

Manual del operador

Batidora de sobremesa Batidoras de piso/banco

Art.	Modelo	Descripción	Voltaje	HP	kW	Amp.	Enchufe
40755	MIX1007	Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L)	110V-120V	7/8	.65	6	5-15P
4075503	MIX1007	Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L)	220-230V	7/8	.65	3	UK-15P (BS546)
4075502	MIX1007	Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L)	220-230V	7/8	.65	3	Schuko CEE7-7
4075505	MIX1007	Batidora de sobremesa de 7 ct. gal. (6,6 L)	220-230V	7/8	.65	3	AU2-15P
40756	MIX1010	Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L)	110V-120V	7/8	.65	6	5-15P
4075603	MIX1010	Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L)	220-230V	7/8	.65	3	UK-15P (BS546)
4075602	MIX1010	Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L)	220-230V	7/8	.65	3	Schuko CEE7-7
4075605	MIX1010	Batidora de sobremesa de 10 ct. gal. (11 L)	220-230V	7/8	.65	3	AU2-15P
40757	MIX1020	Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L)	110V-120V	1/2	.37	8	5-15P
4075703	MIX1020	Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L)	220-230V	1/2	.37	4	UK-15P (BS546)
4075702	MIX1020	Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L)	220-230V	1/2	.37	4	Schuko CEE7-7
4075705	MIX1020	Batidora de banco de 20 ct. gal. (22 L)	220-230V	1/2	.37	4	AU2-15P
40758	MIX1030	Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L)	110V-120V	1	.75	16	5-15P
4075803	MIX1030	Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L)	220-230V	1	.75	8	UK-15P (BS546)
4075802	MIX1030	Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L)	220-230V	1	.75	8	Schuko CEE7-7
4075805	MIX1030	Batidora de piso de 30 ct. gal. (33 L)	220-230V	1	.75	8	AU2-15P
40759	MIX1040	Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L)	208-220V	1-1/2	1.1	12	6-15P
4075903	MIX1040	Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L)	220-230V	1-1/2	1.1	11	UK-15P (BS546)
4075902	MIX1040	Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L)	220-230V	1-1/2	1.1	11	Schuko CEE7-7
4075905	MIX1040	Batidora de piso de 40 ct. gal. (44 L)	220-230V	1-1/2	1.1	11	AU2-15P
40760	MIX1060	Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L)	208-220V	2	1.5	16	6-15P
4076003	MIX1060	Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L)	220-230V	2	1.5	16	--
4076002	MIX1060	Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L)	220-230V	2	1.5	16	Schuko CEE7-7
4076005	MIX1060	Batidora de piso de 60 ct. gal. (66 L)	220-230V	2	1.5	16	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. Léelas 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.
- No se recomienda usar accesorios que no sean de Vollrath. No funcionarán correctamente y anularán la garantía.
- 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 cumplimiento 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.

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

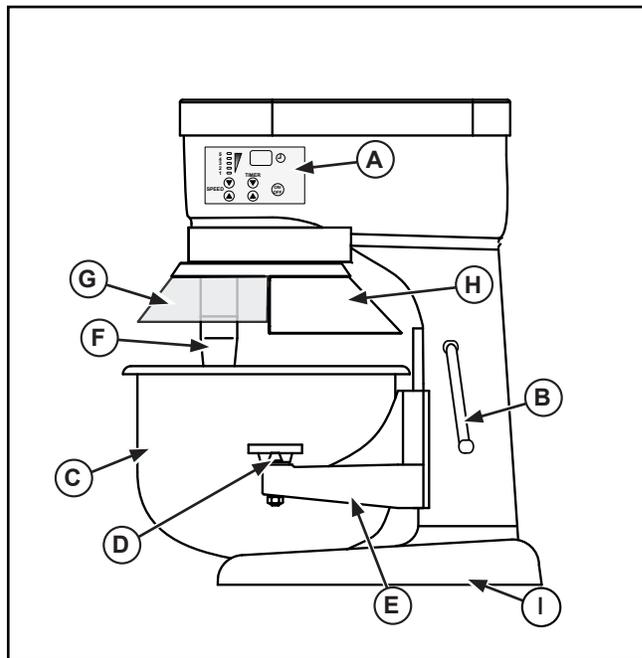


Figura 1. Características y controles de la batidora de 7 ct. gal. (6,6 L) y 10 ct. gal. (11 L).

