VOLLRATH®

Outperform every day.™

ENGLISH

# Operator's Manual

English, Spanish, French, Italian, German

## Countertop Mixer
## Floor/Bench Mixers

| Item | Model | Description | Voltage | HP | Amp | Hz | Plug |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40755 | MIX1007 | 7 Quart Countertop Mixer | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075503 | MIX1007CE | 7 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075502 | MIX1007CE | 7 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075505 | MIX1007CE | 7 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40756 | MIX1010 | 10 Quart Countertop Mixer | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075603 | MIX1010CE | 10 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075602 | MIX1010CE | 10 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075605 | MIX1010CE | 10 Quart Countertop Mixer | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40757 | MIX1020 | 20 Quart Bench Mixer | 110V-120V | 1/2 | 10 | 60 | 5-15P |
| 4075703 | MIX1020CE | 20 Quart Bench Mixer | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075702 | MIX1020CE | 20 Quart Bench Mixer | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075705 | MIX1020CE | 20 Quart Bench Mixer | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | AU2-15P |
| 40758 | MIX1030 | 30 Quart Floor Mixer | 110V-120V | 1 | 16 | 60 | 5-20P |
| 4075803 | MIX1030CE | 30 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1 | 8 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075802 | MIX1030CE | 30 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1 | 8 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075805 | MIX1030CE | 30 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1 | 8 | 50 | AU2-15P |
| 40759 | MIX1040 | 40 Quart Floor Mixer | 208-240V | 1-1/2 | 12 | 60 | 6-15P |
| 4075903 | MIX1040CE | 40 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075902 | MIX1040CE | 40 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075905 | MIX1040CE | 40 Quart Floor Mixer | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | AU2-15P |
| 40760 | MIX1060 | 60 Quart Floor Mixer | 208-240V | 2 | 16 | 60 | 6-20P |
| 4076003 | MIX1060CE | 60 Quart Floor Mixer | 220-230V | 2 | 16 | 50 | -- |
| 4076002 | MIX1060CE | 60 Quart Floor Mixer | 220-230V | 2 | 16 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4076005 | MIX1060CE | 60 Quart Floor Mixer | 220-230V | 2 | 16 | 50 | AU2-15P |

Thank you for purchasing this Vollrath Food Processing Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

## Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

### ⚠ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

### ⚠ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

**NOTE**

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

**For Your Safety!**

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others or damage the equipment.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not modify or tamper with safety switches.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- For best results, Vollrath attachments are recommended.
- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Do not use a hose to clean mixer. Use a damp cloth to wipe down the exterior of the mixer.
- Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments while operating this equipment.
- Have equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment in a flat, level position.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not use the attachments on hub while mixing.

ENGLISH

## Function and Purpose

Intended for mixing batters, doughs, cake mix, etc. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

## Features and Controls

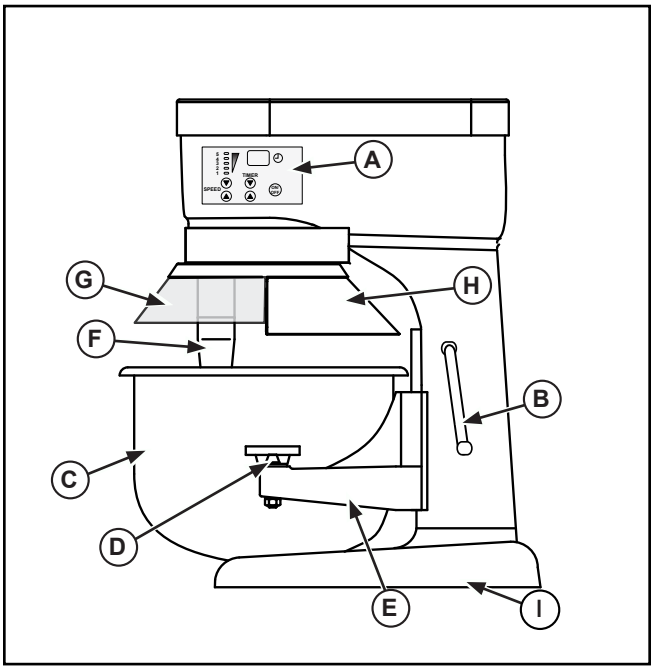


**Figure 1. 7 Quart. and 10 Quart. Mixer, Features and Controls.**

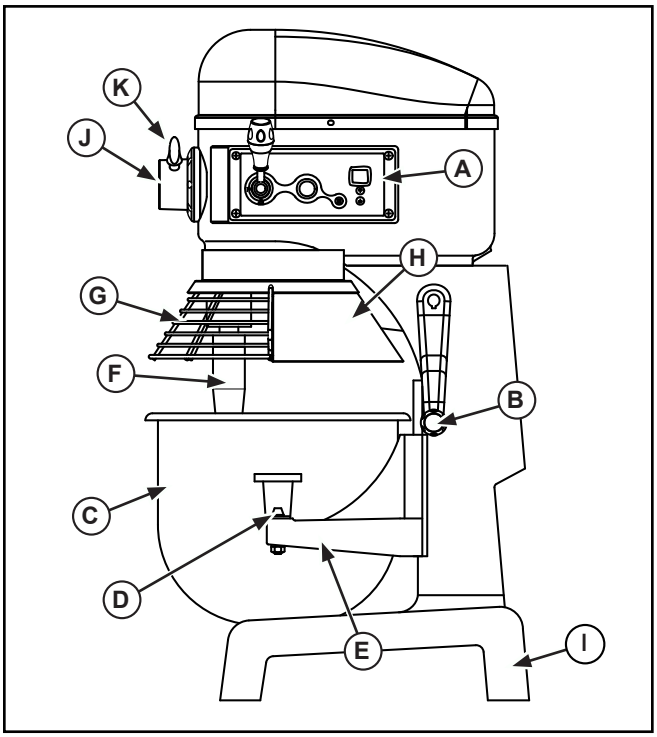


**Figure 2. 20 Quart and 30 Quart Mixers, Features and Controls.**

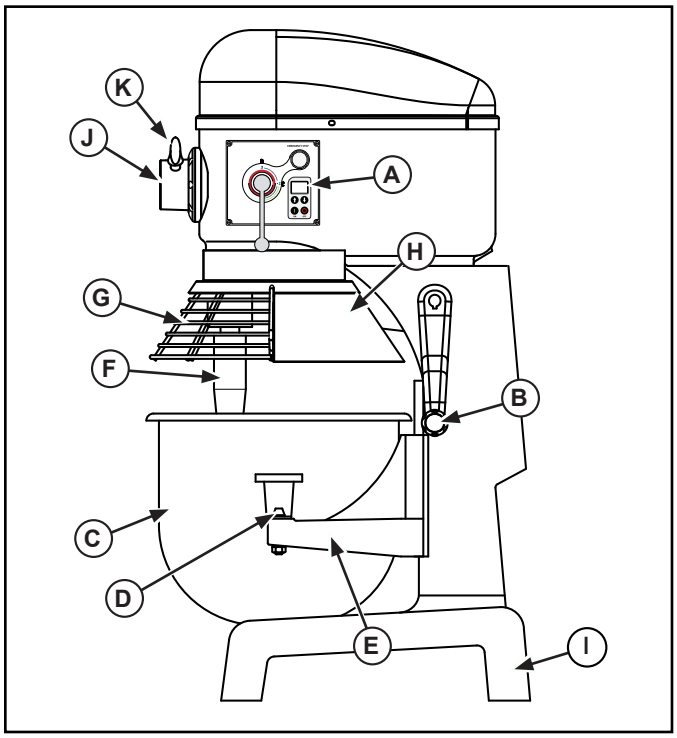


Figure 3. 40 Quart Mixer, Features and Controls.

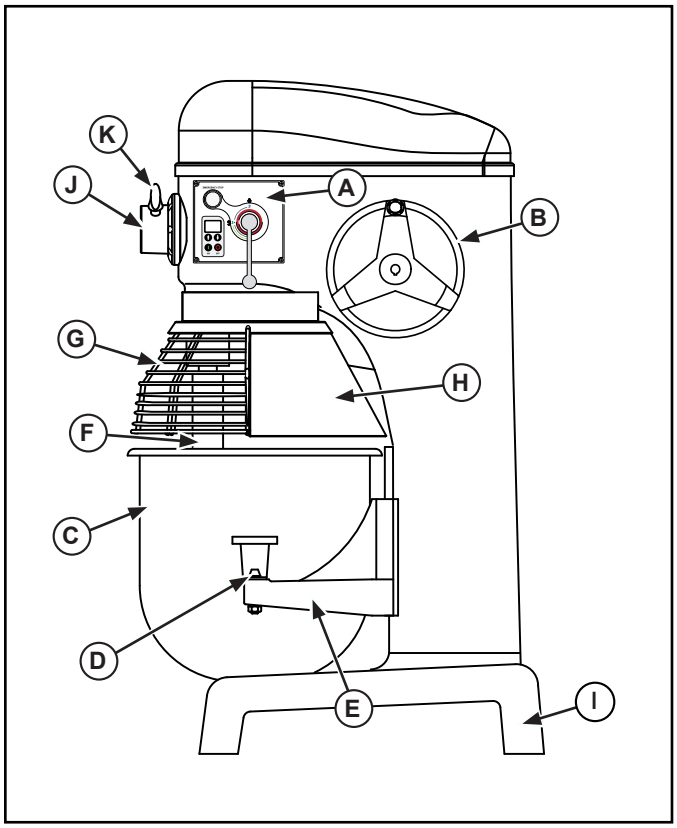


Figure 4. 60 Quart Mixer, Features and Controls.

Ⓐ CONTROL PANEL. Includes the On/Off Button, Speed Control, Timer Controls, Timer Display and Emergency Stop (some models).

Ⓑ BOWL LIFT. Used to lower and raise the bowl cradle.

Ⓒ BOWL. Holds the food product mixing contents.

Ⓓ BOWL CLAMP. Secures the bowl to the bowl cradle.

Ⓔ BOWL CRADLE. Holds the bowl.

Ⓕ MIXING SHAFT. Holds the mixing attachment.

Ⓖ BOWL GUARD. Helps prevent injury or contact with mixing shaft or attachment. This guard needs to be closed for operation.

Ⓗ SPLASH GUARD. Helps prevent spillage of mixing contents. Helps prevent injury or contact with mixing shaft or attachment.

Ⓘ BASE. Supports the mixer.

Ⓙ ATTACHMENT HUB (some models). Used to locate an attachment to the mixer.

Ⓚ ATTACHMENT HUB THUMBSCREW (some models). Secures the attachment to the mixer.

## Unpacking the Equipment and Initial Setup

Carefully remove crating or packaging materials from the equipment. Models shipped on pallets are bolted to the pallet. Bolts must be removed to safely separate the equipment from the pallet. When no longer needed, dispose of all packaging, materials in an environmentally responsible manner.

Place the equipment on a flat surface with sufficient space around the mixer to allow for safe cleaning and service.

Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage. Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord. Some models require electrical connection to be installed by a qualifies service personal in accordance with local ordinances.

ENGLISH

## Operation

**⚠ WARNING**

**Entanglement Hazard.**
Rotating shaft or attachments can cause traumatic amputations or sever lacerations. To avoid injury, keep hands and clothing away from rotating parts. Do not operate with guards modified or missing.

**⚠ WARNING**

**Electrical Shock Hazard.**
Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a component failure or an electrical shock. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified.

Prior to first use, it is important to clean the equipment. Wash new the attachments, bowl, guards and other parts with warm soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.

The safety guard must be in the fully closed position in order to activate the mixer. If the safety guard is not closed properly then the mixer will not start. If the safety guard is opened during use then the mixer will switch off. In order to restart the mixer the safety guard must be closed.

**20 qt., 30qt., 40qt. and 60qt. mixers:** The motor is fitted with a safety shut off device which will automatically turn off the mixer if the temperature of the motor exceeds the manufacturers recommended operating limits. The overload protection switch which will trip if the batch size being mixed is too heavy. If this happens allow the mixer to cool for minimum of 30-60 minutes and reduce the batch size by 10-15%.

**7 qt and 10 qt** mixers have an overload protection device which will automatically turn off the mixer if the resistance of the motor exceeds the manufacturers recommended operating limits. An alarm will beep and the display will flash. Pressing the OFF button will reset the mixer.

1. Before each use, check that the equipment is clean.
2. Before attaching the bowl select the mixing attachment you will be using. Place your selected mixing attachment inside the empty bowl (C). Do not attempt to fit the mixing attachment onto the mixing shaft (F) before the bowl is in position. See Figures 1, 2, 3 or 4.
3. Lower the bowl cradle to its lowest position by rotating the bowl lift (B).
4. Rotate the bowl clamp levers (D) to the out or back position.
5. Hold the bowl (C) so that the pin on the bowl is facing in towards the mixer. Position the bowl so that the pin is lined up with the pin slot on the bowl cradle (E). Slide the pin into the slot.
6. Align the holes on the bowl tabs with the pins on the bowl cradle (E).Set the bowl (C) on the bowl cradle (E).
7. Rotate the bowl clamp levers (D) to the front over the bowl tabs to secure the bowl (C) onto the bowl cradle (E).
8. Install the attachment to the mixing shaft (F). Ailing the grove on the attachment with the pin on the mixing shaft. Push the attachment up and rotate to lock onto the pin.
9. Raise the bowl (C) to its maximum height using the bowl lift (B) by rotating in a counter clockwise direction until it snaps into place.

## Operating the 10 Quart Mixer.

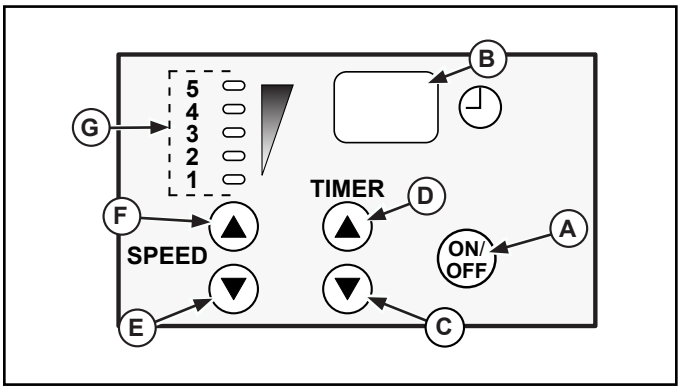


**Figure 5. 7 Quart and 10 Quart Mixer Control Panel.**

(A) ON/OFF BUTTON. Switches the mixer on and off.

(B) DIGITAL DISPLAY. Displays the time remaining in a timed operation cycle, displays “ON” when operating in an non-timed cycle and displays “OFF” equipment is plugged in and not operating.

(C) TIME UP BUTTON. Increases the time. Maximum time of 30 minutes.

(D) TIME DOWN BUTTON. Decreases the time.

(E) SPEED UP BUTTON. Increases the mixing speed.

(F) SPEED DOWN BUTTON. Decreases the mixing speed.

(G) SPEED NUMBERS AND LIGHTS. Numbers and lights correspond to show the mixing speed. The larger the number the faster the speed, the smaller the number the slower the speed.

When mixing light batches it is recommended that the mixer is not used continuously for a time period of more than 20 minutes and a brief cooling off period of 10-15 minutes should be allowed between mixing cycles.

1. Close the bowl guard (G). See Figure 1. The safety guard must be closed for the mixer to operate. If the safety guard is open or not closed properly then the mixer will not operate.
2. Select the desired operating speed based on the ingredients. Use the speed up (E) or speed down button (F) to program the speed. See Figure 5.

- Speed 1 – Use for slow mixing, mashing and kneading yeast dough.
- Speed 2 – Use for mixing cookie and cake batters.
- Speed 3 – Use for beating, creaming and medium fast whipping.
- Speed 4 – For whipping heavy cream and egg whites.
- Speed 5 – For whipping small amounts off heavy cream/egg whites.

3. Set the time cycle, if desired by using the time up button (C) and time down button (D). The maximum time that can be set is 30 minutes.
4. To begin mixing cycle press the on/off button (A). The mixer will continue to operate until the on/off button (A) is pressed again. Or, the mixer will operate until the time cycle has been completed.

ENGLISH

## Operating the 20 Quart and 30 Quart Mixers.

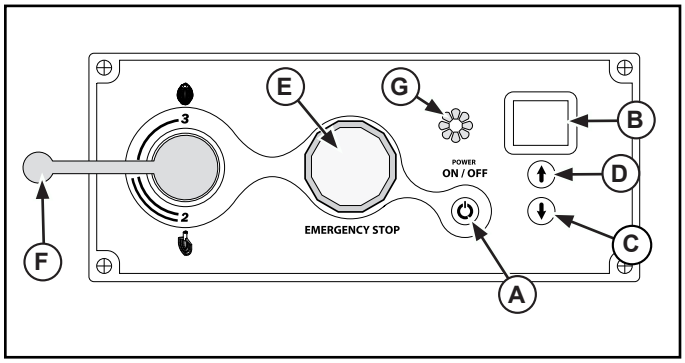


**Figure 6. 20 Quart and 30 Quart Mixer Control Panel.**

(A) ON/OFF BUTTON. Switches the mixer on and off.

(B) DIGITAL DISPLAY. Displays the time remaining in timed operation cycle, displays "ON" when operating in an non-timed cycle and displays "OFF" equipment is plugged in and not operating.

(C) TIME UP BUTTON. Increases the time. Maximum time of 30 minutes.

(D) TIME DOWN BUTTON. Decreases the time.

(E) STOP BUTTON. Press the switch in to stop the mixer. Rotate the switch in the clockwise direction to reset.

(F) SPEED SELECT LEVER. Used to change the mixer speed.

(G) INDICATOR LIGHTS. Illuminates when the mixer in operating or time has been programmed.

**NOTE:**
Turn the mixer off before switching from one speed to another. Failure to stop the mixer before changing speeds may damage the gearbox and void the warranty.

1. Close the bowl guard (G). See Figure 2. The safety guard must be closed for the mixer to operate. If the safety guard is open or not closed properly then the mixer will not operate.
2. Select the desired operating speed based on the ingredients. Use the speed select lever (F) to set the speed. See Figure 6.

- Speed 1 – Use for mixing heavy dough with an absorption ratio of 50% or less.
- Speed 2 – Use for mixing cakes, batters or heavy dough with an absorption ratio of more than 50%.
- Speed 3 – Used for mixing egg whites.

**NOTE:**
**The moisture content of heavy dough is critical when selecting the proper mixing speed. Do not use speed 2 when mixing heavy dough with an absorption ratio of 50% or less.**

3. Once the speed has been selected, press the on/off button to start the mixer. Or, select a time by pressing the time up button (D) or time down button (C). Press the on/off button.
4. To change speeds, press the red button to stop the mixer. Once the mixing attachment has stopped rotating then change the speed using the speed control knob. Once the new desired speed has been selected then press the on/off button to reactivate the mixer.
5. The mixer will stop and the timer will beep three times after the time cycle has ended.

**NOTE:**
**Turn the mixer off before switching from one speed to another. Failure to stop the mixer before changing speeds may damage the gearbox and void the warranty.**

## Operating the 40 Quart and 60 Quart Mixers.

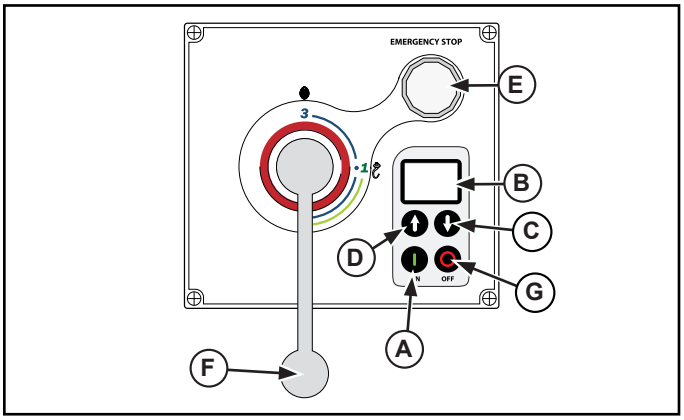


**Figure 7. 40 Quart Mixer Control Panel.**

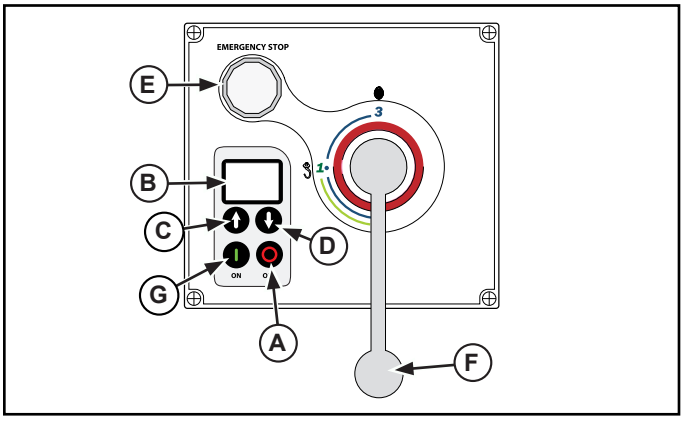


**Figure 8. 60 Quart Mixer Control Panel.**

(A) ON BUTTON. Switches the mixer on.

(B) DIGITAL DISPLAY. Displays the time remaining in timed operation cycle, displays "ON" when operating in an non timed cycle and displays "OFF" equipment is plugged in and not operating.

(C) TIME UP BUTTON. Increases the time. Maximum time of 30 minutes.

(D) TIME DOWN BUTTON. Decreases the time.

(E) STOP BUTTON. Press the switch in to stop the mixer. Rotate the switch in the clockwise direction to reset.

(F) SPEED SELECT LEVER. Used to change the mixer speed.

(G) STOP BUTTON. Switches the mixer off.

**NOTE:**
**Turn the mixer off before switching from one speed to another. Failure to stop the mixer before changing speeds may damage the gearbox and void the warranty.**

ENGLISH

1. Close the bowl guard (G). See Figures 3 or 4. The safety guard must be closed for the mixer to operate. If the safety guard is open or not closed properly then the mixer will not operate.
2. Select the desired operating speed based on the ingredients. Use the speed select lever (F) to set the speed. See Figures 7 or 8.

