Control panel mounting bracket.
- A2014**: Control panel mounting bracket.
- A2016**: Control panel mounting bracket.

**MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS
FOR 521005, 521019, 521030, & [521035](#)**



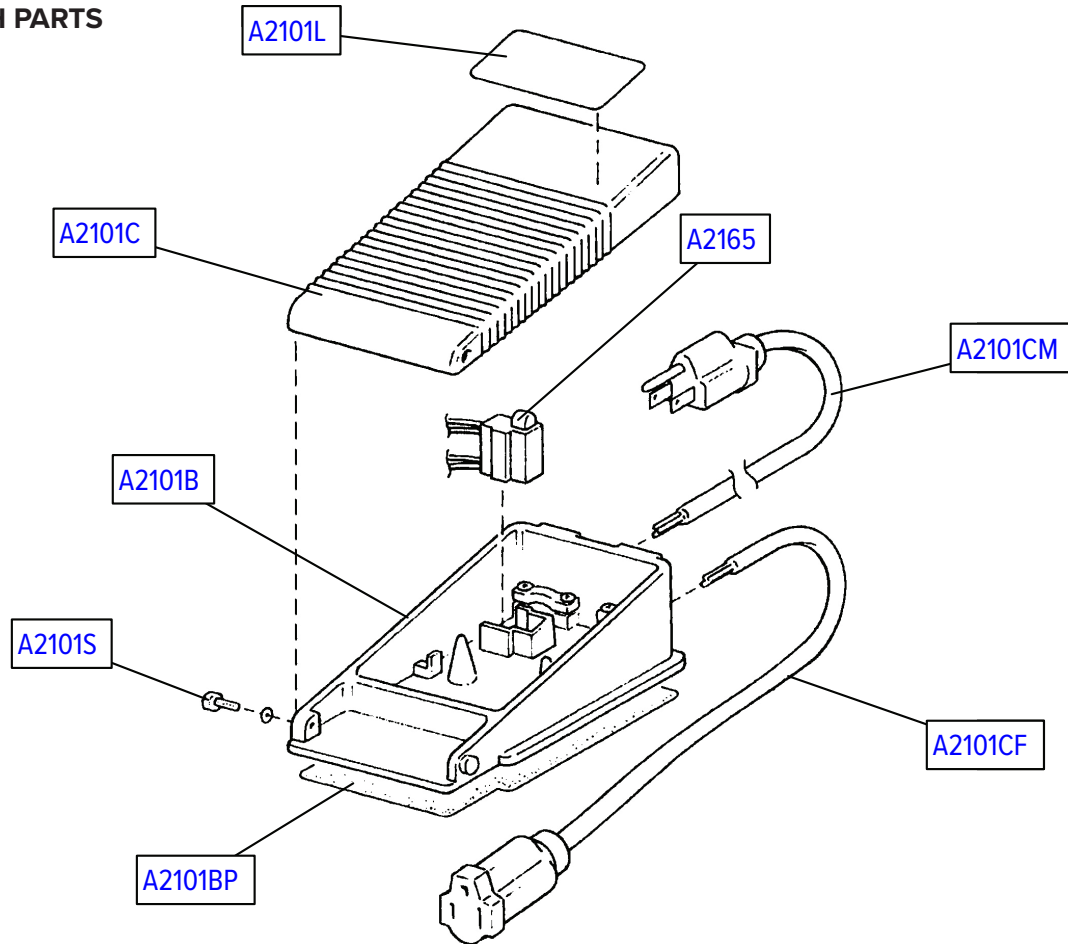
BLENDER COMPONENTS (CONTINUED)

Part	Description	Qty
A2000FB	Foam Block	1
A2007G	Blender Shaft Collar	1
A2009	Fuse Holder	1
A2012	Power Cord	1
A2014	Feet - Rubber	4
A2016	Suction Cup	2
A2024EURO	Panel - Top (EURO)	1
A2024FS	Panel - Top	1
A2024S	Panel - Top	1
A2034	Shield	1
A2036	Relief Strain - Power Cord	1
A2038	Screw - Rear Top Panel	-
A2039	Nut - Tinnerman (Top Panel)	-
A2041	Screw - Shield	-
A2048	Spacer - Shield	-
A2071	Screw - Motor	-
A2072	Fuse	1
A2072-230V	Fuse - 230V	1
A2072-EURO	Fuse - EURO	1
A2073	Rectifier	1
A2101	Footswitch Complete	1
208482	Blender Motor Brushes (A2000B -B_1)	2
521026	Blender Agitator (A2008)	1
674174	Blender Shaft Only (A2015G)	1

MIX INLET BLENDER OPERATING INSTRUCTIONS FOR 521005, 521019, 521030, & **521035**



FOOTSWITCH PARTS



Part	Description	Qty
A2044-50	Footswitch Protective Bags (Qty. 50)	1
A2101-NEMA6-15	Footswitch Complete (NEMA 6-15 Plug)	-
A2101-UK	Footswitch - Complete (230V UK Plug)	-
A2101BP	Footswitch Base Pad	1
A2101C	Footswitch Cover	1
A2101CF	Footswitch Cord (Female)	1
A2101CF-IEC320C13	Footswitch Cord (Female) (IEC320 C13)	-
A2101CF-NEMA6-15	Footswitch Cord (Female) (NEMA 6-15)	-
A2101CM	Footswitch Cord (Male)	1
A2101CM-NEMA6-15	Footswitch Cord (Male) (NEMA 6-15)	-
A2101CM-UK	Footswitch Cord (Male) (UK Only)	-
A2101L	Decal - Footswitch	1
A2101S	Footswitch Screw w/Lockwasher	-
A2165	Footswitch Module	1



Mélangeur à desserts glacés

**MANUEL
D'UTILISATION**

513738 V3 plurilingue

Manuel d'utilisation

MACHINES À DESSERTS GLACÉS DE COMPTOIR 1 PARFUM À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce manuel apporte les principales informations sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. 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 de ce manuel ne correspondront peut-être pas exactement à votre modèle. Stoelting Foodservice Equipment se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications à la machine et sans encourir d'obligation de modifier ou fournir de pièces neuves pour les machines fabriquées avant la date de modification.