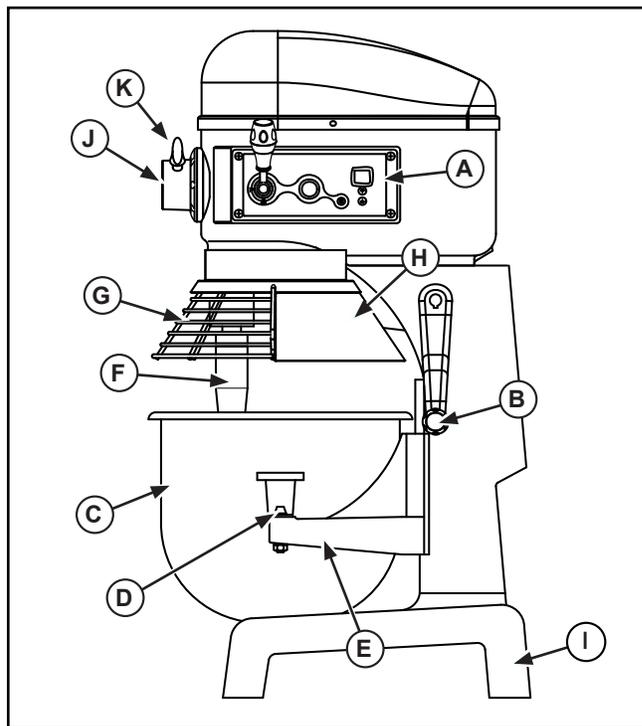


Figura 2. Características y controles de la batidora de 20 ct. gal. (22 L) y 30 ct. gal. (33 L).

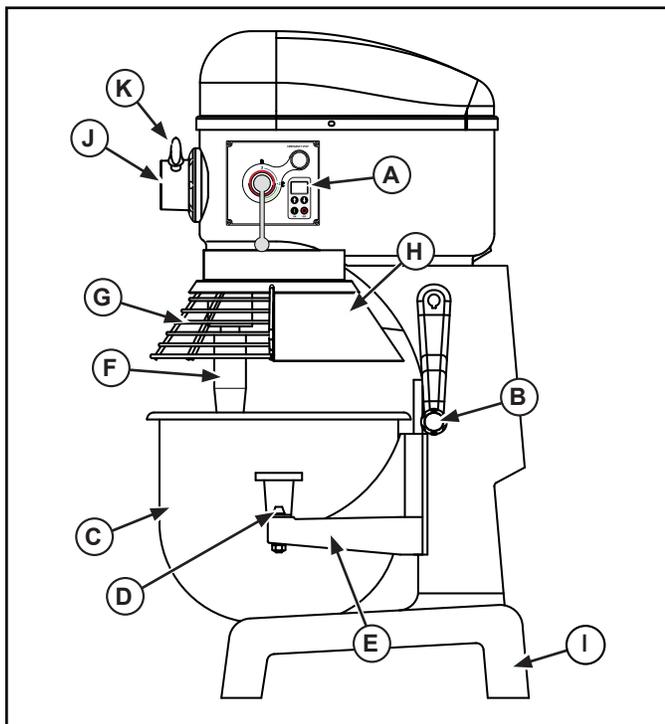


Figura 3. Características y controles de la batidora de 40 ct. gal. (44 L).

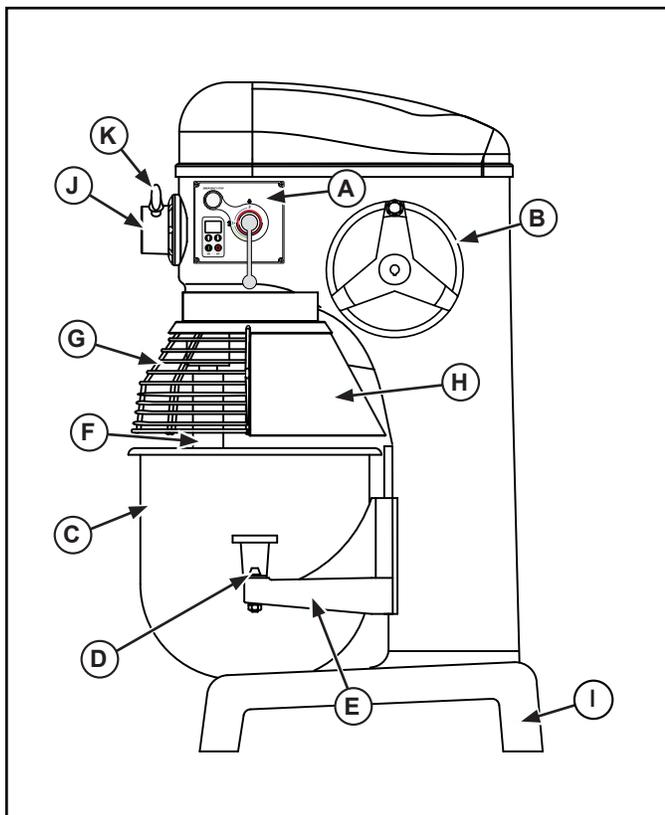


Figura 4. Características y controles de la batidora de 60 ct. gal. (66 L).