- Speed 1 – Use for mixing heavy dough with an absorption ratio of 50% or less.
- Speed 2 – Use for mixing cakes, batters or heavy dough with an absorption ratio of more than 50%.
- Speed 3 – Used for mixing egg whites.

**NOTE:**
**The moisture content of heavy dough is critical when selecting the proper mixing speed. Do not use speed 2 when mixing heavy dough with an absorption ratio of 50% or less.**

3. Once the speed has been selected, press the on/off button to start the mixer. Or, select a time by pressing the time up button (D) or time down button (D). Press the on/off button.
4. To change speeds, press the red button to stop the mixer. Once the mixing attachment has stopped rotating then change the speed using the speed control knob. Once the new desired speed has been selected then press the on/off button to reactivate the mixer.
5. The mixer will stop and the timer will beep three times after the time cycle has ended.

**NOTE:**
Turn the mixer off before switching from one speed to another. Failure to stop the mixer before changing speeds may damage the gearbox and void the warranty.

## Mixing Capacity Chart

| Product | Agitator | Speed | 7 Quart Mixer | 10 Quart Mixer | 20 Quart Mixer | 30 Quart Mixer | 40 Quart Mixer | 60 Quart Mixer |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bread and Roll Dough – 60% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 4 lbs. | 5 lbs. | 25 lbs. | 45 lbs. | 50 lbs. | 90 lbs. |
| Heavy Bread Dough – 55% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 2 lbs. | 3 lbs. | 15 lbs. | 30 lbs. | 40 lbs. | 70 lbs. |
| Pizza Dough, Thin – 40% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 2 lbs. | 3 lbs. | 9 lbs. | 14 lbs. | 25 lbs. | 40 lbs. |
| Pizza Dough, Medium – 50% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 3 lbs. | 4 lbs. | 10 lbs. | 20 lbs. | 32 lbs. | 60 lbs. |
| Pizza Dough, Thick – 60% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 4 lbs. | 5 lbs. | 20 lbs. | 40 lbs. | 50 lbs. | 70 lbs. |
| Raised Donut Dough – 65% **AR** | Dough Hook | 1st speed only | 2 lbs. | 2 lbs. | 9 lbs. | 15 lbs. | 25 lbs. | 40 lbs. |
| Pie Dough | Flat Beater | All Speeds | 4 lbs. | 4 lbs. | 18 lbs. | 30 lbs. | 35 lbs. | 60 lbs. |
| Mashed Potatoes | Flat Beater | All Speeds | 4 lbs. | 5 lbs. | 15 lbs. | 23 lbs. | 30 lbs. | 45 lbs. |
| Cake | Flat Beater | All Speeds | 6 lbs. | 8 lbs. | 20 lbs. | 30 lbs. | 12 lbs. | 60 lbs. |
| Waffle or Hot Cake Batter | Flat Beater | All Speeds | 3 qts. | 4 qts. | 8 qts. | 12 qts. | 16 qts. | 24 qts. |
| Egg Whites | Wire Whisk | All Speeds | 3/4 pt. | 1 pt. | 1 qts. | 1-1/2 qts. | 2 qts. | 3 qts. |
| Meringue | Wire Whisk | All Speeds | 1/2 pt. | 3/4 pt. | 1 qts. | 1-1/2 qts. | 2 qts. | 3 qts. |
| Whipped Cream | Wire Whisk | All Speeds | 1-3/4 qts. | 2 qts. | 4 qts. | 6 qts. | 8 qts. | 12 qts. |
| Cake, Pound | Flat Beater | All Speeds | 6 lbs. | 8 lbs. | 20 lbs. | 30 lbs. | 40 lbs. | 60 lbs. |

When mixing dough check the "**AR**" (Absorption Ratio) = Water weight divided by flour weight.

The capacities listed above are based on 12% flour moisture at 70° F (21° C) water temperature. If high gluten flour is used reduce batch size by 10%.

1 gallon of water = 8.3 lbs.

1 quart of water =2.1 lbs.

Example:

If a recipe calls for 5 lbs. of water and 10 lbs. of flour, then 5 divided by 10 = 0.50 x 100 =50% **AR**.

Do not use 2nd speed with mixtures with below 50% AR.

ENGLISH

## Using the Attachment Hub

The mixer is fitted with a standard No. 12 mixing hub attachment. It is recommended that original Vollrath attachments be used. To use the attachment hub:

**NOTE:**
**Turn the mixer off before switching from one speed to another. Failure to stop the mixer before changing speeds may damage the gearbox and void the warranty.**

1. Turn the mixer off
2. Loosen the hub attachment thumbscrew (K). It is not necessary to fully remove the screw. See Figures 2, 3, and 4.
3. Remove the attachment hub cover.
4. Insert the shaft of the attachment into the attachment hub (J).
5. Align the pin on the attachment shaft with the pin receptor inside the hub.
6. Slide the attachment in as far as it will go. Secure the attachment with the thumbscrew (K).
7. Use the speed control knob to select the required hub operating speed:

- Speed 1 – recommended for slicing vegetables or grinding meat
- Speed 2 – recommended for grating cheese

8. Press the On/Off or On button to operate the hub and attachment the hub. The mixer bowl must be in the up position and the safety guard must be in the closed position in order for the hub to operate. The hub assembly and the mixer cannot be used simultaneously.
9. To change speeds, press the red button to stop the mixer. Once the mixing attachment has stopped rotating then change the speed using the speed control knob. Once the new desired speed has been selected then press the on/off button to reactivate the mixer.

Speed 3 is not recommended for use with attachments.

## Cleaning

**⚠ WARNING**

**Electrical Shock Hazard.**
Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a component failure or an electrical shock. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified.

**⚠ WARNING**

**Entanglement Hazard.**
Rotating shaft or attachments can cause traumatic amputations or sever lacerations. To avoid injury, keep hands and clothing away from rotating parts. Do not operate with guards modified or missing.

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

**NOTE:**
**Do not clean the equipment with steel wool. Do not hose down or submerge electrical controls or components in water. Do not store attachment on attachment hub.**

1. Switch off the mixer.
2. Unplug the mixer from the power supply before cleaning. If the mixer is hard wired to the electrical outlet then the power should be turned off at the circuit breaker.
3. Remove the bowl and attachment after each use and clean with warm water and food safe cleaning detergent. Failure to remove the attachment from the mixing shaft may result in the attachment becoming stuck onto the mixing shaft.
4. Remove the attachment and clean with a damp cloth and mild food safe cleaning detergent. Dry the attachment thoroughly.
5. To clean the exterior of the mixer, wipe with a damp cloth and mild food safe cleaning detergent.

ENGLISH

## Troubleshooting

| Problem | It might be caused by | Course of Action |
|---|---|---|
| No lights on Display Panel. | The equipment is not plugged in. | Plug equipment in. |
| | Circuit breaker is in the “OFF” position. | Switch circuit breaker to “ON” position. |
| | Stop switch in the “in/stop” position. | Rotate the stop switch to the “out/run” position. |
| Power and time lights on but mixer does not operate. | Bowl guard not completely closed. | Close bowl guard completely. |
| | Bowl not lifted into operating position. | Raise bowl completely. |
| 7 quart and 10 quart mixers only: Mixer attachment stops moving, alarm beeps and display flashes. | Mixer is overloaded. | Press the off button to reset mixer. Reduce the batch size by 10-15%. |
| 20 quart, 30 quart, 40 quart and 60 quart: Mixer attachment stops. | Thermal overload protection activated. | Allow the mixer to cool for 30-60 minutes. Reduce the batch size by 10-15%. |

## Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to The Vollrath Company. Please contact Vollrath Technical Service from the list below..

**VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • 920-457-4851**
**• Email: techservicereps@vollrathco.com**

When contacting Vollrath Technical Service, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

## Warranty Statement for The Vollrath Co. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants each of its products listed below against defects in materials and workmanship for the applicable period provided below. All other products manufactured or distributed by The Vollrath Company LLC are warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

- Mixers – The warranty period is 2 years, except that on belts the warranty period is 5 years.
- Replacement parts – The warranty period is 90 days.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Item No. 2350045-1 en Rev 5/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

ESPAÑOL

# Manual del operador

## Batidora de sobremesa
## Batidoras de piso/banco

| Artículo | Modelo | Descripción | Voltaje | HP | Amp. | Hz | Enchufe |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40755 | MIX1007 | Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L) | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075503 | MIX1007 | Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075502 | MIX1007 | Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075505 | MIX1007 | Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40756 | MIX1010 | Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L) | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075603 | MIX1010 | Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075602 | MIX1010 | Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075605 | MIX1010 | Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40757 | MIX1020 | Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L) | 110V-120V | 1/2 | 10 | 60 | 5-15P |
| 4075703 | MIX1020 | Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075702 | MIX1020 | Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075705 | MIX1020 | Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | AU2-15P |
| 40758 | MIX1030 | Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L) | 110V-120V | 1 | 16 | 60 | 5-20P |
| 4075803 | MIX1030 | Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075802 | MIX1030 | Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075805 | MIX1030 | Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | AU2-15P |
| 40759 | MIX1040 | Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L) | 208-240V | 1-1/2 | 12 | 60 | 6-15P |
| 4075903 | MIX1040 | Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075902 | MIX1040 | Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075905 | MIX1040 | Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | AU2-15P |
| 40760 | MIX1060 | Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L) | 208-240V | 2 | 16 | 60 | 6-20P |
| 4076003 | MIX1060 | Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | -- |
| 4076002 | MIX1060 | Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4076005 | MIX1060 | Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | AU2-15P |

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

## Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

### ⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

**NOTA**

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

**¡Por su propia seguridad!**
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- No modifique ni manipule indebidamente los interruptores de seguridad.
- No lo deje operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Para los mejores resultados, los accesorios de Vollrath son recomendados.
- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- No use una manguera para limpiar la batidora. Use un paño húmedo para limpiar el exterior de la misma.
- Use vestimenta apropiada. No use prendas sueltas ni que cuelguen mientras opera este equipo.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No utilice los accesorios conectados al borne mientras esté batiendo.

ESPAÑOL

## Función y propósito

Diseñado para mezclar batidos, masa, mezcla para pasteles, etc. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

## Características y controles

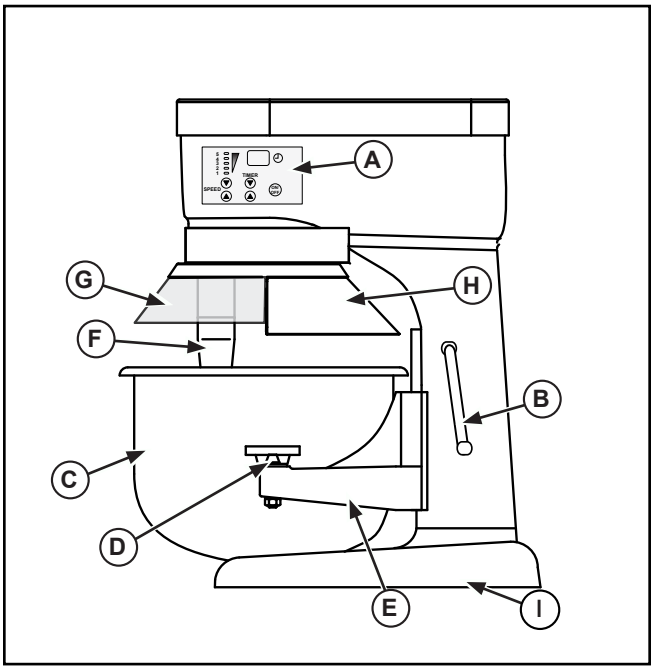


**Figura 1. Características y controles de la batidora de 7 ct. gal. (6,6 L) y 10 ct. gal. (11 L).**

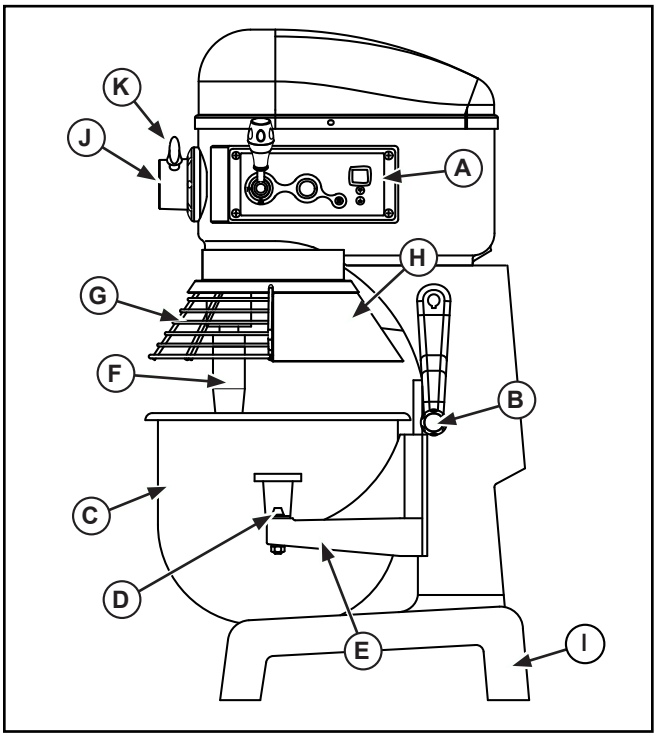


**Figura 2. Características y controles de la batidora de 20 ct. gal. (22 L) y 30 ct. gal. (33 L).**

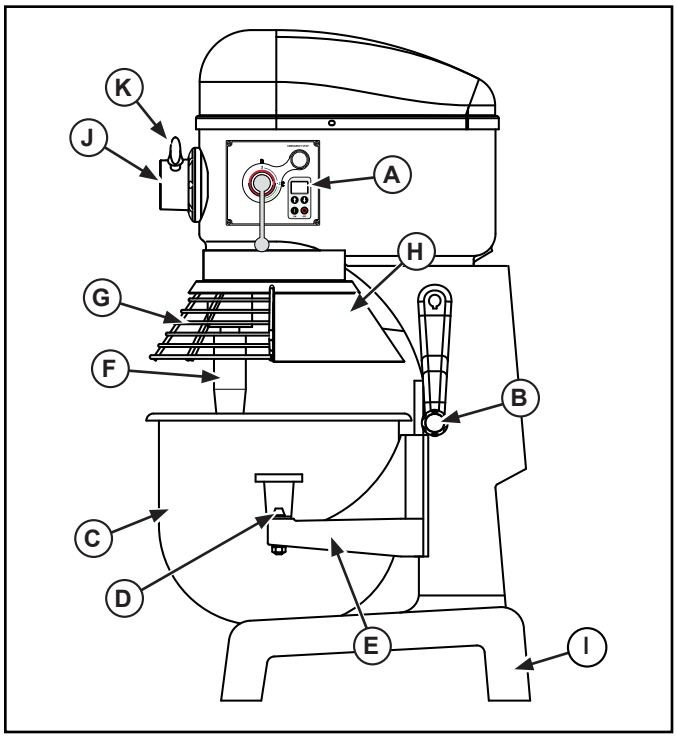


**Figura 3. Características y controles de la batidora de 40 ct. gal. (44 L).**

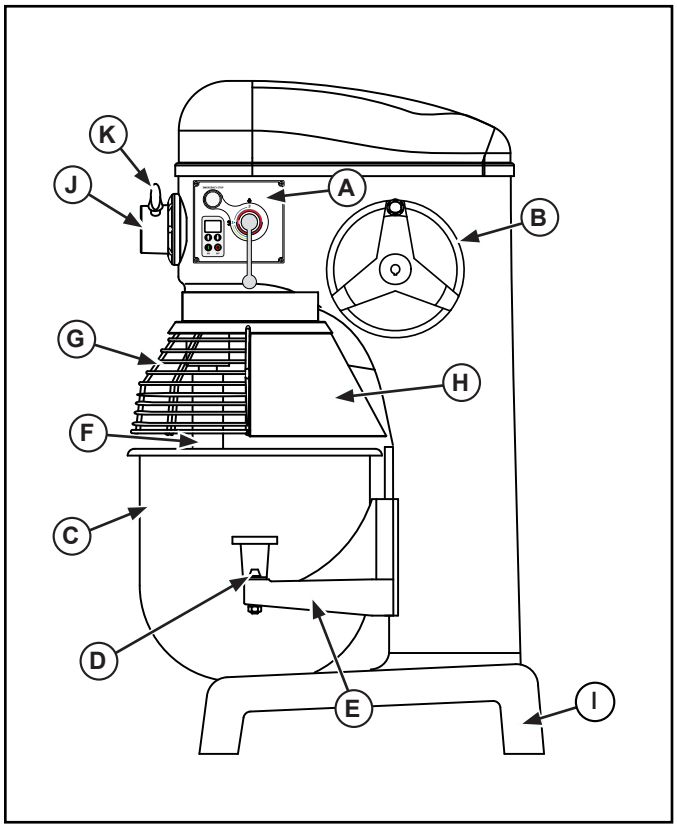


**Figura 4. Características y controles de la batidora de 60 ct. gal. (66 L).**

Ⓐ PANEL DE CONTROL. Incluye el botón de encendido/apagado, el control de velocidad, los controles del temporizador, el visor del temporizador y la parada de emergencia (algunos modelos).

Ⓑ ELEVADOR DEL TAZÓN. Se usa para bajar y subir el portatazón.

Ⓒ TAZÓN. Sostiene los contenidos del producto alimenticio que se va a batir.

Ⓓ ABRAZADERA DEL TAZÓN. Afianza el tazón al portatazón.

Ⓔ PORTATAZÓN. Sostiene el tazón.

Ⓕ VÁSTAGO DE BATIDO. Sostiene el accesorio de batido.

Ⓖ PROTECCIÓN DEL TAZÓN. Ayuda a prevenir lesiones o el contacto con el vástago o accesorio de batido. Esta protección debe cerrarse para la operación.

Ⓗ PROTECCIÓN ANTISALPICADURAS. Ayuda a prevenir el derrame del contenido que se va a batir. Ayuda a prevenir lesiones o el contacto con el vástago o accesorio de batido.

Ⓘ BASE. Soporta la batidora.

Ⓙ BORNE DE ACCESORIOS (algunos modelos). Se usa para ubicar un accesorio en la batidora.

Ⓚ TORNILLO DE MANO DEL BORNE DE ACCESORIOS (algunos modelos). Afianza el accesorio a la batidora.

## Desembalado del equipo y configuración inicial

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Los modelos despachados en tarimas van empernados a las mismas. Se deben retirar los pernos a fin de separar el equipo de la tarima en forma segura. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Coloque el equipo en una superficie plana con espacio suficiente alrededor de la batidora a fin de limpiarla y darle servicio en forma segura.

Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas. Algunos modelos requieren que personal de servicio calificado instale la conexión eléctrica en cumplimento con las ordenanzas locales.

## Operación

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de enredo.**
El vástago o los accesorios giratorios pueden causar amputaciones traumáticas o laceraciones graves. Para evitar lesiones, mantenga las manos y ropa lejos de las piezas giratorias. No opere el equipo con protecciones modificadas o faltantes.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar una falla de los mismos o una descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

Es importante limpiar el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave los accesorios, el tazón, las protecciones y demás piezas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelos totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

La protección de seguridad debe estar en la posición plenamente cerrada a fin de activar la batidora. Si no está bien cerrada, la batidora no arrancará. Si la protección está abierta durante el uso la batidora se apagará. Para poner en marcha la batidora la protección de seguridad debe estar cerrada.

**Batidoras de 20 ct. gal. (22 L), 30 ct. gal. (33 L), 40 ct. gal. (44 L) y 60 ct. gal. (66 L):** El motor viene equipado con un dispositivo de cierre de seguridad que apagará automáticamente la batidora si la temperatura del motor excede los límites de operación recomendados por el fabricante. El interruptor de protección contra sobrecargas se disyuntará si el tamaño del lote que se está batiendo es demasiado denso. Si ello ocurre deje que la batidora se enfríe durante un mínimo de 30-60 minutos y reduzca el tamaño del lote en un 10-15%.

**Las batidoras de 7 ct. gal. (6,6 L) y 10 ct. gal. (11 L)** tienen un dispositivo de seguridad contra sobrecargas que apagará automáticamente la batidora si la resistencia del motor excede los límites de operación recomendados por el fabricante. La alarma emitirá un tono y el visor destellará. Al pulsarse el botón de APAGADO la batidora se reiniciará.

1. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio.
2. Antes de colocar el tazón seleccione el accesorio de batido que va a usar. Coloque el accesorio escogido dentro del tazón vacío (C). No intente fijar el accesorio de batido sobre el vástago de batido (F) antes de que el tazón esté en su posición. Consulte las Figuras 1, 2, 3 o 4.
3. Coloque el portatazón en su posición más baja girando el elevador del tazón (B).
4. Gire las palancas de sujeción del tazón (D) hasta la posición de afuera o atrás.
5. Sujete el tazón (C) de modo que el pasador de éste quede orientado hacia la batidora. Coloque el tazón de modo que el pasador quede alineado con el surco del mismo en el portatazón (E). Deslice el pasador dentro del surco.
6. Alinee los orificios en las lengüetas del tazón con los pasadores del portatazón (E). Fije el tazón (C) en el portatazón (E).
7. Gire las palancas (D) de sujeción del tazón (C) hacia adelante sobre la lengüetas del mismo a fin de afianzarlo sobre el portatazón (E).
8. Instale el accesorio en el vástago de batido (F). Alinee la ranura en el accesorio con el pasador en el vástago de batido. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo para trabarlo sobre el pasador.
9. Suba el tazón (C) hasta su altura máxima girando el elevador del mismo (B) en sentido antihorario hasta que calce en su lugar.

