



Operator's Manual

Frozen Beverage Granita Machines

Thank you for purchasing this Vollrath 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 will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

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

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Plug only into grounded electrical outlets that match the voltage on the rating label.
- Do not use extension cords to connect the this equipment.
- Use this equipment in a flat, level position.
- Unplug equipment before cleaning or moving.
- Unplug when not in use.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise equipment operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning.
- Use the equipment with the indicated liquids only.
- Do not use this machine to dispense dangerous or toxic liquids.
- Do not operate this equipment with a damaged cord or plug.

FUNCTION AND PURPOSE

The Vollrath Frozen Beverage Granita machines are designed to chill, freeze and serve cold and frozen beverages including slushes, milk-based, smoothies, granitas and frozen cocktails in indoor commercial food operations. They are not intended for outdoor, household, industrial or laboratory use.



Item No.	Model	Description
VCBA118-37	VCBA118	One 6-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine
VCBA128-37	VCBA128	Two 6-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine
VCBA168-37	VCBA168	Three 6-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine
VCBF118-37	VCBF118	One 10-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine
VCBF128-37	VCBF128	Two 10-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine
VCBF168-37	VCBF168	Three 10-Liter Bowl Frozen Beverage Granita Machine

Table of Contents

Installation	page 2
Before First Use	page 2
Operation	page 3
Clean the Machine	page 4
Disassemble the Machine	page 5
Assemble the Machine	page 6
Routine Maintenance	page 7
Troubleshooting	page 7

CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

For the machine to operate correctly, ambient temperature must be between 41° and 89°F (5° and 31° C).

Indoor use only.

Allow a minimum clearance of at least 6" (15.2 cm) on all sides of the machine so as not to impede the flow of cooling air.

INSTALLATION

NOTICE: Do not lay the machine on its side or back.

NOTICE: Do not lift the machine by the tank, auger, or handles. Only lift by grasping the bottom of the machine.

NOTICE: The machine must sit in the upright position for 24 hours before turning it on. This will allow the oil in the compressor to settle into place following shipping.

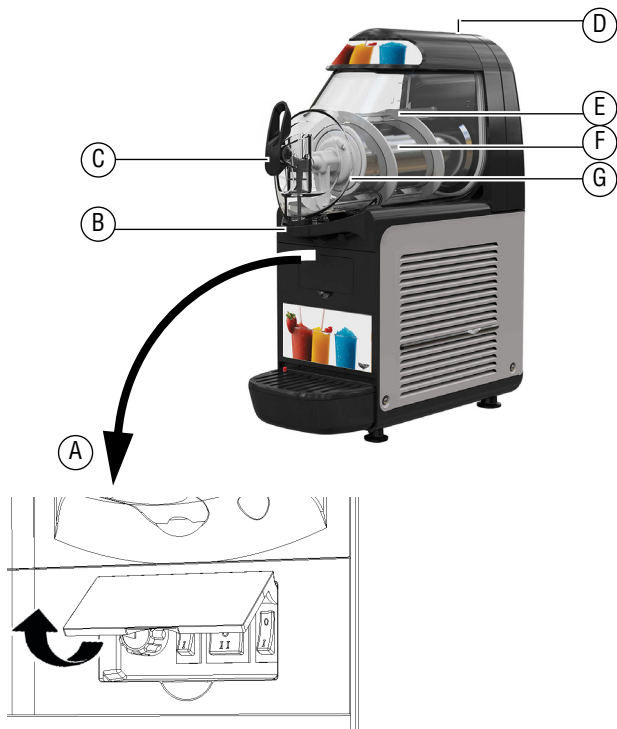
1. Remove the machine from the packaging, which you should keep in case it is needed in the future.
2. Check that the machine has not been damaged during transport. If it has, make a report to the carrier immediately.
3. Position the machine on a countertop capable of supporting the weight, even at full load.