- (A) 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).
- (B) ELEVADOR DEL TAZÓN. Se usa para bajar y subir el portatazón.
- (C) TAZÓN. Sostiene los contenidos del producto alimenticio que se va a batir.
- (D) ABRAZADERA DEL TAZÓN. Afianza el tazón al portatazón.
- (E) PORTATAZÓN. Sostiene el tazón.
- (F) VÁSTAGO DE BATIDO. Sostiene el accesorio de batido.
- (G) PROTECCIÓN DEL TAZÓN. Ayuda a prevenir lesiones o el contacto con el vástago o accesorio de batido. Esta protección debe cerrarse para la operación.
- (H) 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.
- (I) BASE. Soporta la batidora.
- (J) BORNE DE ACCESORIOS (algunos modelos). Se usa para ubicar un accesorio en la batidora.
- (K) 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 emperrados 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 cumplimiento con las ordenanzas locales.

OPERACIÓN

	<p>⚠ ADVERTENCIA</p> <p>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.</p>
	<p>⚠ ADVERTENCIA</p> <p>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.</p>
<p>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.</p>	

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 las 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 trabajarlo 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.

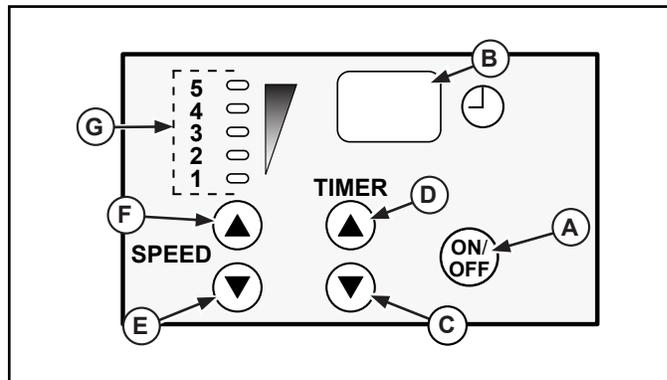
OPERACIÓN DE LA BATIDORA DE 10 CT. GAL. (11 L).


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.

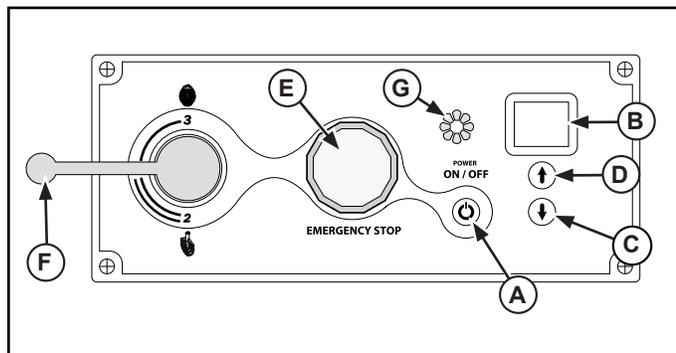
OPERACIÓN DE BATIDORAS 20 CT. GAL. (22 L) Y 30 CT. GAL. (33 L).

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

- 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 DE PARADA. Oprima el interruptor para detener la batidora. Gírelo en sentido horario para reiniciarla.
- F** PALANCA SELECCIONADORA DE VELOCIDAD. Se usa para cambiar la velocidad de la batidora.
- G** 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.