## Operación de la batidora de 10 ct. gal. (11 L).

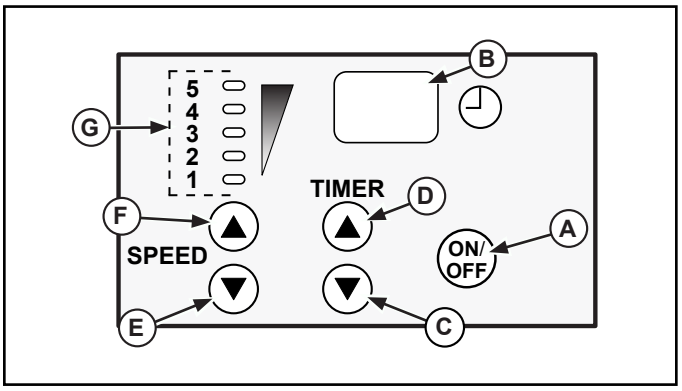


**Fig. 5. Panel control de batidora de 7 ct. gal. (6,6 L) y 10 ct. gal. (11 L).**

(A) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). Enciende y apaga la batidora.

(B) VISOR DIGITAL. Muestra el tiempo restante en un ciclo de operación sincronizado, muestra “ON” (ENCENDIDO) cuando el equipo está funcionando en un ciclo no sincronizado y “OFF” (APAGADO) cuando está enchufado pero no funcionando.

(C) BOTÓN AUMENTAR TIEMPO. Aumenta el tiempo. Tiempo máximo de 30 minutos.

(D) BOTÓN DISMINUIR TIEMPO. Disminuye el tiempo.

(E) BOTÓN AUMENTAR VELOCIDAD. Aumenta la velocidad del batido.

(F) BOTÓN REDUCIR VELOCIDAD. Disminuye la velocidad del batido.

(G) NÚMEROS Y LUCES DE VELOCIDAD. Los números y luces se corresponden para mostrar la velocidad del batido. Mientras más grande o más pequeño sea el número, más alta o más baja es la velocidad respectivamente.

Al batir lotes pequeños se recomienda usar la batidora durante un tiempo no superior a 20 minutos y dejar un período breve de 10-15 minutos entre los ciclos de batido para que se enfríe.

1. Cierre la protección del tazón (G). Consulte la Figura 1. La protección de seguridad debe estar cerrada para hacer funcionar la batidora. Si está abierta o no está correctamente cerrada, la batidora no funcionará.
2. Seleccione la velocidad de operación deseada basándose en los ingredientes. Use el botón de aumento (E) o descenso de velocidad (F) para programarla. Consulte la Figura 5.

- Velocidad 1 – Se usa para batir, macerar y amasar lentamente harinas con levadura.
- Velocidad 2 – Se usa para mezclar batidos de galletas y pasteles.
- Velocidad 3 – Se usa para batir, preparar crema y batir a velocidad media.
- Velocidad 4 – Para batir cremas densas y claras de huevo.
- Velocidad 5 – Para batir pequeñas cantidades de cremas densas/claras de huevo.

3. Si lo desea fije el ciclo de tiempo usando el botón de aumento (C) y descenso (D) del tiempo. El tiempo máximo que puede fijar es de 30 minutos.
4. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para iniciar el ciclo de batido. La batidora continuará funcionando hasta que se vuelva a pulsar el botón (A). O bien funcionará hasta que se haya completado el ciclo de tiempo.

ESPAÑOL

## Operación de batidoras 20 ct. gal. (22 L) y 30 ct. gal. (33 L).

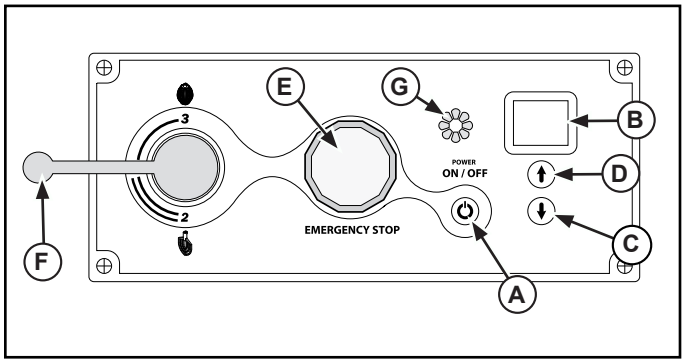


**Fig. 6. Panel control de la batidora 20 ct. gal. (22 L) y 30 ct. gal. (33 L).**

Ⓐ BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). Enciende y apaga la batidora.

Ⓑ VISOR DIGITAL. Muestra el tiempo restante en un ciclo de operación sincronizado, muestra "ON" (ENCENDIDO) cuando el equipo está funcionando en un ciclo no sincronizado y "OFF" (APAGADO) cuando está enchufado pero no funcionando.

Ⓒ BOTÓN AUMENTAR TIEMPO. Aumenta el tiempo. Tiempo máximo de 30 minutos.

Ⓓ BOTÓN DISMINUIR TIEMPO. Disminuye el tiempo.

Ⓔ BOTÓN DE PARADA. Oprima el interruptor para detener la batidora. Gírelo en sentido horario para reiniciarla.

Ⓕ PALANCA SELECCIONADORA DE VELOCIDAD. Se usa para cambiar la velocidad de la batidora.

Ⓖ LUCES INDICADORAS. Se iluminan cuando se ha programado la batidora en funcionamiento o tiempo.

**NOTA:**
Apague la batidora antes de cambiar de una velocidad a otra. Si no la apaga puede dañar la caja de engranajes y anular la garantía.

1. Cierre la protección del tazón (G). Consulte la Figura 2. La protección de seguridad debe estar cerrada para hacer funcionar la batidora. Si está abierta o no está correctamente cerrada, la batidora no funcionará.
2. Seleccione la velocidad de operación deseada basándose en los ingredientes. Use la palanca seleccionadora (F) para fijar la velocidad. Consulte la Figura 6.

- Velocidad 1 – Se usa para batir masa densa con una proporción de absorción inferior al 50%.
- Velocidad 2 – Se usa para batir pasteles, batidos o masa densa con una proporción de absorción superior al 50%.
- Velocidad 3 – Se usa para batir claras de huevo.

**NOTA:**
**El contenido de humedad de la masa densa es fundamental al seleccionarse la velocidad de batido apropiada. No use la velocidad 2 para batir masa densa con una proporción de absorción inferior al 50%.**

3. Tras haber seleccionado la velocidad, pulse el botón de encendido/apagado para poner en marcha la batidora. O bien seleccione un lapso pulsando el botón de aumento (C) o descenso (D) del tiempo. Pulse el botón de encendido/apagado.
4. Para cambiar las velocidades, pulse el botón rojo a fin de detener la batidora. Una vez que el accesorio de batido haya dejado de girar, cambie la velocidad usando la perilla controladora de velocidad. Tras haber seleccionado la velocidad nueva, pulse el botón de encendido/apagado para volver a poner en marcha la batidora.
5. La batidora se detendrá y el temporizador sonará tres veces cuando haya concluido el ciclo de tiempo.

**NOTA:**
**Apague la batidora antes de cambiar de una velocidad a otra. Si no la apaga puede dañar la caja de engranajes y anular la garantía.**

## Operación de batidoras 40 ct. gal. (44 L) y 60 ct. gal. (66 L).

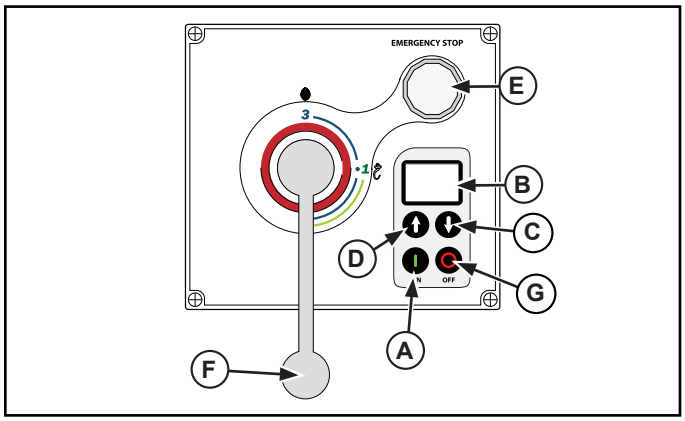


**Figura 7. Panel de control de la batidora de 40 ct. gal. (44 L).**

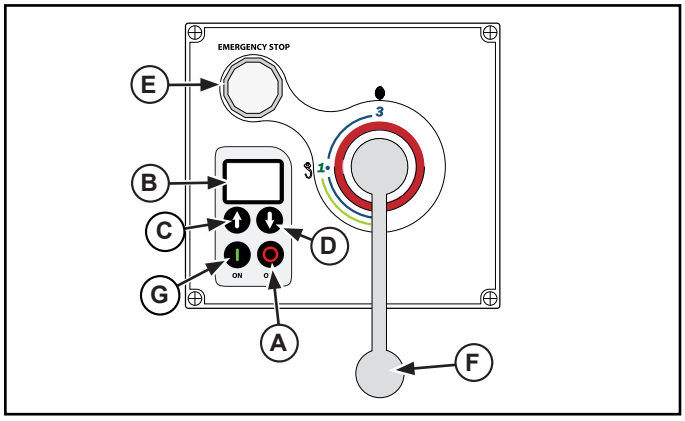


**Figura 8. Panel de control de la batidora de 60 ct. gal. (66 L).**

Ⓐ BOTÓN DE ENCENDIDO. Enciende la batidora.

Ⓑ VISOR DIGITAL. Muestra el tiempo restante en un ciclo de operación sincronizado, muestra "ON" (ENCENDIDO) cuando el equipo está funcionando en un ciclo no sincronizado y "OFF" (APAGADO) cuando está enchufado pero no funcionando.

Ⓒ BOTÓN AUMENTAR TIEMPO. Aumenta el tiempo. Tiempo máximo de 30 minutos.

Ⓓ BOTÓN DISMINUIR TIEMPO. Disminuye el tiempo.

Ⓔ BOTÓN DE PARADA. Oprima el interruptor para detener la batidora. Gírelo en sentido horario para reiniciarla.

Ⓕ PALANCA SELECCIONADORA DE VELOCIDAD. Se usa para cambiar la velocidad de la batidora.

Ⓖ BOTÓN DE PARADA. Apaga la batidora

**NOTA:**
**Apague la batidora antes de cambiar de una velocidad a otra. Si no la apaga puede dañar la caja de engranajes y anular la garantía.**

ESPAÑOL

1. protección de seguridad debe estar cerrada para hacer funcionar la batidora. Si está abierta o no está correctamente cerrada, la batidora no funcionará.
2. Seleccione la velocidad de operación deseada basándose en los ingredientes. Use la palanca seleccionadora (F) para fijar la velocidad. Consulte las Figuras 7 u 8.

- Velocidad 1 – Se usa para batir masa densa con una proporción de absorción inferior al 50%.
- Velocidad 2 – Se usa para batir pasteles, batidos o masa densa con una proporción de absorción superior al 50%.
- Velocidad 3 – Se usa para batir claras de huevo.

**NOTA:**
**El contenido de humedad de la masa densa es fundamental al seleccionarse la velocidad de batido apropiada. No use la velocidad 2 para batir masa densa con una proporción de absorción inferior al 50%.**

1. Tras haber seleccionado la velocidad, pulse el botón de encendido/apagado para poner en marcha la batidora. O bien seleccione un lapso pulsando el botón de aumento (C) o descenso (D) del tiempo. Pulse el botón de encendido/apagado.
2. Para cambiar las velocidades, pulse el botón rojo a fin de detener la batidora. Una vez que el accesorio de batido haya dejado de girar, cambie la velocidad usando la perilla controladora de velocidad. Tras haber seleccionado la velocidad nueva, pulse el botón de encendido/apagado para volver a poner en marcha la batidora.
3. La batidora se detendrá y el temporizador sonará tres veces cuando haya concluido el ciclo de tiempo.

**NOTA:**
Apague la batidora antes de cambiar de una velocidad a otra. Si no la apaga puede dañar la caja de engranajes y anular la garantía.

## Tabla de capacidades para batidoras

| Producto | Agitadora | Velocidad | Batidora de 7 ct. gal. **(6,6 L)** | Batidora de 10 ct. gal. **(11 L)** | Batidora de 20 ct. gal. **(22 L)** | Batidora de 30 ct. gal. **(33 L)** | Batidora de 40 ct. gal. **(44 L)** | Batidora de 60 ct. gal. **(66 L)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Masa para pan y panecillos – 60% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 4 lbs. (5 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 90 lbs. (40.8 kg) |
| Masa densa de pan – 55% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Masa de pizza delgada – 40% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 14 lbs. (6.4 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Masa de pizza mediana – 50% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 3 lbs. (1.3 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 10 lbs. (4.5 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 32 lbs. (14.5 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Masa de pizza gruesa – 60% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Masa de rosquillas leudadas – 65% **PA** | Gancho de amasar | Sólo primera velocidad | 2 lbs. (0.9 kg) | 2 lbs. (0.9 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Masa de tarta | Batidor plano | Todas las velocidades | 4 lbs. (1.8 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 18 lbs. (8.2 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 35 lbs. (15.8 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Puré de papas | Batidor plano | Todas las velocidades | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 23 lbs. (1.3 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) |
| Pastel | Batidor plano | Todas las velocidades | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 12 lbs. (0.9 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Batido de gofre (waffle) o panqueque | Batidor plano | Todas las velocidades | 3 qts. (3.3 l) | 4 qts. (4.4 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) | 16 qts. (17.6 l) | 24 qts. (26.4 l) |
| Claras de huevo | Batidor globo | Todas las velocidades | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 pt. (0.5 l) | 1 qts. (1.1 l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Merengue | Batidor globo | Todas las velocidades | 1/2 pt. (0.3 l) | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 qts. (1.` l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Crema batida | Batidor globo | Todas las velocidades | 1-3/4 qts. (1.9 l) | 2 qts. (2.1 l) | 4 qts. (4.4 l) | 6 qts. (6.6 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) |
| Bizcochuelo | Batidor plano | Todas las velocidades | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 35 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |

Al batir masa verifique la "**PA**" (proporción de absorción) = Peso del agua dividido por el peso de la harina.

Las capacidades antedichas se basan en un 12% de humedad de la harina con una temperatura del agua de 70° F (21° C).
Si se usa harina alta en gluten, reduzca en un 10% el tamaño de lote de la masa

1 gal, (1 l )de agua = 1 kg

1 ct gal. (0,25 l) de agua = 0,25 kg

Ejemplo:

Si una receta necesita 5 lb (2,3 kg) de agua y 10 lb (4,5 kg) de harina, divida 5 por 10 = 0.50 x 100 =50% **PA**.

No use la segunda velocidad con mezclas cuya PA sea inferior al 50%.

ESPAÑOL

## Uso del borne de accesorios

La batidora viene con un accesorio de batido estándar núm. 12. Se recomienda usar accesorios Vollrath originales. Para usar el borne de accesorios:

**NOTA:**
**Apague la batidora antes de cambiar de una velocidad a otra. Si no la apaga puede dañar la caja de engranajes y anular la garantía.**

1. Apague la batidora
2. Afloje el tornillo de mano (K) en el accesorio del borne. No es necesario retirar completamente el tornillo. Consulte las Figuras 2, 3 y 4.
3. Retire la tapa del borne de accesorios.
4. Introduzca el vástago del accesorio en el borne (J).
5. Alinee el pasador en el vástago del accesorio con el receptor del pasador dentro del borne.
6. Deslice el accesorio hacia adentro lo más que pueda. Afiáncelo con el tornillo de mano (K).
7. Use la perilla controladora de velocidad a fin de seleccionar la velocidad requerida para operar el borne:

- Velocidad 1 – recomendada para rebanar verduras o moler carne
- Velocidad 2 – recomendada para rallar queso

8. Pulse el botón de encendido/apagado para operar el borne y el accesorio. El tazón de la batidora debe estar en posición arriba y la protección de seguridad en posición cerrada a fin de operar el borne. El conjunto del borne y la batidora no se pueden usar simultáneamente.
9. Para cambiar las velocidades, pulse el botón rojo a fin de detener la batidora. Una vez que el accesorio de batido haya dejado de girar, cambie la velocidad usando la perilla controladora de velocidad. Tras haber seleccionado la velocidad nueva, pulse el botón de encendido/apagado para volver a poner en marcha la batidora.

No se recomienda la velocidad 3 para usarla con accesorios.

## Limpieza

**ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar una falla de los mismos o una descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

**ADVERTENCIA**

**Peligro de enredo.**
El vástago o los accesorios giratorios pueden causar amputaciones traumáticas o laceraciones graves. Para evitar lesiones, mantenga las manos y ropa lejos de las piezas giratorias. No opere el equipo con protecciones modificadas o faltantes.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

**NOTA:**
**No limpie el equipo con lana de acero. No use una manguera a presión ni sumerja los componentes ni controles eléctricos en agua. No guarde el accesorio en el borne.**

1. Apague la batidora.
2. Desenchufe la batidora del suministro eléctrico antes de limpiarla. Si la batidora está cableada a un tomacorriente, el suministro debe cortarse en el cortacircuito.
3. Retire el tazón y el accesorio después de usarlos y límpielos con una solución detergente tibia que sea apta para alimentos. Si no se retira del vástago de batido, el accesorio puede quedar atascado en el vástago.
4. Retire el accesorio y límpielo con un paño humedecido en una solución detergente suave que sea apta para alimentos. Seque completamente el accesorio.
5. Para limpiar el exterior de la batidora, use un paño humedecido en una solución detergente suave que sea apta para alimentos.

ESPAÑOL

## Solución de problemas

| Problema | Podría deberse | Solución |
|---|---|---|
| Panel de visor sin luces. | El equipo no está enchufado. | Enchúfelo. |
| | Cortacircuitos en posición apagado (OFF). | Colóquelo en posición encendido (ON). |
| | Interruptor de parada en posición adentro/parada (in/stop). | Gírelo hasta la posición afuera/funcionamiento (out/run). |
| Luces de potencia y tiempo encendidas, pero la batidora no funciona. | La protección del tazón no está completamente cerrada. | Ciérrela plenamente. |
| | Recipiente no levanta en posición de funcionamiento. | Elevar recipiente completamente. |
| Sólo batidoras de 7 ct. gal. (6,6 L) y 10 ct. gal. (11 L): El accesorio de la batidora deja de moverse, la alarma suena y el visor destella. | La batidora está sobrecargada. | Pulse el botón de apagado para reiniciarla. Reduzca el tamaño del lote en un 10-15%. |
| 20, 30, 40 y 60 ct. gal. (22 L, 33 L, 44 L y 66 L): El accesorio de la batidora se detiene. | Se activó la protección contra sobrecarga térmica. | Deje que la batidora se enfríe durante 30-60 minutos. Reduzca el tamaño del lote en un 10-15%. |

## Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

**SERVICIO de asistencia técnica de Vollrath • 1-800-628-0832 • 920-457-4851**
**• E-mail: techservicereps@vollrathco.com**

## Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza cada uno de sus productos enumerados a continuación contra defectos en materiales y fabricación durante el período pertinente indicado a continuación. Todos los demás productos fabricados o distribuidos por The Vollrath Company LLC están garantizados contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

- Batidoras – período de garantía de 2 años, salvo para las correas cuyo período de garantía es de 5 años.
- Repuestos – período de garantía de 90 días.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

www.vollrath.com


The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768


Núm. art. 2350045-1 es Mod 05/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

FRANÇAIS

# Manuel d'utilisation

## Mélangeur sur comptoir
## Mélangeurs au sol / de table

| Article | Modèle | Description | V | HP | A | Hz | Fiche |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40755 | MIX1007 | Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l) | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075503 | MIX1007 | Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075502 | MIX1007 | Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075505 | MIX1007 | Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40756 | MIX1010 | Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l) | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075603 | MIX1010 | Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075602 | MIX1010 | Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075605 | MIX1010 | Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l) | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40757 | MIX1020 | Mélangeur de table 20 qt (22 l) | 110V-120V | 1/2 | 10 | 60 | 5-15P |
| 4075703 | MIX1020 | Mélangeur de table 20 qt (22 l) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075702 | MIX1020 | Mélangeur de table 20 qt (22 l) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075705 | MIX1020 | Mélangeur de table 20 qt (22 l) | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | AU2-15P |
| 40758 | MIX1030 | Mélangeur au sol 30 qt (33 l) | 110V-120V | 1 | 16 | 60 | 5-20P |
| 4075803 | MIX1030 | Mélangeur au sol 30 qt (33 l) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075802 | MIX1030 | Mélangeur au sol 30 qt (33 l) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075805 | MIX1030 | Mélangeur au sol 30 qt (33 l) | 220-230V | 1 | 8 | 50 | AU2-15P |
| 40759 | MIX1040 | Mélangeur au sol 40 qt (44 l) | 208-240V | 1-1/2 | 12 | 60 | 6-15P |
| 4075903 | MIX1040 | Mélangeur au sol 40 qt (44 l) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075902 | MIX1040 | Mélangeur au sol 40 qt (44 l) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075905 | MIX1040 | Mélangeur au sol 40 qt (44 l) | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | AU2-15P |
| 40760 | MIX1060 | Mélangeur au sol 60 qt (66 l) | 208-240V | 2 | 16 | 60 | 6-20P |
| 4076003 | MIX1060 | Mélangeur au sol 60 qt (66 l) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | -- |
| 4076002 | MIX1060 | Mélangeur au sol 60 qt (66 l) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4076005 | MIX1060 | Mélangeur au sol 60 qt (66 l) | 220-230V | 2 | 16 | 50 | AU2-15P |

Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

## Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

### AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

### ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

**REMARQUE**

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

### Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Ne modifiez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- 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.
- Pour les meilleurs résultats, les attachements de Vollrath sont recommandés.
- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Ne nettoyez pas le mélangeur au jet d'eau. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du mélangeur.
- Portez des vêtements adéquats. Ne portez pas de vêtements lâches ou qui pendent en utilisant cet appareil.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas les accessoires sur le moyeu en mélangeant.