N'ESSAYEZ PAS d'utiliser la machine avant d'avoir entièrement lu et bien compris toutes les instructions et les consignes de sécurité figurant dans ce manuel. L'installation et le démarrage de cette machine doivent être réalisés par un technicien qualifié. La garantie sera annulée si la machine n'est pas installée correctement. Pour tout problème ou question sur l'installation, l'utilisation ou l'entretien de la machine, veuillez contacter le service clientèle de Stoelting — 1.800.319.9549.

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.

Un « AVIS » porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Une « REMARQUE » indique une information complémentaire, en général un conseil ou une astuce, qui ne présente pas de danger et n'implique pas de risque de dommages matériels.

Si vous devez remplacer une pièce, utilisez des pièces Stoelting authentiques portant le numéro de pièce correct, si possible. Nous vous recommandons vivement de ne pas utiliser de pièces détachées de qualité inférieure.

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

TABLE DES MATIÈRES

Description et caractéristiques techniques

Introduction et description	3
Consignes de sécurité	3

Consignes d'utilisation

Utilisation du mélangeur	4
Nettoyage quotidien	4
Désinfection quotidienne	4
Après chaque utilisation	4

Pièces

Modèle 521005	5
Modèle 521019	6
Modèle 521030	7
Modèle 521035	8
Composants du mélangeur	9-10
Commande à pied	11

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS POUR 521005, 521019, 521030 ET 521035



INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING. Grâce à son entraînement direct, ce mélangeur offre un fonctionnement parfait et silencieux. La conception unique de la tête de mélange permet un brassage efficace, rapide et en douceur des produits pour limiter la fonte et la dégradation du produit glacé.

Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING a été spécialement conçu pour la préparation de glace à l'italienne ou glace enrobée, lait frappé, yaourt ou crème glacée avec parfums, fruits, bonbons ou biscuits. Ce mélangeur est parfait pour le mélange de laits maltés, milk-shakes, boissons frappées, smoothies et glaces.

NE TENTEZ PAS d'utiliser le mélangeur avant d'avoir entièrement lu et bien compris les instructions et les consignes de sécurité figurant dans ce manuel. En cas de problèmes ou de questions concernant l'installation, l'utilisation ou la maintenance de la machine, contactez le service clientèle de Stoelting au 800-319-9549.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING doit uniquement être utilisé conformément aux procédures décrites dans ce manuel.
2. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING est fourni 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 afin qu'elle soit adaptée à la fiche.
3. Les mélangeurs avec une commande à pied sont spécifiquement conçus pour un usage avec le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING. La commande à pied ne doit pas être utilisée pour tout autre usage. Pour un fonctionnement fiable et en toute sécurité, il est important que la commande reste en permanence SÈCHE et PROPRE. Toute indice de présence d'humidité ou de salissure sur la commande à pied annulerait la garantie.
4. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING est doté d'un très puissant moteur à haut couple ; la tête de mélange et l'arbre tournent à une vitesse de rotation très élevée. NE TENTEZ PAS DE TOUCHER L'ARBRE OU LA TÊTE DE MÉLANGE.
5. NE laissez PAS d'objet étranger (vêtement ample, torchon, doigt ou bijou) 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'alimentation électrique avant le nettoyage ou l'entretien du MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING.
6. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING est protégé par fusibles.
 - Si vous devez remplacer un fusible, UTILISEZ UNIQUEMENT LE FUSIBLE SUIVANT :
 - BUSS AGC 5 Amp, 250 VOLT
 - NE LE REMPLACEZ PAS PAR UN FUSIBLE TEMPORISÉ.
7. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING n'est pas conçu pour couper ou broyer des bonbons, biscuits ou ingrédients durs. Un tel usage pourrait provoquer des blessures corporelles ou des dommages sur le mélangeur.
8. N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING SANS LA PROTECTION EN PLASTIQUE EN PLACE.
9. NE TENTEZ PAS de faire des réglages ou des opérations d'entretien si le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING n'est pas débranché. Tout réglage ou entretien doit uniquement être réalisé par une personne qualifiée.
10. Le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING doit être installé de sorte que l'opérateur ait accès à la prise électrique.
11. Débranchez la machine et inspectez régulièrement la tête de mélange du MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING pour repérer des bords tranchants ou des traces d'usure. Remplacez une tête de mélange présentant des bords tranchants ou une usure excessive afin d'éviter tout dommage sur les bols de mélange ou toute blessure corporelle.
12. N'utilisez pas de nettoyant puissant ou de tampon abrasif sur le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING. L'usage de ces produits endommagerait le fini de surface de la machine.

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS POUR 521005, 521019, 521030 ET 521035



UTILISATION DU MÉLANGEUR

Lors de la préparation de portions individuelles, choisissez la collerette en plastique de la taille voulue et placez-la sur le bol. Remplissez le bol de crème glacée et ajoutez la préparation ou les ingrédients. Procédez au mélange jusqu'au résultat escompté.

Si vous souhaitez ajouter des morceaux de bonbons, noisettes ou biscuits, faites un trou au centre de la crème glacée avant d'ajouter les morceaux. Pendant le mélange, faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ajoutez au liquide les pépites de chocolat après avoir intégré les morceaux de bonbon, noisettes ou biscuits.

Utilisez la vitesse lente pour incorporer les morceaux dans la crème glacée. La vitesse lente permet d'éviter la dispersion des morceaux.