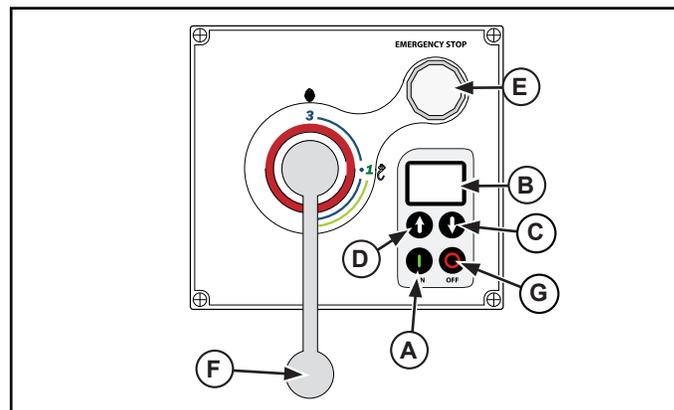
OPERACIÓN DE BATIDORAS 40 CT. GAL. (44 L) Y 60 CT. GAL. (66 L).

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

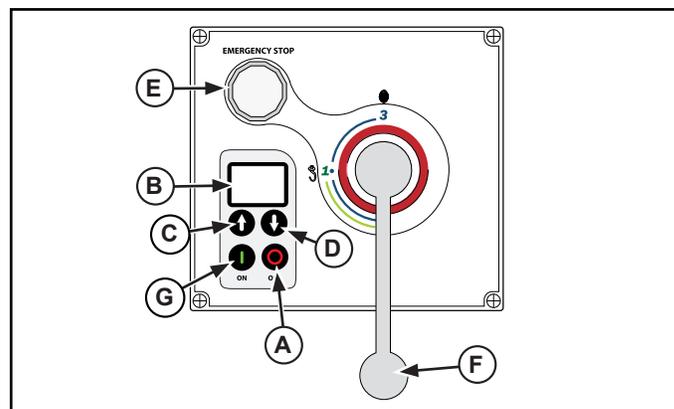


Figura 8. Panel de control de la batidora de 60 ct. gal. (66 L).

- A** BOTÓN DE ENCENDIDO. Enciende 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 DE PARADA. Oprima el interruptor para detener la batidora. Gírelo en sentido horario para reiniciarla.
- F** PALANCA SELECCIONADORA DE VELOCIDAD. Se usa para cambiar la velocidad de la batidora.
- G** 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.

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. (1.1 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%.

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. Afíncelo 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.

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.	Círrrela plenamente.
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 ó www.vollrathco.com

Para garantía o servicio técnico en el Reino Unido comuníquese con:

Vollrath Europe - UK Service
Agent
FEM
10 Carron Place
Kelvin Industrial Estate
East Kilbride
Glasgow
G75 0YL
Tel: 01355 244 111
Fax: 01355 241 471
Email: DohertyJ@fem.co.uk

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Compresores de vitrinas para comida refrigerada (RDE) – período de garantía de 3 años.
3. Repuestos – período de garantía de 90 días.
4. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
5. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
6. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
7. Cocinas de inducción Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro y Profesional – período de garantía de 2 años
8. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita y Comercial – período de garantía de 1 año.
9. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
10. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
11. Batidoras – período de garantía de 2 años.
12. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.
16. La garantía para todos los productos TRAX® es de un año (salvo para T-REX™).
17. El producto T-REX™ de TRAX® tiene garantía vitalicia.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para molidoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Para garantía o servicio técnico en el Reino Unido comuníquese con:

Vollrath Europe - UK Service
 Agent
 FEM
 10 Carron Place
 Kelvin Industrial Estate
 East Kilbride
 Glasgow
 G75 0YL
 Tel: 01355 244 111
 Fax: 01355 241 471
 Email: DohertyJ@fem.co.uk

ESPAÑOL

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA			
NOMBRE DE EMPRESA			
NOMBRE DE CONTACTO CLAVE		CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN			
CIUDAD	ESTADO	CÓDIGO POSTAL	
PAÍS	TELÉFONO	FAX	
MODELO	NÚMERO DE ARTÍCULO		
NÚMERO DE SERIE			
TIPO DE OPERACION			
<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Bares y tabernas	<input type="checkbox"/> Supermercado
<input type="checkbox"/> Minimercado	<input type="checkbox"/> Recreación	<input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje	<input type="checkbox"/> Líneas aéreas
<input type="checkbox"/> Empresa/industria	<input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria	<input type="checkbox"/> Institutos/universidades	<input type="checkbox"/> Hospitales
<input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo	<input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores	<input type="checkbox"/> Fuerzas armadas	<input type="checkbox"/> Correccionales
MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO			
<input type="checkbox"/> Aspecto	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Disponibilidad	<input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor
<input type="checkbox"/> Facilidad de operación	<input type="checkbox"/> Versatilidad de uso	<input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> Marca
¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.