## Fonction et objet

Destiné au mélange de pâtes liquides et épaisses, etc. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

## Caractéristiques et commandes.

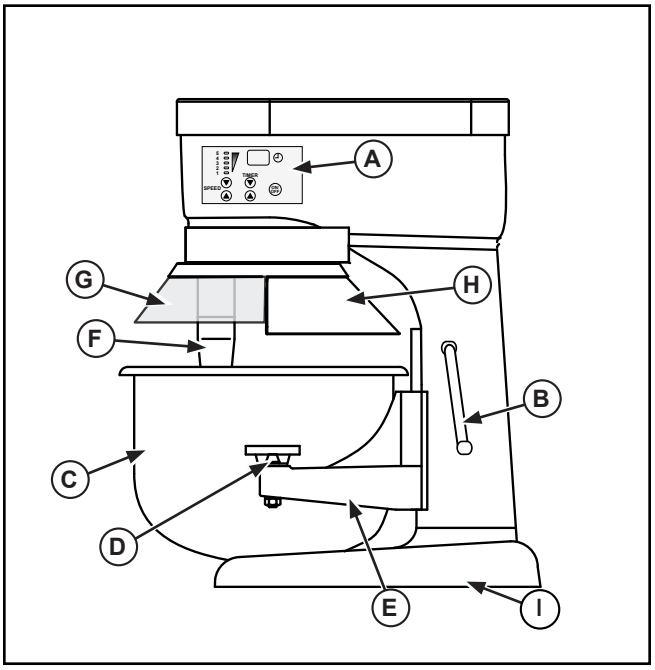


**Figure 1. Mélangeur 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l), caractéristiques et commandes.**

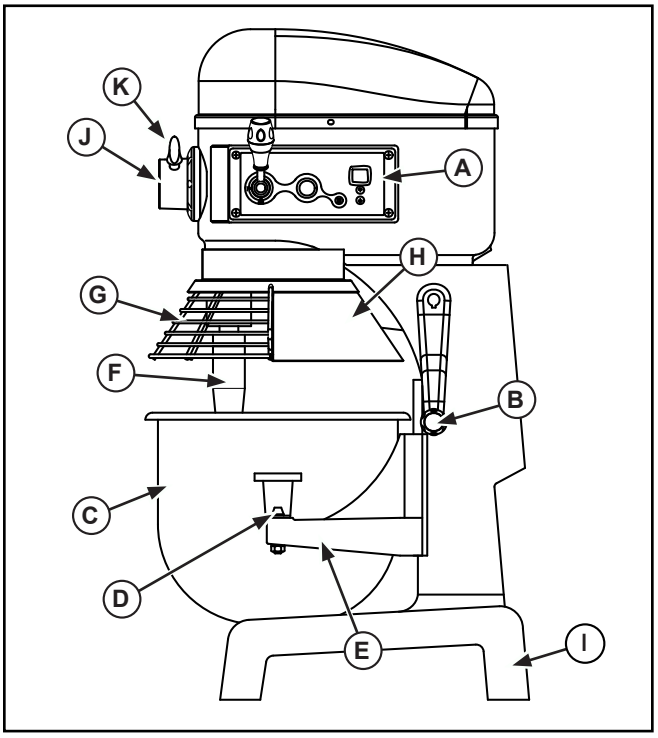


**Figure 1. Mélangeur 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l), caractéristiques et commandes.**

FRANÇAIS

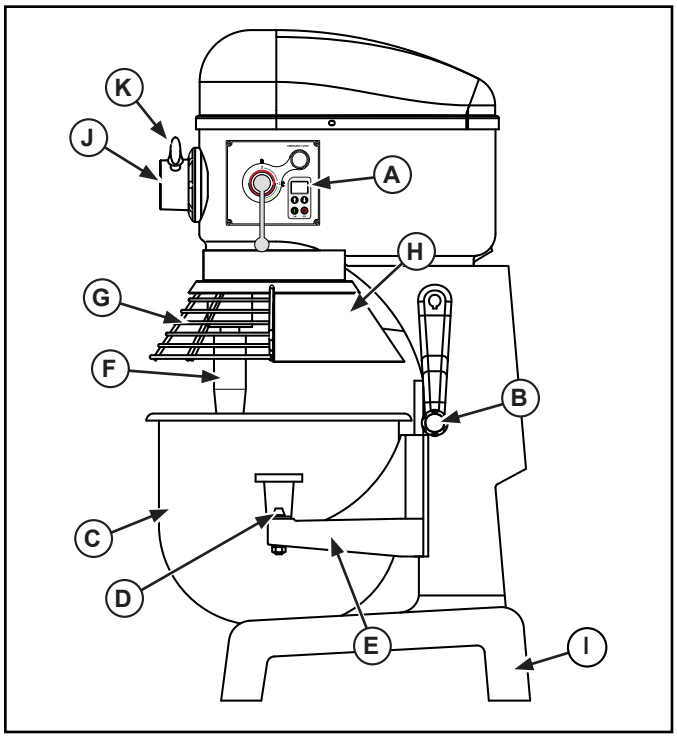


**Figure 3. Mélangeur 40 qt (44 l), caractéristiques et commandes.**

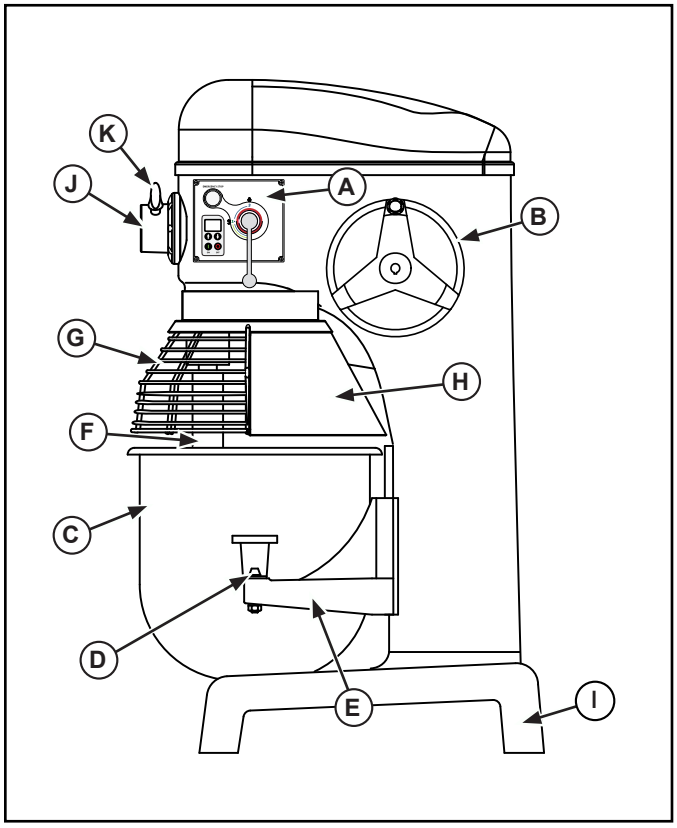


**Figure 4. Mélangeur 60 qt (44 l), caractéristiques et commandes.**

(A) PANNEAU DE COMMANDE Inclut le bouton Marche/Arrêt, le sélecteur de vitesse, les commandes de la minuterie, l'affichage de la minuterie et le bouton d'arrêt d'urgence (certains modèles).

(B) MÉCANISME DE LEVAGE DU BOL. Permet d'abaisser et de relever le berceau du bol.

(C) BOL. Contient le produit alimentaire à mélanger.

(D) MÉCANISME DE SERRAGE DU BOL. Fixe le bol dans le berceau.

(E) BERCEAU DE BOL. Contient le bol.

(F) ARBRE DE MÉLANGE. Point de fixation de l'accessoire de mélange.

(G) BARRIÈRE DE SÉCURITÉ. Évite les blessures et tout contact avec l'arbre ou l'accessoire de mélange. Cette barrière doit être fermée pour permettre le fonctionnement de l'appareil.

(H) PARE-ÉCLABOUSSURES. Permet d'éviter le déversement du contenu du bol. Évite les blessures et tout contact avec l'arbre ou l'accessoire de mélange.

(I) SOCLE. Soutient l'appareil.

(J) MOYEU DE FIXATION (certains modèles). Permet d'attacher un accessoire au mélangeur.

(K) VIS À OREILLES DU MOYEU DE FIXATION (certains modèles). Fixe l'accessoire au mélangeur.

## Déballage et installation initiale de l'appareil

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Les modèles expédiés sur des palettes sont boulonnés à la palette. Les boulons doivent être enlevés pour détacher l'appareil de la palette. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Placez l'appareil sur une surface plane en prévoyant un dégagement suffisant pour permettre son nettoyage et sa maintenance sans difficultés.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. 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. Certains modèles exigent l'installation d'un branchement électrique par un électricien qualifié aux fins de conformité aux décrets locaux.

## Mode d'emploi

**AVERTISSEMENT**

**Risque d'emmêlement.**
L'arbre et les accessoires rotatifs peuvent causer des amputations traumatiques ou des lacérations sévères. Pour éviter les blessures, tenez les mains et les vêtements à l'écart des composants rotatifs. N'utilisez pas sans les protections ni avec les protections altérées.

**AVERTISSEMENT**

**Risque d'électrocution.**
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer la défaillance d'un composant ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'équipement. Lavez les accessoires, le bol, les protections et autres composants à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

La barrière de sécurité doit être en position entièrement fermée pour permettre l'activation du mélangeur. Si la barrière de sécurité n'est pas bien fermée, le mélangeur ne démarrera pas. Si elle est ouverte en cours de marche, le mélangeur s'arrêtera. Pour remettre le mélangeur en marche, fermez la barrière de sécurité.

**Mélangeurs 20 qt. (22 l) , 30 qt. (33 l) , 40 qt. (44 l) et 60 qt. (66 l) :** Le moteur est équipé d'un dispositif d'arrêt de sécurité qui arrêtera automatiquement le mélangeur si la température du moteur dépasse les limites opératoires recommandées par le fabricant. Le commutateur de protection contre les surcharges se déclenchera si le volume mélangé est trop lourd. Dans ce cas, laissez refroidir le mélangeur pendant 30 à 60 minutes minimum et réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %.

**Les mélangeurs 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l)** ont un dispositif de protection contre les surcharges qui arrêtera automatiquement le mélangeur si la résistance du moteur dépasse les limites opératoires recommandées par le fabricant. Une alarme retentira et l'affichage clignotera. Une pression sur OFF (Arrêt) réarmera le mélangeur.

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre.
2. Avant d'attacher le bol, sélectionnez l'accessoire de mélange que vous utiliserez. Placez l'accessoire de mélange sélectionné dans le bol vide (C). N'essayez pas d'attacher l'accessoire de mélange sur l'arbre de mélange (F) avant que le bol ne soit en position. Voir figure 1, 2, 3 ou 4.
3. Abaissez le berceau du bol à la position la plus basse en tournant le mécanisme de levage du bol (B).
4. Tournez les leviers serrage du bol (D) en position ouverte ou arrière.
5. Tenez le bol (C) de manière à ce que la goupille sur le bol soit tournée vers l'intérieur, vers le mélangeur. Positionnez le bol de manière à aligner la goupille sur la fente du berceau du bol (E). Glissez la goupille dans la fente.
6. Alignez les trous des ergots du bol sur les goupilles du berceau du bol (E). Placez le bol (C) sur son berceau (E).
7. Tournez les leviers de serrage du bol (D) vers l'avant sur les ergots du bol pour fixer le bol (C) sur le berceau (E).
8. Installez l'accessoire sur l'arbre de mélange (F). Alignez la gorge de l'accessoire sur la goupille de l'arbre de mélange. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le pour le verrouiller sur la goupille.
9. Remontez le bol (C) à la hauteur maximale à l'aide du mécanisme de levage du bol (B) en tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

## Mode d'emploi du mélangeur 10 qt (11 l) .

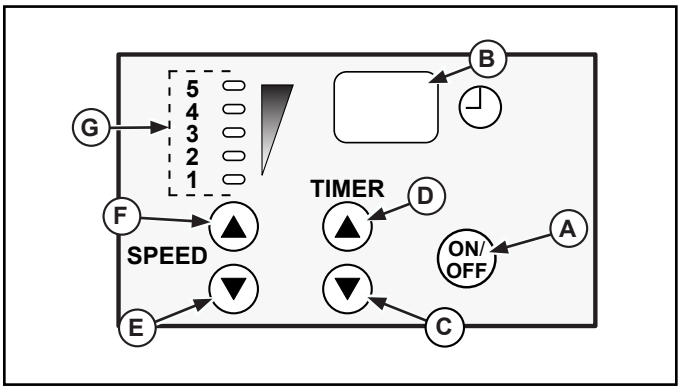


**Figure 5. Panneau commande mélangeur 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l).**

(A) Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt). Permet la mise en marche et l'arrêt du mélangeur.

(B) AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

(C) BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

(D) BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

(E) BOUTON + VITESSE. Augmente la vitesse de mélange.

(F) BOUTON - VITESSE. Diminue la vitesse de mélange.

(G) VALEURS ET TÉMOINS DE VITESSE. Les valeurs et voyants correspondent pour indiquer la vitesse de mélange. Plus le nombre est élevé, plus la vitesse est grande, et inversement.

Pour les mélanges légers, il est recommandé de ne pas utiliser le mélangeur en continu pendant plus de 20 minutes et de prévoir une période de refroidissement de 10 à 15 minutes entre deux cycles de mélange.

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 1). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez le bouton de vitesse + (E) ou - (F) pour programmer la vitesse (Figure 5).

- Vitesse 1 – Utilisez pour un mélange lent, pour écraser et pour pétrir les pâtes levées.
- Vitesse 2 – Utilisez pour mélanger les pâtes à biscuits et à gâteaux.
- Vitesse 3 – Utilisez pour battre et fouetter à vitesse moyenne-rapide.
- Vitesse 4 – Pour faire de la crème chantilly et fouetter des blancs d'œuf.
- Vitesse 5 – Pour faire de la crème chantilly et fouetter des blancs d'œuf en petite quantités.

3. Programmez la durée du cycle si vous le souhaitez à l'aide du bouton + (C) ou - (D) de la minuterie. La durée de cycle maximum est de 30 minutes.
4. Pour commencer le cycle de mélange, appuyez sur On/Off (A). Le mélangeur continue à fonctionner jusqu'à ce que vous rappuyiez sur On/Off (A). Ou bien, le mélangeur fonctionnera jusqu'à la fin du cycle programmé.

FRANÇAIS

## Mode d'emploi des mélangeurs 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l).

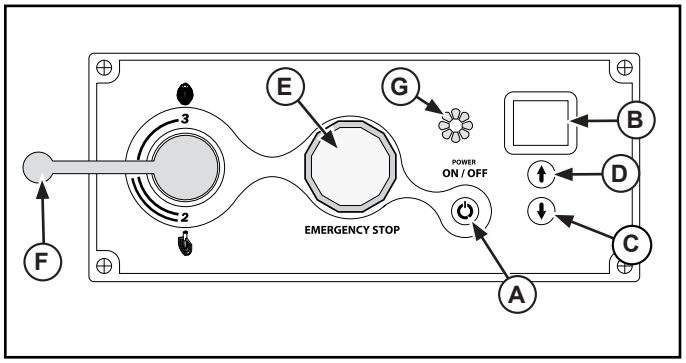


**Figure 6. Panneau de commande mélangeurs 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l).**

(A) Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt). Permet la mise en marche et l'arrêt du mélangeur.

(B) AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

(C) BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

(D) BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

(E) BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Appuyez sur ce bouton pour arrêter le mélangeur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réarmer.

(F) MANETTE DE SÉLECTION DE LA VITESSE. Permet de modifier la vitesse du mélangeur.

(G) VOYANT INDICATEUR. S'allume quand le mélangeur fonctionne ou qu'il a été programmé.

**REMARQUE :**
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 2). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez la manette de sélection de vitesse (F) pour régler la vitesse (Figure 6).

- Vitesse 1 – Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum.
- Vitesse 2 – Pour mélanger les pâtes à gâteaux, les pâtes liquides et les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de plus de 50 %.
- Vitesse 3 – Pour mélanger les blancs d'œuf.

**REMARQUE :**
**La teneur en eau de la pâte lourde est critique lors de la sélection de la vitesse de mélange correcte. Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum, n'utilisez pas la vitesse 2.**

3. Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour démarrer le mélangeur. Ou bien, sélectionnez un temps de cycle en appuyant sur le bouton + (D) ou - (C) de la minuterie. Appuyez sur le bouton On/Off.
4. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.
5. Le mélangeur s'arrêtera et la minuterie émettra trois bips une fois le cycle terminé.

**REMARQUE :**
**Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.**

## Mode d'emploi des mélangeurs 40 qt (44 l) et 60 qt (66 l).

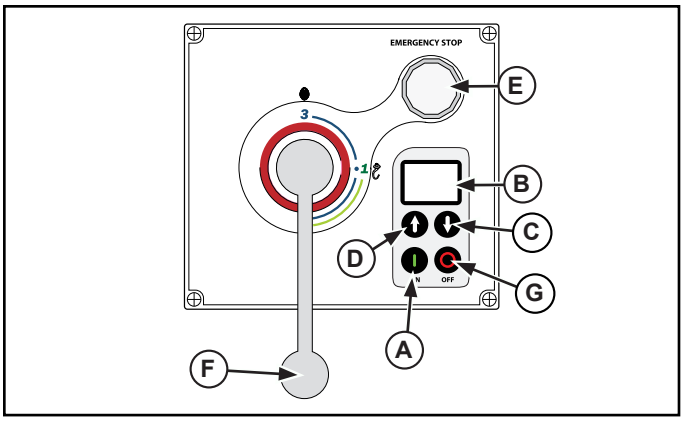


**Figure 7. Panneau de commande du mélangeur 40 qt (44 l).**

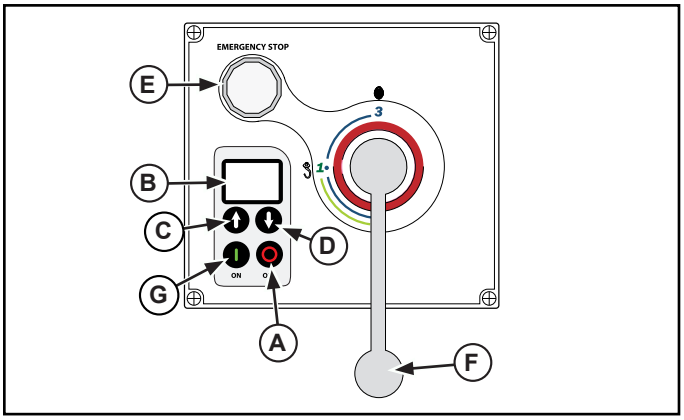


**Figure 8. Panneau de commande du mélangeur 60 qt (66 l).**

(A) Bouton ON (Marche). Permet de mettre en marche le mélangeur.

(B) AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

(C) BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

(D) BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

(E) BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Appuyez sur ce bouton pour arrêter le mélangeur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réarmer.

(F) MANETTE DE SÉLECTION DE LA VITESSE. Permet de modifier la vitesse du mélangeur.

(G) BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Permet d'arrêter le mélangeur.

**REMARQUE :**
**Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.**

FRANÇAIS

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 3 ou 4). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez la manette de sélection de vitesse (F) pour régler la vitesse (Figure 7 ou 8).

- Vitesse 1 – Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum.
- Vitesse 2 – Pour mélanger les pâtes à gâteaux, les pâtes liquides et les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de plus de 50 %.
- Vitesse 3 – Pour mélanger les blancs d'œuf.

**REMARQUE :**
**La teneur en eau de la pâte lourde est critique lors de la sélection de la vitesse de mélange correcte. Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum, n'utilisez pas la vitesse 2.**

1. Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour démarrer le mélangeur. Ou bien, sélectionnez un temps de cycle en appuyant sur le bouton + (D) ou - (C) de la minuterie. Appuyez sur le bouton On/Off.
2. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.
3. Le mélangeur s'arrêtera et la minuterie émettra trois bips une fois le cycle terminé.

**REMARQUE :**
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

## Tableau de contenances des mélangeurs

| Produit | Agitateur | Vitesse | Mélangeur 7 qt (6,6 l) | Mélangeur 10 qt (11 l) | Mélangeur 20 qt (22 l) | Mélangeur 30 qt (33 l) | Mélangeur 40 qt (44 l) | Mélangeur 60 qt (66 l) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâte à pain et petits pains – **Taux d'absorption** 60 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 4 lbs. (5 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 90 lbs. (40.8 kg) |
| Pâte à pain lourde – **Taux d'absorption** 55 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Pâte à pizza, fine – **Taux d'absorption** 40 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 14 lbs. (6.4 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Pâte à pizza, moyenne – **Taux d'absorption** 50 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 3 lbs. (1.3 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 10 lbs. (4.5 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 32 lbs. (14.5 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Pâte à pizza, épaisse – **Taux d'absorption** 60 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Pâte à beignets levée – **Taux d'absorption** 65 % | Crochet à pétrir les pâtes | Vitesse 1 seulement | 2 lbs. (0.9 kg) | 2 lbs. (0.9 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Pâte à tarte | Branche de batteur plate | Toutes les vitesses | 4 lbs. (1.8 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 18 lbs. (8.2 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 35 lbs. (15.8 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Purée de pommes de terre | Branche de batteur plate | Toutes les vitesses | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 23 lbs. (1.3 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) |
| Gâteau | Branche de batteur plate | Toutes les vitesses | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 12 lbs. (0.9 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Pâte à gaufres ou crêpes | Branche de batteur plate | Toutes les vitesses | 3 qts. (3.3 l) | 4 qts. (4.4 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) | 16 qts. (17.6 l) | 24 qts. (26.4 l) |
| Blancs d'œuf | Fouet métallique | Toutes les vitesses | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 pt. (0.5 l) | 1 qts. (1.1 l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Meringue | Fouet métallique | Toutes les vitesses | 1/2 pt. (0.3 l) | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 qts. (1.` l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Crème fouettée | Fouet métallique | Toutes les vitesses | 1-3/4 qts. (1.9 l) | 2 qts. (2.1 l) | 4 qts. (4.4 l) | 6 qts. (6.6 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) |
| Gâteau, quatre-quart | Branche de batteur plate | Toutes les vitesses | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 35 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |

Lors du mélange de la pâte, vérifiez le **taux d'absorption** = Poids de l'eau divisé par le poids de la farine.