Pour ajouter un parfum, utilisez la vitesse rapide pour bien incorporer le parfum dans tout le produit.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- N'ajoutez pas d'eau au produit.
- Si une collerette est utilisée, assurez-vous qu'elle est bien sèche en l'essuyant avec une lingette désinfectée.
- La glace dure doit être ramollie avant de procéder au brassage.
- Utilisez toujours des morceaux PRÉ-BROYÉS, le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING n'est pas un broyeur et doit seulement être utilisé pour mélanger différents ingrédients.
- Le lait doit uniquement être ajouté à des produits comme les milk-shakes et les laits maltés, et non à un mélange parfumé bonbon-biscuit.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Suivez les procédures suivantes chaque jour à la fermeture de votre établissement.



AVERTISSEMENT

Ne pas plonger le MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING dans l'eau et ne pas pulvériser d'eau dans le compartiment moteur. L'introduction d'eau dans le compartiment moteur pourrait provoquer d'importants dommages matériels, des blessures corporelles, ou la mort.

1. Débranchez le mélangeur de l'alimentation secteur.
2. Retirez les lames du mélangeur de l'axe en tournant les lames dans le sens des aiguilles d'une montre (si l'on regarde depuis le haut du mélangeur).
3. Lavez les lames à l'eau savonneuse.
4. Lavez l'axe avec une brosse à poils fins.
5. Rincez les lames et l'axe à l'eau propre.
6. Remontez les lames sur l'axe en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

DÉSINFECTION QUOTIDIENNE

La désinfection du MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS STOELTING doit être réalisée après nettoyage et juste avant son utilisation. Il n'est pas efficace d'effectuer la désinfection la nuit précédente. Toutefois, vous devez toujours nettoyer le mélangeur après chaque utilisation.

REMARQUE

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.

Lors de la désinfection du mélangeur, reportez-vous aux codes applicables et aux produits et aux procédures de désinfection recommandés dans les réglementations sanitaires locales. La fréquence de désinfection doit être conforme aux réglementations sanitaires locales. Mélangez le désinfectant conformément aux instructions du fabricant, pour obtenir au final une solution concentrée à 100 parties par million. Tout désinfectant doit être utilisé de manière strictement conforme aux 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, les lames du mélangeur et la bague.
3. Laissez les pièces sécher à l'air. N'essuyez PAS les pièces avec un torchon.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Utilisez un grand récipient en plastique rempli de solution désinfectante pour bien rincer toute impureté. Mettez le mélangeur en service à vitesse très faible pour éviter les éclaboussures. Changez régulièrement la solution désinfectante.

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS POUR 521005, 521019, 521030 ET **521035**



PIÈCES 521005



Pièce	Description	Qté
A2007G	Bague de l'arbre du mélangeur	1
A2015GASSY	Ensemble arbre mélangeur (inclut arbre et bague)	1
A2019	Armoire complète	1
A2024FS	Panneau - haut	1
A2033	Écran de protection - Pivot de charnière (à bascule)	1
A2035	Écran de protection - à bascule	1
A2040	Vis - Panneau haut avant	-
A2054	Autocollant - Attention	1
A2061	Interrupteur - À bascule	1
521026	Lames hélice mélangeuse (A2008)	1

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS POUR 521005, 521019, 521030 ET **521035**



PIÈCES 521019



Pièce	Description	Qté
A2004.1	Interrupteur - À levier	1
A2007G	Bague de l'arbre du mélangeur	1
A2015GASSY	Ensemble arbre mélangeur (inclut arbre et bague)	1
A2019	Armoire complète	1
A2024S	Panneau - haut	1
A2033	Écran de protection - Pivot de charnière (à bascule)	1
A2035	Écran de protection - à bascule	1
A2040	Vis - Panneau haut avant	-
A2054	Autocollant - Attention	1
A2091	Autocollant - Marche/arrêt	1
A2092	Autocollant - Sélecteur de vitesse	1
A2096-151L	Sélecteur de vitesse uniquement	1
A2096K	Bouton sélecteur de vitesse	1
A2096L	Autocollant - Cadran commande de vitesse	1
521026	Lames hélice mélangeuse (A2008)	1
674174	Arbre mélangeur uniquement (A2015G)	1

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS POUR 521005, 521019, 521030 ET **521035**



PIÈCES 521030



Pièce	Description	Qté
A2004-250VOLT	Interrupteur - À bascule	1
A2007G	Bague de l'arbre du mélangeur	1
A2015GASSY	Ensemble arbre mélangeur (inclut arbre et bague)	1
A2019FS230	Armoire complète	1
A2024FS	Panneau - haut	1
A2033	Écran de protection - Pivot de charnière (à bascule)	1
A2035	Écran de protection - à bascule	1
A2040	Vis - Panneau haut avant	-
A2054	Autocollant - Attention	1
521026	Lames hélice mélangeuse (A2008)	1

**MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS
POUR 521005, 521019, 521030 ET 521035**

PIÈCES 521035

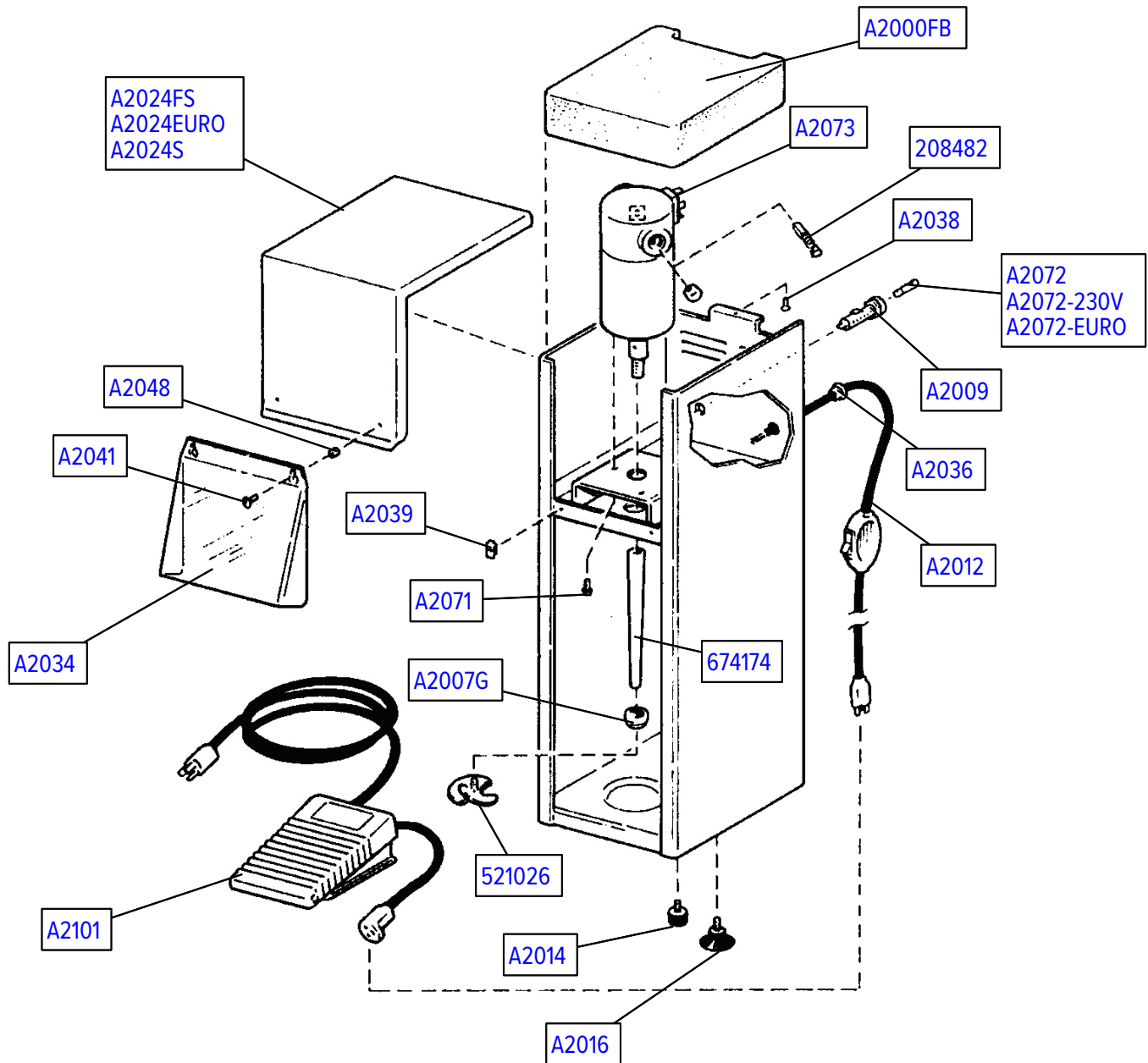


Pièce	Description	Qté
A2004-EURO	Interrupteur - À bascule	1
A2015GASSY	Ensemble arbre mélangeur (inclut arbre et bague)	1
A2019EURO	Armoire complète (EURO)	1
A2024EURO	Panneau - haut (EURO)	1
A2033	Écran de protection - Pivot de charnière (à bascule)	1
A2035	Écran de protection - à bascule	1
A2040	Vis - Panneau haut avant	-
A2092	Autocollant - Sélecteur de vitesse	1
A2096-EURO	Sélecteur de vitesse uniquement (EURO)	1
A2096L	Autocollant - Cadran commande de vitesse	1
521026	Lames hélice mélangeuse (A2008)	1

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS
POUR 521005, 521019, 521030 ET **521035**