FEATURES AND CONTROLS

The machine is equipped with a power switch and a light switch. In addition, each bowl is individually operated by a Cold Drink/Granita switch. It is possible to dispense both cold drinks and Granita from one machine.

When a bowl is in Cold Drink mode the beverage temperature is controlled by the corresponding temperature control knob.

When a bowl is in Granita mode the mix consistency is controlled by the corresponding adjustment screw. See "Adjustments" on page 4.

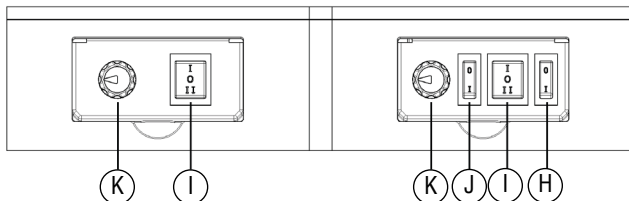


- A Control Panel
- B Condensation Ring
- C Spigot Assembly
- D Lights
- E Auger
- F Evaporator Cylinder
- G Outer Magnetic Rotor Assembly

BEFORE FIRST USE

Before use, the machine must be disassembled, cleaned and sanitized.

1. Disassemble the machine. See page 5
2. Clean and sanitize the components. See page 4.
3. Re-assemble and lubricate the components. See page 6.
4. Sanitize the machine. See page 3.



H Master Power Switch

- | | |
|------------|---|
| 0 position | Power is turned OFF to all functions. |
| I position | Power is turned ON to all functions and the other switches are enabled. The fan motor runs. |

I Bowl Cold Drink / Granita Switch

- | | |
|-------------|--|
| I position | Cold Drink Mode. Auger and refrigeration ON. |
| 0 position | Auger and refrigeration OFF. |
| II position | Granita Mode. Auger and refrigeration ON. |

J Light Switch

- | | |
|------------|-----|
| I position | ON |
| 0 position | OFF |

K Temperature Control Knob

- Turn clockwise to decrease temperature.
Turn counterclockwise to increase temperature.

OPERATION

Sanitize the Machine

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

NOTICE: Refer to local sanitary regulations for applicable codes and recommended sanitizing products and procedures. The frequency of sanitizing must comply with local health regulations.

Sanitizing must be done after the machine is cleaned and just before the machine is filled with mix. Sanitizing the night before is not effective. However, you should always clean the machine and parts after using it.

1. Read the instructions for Stera-Sheen® Green Label Sanitizer or equivalent product for creating a 100 ppm strength solution.
2. Mix the sanitizer in quantities of no less than 2 gallons (7.6 liters) of warm, approximately 90° to 110°F (32° to 43°C) water.
3. Check the strength of the sanitizing solution. Use a chlorine test strip and color chart to make sure the solution has 100 ppm.
4. Pour the solution into the bowl(s).
5. Using a suitable brush, wipe the solution onto all parts above the level of the solution and on the underside of the cover.
6. Install the cover.
7. Position the Cold Drink/Granita switch to I (Cold Drink).
8. Operate the machine for about five minutes.
9. After five minutes, place a container under the spigot. Open the spigot to drain the sanitizing solution. Do not discard the solution.
10. Use a new test strip to test the solution. A reading of 100 ppm or more is acceptable. If the reading is less than 100 ppm, sanitize the machine again.

NOTICE: If the reading is less than 100 ppm after sanitizing the second time, disassemble and wash the machine again.

Mix and Recipe Guidelines

NOTICE: Amount of Sugar
The sugar level of the mix or recipe must be between 13-17%. Mixes with sugar levels outside of this range will not freeze properly. Less than 12%, the machine may over-freeze the mix. Greater than 18%, the machine will have difficulty freezing the mix.

NOTICE: Custom Recipes
When using a custom recipe instead of a commercial mix, Vollrath strongly recommends using a refractometer to measure the sugar content.

NOTICE: Alcohol Ingredients
Alcohol is an anti-freeze. Replace NO more than ¼ of the water required in the recipe with alcohol.