Les contenances ci-dessus sont fonction d'une teneur en eau de 12 % de la farine à une température d'eau 70 °F (21 °C).
Si la farine est à haute teneur en gluten, réduisez le volume à mélanger de 10 %.

1 gallon (1 l) d'eau = 8,.3 lb (1 kg)

1 pinte d'eau = 2.1 lb (0.25 l)

Exemple :

Si la recette demande 5 lb d'eau pour 10 lb de farine, donc 5 divisé par 10 = 0.50 x 100 = **Taux d'absorption** de 50 %.

N'utilisez pas la vitesse 2 avec des mélanges avec un taux d'absorption inférieur à 50 %

## Utilisation du moyeu à accessoire

Le mélangeur est équipé d'un moyeu de mélange standard n° 12. Il est recommandé d'utiliser des accessoires Vollrath d'origine. Pour utiliser le moyeu à accessoire :

**REMARQUE :**
**Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.**

1. Arrêtez le mélangeur.
2. Desserrez la vis à oreilles du moyeu (K). Il n'est pas nécessaire d'enlever complètement la vis (Figures 2, 3 et 4).
3. Enlevez le cache du moyeu à accessoire.
4. Insérez l'arbre de l'accessoire dans le moyeu (J).
5. Alignez la goupille de l'arbre de l'accessoire sur le renfoncement du moyeu.
6. Glissez l'accessoire le plus loin possible. Fixez-le en serrant la vis à oreilles (K).
7. Utilisez le sélecteur de vitesse pour choisir la vitesse opératoire requise pour le moyeu :

- Vitesse 1 – recommandée pour émincer les légumes ou hacher la viande
- Vitesse 2 – recommandée pour râper le fromage

8. Appuyez sur le bouton On/Off ou On pour actionner le moyeu et l'accessoire. Pour que le moyeu fonctionne, le bol du mélangeur doit être en position haute et la barrière de sécurité fermée. Le moyeu et le mélangeur ne peuvent pas être utilisés en même temps.
9. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.

La vitesse 3 est déconseillée avec les accessoires.

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'électrocution.**
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer la défaillance d'un composant ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'emmêlement.**
L'arbre et les accessoires rotatifs peuvent causer des amputations traumatiques ou des lacérations sévères. Pour éviter les blessures, tenez les mains et les vêtements à l'écart des composants rotatifs. N'utilisez pas sans les protections ni avec les protections altérées.

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

**REMARQUE :**
**Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier. Ne lavez pas l'appareil au jet d'eau et n'immergez pas les commandes ou les composants électriques dans l'eau. Ne laissez pas l'accessoire inutilisé sur le moyeu en guise de rangement.**

1. Arrêtez le mélangeur.
2. Débranchez le mélangeur du secteur avant de le nettoyer. Si le mélangeur est câblé à la prise électrique, l'alimentation devra être coupée au disjoncteur.
3. Enlevez le bol et l'accessoire après chaque utilisation et nettoyez à l'eau chaude et avec un détergent sans danger en cas de contact avec les aliments. Ne laissez pas l'accessoire inutilisé en place sur l'arbre de mélange au risque qu'il se bloque sur l'arbre de mélange.
4. Enlevez l'accessoire et nettoyez avec un chiffon humide et un détergent léger sans danger en cas de contact avec les aliments. Essuyez bien l'accessoire.
5. Pour nettoyer l'extérieur du mélangeur, passez dessus un chiffon humide et un détergent léger sans danger en cas de contact avec les aliments.

FRANÇAIS

## Dépannage

| Problème | La cause en est peut-être... | Mesure corrective |
|---|---|---|
| Le panneau d'affichage ne s'allume pas. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez-le. |
| | Le disjoncteur est en position OFF (Arrêt). | Le disjoncteur est en position ON (Marche). |
| | Interrupteur Stop en position enfoncée/ Arrêt. | Tournez l'interrupteur Stop en position remontée/ Marche. |
| Les témoins d'alimentation et de minuterie sont allumés, mais le mélangeur ne fonctionne pas. | La barrière de sécurité n'est pas complètement fermée. | Fermez complètement la barrière de sécurité. |
| | Bol pas levé en position de fonctionnement. | Bol relever complètement. |
| Mélangeurs 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l) seulement : l'accessoire du mélangeur arrête de tourner, l'alarme retentit et l'affichage clignote. | Le mélangeur est surchargé. | Appuyez sur Off (Arrêt) pour réarmer le mélangeur. Réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %. |
| Mélangeurs 20 qt, 30 qt, 40 qt et 60 qt (22 l, 33 l, 44 l, 66 l) : l'accessoire du mélangeur s'arrête. | Protection contre la surchauffe activée. | Laissez refroidir le mélangeur pendant 30 à 60 minutes environ. Réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %. |

## SAV et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

**SERVICE technique VOLLRATH • 1-800-628-0832 (États-Unis) • 920-457-4851**
**• E-mail: techservicereps@vollrathco.com**

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

## Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company LLC garantit chacun de ses produits ci-dessous contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant la période applicable indiquée ci-après. Tous les autres produits fabriqués ou distribués par la Vollrath Company LLC sont garantis contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant une période d'un an. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

- Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans, sauf les courroies, assorties d'une période de garantie de 5 ans.
- Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Item No. 2350045-1 fr Rev 5/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

ITALIANO

# Manuale dell'utente

## Miscelatore da piano di lavoro
## Miscelatori da pavimento/banco

| Articolo | Modello | Descrizione | Tensione | HP | A | Hz | Spina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40755 | MIX1007 | Miscelatore da piano di lavoro da 6,6 l | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075503 | MIX1007 | Miscelatore da piano di lavoro da 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075502 | MIX1007 | Miscelatore da piano di lavoro da 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075505 | MIX1007 | Miscelatore da piano di lavoro da 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40756 | MIX1010 | Miscelatore da piano di lavoro da 11 l | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075603 | MIX1010 | Miscelatore da piano di lavoro da 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075602 | MIX1010 | Miscelatore da piano di lavoro da 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075605 | MIX1010 | Miscelatore da piano di lavoro da 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40757 | MIX1020 | Miscelatore da banco da 22 l | 110V-120V | 1/2 | 10 | 60 | 5-15P |
| 4075703 | MIX1020 | Miscelatore da banco da 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075702 | MIX1020 | Miscelatore da banco da 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075705 | MIX1020 | Miscelatore da banco da 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | AU2-15P |
| 40758 | MIX1030 | Miscelatore da pavimento da 33 l | 110V-120V | 1 | 16 | 60 | 5-20P |
| 4075803 | MIX1030 | Miscelatore da pavimento da 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075802 | MIX1030 | Miscelatore da pavimento da 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075805 | MIX1030 | Miscelatore da pavimento da 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | AU2-15P |
| 40759 | MIX1040 | Miscelatore da pavimento da 44 l | 208-240V | 1-1/2 | 12 | 60 | 6-15P |
| 4075903 | MIX1040 | Miscelatore da pavimento da 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075902 | MIX1040 | Miscelatore da pavimento da 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075905 | MIX1040 | Miscelatore da pavimento da 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | AU2-15P |
| 40760 | MIX1060 | Miscelatore da pavimento da 66 l | 208-240V | 2 | 16 | 60 | 6-20P |
| 4076003 | MIX1060 | Miscelatore da pavimento da 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | -- |
| 4076002 | MIX1060 | Miscelatore da pavimento da 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4076005 | MIX1060 | Miscelatore da pavimento da 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | AU2-15P |

Grazie per aver acquistato questa attrezzatura di preparazione gastronomica Vollrath. Prima di adoperare l'attrezzatura, è importante prendere dimestichezza con le istruzioni per l'uso e le misure di sicurezza seguenti. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO. Conservare la confezione e l'imballo originali, in quanto sono necessari nel caso in cui l'attrezzatura debba essere spedita per eventuali riparazioni.

## Precauzioni di sicurezza

Per garantire un funzionamento sicuro, leggere le avvertenze seguenti e comprenderne il significato. Il presente manuale contiene le precauzioni di sicurezza descritte di seguito. Leggere con attenzione.

### ⚠ AVVERTENZA

La dicitura Avvertenza viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *può* causare *gravi* lesioni personali, anche letali o danni notevoli alla proprietà.

### ⚠ ATTENZIONE

La dicitura Attenzione viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *causa* o *può* causare lesioni personali o danni alla proprietà di entità *minore*.

**NOTA**

La dicitura Nota viene utilizzata per indicare al personale di installazione, azionamento o manutenzione informazioni importanti ma non correlate a pericoli.

**Informazioni di sicurezza!**

È necessario attenersi sempre alle precauzioni riportate di seguito. La mancata osservanza di tali precauzioni può essere causa di lesioni personali per l'utente e le altre persone.

Per limitare il rischio di lesioni o danni all'unità:

- Collegare il piano di cottura solamente a prese elettriche dotate di messa a terra e con tensione nominale adeguata.
- Non alterare o manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non lasciare il piano di cottura incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in luoghi pubblici e/o in presenza di bambini.
- Non utilizzare una prolunga con questa attrezzatura. Non collegare questa attrezzatura a una ciabatta elettrica o a un cavo con presa multipla.
- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia Vollrath allegati.
- Controllare l'apparecchiatura prima dell'uso per sincerarsi che sia pulita.
- Non lavare il miscelatore con un getto d'acqua, ma utilizzare un panno umido per detergerne le parti esterne.
- Indossare indumenti appropriati, aderenti e senza appendici sciolte mentre si utilizza l'apparecchiatura.
- Affidare l'installazione dell'apparecchiatura a personale qualificato nel rispetto delle norme e degli ordinamenti locali.
- Utilizzare l'apparecchiatura su superfici piane e livellate.
- Prima di pulire o spostare l'apparecchiatura, scollegarla dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Non spruzzare liquidi o detergenti sui comandi o sull'esterno dell'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con pagliette di lana di vetro.
- Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione a distanza da fiamme libere, cucine elettriche o calore eccessivo.
- Non usare l'apparecchiatura se è stata danneggiata o se il suo funzionamento è stato compromesso in qualsiasi modo.
- Non utilizzare gli accessori sul mozzo durante la miscelazione.

## Funzioni e scopi

L'apparecchiatura è destinata per miscelare pastelle, impasti per torte e così via. Non è destinata all'uso domestico, industriale o di laboratorio.

### Caratteristiche e controlli

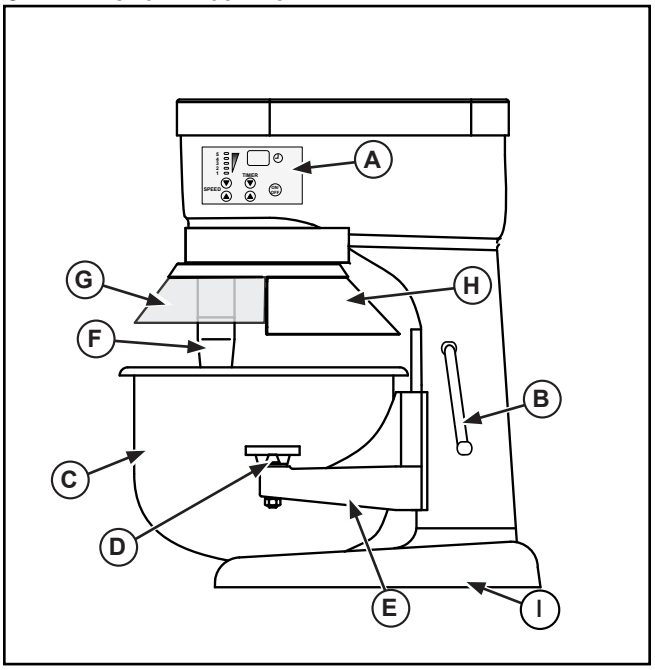


**Figura 1. Miscelatore da 6,6 l e da 11 l, funzioni e comandi.**

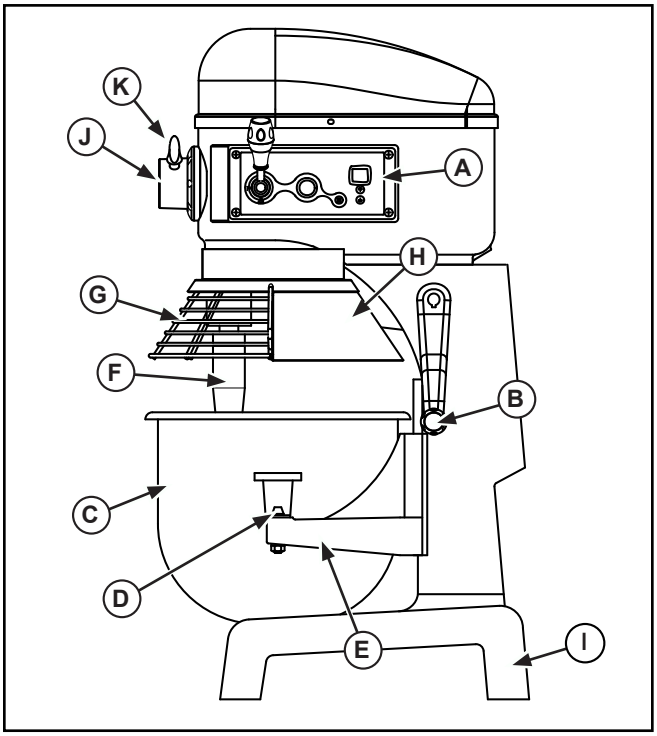


**Figura 2. Miscelatore da 22 l e da 33 l, funzioni e comandi.**

ITALIANO

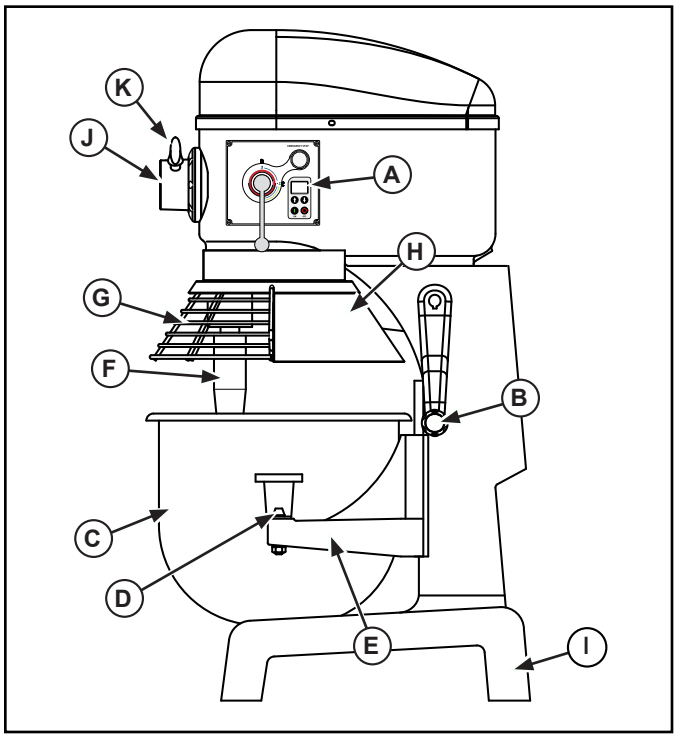


**Figura 3. Miscelatore da 44 l, funzioni e comandi.**

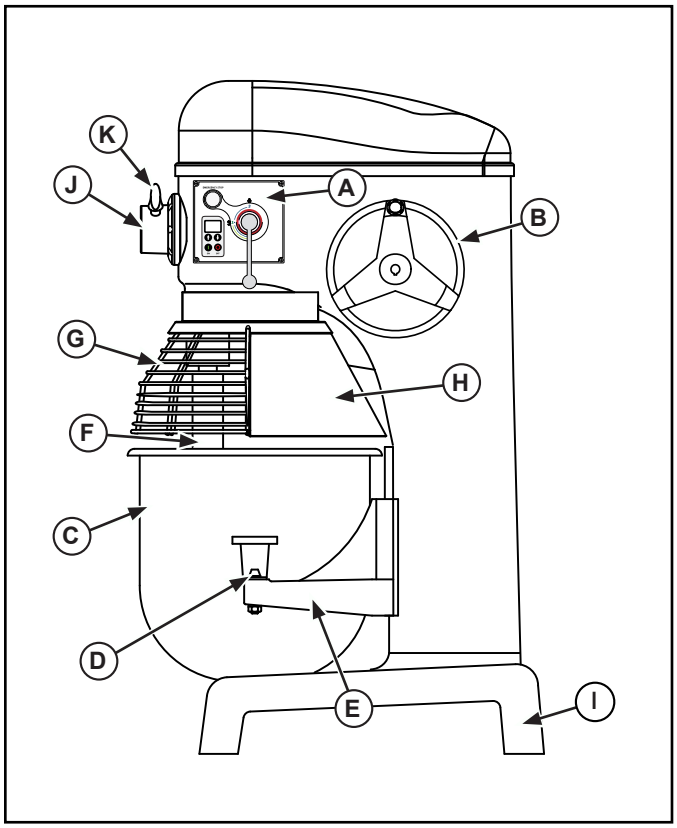


**Figura 4. Miscelatore da 66 l, funzioni e comandi.**

Ⓐ PANNELLO DI CONTROLLO Presenta i tasti On/Off, velocità, tempo, visore del tempo e arresto di emergenza (alcuni modelli).

Ⓑ LEVA ALZACIOTOLA. Utilizzato per alzare e abbassare il portaciotola.

Ⓒ CIOTOLA. Contiene gli ingredienti da impastare o miscelare.

Ⓓ MORSETTO CIOTOLA. Fissa la ciotola al portaciotola

Ⓔ PORTACIOTOLA. Trattiene la ciotola.

Ⓕ ALBERO MISCELATORE. Trattiene l'accessorio di miscelazione.

Ⓖ PROTEZIONE CIOTOLA. Impedisce infortuni e il contatto con l'albero o l'accessorio. La protezione deve essere chiusa per poter avviare l'apparecchiatura.

Ⓗ PARASPRUZZI. Previene versamenti del contenuto miscelato. Impedisce infortuni e il contatto con l'albero o l'accessorio

Ⓘ BASE. Supporta il miscelatore.

Ⓙ MOZZO ACCESSORIO (alcuni modelli). Utilizzato per posizionare un accessorio sul miscelatore.

Ⓚ VITE AD ALETTE MOZZO ACCESSORIO (alcuni modelli). Fissa l'accessorio al miscelatore.

## Disimballo dell'apparecchiatura e preparativi

Disimballare attentamente l'unità. I modelli spediti su pallet sono imbullonati. Rimuovere i bulloni per liberare l'apparecchiatura dal pallet. Quando non sono più necessari, eliminare tutti i materiali d'imballo in maniera consona alle normative ambientali.

Posizionare l'apparecchiatura su una superficie piatta con spazio circostante sufficiente per la pulizia e gli interventi di riparazione.

Collegare il piano di cottura solamente a prese elettriche dotate di messa a terra e con tensione nominale adeguata. Non utilizzare una prolunga con questa attrezzatura. Non collegare questa attrezzatura a una ciabatta elettrica o a un cavo con presa multipla. Alcuni modelli necessitano di un collegamento elettrico speciale, che deve essere predisposto da un tecnico specializzato nel rispetto delle normative locali.

## Operation

**⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di intrappolamento.**
L'albero o un accessorio rotante può provocare gravi lacerazioni e l'amputazione traumatica di un arto. Per evitare infortuni, tenere le mani e gli indumenti lontani dalle parti in rotazione. Non azionare l'unità senza le protezioni o se queste risultano manomesse.

**⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di scossa elettrica.**
Evitare l'infiltrazione di acqua e altri liquidi all'interno dell'apparecchiatura. Il liquido all'interno dell'apparecchiatura può causare scosse elettriche.

Non spruzzare acqua sul prodotto durante la pulizia. Il liquido potrebbe penetrare nel vano dei componenti elettrici e causare un guasto dei componenti o scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione appare alterato o danneggiato.

Prima dell'utilizzo iniziale, è necessario pulire l'apparecchiatura. Lavare i nuovi accessori, la ciotola, le protezioni e altri componenti in acqua calda e sapone e risciacquarli abbondantemente per eliminare la pellicola oleosa di protezione.

La protezione deve essere chiusa completamente per poter attivare il miscelatore. Il miscelatore non si avvierà se non è chiusa correttamente. Se si apre la protezione durante l'uso, il miscelatore si spegnerà. Chiudere la protezione per riavviare il miscelatore.

**Miscelatori da 22 l , 33 l, 44 l e 66 l:** il motore è dotato di un meccanismo di spegnimento di sicurezza che disattiva automaticamente il miscelatore se la temperatura del motore supera i limiti operativi consigliati dal produttore. L'interruttore di protezione da sovraccarichi interverrà se l'impasto da miscelare è troppo pesante. In questo caso, lasciar raffreddare il miscelatore per almeno 30-60 minuti e ridurre l'impasto del 10-15%.

I miscelatori da **6,6 l e 11 l** hanno un interruttore di protezione da sovraccarichi che disattiva automaticamente il miscelatore se la resistenza del motore supera i limiti operativi consigliati dal produttore. Scatterà un allarme e il display lampeggerà. Premere il tasto OFF per reimpostare il miscelatore.