COMPOSANTS DU MÉLANGEUR



**MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS
POUR 521005, 521019, 521030 ET **521035****

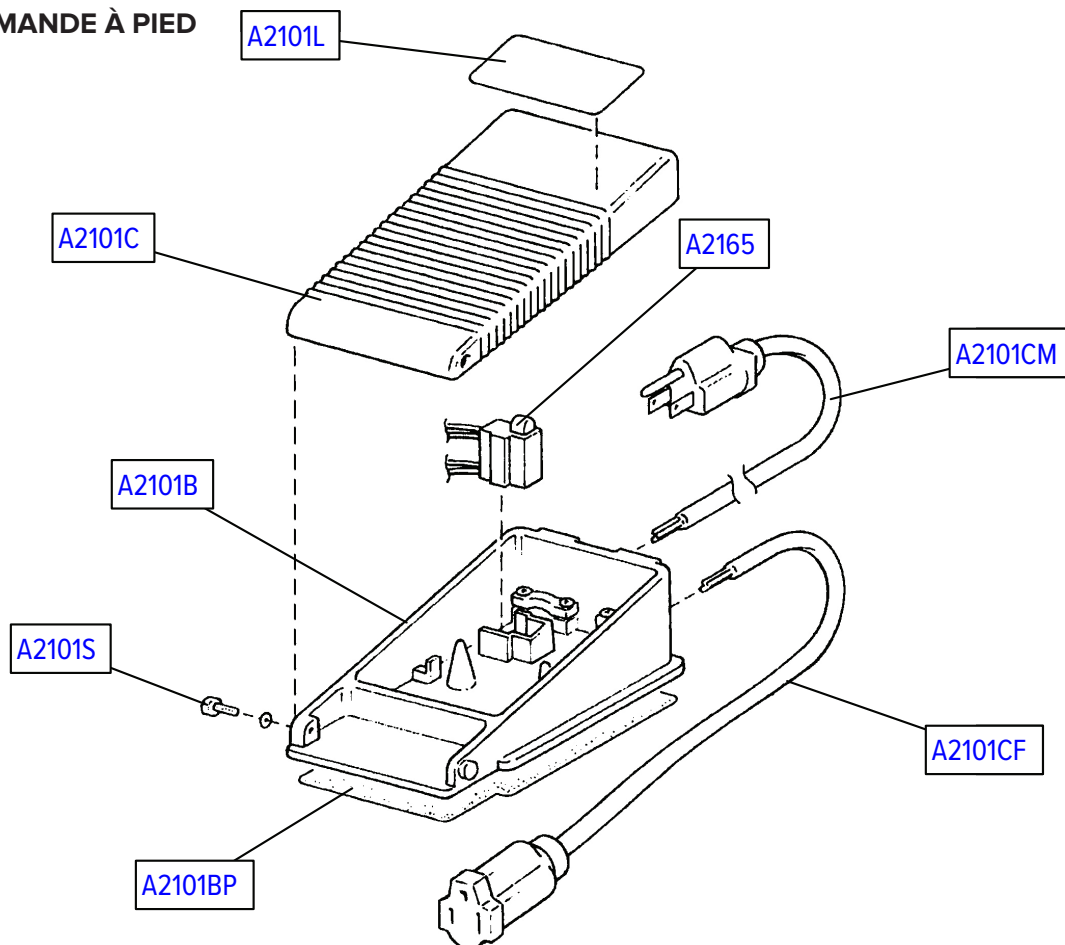


COMPOSANTS DU MÉLANGEUR (SUITE)

Pièce	Description	Qté
A2000FB	Bloc de mousse	1
A2007G	Bague de l'arbre du mélangeur	1
A2009	Porte-fusible	1
A2012	Cordon d'alimentation	1
A2014	Pied - caoutchouc	4
A2016	Ventouse	2
A2024EURO	Panneau - haut (EURO)	1
A2024FS	Panneau - haut	1
A2024S	Panneau - haut	1
A2034	Écran de protection	1
A2036	Protecteur de cordon - Cordon d'alimentation	1
A2038	Vis - Panneau supérieur arrière	-
A2039	Écrou - Tinnerman (panneau haut)	-
A2041	Vis - Écran de protection	-
A2048	Entretoise - Écran de protection	-
A2071	Vis - Moteur	-
A2072	Fusible	1
A2072-230V	Fusible - 230V	1
A2072-EURO	Fusible - EURO	1
A2073	Redresseur	1
A2101	Commande à pied complète	1
208482	Balais du moteur du mélangeur (A2000B-B_1)	2
521026	Lames hélice mélangeuse (A2008)	1
674174	Arbre mélangeur uniquement (A2015G)	1

**MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR À DESSERTS GLACÉS
POUR 521005, 521019, 521030 ET 521035**

PIÈCES DU COMMANDE À PIED



Pièce	Description	Qté
A2044-50	Sacs de protection commande à pied (Qté 50)	1
A2101-NEMA6-15	Commande à pied complète (Fiche NEMA 6-15)	-
A2101-UK	Commande à pied - Complète (Fiche 230V RU)	-
A2101BP	Semelle commande à pied	1
A2101C	Pédale commande à pied	1
A2101CF	Cordon commande à pied (Femelle)	1
A2101CF-IEC320C13	Cordon commande à pied (Femelle) (IEC320 C13)	-
A2101CF-NEMA6-15	Cordon commande à pied (Femelle) (NEMA 6-15)	-
A2101CM	Cordon commande à pied (Mâle)	1
A2101CM-UK	Cordon commande à pied (Mâle)(NEMA 6-15)	-
A2101CM-UK	Cordon commande à pied (Mâle) (RU uniquement)	-
A2101L	Autocollant - Commande à pied	1
A2101S	Vis avec rondelle de blocage commande à pied	-
A2165	Module commande à pied	1



Mezclador de helados

MANUAL DEL OPERADOR

513738 V3 multilingüe

Manual del operador

MÁQUINAS DE MOSTRADOR ALIMENTADAS POR GRAVEDAD PARA HELADOS SUAVES DE UN SOLO SABOR

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Este manual proporciona información básica sobre la seguridad, la operación y el mantenimiento de la máquina. 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 de este manual no son vinculantes en detalle. Stoelting Foodservice Equipment se reserva el derecho de realizar cambios en la máquina sin previo aviso, y sin incurrir en ninguna obligación de modificar o proporcionar piezas nuevas para las máquinas construidas antes de la fecha del cambio.

NO INTENTE operar la máquina hasta haber leído y comprendido completamente todas las instrucciones y precauciones de seguridad de este manual. La instalación y puesta en marcha de esta máquina debe llevarla a cabo un técnico calificado. La garantía quedará anulada si la máquina no se instala correctamente. En caso de problemas o preguntas sobre la instalación, la operación o el mantenimiento, póngase en contacto con el servicio exclusivo de Stoelting llamando al 1.800.319.9549.

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” aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

“NOTA” indica información adicional, normalmente un dato o consejo, que no está relacionado con el peligro y no implica daños a equipos o bienes materiales.

Si necesita reemplazar una pieza, use siempre que sea posible repuestos originales de Stoelting con el número de pieza correcto. Le recomendamos encarecidamente que no use repuestos de calidad inferior.

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

CONTENIDO

Descripción y especificaciones

Introducción y descripción	3
Precauciones de seguridad	3

Instrucciones de operación

Instrucciones para mezclar	4
Limpieza diaria	4
Higienización diaria	4
Después de cada uso	4

Piezas

Modelo 521005	5
Modelo 521019	6
Modelo 521030	7
Modelo 521035	8
Componentes del mezclador	9-10
Pedal interruptor	11

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



INTRODUCCIÓN

Gracias por seleccionar el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING. El diseño de transmisión motriz directa de este mezclador proporciona una operación silenciosa y sin problemas. El diseño exclusivo del cabezal de mezcla combina eficazmente los productos de forma rápida y suave para reducir el derretimiento y la descomposición del producto congelado.

El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING fue diseñado específicamente para mezclar helados suaves o bañados, helados de leche, yogur o cremas con sabores, frutas, caramelos o galletas. Este mezclador hace un trabajo superior al mezclar malteadas, batidos, frappés, bebidas y refrescos.

NO INTENTE operar el mezclador hasta haber leído y comprendido completamente las instrucciones y precauciones de seguridad de este manual. Si surgen problemas o preguntas en relación con la instalación, operación o el mantenimiento de la máquina, póngase en contacto con el servicio exclusivo de Stoelting

llamando al 800-319-9549.