1. Verificare che l'apparecchiatura sia pulita ogni volta prima di utilizzarla.
2. Prima di montare la ciotola, selezionare l'accessorio che si prevede di utilizzare. Inserire l'accessorio selezionato all'interno della ciotola vuota (C). Non tentare di montare l'accessorio sull'albero (F) prima di aver fissato la ciotola in posizione. Vedere la figura 1, 2, 3 o 4.
3. Abbassare il portaciotola alla posizione minima ruotando la leva alzaciotola (B).
4. Ruotare le levette di presa della ciotola (D) in posizione esterna o arretrata.
5. Afferrare la ciotola (C) in modo che il perno sia rivolto verso il miscelatore. Posizionarla in modo che il perno si allinei alla fessura sul portaciotola (E). Inserire il perno nella fessura.
6. Allineare i fori sulle linguette della ciotola con i perni sul portaciotola (E). Adagiare la ciotola (C) nel portaciotola (E).
7. Ruotare le levette di presa della ciotola (D) in avanti sopra le linguette per fissare la ciotola (C) sul portaciotola (E).
8. Installare l'accessorio sull'albero miscelatore (F). Allineare la scanalatura sull'accessorio al perno dell'albero. Spingere l'accessorio in alto e ruotarlo per bloccarlo sul perno.
9. Sollevare la ciotola (C) all'altezza massima mediante la leva alzaciotola (B) ruotandola in senso orario fino a bloccarla in posizione.

## Funzionamento del miscelatore da 11 l.

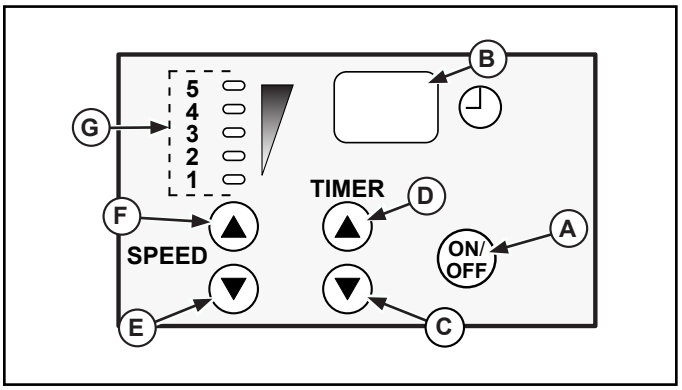


**Figura 5. Miscelatore da 6,6 l e da 11 l, pannello di controllo.**

(A) TASTO ON/OFF. Accende e spegne il miscelatore.

(B) DISPLAY DIGITALE. Visualizza il tempo restante di un ciclo temporizzato, la dicitura "ON" quando funziona con un ciclo non temporizzato e "OFF" quando l'unità è alimentata ma non in funzione.

(C) TASTO TEMPO SU. Aumenta il tempo. Il tempo massimo è di 30 minuti.

(D) TASTO TEMPO GIÙ. Riduce il tempo.

(E) TASTO VELOCITÀ SU. Aumenta la velocità di miscelazione.

(F) TASTO VELOCITÀ GIÙ. Riduce la velocità di miscelazione.

(G) NUMERI E SPIE VELOCITÀ. I numeri e le spie corrispondono alla velocità di miscelazione. A un numero maggiore, corrisponde una maggiore velocità e viceversa.

Quando si miscelano impasti leggeri, si consiglia di non utilizzare il miscelatore in continuazione per oltre 20 minuti e di lasciarlo raffreddare periodicamente per 10-15 minuti tra cicli di miscelazione.

1. Chiudere la protezione ciotola (G). Vedere la figura 1. Questa protezione deve essere chiusa per azionare il miscelatore. Il miscelatore non si avvierà se la protezione è aperta o non è chiusa correttamente.
2. Selezionare la velocità desiderata in base agli ingredienti. Utilizzare il tasto Velocità su (E) o Velocità giù (F) per impostare la velocità. Vedere la figura 5.

- Velocità 1 – Per miscelazione lenta di impasti a base di lievito.
- Velocità 2 – Per miscelazione di pastelle per biscotti e torte.
- Velocità 3 – Per sbattere e montare a media-alta velocità.
- Velocità 4 – Per montare la panna e gli albumi d'uovo.
- Velocità 5 – Per montare piccole quantità di panna e albumi d'uovo.

3. Impostare il ciclo di tempo utilizzando il tasto Tempo su (C) o Tempo giù (D). L'impostazione di tempo massimo è di 30 minuti.
4. Premere il tasto On/Off (A) per avviare il ciclo di miscelazione. Il miscelatore continuerà a funzionare fino alla successiva pressione del tasto On/Off (A). In alternativa, il miscelatore funzionerà fino al termine del ciclo di tempo.

ITALIANO

## Funzionamento dei miscelatori da 22 l e da 33 l.

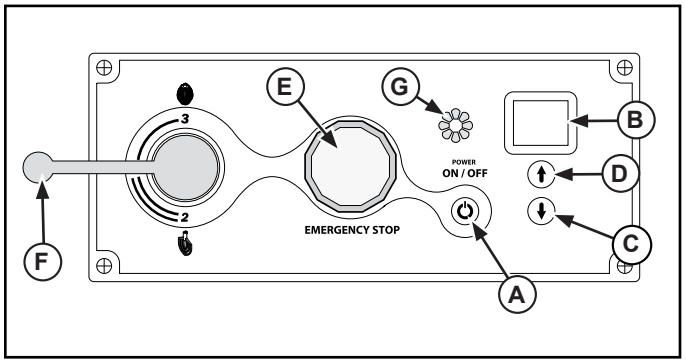


**Figura 6. Miscelatore da 22 l e da 33 l, pannello di controllo.**

(A) TASTO ON/OFF. Accende e spegne il miscelatore.

(B) DISPLAY DIGITALE. Visualizza il tempo restante di un ciclo temporizzato, la dicitura “ON” quando funziona con un ciclo non temporizzato e “OFF” quando l’unità è alimentata ma non in funzione.

(C) TASTO TEMPO SU. Aumenta il tempo. Il tempo massimo è di 30 minuti.

(D) TASTO TEMPO GIÙ. Riduce il tempo.

(E) TASTO STOP. Premere questo tasto per arrestare il miscelatore. Ruotarlo in senso orario per reimpostare.

(F) LEVA DI SELEZIONE VELOCITÀ. Consente di cambiare la velocità del miscelatore.

(G) SPIE LUMINOSE. Si accendono quando il miscelatore è in funzione o è programmato con un ciclo.

**NOTA:**
spegnere il miscelatore prima di cambiare velocità. Diversamente, si possono arrecare danni alla scatola del cambio che annulleranno la garanzia.

1. Chiudere la protezione ciotola (G). Vedere la figura 2. Questa protezione deve essere chiusa per azionare il miscelatore. Il miscelatore non si avvierà se la protezione è aperta o non è chiusa correttamente.
2. Selezionare la velocità desiderata in base agli ingredienti. Utilizzare la leva di selezione velocità (F) per impostare la velocità. Vedere la figura 6.

- Velocità 1 – Per miscelare impasti pesanti con un rapporto di assorbimento massimo del 50%.
- Velocità 2 – Per miscelare impasti per torte, pastelle o impasti pesanti con un rapporto di assorbimento superiore al 50%.
- Velocità 3 – Per montare gli albumi d’uovo.

**NOTA:**
**il contenuto umido di un impasto pesante è cruciale nella selezione della velocità di miscelazione corretta. Non utilizzare la velocità 2 per miscelare impasti pesanti con un rapporto di assorbimento massimo del 50%.**

3. Una volta selezionata la velocità, premere il tasto On/Off per avviare il miscelatore. Alternativamente, selezionare un ciclo di tempo utilizzando il tasto Tempo su (D) o Tempo giù (C). Premere il tasto ON/OFF.
4. Premere il tasto rosso per arrestare il miscelatore e cambiare velocità. Dopo che l’accessorio ha cessato di ruotare, cambiare la velocità agendo sulla manopola. Una volta selezionata la velocità, premere il tasto On/Off per riavviare il miscelatore.
5. Il miscelatore si ferma e il timer emette tre segnali acustici al termine del ciclo di tempo.

**NOTA:**
**spegnere il miscelatore prima di cambiare velocità. Diversamente, si possono arrecare danni alla scatola del cambio che annulleranno la garanzia.**

## Funzionamento dei miscelatori da 44 l e da 33 l.

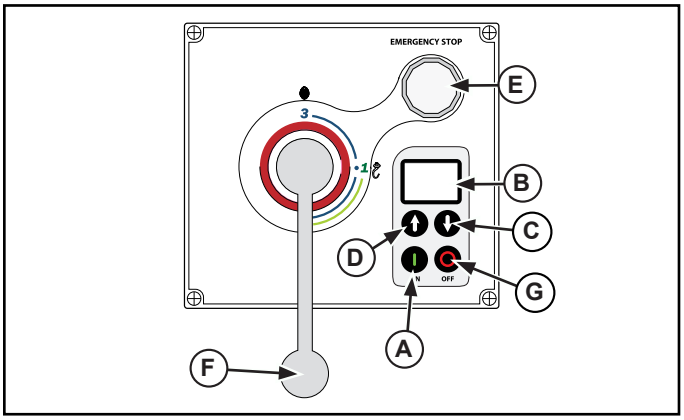


**Figura 7. Miscelatore da 44 l, pannello di controllo.**

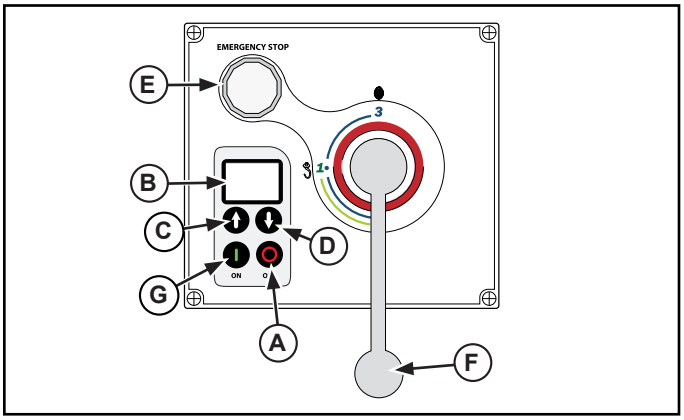


**Figura 8. Miscelatore da 66 l, pannello di controllo.**

(A) TASTO ON. Accende il miscelatore.

(B) DISPLAY DIGITALE. Visualizza il tempo restante di un ciclo temporizzato, la dicitura “ON” quando funziona con un ciclo non temporizzato e “OFF” quando l’unità è alimentata ma non in funzione.

(C) TASTO TEMPO SU. Aumenta il tempo. Il tempo massimo è di 30 minuti.

(D) TASTO TEMPO GIÙ. Riduce il tempo.

(E) TASTO STOP. Premere questo tasto per arrestare il miscelatore. Ruotarlo in senso orario per reimpostare.

(F) LEVA DI SELEZIONE VELOCITÀ. Consente di cambiare la velocità del miscelatore.

(G) TASTO STOP. Spegne il miscelatore.

**NOTA:**
**spegnere il miscelatore prima di cambiare velocità. Diversamente, si possono arrecare danni alla scatola del cambio che annulleranno la garanzia.**

ITALIANO

1. Chiudere la protezione ciotola (G). Vedere la figura 3 o 4. Questa protezione deve essere chiusa per azionare il miscelatore. Il miscelatore non si avvierà se la protezione è aperta o non è chiusa correttamente.
2. Selezionare la velocità desiderata in base agli ingredienti. Utilizzare la leva di selezione velocità (F) per impostare la velocità. Vedere la figura 7 o 8.

- Velocità 1 – Per miscelare impasti pesanti con un rapporto di assorbimento massimo del 50%.
- Velocità 2 – Per miscelare impasti per torte, pastelle o impasti pesanti con un rapporto di assorbimento superiore al 50%.
- Velocità 3 – Per montare gli albumi d'uovo.

**NOTA:**
**il contenuto umido di un impasto pesante è cruciale nella selezione della velocità di miscelazione corretta. Non utilizzare la velocità 2 per miscelare impasti pesanti con un rapporto di assorbimento massimo del 50%.**

3. Una volta selezionata la velocità, premere il tasto On/Off per avviare il miscelatore. Alternativamente, selezionare un ciclo di tempo utilizzando il tasto Tempo su (D) o Tempo giù (C). Premere il tasto ON/OFF.
4. Premere il tasto rosso per arrestare il miscelatore e cambiare velocità. Dopo che l'accessorio ha cessato di ruotare, cambiare la velocità agendo sulla manopola. Una volta selezionata la velocità, premere il tasto On/Off per riavviare il miscelatore.
5. Il miscelatore si ferma e il timer emette tre segnali acustici al termine del ciclo di tempo.

**NOTA:**
spegnere il miscelatore prima di cambiare velocità. Diversamente, si possono arrecare danni alla scatola del cambio che annulleranno la garanzia.

## Tabella delle capacità del miscelatore

| Prodotto | Agitatore | Velocità | Miscelatore da 6,6 l | Miscelatore da 11 l | Miscelatore da 22 l | Miscelatore da 33 l | Miscelatore da 44 l | Miscelatore da 66 l |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pasta di pane e panini – **RA**60% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 4 lbs. (5 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 90 lbs. (40.8 kg) |
| Pasta di pane pesante – **RA**55% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Pasta per pizza, sottile – **RA**40% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 14 lbs. (6.4 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Pasta per pizza, media – **RA**50% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 3 lbs. (1.3 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 10 lbs. (4.5 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 32 lbs. (14.5 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Pasta per pizza, spessa – **RA**60% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Pasta lievitata per ciambelle – **RA**65% | Gancio per pasta | Solo 1ª velocità | 2 lbs. (0.9 kg) | 2 lbs. (0.9 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Pasta per crostate | Sbattitore piatto | Tutte le velocità | 4 lbs. (1.8 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 18 lbs. (8.2 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 35 lbs. (15.8 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Purè di patate | Sbattitore piatto | Tutte le velocità | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 23 lbs. (1.3 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) |
| Torta | Sbattitore piatto | Tutte le velocità | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 12 lbs. (0.9 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Pastella per crespelle o pancake | Sbattitore piatto | Tutte le velocità | 3 qts. (3.3 l) | 4 qts. (4.4 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) | 16 qts. (17.6 l) | 24 qts. (26.4 l) |
| Albumi d'uovo | Frusta metallica | Tutte le velocità | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 pt. (0.5 l) | 1 qts. (1.1 l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Meringhe | Frusta metallica | Tutte le velocità | 1/2 pt. (0.3 l) | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 qts. (1.` l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Panna montata | Frusta metallica | Tutte le velocità | 1-3/4 qts. (1.9 l) | 2 qts. (2.1 l) | 4 qts. (4.4 l) | 6 qts. (6.6 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) |
| Torta tipo paradiso | Sbattitore piatto | Tutte le velocità | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 35 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |

Quando si miscela l'impasto controllare il **RA**" (rapporto di assorbimento) = acqua diviso per il peso della farina.

Le capacità elencate si basano su un contenuto umido della farina del 12% a una temperatura dell'acqua di 21°C.
Se si utilizza farina ad alto contenuto di glutine, ridurre la quantità dell'impasto del 10%.

1 gallone d'acqua = 1 kg

1 quarto d'acqua = 0,25 kg

Esempio:

Se la ricetta richiede 2,5 kg di acqua e 5 kg di farina, dividere 5 per 10 = 0,50 x 100 = 50% **(RA)**.

Non utilizzare la seconda velocità per impasti con RA inferiore al 50%.

ITALIANO

## Utilizzo del mozzo accessorio

Il miscelatore è munito di un mozzo miscelatore standard di misura 12. Si consiglia di utilizzare accessori originali Vollrath con questo mozzo. Per utilizzare il mozzo accessorio:

**NOTA:**
**spegnere il miscelatore prima di cambiare velocità. Diversamente, si possono arrecare danni alla scatola del cambio che annulleranno la garanzia.**

1. Spegne il miscelatore.
2. Allentare la vite ad alette del mozzo (K). Non è necessario rimuovere completamente la vite. Vedere le figure 2, 3 e 4.
3. Rimuovere il coperchio del mozzo.
4. Inserire l'albero dell'accessorio nel mozzo (J).
5. Allineare il perno sull'albero dell'accessorio all'incastro all'interno del mozzo.
6. Inserire l'accessorio a fondo. Richiudere l'accessorio con la vite ad alette del mozzo (K).
7. Utilizzare la manopola di velocità per selezionare la velocità desiderata del mozzo:

- Velocità 1 – Consigliata per affettare le verdure o macinare la carne
- Velocità 2 – Consigliata per grattugiare il formaggio

8. Portare il tasto On/Off su On per azionare il mozzo e l'accessorio montato. La ciotola del miscelatore deve essere in alto con la protezione in posizione chiusa per poter azionare il mozzo. Non è possibile utilizzare simultaneamente il gruppo del mozzo e il miscelatore.
9. Premere il tasto rosso per arrestare il miscelatore e cambiare velocità. Dopo che l'accessorio ha cessato di ruotare, cambiare la velocità agendo sulla manopola. Una volta selezionata la velocità, premere il tasto On/Off per riavviare il miscelatore.

La velocità 3 non è consigliata con gli accessori.

## Pulizia

**⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di scossa elettrica.**
Evitare l'infiltrazione di acqua e altri liquidi all'interno dell'apparecchiatura. Il liquido all'interno dell'apparecchiatura può causare scosse elettriche.

Non spruzzare acqua sul prodotto durante la pulizia. Il liquido potrebbe penetrare nel vano dei componenti elettrici e causare un guasto dei componenti o scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione appare alterato o danneggiato.

**⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di intrappolamento.**
L'albero o un accessorio rotante può provocare gravi lacerazioni e l'amputazione traumatica di un arto. Per evitare infortuni, tenere le mani e gli indumenti lontani dalle parti in rotazione. Non azionare l'unità senza le protezioni o se queste risultano manomesse.

Per preservarne l'aspetto e prolungarne la durata, l'apparecchiatura deve essere pulita quotidianamente.

**NOTA:**
**Non pulire l'apparecchiatura con pagliette di lana di vetro. Non lavare i componenti elettrici con un getto d'acqua e non immergerli in acqua. Non lasciare l'accessorio installato sul mozzo.**

1. Spegnere il miscelatore.
2. Scollegare il miscelatore dalla rete elettrica prima di pulirlo. Se è collegato in modo permanente alla presa elettrica, spegnere l'alimentazione disattivando l'interruttore di circuito.
3. Rimuovere la ciotola e l'accessorio dopo ogni uso e lavarli in acqua calda con un detergente per piatti. Se l'accessorio non viene rimosso dall'albero del miscelatore i residui potrebbero indurirsi e impedirne il distacco in un momento successivo.
4. Rimuovere l'accessorio e pulirlo con un panno umido e un detergente per piatti. Asciugare completamente l'accessorio.
5. Per pulire l'esterno del miscelatore, passare le superfici con un panno umido e un detergente per piatti.

## Identificazione e risoluzione dei problemi

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|---|---|---|
| Le spie sul pannello non si accendono. | L'unità non è inserita nella presa di alimentazione. | Collegare l'unità alla presa elettrica. |
| | L'interruttore di circuito è spento. | Portare l'interruttore in posizione "ON". |
| | L'interruttore di arresto di emergenza è in posizione "Stop". | Portare l'interruttore in posizione "Run". |
| L'alimentazione e le spie sono accese ma il miscelatore non funziona. | La protezione ciotola non è chiusa completamente. | Chiudere completamente la protezione ciotola. |
| | Ciotola non sollevata in posizione di funzionamento. | Sollevare ciotola completamente. |
| Solo miscelatori da 6,6 l e da 11 l: l'accessorio miscelatore si ferma, scatta un allarme e il display lampeggia. | Il miscelatore è sovraccarico. | Premere il tasto OFF per reimpostare il miscelatore. Ridurre l'impasto del 10-15%. |
| Miscelatori da 22 l, 33 l, 44 l e 66 ): L'accessorio si ferma. | Si è attivato l'interruttore di protezione termica. | Lasciar raffreddare il miscelatore per 30-60 minuti. Ridurre l'impasto del 10-15%. |

## Riparazione e assistenza

Questo elettrodomestico non contiene parti che l'utente può riparare. Per evitare infortuni o danni gravi, l'utente non deve mai tentare di riparare l'apparecchiatura o di sostituire il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato. Non spedire l'apparecchiatura direttamente a Vollrath Company. Rivolgersi al personale qualificato del servizio di riparazione indicato sotto.

**ASSISTENZA tecnica VOLLRATH • 1-800-628-0832 • 920-457-4851**
**• E-mail: techservicereps@vollrathco.com**

## Dichiarazione di garanzia di The Vollrath Co. L.L.C.

Questa garanzia non si applica ai prodotti acquistati per uso personale, familiare o domestico e The Vollrath Company LLC non offre una garanzia scritta agli acquirenti per tali usi.

The Vollrath Company LLC garantisce ciascuno dei prodotti elencati di seguito da difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo specificato di seguito. Tutti gli altri prodotti fabbricati o distribuiti da The Vollrath Company LLC sono garantiti da difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di un anno. In tutti i casi, la garanzia ha decorso dalla data di acquisto originale da parte dell'utente finale, riportata sullo scontrino o sulla fattura.

- Miscelatori – Il periodo di garanzia è di 2 anni, tranne i nastri che hanno un periodo di garanzia di 5 anni.
- Pezzi di ricambio – Il periodo di garanzia è di 90 giorni.

Per informazioni sulla garanzia completa, la registrazione del prodotto e annunci di nuovi prodotti, visitare www.vollrath.com

VOLLRATH®

www.vollrath.com


The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768


art. n. 2350045-1 it Rev. 05/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

DUETSCH

# Bedienungsanleitung

## Arbeitsplatten-Mixer
## Boden-/Tisch-Mixer

| Artikel | Modell | Beschreibung | Spannung | HP | A | Hz | Stecker |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40755 | MIX1007 | Arbeitsflächen-Mixer, 6,6 l | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075503 | MIX1007 | Arbeitsflächen-Mixer, 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075502 | MIX1007 | Arbeitsflächen-Mixer, 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075505 | MIX1007 | Arbeitsflächen-Mixer, 6,6 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40756 | MIX1010 | Arbeitsflächen-Mixer, 11 l | 110V-120V | 1/3 | 6 | 60 | 5-15P |
| 4075603 | MIX1010 | Arbeitsflächen-Mixer, 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075602 | MIX1010 | Arbeitsflächen-Mixer, 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075605 | MIX1010 | Arbeitsflächen-Mixer, 11 l | 220-230V | 1/3 | 3 | 50 | AU2-15P |
| 40757 | MIX1020 | Tisch-Mixer 22 l | 110V-120V | 1/2 | 10 | 60 | 5-15P |
| 4075703 | MIX1020 | Tisch-Mixer 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075702 | MIX1020 | Tisch-Mixer 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075705 | MIX1020 | Tisch-Mixer 22 l | 220-230V | 1/2 | 4 | 50 | AU2-15P |
| 40758 | MIX1030 | Boden-Mixer, 33 l | 110V-120V | 1 | 16 | 60 | 5-20P |
| 4075803 | MIX1030 | Boden-Mixer, 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075802 | MIX1030 | Boden-Mixer, 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075805 | MIX1030 | Boden-Mixer, 33 l | 220-230V | 1 | 8 | 50 | AU2-15P |
| 40759 | MIX1040 | Boden-Mixer, 44 l | 208-240V | 1-1/2 | 12 | 60 | 6-15P |
| 4075903 | MIX1040 | Boden-Mixer, 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | UK-15P (BS546) |
| 4075902 | MIX1040 | Boden-Mixer, 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4075905 | MIX1040 | Boden-Mixer, 44 l | 220-230V | 1-1/2 | 11 | 50 | AU2-15P |
| 40760 | MIX1060 | Boden-Mixer, 66 l | 208-240V | 2 | 16 | 60 | 6-20P |
| 4076003 | MIX1060 | Boden-Mixer, 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | -- |
| 4076002 | MIX1060 | Boden-Mixer, 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | Schuko CEE7-7 |
| 4076005 | MIX1060 | Boden-Mixer, 66 l | 220-230V | 2 | 16 | 50 | AU2-15P |

Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf dieses Vollrath-Lebensmittelverarbeitungsgeräts entschieden haben. Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, sich mit der folgenden Bedienungs- und Sicherheitsanleitung vertraut zu machen. HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUF. Heben Sie den Originalkarton und die Verpackung gut auf. Diese sollten zum Versand des Geräts für evtl. notwendige Reparaturen verwendet werden.

Art.-Nr. 2350045-1 de Rev 05/14

## Sicherheitsvorkehrungen

Für eine sichere Bedienung dieser Geräte lesen und beachten Sie die folgenden Hinweise. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch.

### ⚠ ACHTUNG

Mit dem Wort „Achtung“ wird auf das Vorhandensein einer Gefahr aufmerksam gemacht, die schwere Verletzungen, den Tod oder erhebliche Sachschäden verursachen kann, wenn diese Warnung nicht beachtet wird.

### ⚠ VORSICHT

Mit dem Wort „Vorsicht“ wird auf das Vorhandensein einer Gefahr aufmerksam gemacht, die *leichtere* oder erhebliche Sachschäden *verursacht* oder verursachen *kann*, wenn dieser Hinweis nicht beachtet wird.

### HINWEIS

Mit einem „Hinweis“ werden Installations-, Betriebs- oder Wartungsinformationen übermittelt, die zwar wichtig sind, aber nicht auf Gefahren aufmerksam machen.

### Zu Ihrer Sicherheit!

Diese Vorsichtsmaßnahmen müssen jederzeit beachtet werden. Ein Missachten dieser Vorsichtshinweise kann Verletzungen Ihrer eigenen Person und anderer zur Folge haben.

So wird das Risiko von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts reduziert:

- Das Gerät nur an geerdeten Steckdosen anschließen, deren Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht.
- Die Sicherheitsschalter nicht modifizieren oder manipulieren.
- Nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Das Gerät nicht in öffentlichen Bereichen und/oder in der Nähe von Kindern in Betrieb nehmen.
- Kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät verwenden. Dieses Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose oder einem Netzkabel mit mehreren Steckdosen anschließen.
- Für beste Ergebnisse, Vollrath Anhänge werden empfohlen.
- Vor jedem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass dieses sauber ist.
- Zum Reinigen des Mixers keinen Schlauch verwenden. Die Außenflächen des Mixers mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Angemessene Kleidung tragen. Beim Betrieb dieses Geräts keine locker sitzenden oder herabhängenden Kleidungsstücke tragen.
- Das Gerät von einem qualifizierten Techniker unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Bestimmungen installieren lassen.
- Das Gerät auf einer flachen, ebenen Stellfläche verwenden.
- Vor dem Reinigen oder Versetzen/Bewegen des Geräts das Netzkabel abziehen, das Gerät ausschalten und es abkühlen lassen.
- Die Bedienelemente und das Äußere des Geräts nicht mit Flüssigkeiten oder Reinigungsmitteln besprühen.
- Das Gerät nicht mit Stahlwolle reinigen.
- Gerät und Netzkabel von offenen Flammen, elektrischen Kochstellen und großer Hitze fern halten.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt wurde oder irgendwelche Funktionsstörungen aufweist.
- Während des Mixbetriebs keine an der Anschlussnabe aufgesteckten Zubehörprodukte verwenden.

## Funktion und Zweck

Dieses Gerät ist zum Rühren von Teigen, Kuchenmischungen usw. vorgesehen. Es ist nicht für den Haushalts-, industriellen- oder Laborgebrauch bestimmt.

## Funktionsmerkmale und Bedienelemente

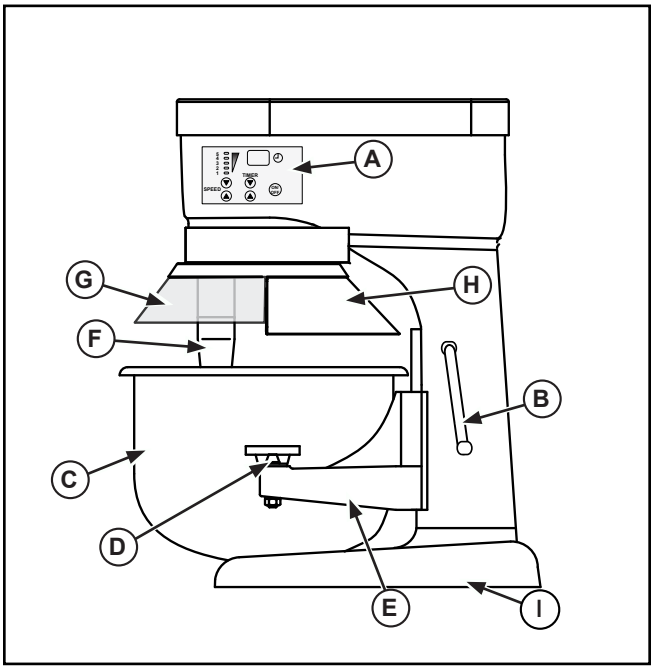


**Abbildung 1. 6,6- und 11-l-Mixer – Funktionsmerkmale und Bedienelemente.**

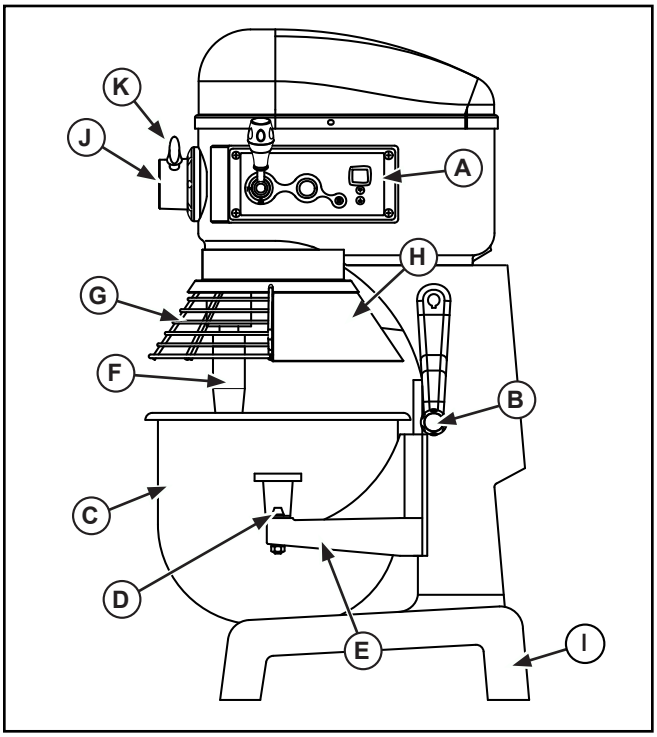


**Abbildung 2. 22- und 33-l-Mixer – Funktionsmerkmale und Bedienelemente.**

DEUTSCH

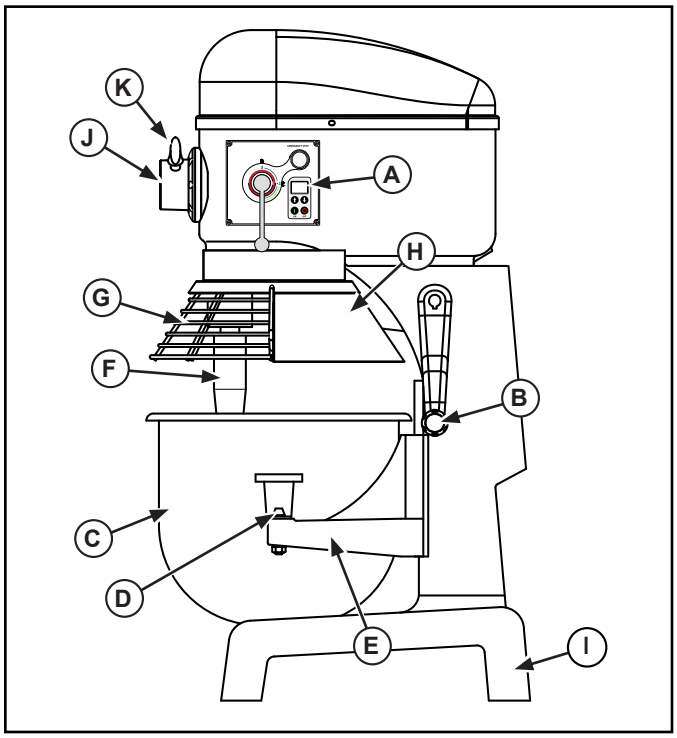


**Abbildung 3. 44-l-Mixer – Funktionsmerkmale und Bedienelemente.**

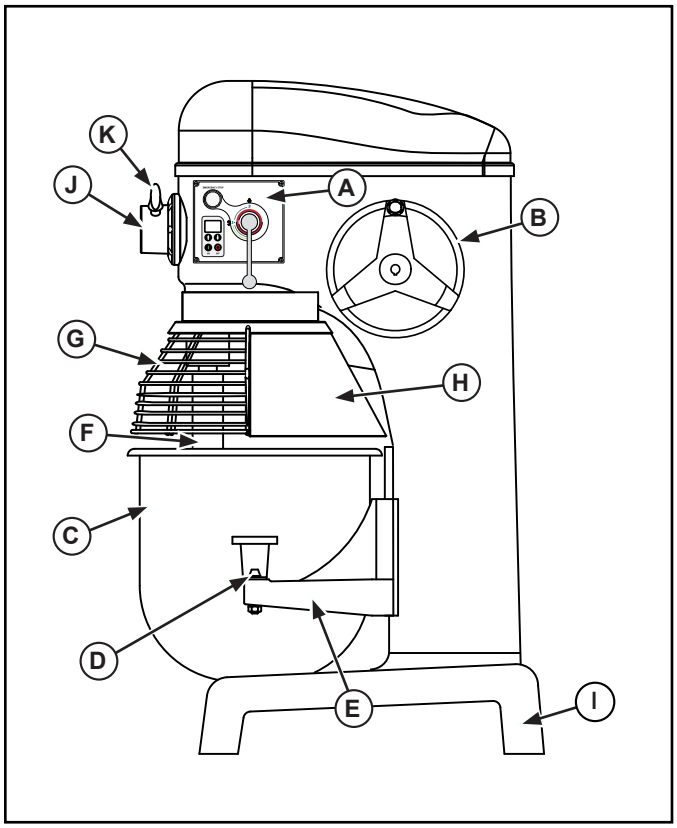


**Abbildung 4. 66-l-Mixer – Funktionsmerkmale und Bedienelemente.**

Ⓐ CONTROL PANEL. Includes the On/Off Button, Speed Control, Timer Controls, Timer Display and Emergency Stop (some models).

Ⓑ SCHÜSSEL-HEBEVORRICHTUNG Zum Absenken und Anheben der Schüsselauflage.

Ⓒ SCHÜSSEL. Nimmt die zu vermischenden Bestandteile des Speiseprodukts auf.

Ⓓ SCHÜSSELSICHERUNG. Sichert die Schüssel in der Schüsselauflage.

Ⓔ SCHÜSSELAUFLAGE. Hält die Schüssel fest.

Ⓕ RÜHRWELLE. Nimmt das Mischzubehör auf und sichert dieses.

Ⓖ SCHÜSSEL-SCHUTZBLENDE. Verhindert Verletzungen und den Kontakt mit der Rührwelle oder dem Mischzubehör. Diese Schutzblende muss beim Betrieb geschlossen sein.

Ⓗ SPRITZBLENDE. Verhindert ein Verschütten des zu vermischenden Schüsselinhalts. Verhindert Verletzungen und den Kontakt mit der Rührwelle oder dem Mischzubehör.

Ⓘ SOCKEL. Trägt den Mixer.

Ⓙ ANSCHLUSSNABE (bei bestimmten Modellen). Zum Aufstecken eines Zubehörteils am Mixer.

Ⓚ ANSCHLUSSNABEN-RÄNDELSCHRAUBE (bei bestimmten Modellen). Zum Sichern des Zubehörteils am Mixer.

## Auspacken des Geräts und erstmaliges Aufstellen

Das Verschlags- bzw. Verpackungsmaterial vorsichtig vom Gerät entfernen. Auf Paletten versandte Modelle sind mit der Palette verschraubt. Diese Schrauben müssen entfernt werden, damit das Gerät sicher von der Palette abgenommen werden kann. Die gesamte Verpackung und alle schützenden Materialien auf umweltfreundliche Weise entsorgen, wenn diese nicht mehr benötigt werden.

Das Gerät auf einer ebenen Fläche absetzen. Darauf achten, dass rund um den Mixer genügend Platz zum sicheren Reinigen und Instandhalten vorhanden ist.

Das Gerät nur an geerdeten Steckdosen anschließen, deren Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht. Kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät verwenden. Dieses Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose oder einem Netzkabel mit mehreren Steckdosen anschließen. Für manche Modelle muss ein qualifizierter Techniker unter Beachtung der örtlichen Vorschriften einen elektrischen Anschluss installieren.

## Bedienung

**⚠ ACHTUNG**

**Einzugsgefahr.**
Die sich drehende Welle oder die Zubehörprodukte können traumatische Amputationen oder schwere Schnittwunden verursachen. Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Hände und Kleidung von sich drehenden Teilen ferngehalten werden. Das Gerät nicht mit modifizierten oder fehlenden Schutzblenden in Betrieb nehmen.

**⚠ ACHTUNG**

**Stromschlaggefahr.**
Ein Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das Gerät verhindern. Flüssigkeiten im Geräteinnern können einen Stromschlag verursachen.

Kein Wasser und keine Reinigungsprodukte auf das Gerät sprühen. Flüssigkeiten könnten mit den elektrischen Komponenten in Berührung kommen und einen Komponentenausfall oder Stromschlag verursachen. Das Gerät nicht mit einem modifizierten oder beschädigten Netzkabel verwenden.

Vor dem erstmaligen Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden. Zubehörprodukte, Schüssel, Schutzblenden und andere Teile mit warmem Seifenwasser waschen und gründlich abspülen, um die dünne Ölschutzschicht zu entfernen.

Die Schutzblende muss ganz geschlossen sein, damit der Mixer eingeschaltet werden kann. Wenn die Schutzblende nicht richtig geschlossen ist, lässt sich der Mixer nicht starten. Wenn die Schutzblende während des Betriebs des Mixers geöffnet wird, schaltet dieser sich aus. Um den Mixer neu zu starten, muss die Schutzblende geschlossen werden.

**22-l-, 33-l-, 44-l- und 66-l-Mixer:** Der Motor ist mit einer Sicherheitsabschaltvorrichtung versehen, die den Mixer automatisch ausschaltet, wenn die Motortemperatur die vom Hersteller empfohlenen Betriebsgrenzwerte übersteigt. Der Überlastschutzschalter wird ausgelöst, wenn das Gewicht des jeweils verrührten Teigs zu hoch ist. Den Mixer in diesem Fall mindestens 30 bis 60 Minuten lang abkühlen lassen und die Teigmenge um 10-15 % reduzieren.

**6,6-l- und 11-l-Mixer** besitzen eine Überlastschutzvorrichtung, die den Mixer automatisch ausschaltet, wenn der Motorwiderstand die vom Hersteller empfohlenen Betriebsgrenzwerte übersteigt. In diesem Fall ertönt ein Alarm und das Display blinkt. Durch Drücken der Betriebstaste (AUS) wird der Mixer zurückgesetzt.

1. Vor jedem Gebrauch sicherstellen, dass das Gerät sauber ist.
2. Vor dem Befestigen der Schüssel das zu verwendende Mischzubehör auswählen. Das ausgewählte Mischzubehör in die leere Schüssel (C) geben. Keinen Versuch unternehmen, das Mischzubehör an der Rührwelle (F) zu befestigen, bevor sich die Schüssel in der vorgesehenen Position befindet. Siehe Abbildung 1, 2, 3 oder 4.
3. Die Schüsselauflage durch Drehen der Schüssel-Hebevorrichtung (B) in ihre unterste Position absenken.
4. Die Schüsselsicherungshebel (D) in die ausgezogene bzw. hintere Position drehen.
5. Die Schüssel (C) so halten, dass der Stift auf der Schüssel nach innen zum Mixer zeigt. Die Schüssel so ausrichten, dass der Stift mit dem Stiftschlitz auf der Schüsselauflage (E) ausgerichtet ist. Den Stift in den Schlitz schieben.
6. Die Löcher in den Schüsselvorsprüngen mit den Stiften auf der Schüsselauflage (E) zur Deckung bringen. Die Schüssel (C) auf die Schüsselauflage (E) setzen.
7. Die Schüsselsicherungshebel (D) über die Schüsselvorsprünge nach vorne drehen, um die Schüssel (C) auf der Schüsselauflage (E) zu sichern.
8. Das Zubehörprodukt an der Rührwelle (F) befestigen. Die Nut am Zubehörteil mit dem Stift an der Rührwelle zur Deckung bringen. Das Zubehörprodukt nach oben drücken und drehen, um es mit dem Stift zu arretieren.
9. Die Schüssel (C) mit der Schüssel-Hebevorrichtung (B) durch Drehen nach links auf ihre maximale Höhe anheben, bis sie einrastet.

## Bedienung des 11-l-Mixers

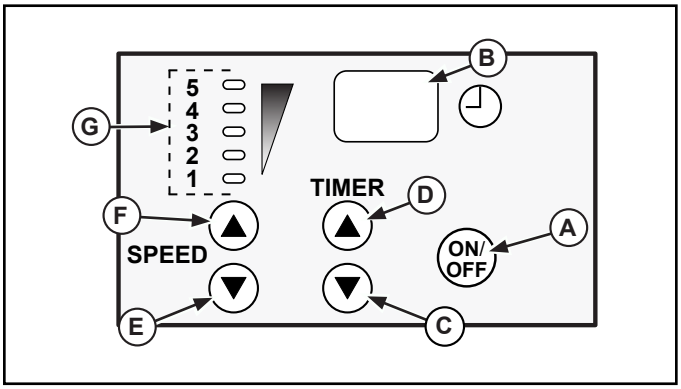


**Abbildung 5. 6,6- und 11-l-Mixer – Bedienfeld.**

(A) Betriebstaste (ON/OFF). Zum Ein- und Ausschalten Mixers.

(B) DIGITALANZEIGE. Zeigt die Zeit in einem Zeitschaltzyklus an. Beim Betrieb in einem nicht zeitgeschalteten Zyklus erscheint ON; wenn das Gerät am Netz angeschlossen und nicht in Betrieb ist, erscheint OFF.

(C) TASTE MEHR ZEIT. Verlängert die Zeit. Maximale Zeit: 30 Minuten.

(D) TASTE WENIGER ZEIT. Verkürzt die Zeit.

(E) TASTE HÖHERE GESCHWINDIGKEIT. Erhöht die Rührgeschwindigkeit.

(F) TASTE NIEDRIGERE GESCHWINDIGKEIT. Reduziert die Rührgeschwindigkeit.

(G) DREHZAHL-ZAHLEN UND -LEUCHTEN. Die Zahlen und Leuchtanzeigen geben die Rührgeschwindigkeit an. Je größer die Zahl, desto höher die Geschwindigkeit; je kleiner die Zahl, desto geringer die Geschwindigkeit.

Beim Mischen leichter Teige wird empfohlen, den Mixer nicht länger als 20 Minuten lang im Dauerbetrieb laufen zu lassen. Zwischen den einzelnen Mischzyklen sollte eine kurze Abkühlperiode von 10 bis 15 Minuten eingelegt werden.

1. Die Schüssel-Schutzblende (G) schließen. Siehe Abbildung 1. Die Schutzblende muss geschlossen sein, damit der Mixer eingeschaltet werden kann. Wenn die Schutzblende offen oder nicht richtig geschlossen ist, lässt sich der Mixer nicht in Betrieb nehmen.
2. Die den Zutaten entsprechende Betriebsgeschwindigkeit einstellen. Die Drehzahl mit der Taste „Höhere Geschwindigkeit“ (E) oder „Niedrigere Geschwindigkeit“ programmieren. Siehe Abbildung 5.