Para obtener información de garantía, visite nuestro sitio web: stoeltingfoodservice.com

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING solo debe utilizarse de acuerdo con los procedimientos descritos en este manual.
2. El mezclador viene equipado 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 para adaptar el enchufe.
3. Los mezcladores con pedal interruptor están específicamente diseñados para usarse con el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING. El pedal interruptor no debe utilizarse para ningún otro fin. La operación segura y fiable depende de mantener el interruptor SECO y LIMPIO en todo momento. Cualquier prueba que indique que el pedal interruptor se ha mojado o ensuciado anula la garantía.
4. El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING tiene un motor muy potente de alta torsión y el cabezal de mezcla y el eje giran a una velocidad muy alta. NO INTENTE SUJETAR EL EJE NI EL CABEZAL DE MEZCLA.
5. NO permita que ningún objeto extraño (como ropa suelta, paños de limpieza, dedos o joyas) entre en contacto con las piezas giratorias, ya que podrían producirse lesiones personales o daños en el mezclador. Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de proceder a limpiar o dar mantenimiento al MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING.
6. El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING está protegido por fusibles. Si es necesario cambiar un fusible, REEMPLÁCELO SOLO POR EL FUSIBLE ESPECIFICADO:
 - BUSS AGC 5 amperios, 250 VOLTIOSNO LO REEMPLACE POR UN FUSIBLE DE FUSIÓN LENTA.
7. El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING no está diseñado para picar o moler caramelos, galletas ni ingredientes duros. Su uso con este fin puede dañar el mezclador o lesionar al operador.
8. NO UTILICE EL MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING SIN LA PROTECCIÓN DE PLÁSTICO COLOCADA.
9. NO intente realizar ningún ajuste ni mantenimiento hasta que no haya desenchufado el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING. Cualquier ajuste o mantenimiento solo debe ser realizado por una persona calificada.
10. El MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING debe instalarse de forma que el operador tenga acceso al enchufe eléctrico.
11. Desconecte el suministro e inspeccione regularmente el cabezal de mezcla del MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING por si hay bordes afilados o desgaste. Reemplace el cabezal de mezcla con bordes afilados o desgaste excesivo para evitar daños en los vasos para el producto o lesiones personales.
12. No utilice productos de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos en el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING. El uso de estos productos dañará el acabado de la superficie.

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR

Cuando mezcle porciones individuales, tome el collarín de plástico del tamaño adecuado y colóquelo en el vaso. Llene el vaso con helado suave y añada el saborizante o los ingredientes. Mézclelos bien.

Si va a mezclar trozos de caramelo, frutos secos o galletas, haga un orificio en el centro del helado suave antes de añadir los trozos. Al mezclar, gire el vaso en sentido horario.

Agregue chips de chocolate líquido después de añadir cualquier trozo de caramelo, frutos secos o galletas.

Use una velocidad baja para mezclar los trozos en un helado suave. Una velocidad baja evita que los trozos se rompan.

Para mezclar un sabor, use una velocidad alta a fin de incorporar correctamente el sabor en todo el vaso.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- No agregue agua al producto.
- Si se usa un collarín, cerciőrese de que est  seco pasándole una esponja higienizada.
- El helado duro debe estar a la temperatura de servicio antes de mezclar los demás ingredientes.
- Utilice siempre trozos PREMOLIDOS, el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING no es un molinillo y solo debe utilizarse para mezclar varios ingredientes.
- La leche solo debe agregarse a productos tales como batidos y malteadas y no a una mezcla de dulces y galletas con sabor.

LIMPIEZA DIARIA

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



ADVERTENCIA

No sumerja el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING en agua ni roc e agua en el compartimiento del motor. El agua en el compartimiento del motor causará daños graves al mezclador y podría causar lesiones graves o letales.

1. Desconecte el suministro del mezclador.
2. Retire del huso la hoja del mezclador girándola en sentido horario (vista desde la parte superior del mezclador).
3. Lave la hoja en solución jabonosa.
4. Lave el eje del huso con un cepillo de cerdas finas.
5. Enjuague la hoja y el huso en agua limpia.
6. Instale la hoja en el eje girándola en sentido antihorario.

HIGIENIZACIÓN DIARIA

La higienización se debe realizar después de que el MEZCLADOR DE HELADOS STOELTING está limpio y justo antes de usarlo. Higienizar la máquina la noche anterior no es una medida eficaz. Por otro lado, siempre debe limpiar la máquina y las piezas después de cada uso.

NOTA

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 est n certificadas para ello.

Consulte las normas sanitarias locales para informarse sobre los códigos, procedimientos y productos de higienización recomendados correspondientes. La frecuencia de higienización debe cumplir con las normas de salud locales. Mezcle el higienizador según las instrucciones del fabricante para obtener una solución de 100 partes por mill n. Todo higienizador debe usarse solo según las instrucciones del fabricante.

Complete los siguientes procedimientos todos los días antes de abrir el negocio.

1. Prepare el higienizador siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Moje todo el eje, la hoja 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

Use un vaso de plástico alto lleno de solución higienizante para enjuagar la suciedad. Opere el mezclador a velocidad bien baja para evitar salpicaduras. Cambie la solución desinfectante con frecuencia.