- Drehzahlstufe 1 – zum langsamen Mischen, Pürieren oder Kneten von Hefeteig.
- Drehzahlstufe 2 – zum Mischen von Plätzchen- und Kuchenteig.
- Drehzahlstufe 3 – zum Schaumigrühren und mittelschnellen Schlagen.
- Drehzahlstufe 4 – zum Schlagen von Doppelrahm und Eiweiß.
- Drehzahlstufe 5 – zum Schlagen kleiner Mengen Doppelrahm/Eiweiß.

3. Auf Wunsch den Zeitschaltzyklus mit der Taste „Mehr Zeit“ (C) oder „Weniger Zeit“ (D) einstellen. Maximal können 30 Minuten eingestellt werden.
4. Zum Start des Mischzyklus die Betriebstaste (A) drücken. Der Mixer läuft, bis erneut die Betriebstaste (A) gedrückt wird oder der Zeitschaltzyklus abgelaufen ist.

DEUTSCH

## Bedienung des 22- und 33-l-Mixers.

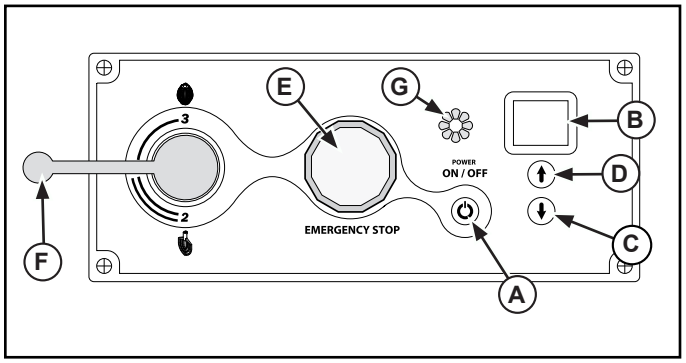


**Abbildung 6. 22- und 33-l-Mixer – Bedienfeld.**

(A) Betriebstaste (ON/OFF). Zum Ein- und Ausschalten des Mixers.

(B) DIGITALANZEIGE. Zeigt die Zeit in einem Zeitschaltzyklus an. Beim Betrieb in einem nicht zeitgeschalteten Zyklus erscheint ON; wenn das Gerät am Netz angeschlossen und nicht in Betrieb ist, erscheint OFF.

(C) TASTE MEHR ZEIT. Verlängert die Zeit. Maximale Zeit: 30 Minuten.

(D) TASTE WENIGER ZEIT. Verkürzt die Zeit.

(E) TASTE STOPP. Durch Drücken dieser Taste wird der Mixer angehalten. Zum Zurücksetzen des Mixers den Schalter nach rechts drehen.

(F) GESCHWINDIGKEITSWAHLHEBEL. Zum Einstellen der Drehzahl des Mixers.

(G) ANZEIGELEUCHTE. Leuchtet auf, wenn der Mixer in Betrieb ist oder eine Zeit programmiert wurde.

**HINWEIS:**
Vor dem Umschalten von einer Drehzahlstufe zur anderen den Mixer ausschalten. Andernfalls kann der Getriebekasten beschädigt und die Garantie unwirksam werden.

1. Die Schüssel-Schutzblende (G) schließen. Siehe Abbildung 2. Die Schutzblende muss geschlossen sein, damit der Mixer eingeschaltet werden kann. Wenn die Schutzblende offen oder nicht richtig geschlossen ist, lässt sich der Mixer nicht in Betrieb nehmen.
2. Die den Zutaten entsprechende Betriebsgeschwindigkeit einstellen. Die Drehzahl mit dem Geschwindigkeitswahlhebel (F) einstellen. Siehe Abbildung 6.

- Drehzahlstufe 1 – zum Mischen schwerer Teige mit einem Absorptionsverhältnis von 50 % oder weniger.
- Drehzahlstufe 2 – zum Mischen von Kuchenteigen und dünnen oder schweren Teigen mit einem Absorptionsverhältnis von über 50 %.
- Drehzahlstufe 3 – zum Mischen von Eiweiß.

**HINWEIS:**
**Der Feuchtigkeitsgehalt von schweren Teigen ist der bei der Wahl der richtigen Mischdrehzahl entscheidende Faktor. Beim Mischen schwerer Teige mit einem Absorptionsverhältnis von 50% oder weniger nicht die Drehzahlstufe 2 verwenden.**

3. Den Mixer nach Auswahl der gewünschten Geschwindigkeit durch Drücken der Betriebstaste starten oder durch Drücken der Taste „Mehr Zeit“ (D) oder „Weniger Zeit“ (C) die gewünschte Laufzeit einstellen. Dann die Betriebstaste drücken.
4. Zum Ändern der Drehzahl den Mixer durch Drücken der roten Taste stoppen. Wenn das Mischzubehör zum Stillstand gekommen ist, die Geschwindigkeit mit dem Drehzahlregelungsknopf ändern. Den Mixer nach Auswahl der neuen gewünschten Geschwindigkeit durch Drücken der Betriebstaste neu starten.
5. Der Mixer bleibt stehen und das Zeitschalterwerk piepst nach dem Ende des Zeitschaltzyklus dreimal.

**HINWEIS:**
**Vor dem Umschalten von einer Drehzahlstufe zur anderen den Mixer ausschalten. Andernfalls kann der Getriebekasten beschädigt und die Garantie unwirksam werden.**

## Bedienung des 44- und 66-l-Mixers.

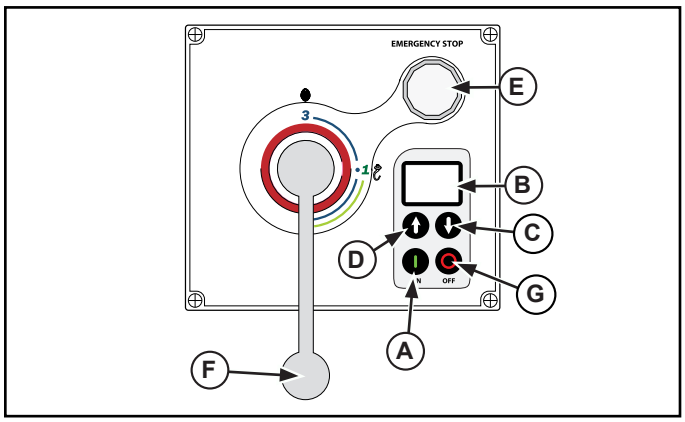


**Abbildung 7. 44-l-Mixer – Bedienfeld.**

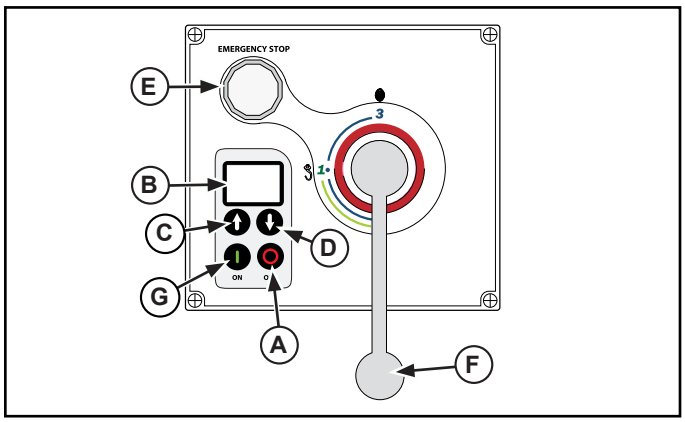


**Abbildung 8. 66-l-Mixer – Bedienfeld.**

(A) EINSCHALTTASTE. Zum Einschalten des Mixers.

(B) DIGITALANZEIGE. Zeigt die Zeit in einem Zeitschaltzyklus an. Beim Betrieb in einem nicht zeitgeschalteten Zyklus erscheint ON; wenn das Gerät am Netz angeschlossen und nicht in Betrieb ist, erscheint OFF.

(C) TASTE MEHR ZEIT. Verlängert die Zeit. Maximale Zeit: 30 Minuten.

(D) TASTE WENIGER ZEIT. Verkürzt die Zeit.

(E) TASTE STOPP. Durch Drücken dieser Taste wird der Mixer angehalten. Zum Zurücksetzen des Mixers den Schalter nach rechts drehen.

(F) GESCHWINDIGKEITSWAHLHEBEL. Zum Einstellen der Drehzahl des Mixers.

(G) TASTE STOPP. Zum Ausschalten des Mixers.

DEUTSCH

**HINWEIS:**
**Vor dem Umschalten von einer Drehzahlstufe zur anderen den Mixer ausschalten. Andernfalls kann der Getriebekasten beschädigt und die Garantie unwirksam werden.**

1. Die Schüssel-Schutzblende (G) schließen. Siehe Abbildung 3 oder 4. Die Schutzblende muss geschlossen sein, damit der Mixer eingeschaltet werden kann. Wenn die Schutzblende offen oder nicht richtig geschlossen ist, lässt sich der Mixer nicht in Betrieb nehmen.
2. Die den Zutaten entsprechende Betriebsgeschwindigkeit einstellen. Die Drehzahl mit dem Geschwindigkeitswahlhebel (F) einstellen. Siehe Abbildung 7 oder 8.

- Drehzahlstufe 1 – zum Mischen schwerer Teige mit einem Absorptionsverhältnis von 50 % oder weniger.
- Drehzahlstufe 2 – zum Mischen von Kuchenteigen und dünnen oder schweren Teigen mit einem Absorptionsverhältnis von über 50 %.
- Drehzahlstufe 3 – zum Mischen von Eiweiß.

**HINWEIS:**
**Der Feuchtigkeitsgehalt von schweren Teigen ist der bei der Wahl der richtigen Mischdrehzahl entscheidende Faktor. Beim Mischen schwerer Teige mit einem Absorptionsverhältnis von 50% oder weniger nicht die Drehzahlstufe 2 verwenden.**

1. Den Mixer nach Auswahl der gewünschten Geschwindigkeit durch Drücken der Betriebstaste starten oder durch Drücken der Taste „Mehr Zeit“ (D) oder „Weniger Zeit“ (C) die gewünschte Laufzeit einstellen. Dann die Betriebstaste drücken.
2. Zum Ändern der Drehzahl den Mixer durch Drücken der roten Taste stoppen. Wenn das Mischzubehör zum Stillstand gekommen ist, die Geschwindigkeit mit dem Drehzahlregelungsknopf ändern. Den Mixer nach Auswahl der neuen gewünschten Geschwindigkeit durch Drücken der Betriebstaste neu starten.
3. Der Mixer bleibt stehen und das Zeitschalterwerk piepst nach dem Ende des Zeitschaltzyklus dreimal.

**HINWEIS:**
Vor dem Umschalten von einer Drehzahlstufe zur anderen den Mixer ausschalten. Andernfalls kann der Getriebekasten beschädigt und die Garantie unwirksam werden.

## Rührleistungstabelle

| Produkt | Rührwerk | Drehzahl | 6,6-l-Mixer | 11-l-Mixer | 22-l-Mixer | 33-l-Mixer | 44-l-Mixer | 66-l-Mixer |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Brot- und Brötchenteig – 60 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufe | 4 lbs. (5 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 90 lbs. (40.8 kg) |
| Schwerer Brotteig – 55 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufey | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Pizzateig, dünn – 40 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufe | 2 lbs. (0.9 kg) | 3 lbs. (1.3 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 14 lbs. (6.4 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Pizzateig, mittel – 50 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufe | 3 lbs. (1.3 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 10 lbs. (4.5 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 32 lbs. (14.5 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Pizzateig, dick – 60 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufe | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 50 lbs. (22.7 kg) | 70 lbs. (31.8 kg) |
| Aufgegangener Brotteig – 65 % **AV** | Knethaken | Nur 1. Stufe | 2 lbs. (0.9 kg) | 2 lbs. (0.9 kg) | 9 lbs. (4.1 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 25 lbs. (11.3 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) |
| Tortenteig | Flachrührer | Alle Stufen | 4 lbs. (1.8 kg) | 4 lbs. (1.8 kg) | 18 lbs. (8.2 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 35 lbs. (15.8 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |
| Kartoffelpüree | Flachrührer | Alle Stufen | 4 lbs. (1.8 kg) | 5 lbs. (2.3 kg) | 15 lbs. (6.8 kg) | 23 lbs. (1.3 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 45 lbs. (20.4 kg) |
| Kuchen | Flachrührer | Alle Stufen | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 30 lbs. (13.6 kg) | 12 lbs. (0.9 kg) | 60 lbs. ( 27.2 kg) |
| Waffel- oder Pfannkuchenteig | Flachrührer r | Alle Stufen | 3 qts. (3.3 l) | 4 qts. (4.4 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) | 16 qts. (17.6 l) | 24 qts. (26.4 l) |
| Eiweiß | Schlagbesen | Alle Stufen | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 pt. (0.5 l) | 1 qts. (1.1 l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Schaumgebäck | Schlagbesen | Alle Stufen | 1/2 pt. (0.3 l) | 3/4 pt. (0.4 l) | 1 qts. (1.` l) | 1-1/2 qts (1.7 l). | 2 qts. (2.1 l) | 3 qts. (3.3 l) |
| Schlagsahne | Schlagbesen | Alle Stufen | 1-3/4 qts. (1.9 l) | 2 qts. (2.1 l) | 4 qts. (4.4 l) | 6 qts. (6.6 l) | 8 qts. (8.8 l) | 12 qts. (13.2 l) |
| Rührteigkuchen | Flachrührerr | Alle Stufen | 6 lbs. (2.7 kg) | 8 lbs. (3.6 kg) | 20 lbs. (9.1 kg) | 35 lbs. (13.6 kg) | 40 lbs. (18.1 kg) | 60 lbs. (27.2 kg) |

Beim Rühren des Teigs das **AV** (Absorptionsverhältnis) prüfen. AV = Wassergewicht geteilt durch das Mehlgewicht.

Die oben angegebenen Füllvolumen basieren auf einer Mehlfeuchtigkeit von 12 % bei einer Wassertemperatur von 21° C.
Bei Verwendung von Mehl mit einem hohen Glutengehalt die Teigmenge um 10 % reduzieren.

1 Liter Wasser = 1 kg

0,25 Liter Wasser = 0,25 kg

Beispiel:

Wenn für ein Rezept 2,5 kg Wasser und 5 kg Mehl benötigt werden, ist der AV 5 geteilt durch 10 = 0,50 x 100 = 50 %.

Bei Gemischen mit einem AV von unter 50 % keine 2. Drehzahlstufe verwenden.

## Gebrauch der Anschlussnabe

Der Mixer ist mit einer standardmäßigen Rühr-Anschlussnabe (Nr. 12) ausgestattet. Es wird empfohlen, Originalzubehörprodukte von Vollrath zu verwenden. Gebrauch der Anschlussnabe:

**HINWEIS:**
**Vor dem Umschalten von einer Drehzahlstufe zur anderen den Mixer ausschalten. Andernfalls kann der Getriebekasten beschädigt und die Garantie unwirksam werden.**

1. Den Mixer ausschalten.
2. Die Anschlussnaben-Rändelschraube (K) lockern. Diese Schraube muss nicht vollständig entfernt werden. Siehe Abbildung 1, 2, 3 und 4.
3. Die Anschlussnaben-Abdeckung abnehmen.
4. Die Welle des Zubehörteils in die Anschlussnabe (J) einführen.
5. Den Stift in der Zubehörwelle mit der Stiftannahme im Innern der Nabe ausrichten.
6. Das Zubehörprodukt bis zum Anschlag hineinschieben und mit der Rändelschraube (K) sichern.
7. Mit dem Drehzahlregelungsknopf die erforderliche Nabenbetriebsdrehzahl einstellen:

- Drehzahlstufe 1 – für das Schneiden von Gemüse oder das Faschieren von Fleisch empfohlen
- Drehzahlstufe 2 – für das Reiben von Käse empfohlen

8. Zum Einschalten der Nabe und des daran angeschlossenen Zubehörteils die Betriebstaste (ON/OFF oder ON) drücken. Die Mixer-Schüssel muss angehoben und die Schutzblende geschlossen sein, damit die Nabe eingeschaltet werden kann. Die Nabeneinheit und der Mixer können nicht gleichzeitig verwendet werden.
9. Zum Ändern der Drehzahl den Mixer durch Drücken der roten Taste stoppen. Wenn das Mischzubehör zum Stillstand gekommen ist, die Geschwindigkeit mit dem Drehzahlregelungsknopf ändern. Den Mixer nach Auswahl der neuen gewünschten Geschwindigkeit durch Drücken der Betriebstaste neu starten.

Drehzahlstufe 3 ist für den Gebrauch mit Zubehörprodukten nicht empfohlen.

## Reinigung

**ACHTUNG**

**Stromschlaggefahr.**
Ein Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das Gerät verhindern. Flüssigkeiten im Geräteinnern können einen Stromschlag verursachen.

Kein Wasser und keine Reinigungsprodukte auf das Gerät sprühen. Flüssigkeiten könnten mit den elektrischen Komponenten in Berührung kommen und einen Komponentenausfall oder Stromschlag verursachen. Das Gerät nicht mit einem modifizierten oder beschädigten Netzkabel verwenden.

**ACHTUNG**

**Einzugsgefahr.**
Die sich drehende Welle oder die Zubehörprodukte können traumatische Amputationen oder schwere Schnittwunden verursachen. Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Hände und Kleidung von sich drehenden Teilen ferngehalten werden. Das Gerät nicht mit modifizierten oder fehlenden Schutzblenden in Betrieb nehmen.

Zur Wahrung der äußeren Erscheinung des Geräts und zur Verlängerung seiner Nutzungsdauer muss es täglich gereinigt werden.

**HINWEIS:**
**Das Gerät nicht mit Stahlwolle reinigen. Elektrische Bedienelemente oder Komponenten nicht abspritzen oder in Wasser eintauchen. Zubehörteile nicht an der Anschlussnabe lagern.**

1. Den Mixer ausschalten.
2. Den Mixer vor dem Reinigen vom Netz nehmen. Wenn der Mixer mit der Stromversorgung festverdrahtet ist, muss er am Trennschalter ausgeschaltet werden.
3. Schüssel und Zubehörprodukt nach jedem Gebrauch entfernen und mit warmem Wasser und einem lebensmittelsicheren Reinigungsmittel säubern. Wenn das Zubehörprodukt nicht von der Rührwelle entfernt wird, kann es an der Welle stecken bleiben.
4. Das Zubehörprodukt entfernen und mit einem feuchten Tuch und einem schonenden, lebensmittelsicheren Reinigungsmittel reinigen. Das Zubehörprodukt gründlich trocknen.
5. Die Außenflächen des Mixers mit einem feuchten Tuch und einem schonenden, lebensmittelsicheren Reinigungsmittel reinigen.

DEUTSCH

## Fehlerbeseitigung

| Problem | Mögliche Ursache | Behebungsmaßnahme |
|---|---|---|
| Keine Leuchten auf dem Anzeigefeld. | Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen. | Das Gerät am Netz anschließen. |
| | Trennschalter ist in der Stellung AUS. | Trennschalter auf EIN schalten. |
| | Stoppschalter in der Stellung IN/STOP. | Stoppschalter in die Stellung OUT/RUN drehen. |
| Einschalt- und Zeitschaltleuchten sind eingeschaltet, aber Mixer läuft nicht. | Schüssel-Schutzblende nicht ganz geschlossen. | Schüssel-Schutzblende ganz schließen. |
| | Schüssel nicht aufgehoben in die Betriebsposition zu bringen. | Die Schale vollständig. |
| Nur für 6,6- und 11-l-Mixer: Mixer-Zubehörteil bleibt stehen, Alarm ertönt und Display blinkt. | Mixer ist überladen. | Mixer durch Betätigen der Taste OFF zurücksetzen. Teigmenge um 10-15 % reduzieren. |
| 22, 33, 44 und 66 l: Mixer-Zubehörteil bleibt stehen. | Wärmeüberlastschutz aktiviert. | Mixer 30 bis 60 Minuten lang abkühlen lassen. Teigmenge um 10-15 % reduzieren. |

## Instandhaltung und Reparaturen

Dieses Elektrogerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, darf kein Versuch unternommen werden, das Gerät oder ein beschädigtes Netzkabel eigenständig zu reparieren. Schicken Sie Ihr Gerät nicht direkt an die Vollrath Company zurück. Wenden Sie sich statt dessen an den unten genannten, qualifizierten Fachreparaturdienst.

Wenn Sie mit dem autorisierten Fachreparaturzentrum Verbindung aufnehmen, halten Sie bitte die Modell- und Seriennummer sowie Ihren Kaufbeleg griffbereit, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

**TECHNISCHER Vollrath-Kundendienst • 1-800-628-0832 • 920-457-4851**
**• Email: techservicereps@vollrathco.com**

## Garantieerklärung der Vollrath Co. L.L.C.

Diese Garantie gilt nicht für zum persönlichen oder Haushaltsgebrauch gekaufte Produkte und The Vollrath Company LLC bietet Käufern keine schriftliche Garantie für einen solchen Gebrauch.

The Vollrath Company LLC gewährt für jedes seiner nachstehend aufgeführten Produkte für den ebenfalls unten angegebenen, anwendbaren Zeitraum eine Garantie auf Material- und Ausführungsfehler. Für alle anderen von The Vollrath Company LLC hergestellten oder vertriebenen Produkte gilt eine einjährige Garantie auf Material- und Ausführungsfehler. Die Gültigkeit der Garantie beginnt in allen Fällen an dem auf der Quittung angegebenen Datum des Originalkaufs durch den Endbenutzer.

- Mixer – Garantiezeit von 2 Jahren, außer auf Riemen, für die eine Garantiezeit von 5 Jahren gilt.
- Ersatzteile – Garantiezeit von 90 Tagen.

Vollständige Garantieinformationen, Hinweise zur Produktregistrierung und Ankündigungen neuer Produkte finden Sie auf www.vollrath.com.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Art.-Nr. 2350045-1 de Rev 05/14