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



PIEZAS DEL MODELO 521005



Pieza	Descripción	Cantidad
A2007G	Collarín, eje del mezclador	1
A2015GASSY	Conjunto del eje, mezclador (incluye eje y collarín)	1
A2019	Gabinete completo	1
A2024FS	Panel superior	1
A2033	Protección, pasador de bisagra (inclinación)	1
A2035	Protección, inclinación	1
A2040	Tornillo, panel superior delantero	-
A2054	Calcomanía, precaución	1
A2061	Interruptor basculante	1
521026	Agitador, mezclador (A2008)	1

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



PIEZAS DEL MODELO 521019



Pieza	Descripción	Cantidad
A2004.1	Conmutador	1
A2007G	Collarín, eje del mezclador	1
A2015GASSY	Conjunto del eje, mezclador (incluye eje y collarín)	1
A2019	Gabinete completo	1
A2024S	Panel superior	1
A2033	Protección, pasador de bisagra (inclinación)	1
A2035	Protección, inclinación	1
A2040	Tornillo, panel superior delantero	-
A2054	Calcomanía, precaución	1
A2091	Calcomanía, encendido/apagado	1
A2092	Calcomanía, control de velocidad	1
A2096-151L	Control, velocidad solamente	1
A2096K	Perilla, control de velocidad	1
A2096L	Calcomanía, selector de control de velocidad	1
521026	Agitador, mezclador (A2008)	1
674174	Eje, mezclador solamente (A2015G)	1

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



PIEZAS DEL MODELO 521030



Pieza	Descripción	Cantidad
A2004-250VOLT	Interruptor basculante	1
A2007G	Collarín, eje del mezclador	1
A2015GASSY	Conjunto del eje, mezclador (incluye eje y collarín)	1
A2019FS230	Gabinete completo	1
A2024FS	Panel superior	1
A2033	Protección, pasador de bisagra (inclinación)	1
A2035	Protección, inclinación	1
A2040	Tornillo, panel superior delantero	-
A2054	Calcomanía, precaución	1
521026	Agitador, mezclador (A2008)	1

**INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR
DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030
Y 521035**

PIEZAS DEL MODELO 521035

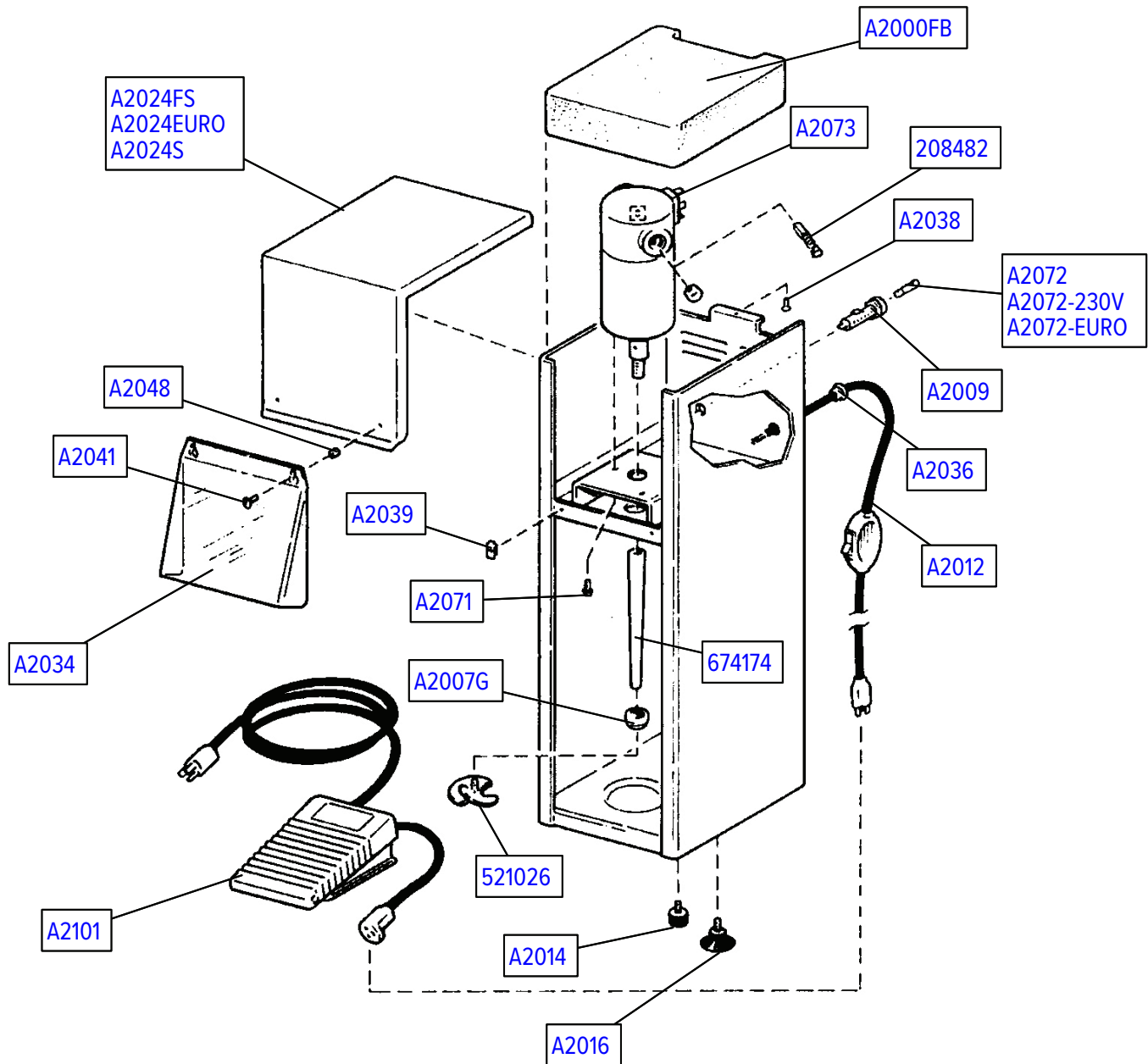


Pieza	Descripción	Cantidad
A2004-EURO	Interruptor basculante	1
A2015GASSY	Conjunto del eje, mezclador (incluye eje y collarín)	1
A2019EURO	Gabinete completo (EURO)	1
A2024EURO	Panel superior (EURO)	1
A2033	Protección, pasador de bisagra (inclinación)	1
A2035	Protección, inclinación	1
A2040	Tornillo, panel superior delantero	-
A2092	Calcomanía, control de velocidad	1
A2096-EURO	Control, velocidad solamente (EURO)	1
A2096L	Calcomanía, selector de control de velocidad	1
521026	Agitador, mezclador (A2008)	1

**INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR
DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030
Y 521035**



COMPONENTES DEL MEZCLADOR



**INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR
DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030
Y 521035**



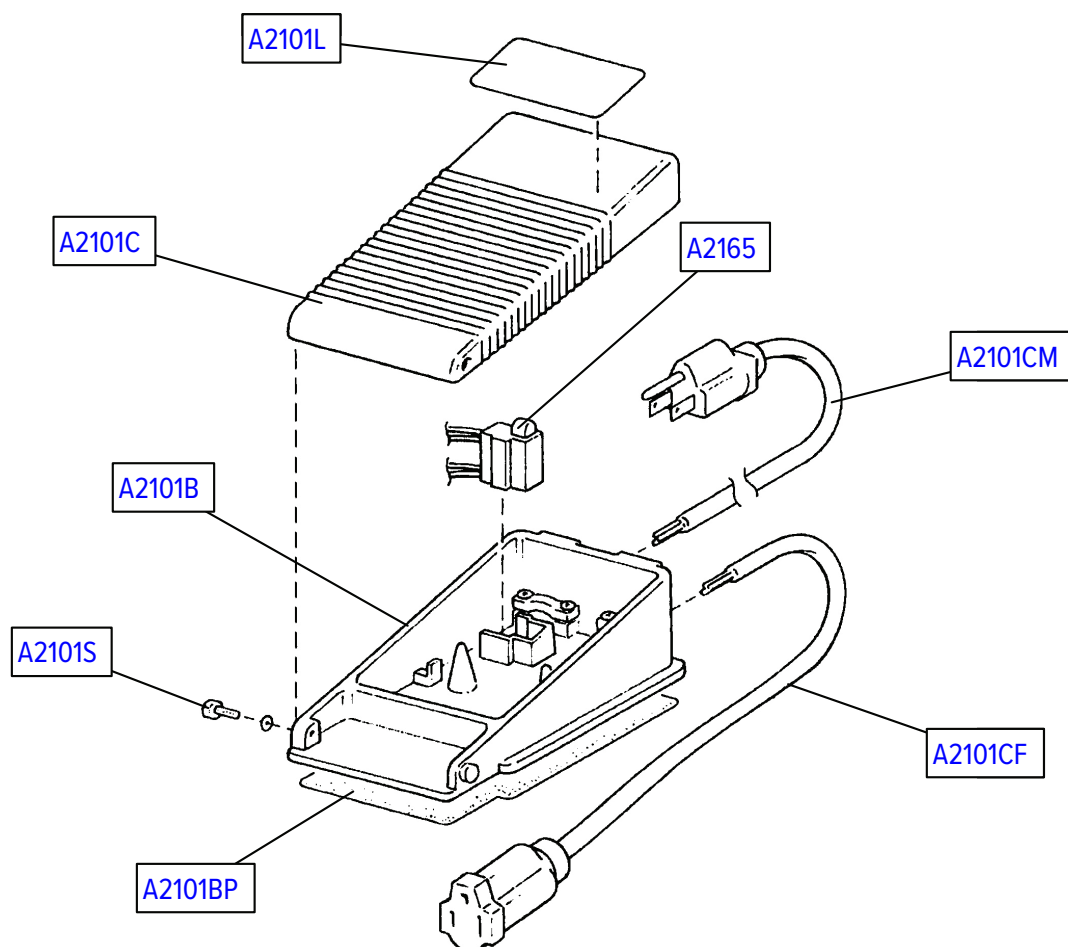
COMPONENTES DEL MEZCLADOR (CONTINÚA)

Pieza	Descripción	Cantidad
A2000FB	Bloque de espuma	1
A2007G	Collarín, eje del mezclador	1
A2009	Portafusibles	1
A2012	Cable eléctrico	1
A2014	Patas, caucho	4
A2016	Ventosa	2
A2024EURO	Panel superior (EURO)	1
A2024FS	Panel superior	1
A2024S	Panel superior	1
A2034	Protección	1
A2036	Protección contra tirones, cable eléctrico	1
A2038	Tornillo, panel superior trasero	-
A2039	Tuerca Tinnerman (panel superior)	-
A2041	Tornillo, protección	-
A2048	Espaciador, protección	-
A2071	Tornillo, motor	-
A2072	Fusible	1
A2072-230V	Fusible, 230 V	1
A2072-EURO	Fusible EURO	1
A2073	Rectificador	1
A2101	Pedal interruptor completo	1
208482	Cepillos, motor del mezclador (A2000B-B_1)	2
521026	Agitador, mezclador (A2008)	1
674174	Eje, mezclador solamente (A2015G)	1

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL MEZCLADOR DE HELADOS PARA LOS MODELOS 521005, 521019, 521030 Y 521035



PIEZAS DEL PEDAL INTERRUPTOR



Pieza	Descripción	Cantidad
A2044-50	Bosas protectoras, pedal interruptor (50)	1
A2101-NEMA6-15	Pedal interruptor completo (enchufe NEMA 6-15)	-
A2101-UK	Pedal interruptor completo (enchufe 230 V Reino Unido)	-
A2101BP	Almohadilla, base pedal interruptor	1
A2101C	Cubierta, pedal interruptor	1
A2101CF	Cable, pedal interruptor (hembra)	1
A2101CF-IEC320C13	Cable, pedal interruptor (hembra) (IEC320 C13)	-
A2101CF-NEMA6-15	Cable, pedal interruptor (hembra) (NEMA 6-15)	-
A2101CM	Cable, pedal interruptor (macho)	1
A2101CM-NEMA6-15	Cable, pedal interruptor (macho) (NEMA 6-15)	-
A2101CM-UK	Cable, pedal interruptor (macho) (Reino Unido solamente)	-
A2101L	Calcomanía, pedal interruptor	1
A2101S	Tornillo pedal interruptor c/arandela de seguridad	-
A2165	Módulo, pedal interruptor	1