- If using liquid or powder bases, specially prepared for granita, follow the manufacturer's instructions carefully.
- If using natural products to prepare granita (for example lemon juice, orange juice or coffee), dissolve 3.5 - 7 ounces of sugar in each quart of product.
- If using freeze-dried bases to be diluted with milk or water, prepare the product in a separate bowl and only pour it into the machine bowls after making sure that it is homogeneous and that the powder is well dissolved.

Add Mix

NOTICE: Do not operate the machine unless all panels are secured with screws.

NOTICE: Do not put objects or fingers in panel louvers or spigot outlet.

NOTICE: Do not remove bowls, augers, or panels for cleaning or routine maintenance unless the machine is disconnected from its power source.

NOTICE: The cover must be on the machine when the auger is in motion.

1. Remove the top cover from the bowl, press the lock button and slide the cover toward the front of the bowl.
2. Fill the bowl with the desired product. Maximum liquid mix is:
 - 6 Liter bowls: 1.5 gallons (5.7 liters)
 - 10 liter bowls: 2.5 gallons (9.4 liters)

Refrigerate

1. Set the power switch to the I position.
2. Set the Soft Drink/Granita switches as follows:
 - Cold Drinks set to I position
 - Granita set to II position
3. Set the light switch to the I position.

Serve

Monitor product for desired temperature or consistency. Product is ready to serve when it reaches temperature or desired consistency.

Tips

The length of time before a product is ready to serve is affected by many variables, such as ambient temperature, initial mix temperature, sugar content (Brix level), and the consistency setting.

To shorten recovery time and increase productivity:

- Pre-chill the product to be used in the machine.
- Refill the bowl after the product level drops below the halfway point of the evaporator cylinder.

NOTICE: Do not overfill the bowl. Fill only to up to the max fill line.

Store Product Overnight in the Machine

Prepared product can be stored overnight in the machine.

1. Leave the Main Power switch set to I (ON).
2. Position the Cold Drink/Granita switch to I (Cold Drink). This will keep refrigeration on and turn the augers, which will keep the product at a safe temperature for food storage and preserve product quality and prevent it from freezing.
3. To return the product to Granita mode: One hour before serving time, position the Cold Drink/Granita switch to II (Granita Mode) to return the product to desired consistency.

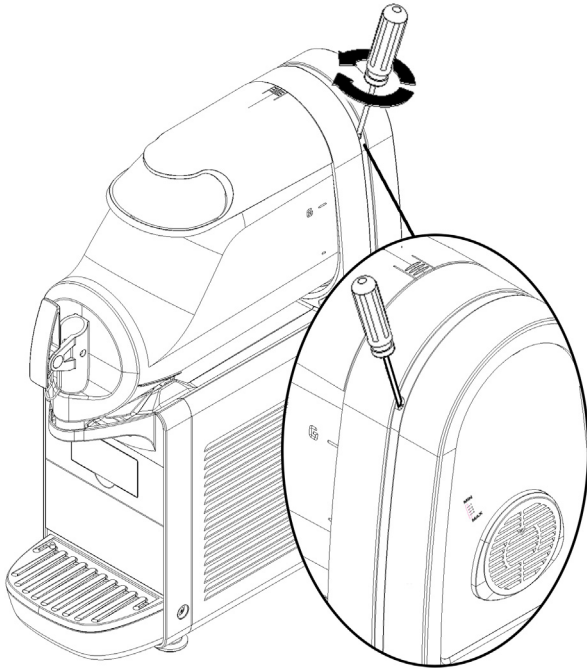
OPERATION (CONTINUED)

Adjustments

Granita consistency adjustment

To change the consistency, use a standard screwdriver to turn the adjustment screw located on the each bowl as follows:

- Thicker product: Turn screw clockwise; the indicator moves toward Max.
- Thinner product: Turn screw counter-clockwise; the indicator moves toward Min.



Cold Drink temperature adjustment

Note: Beverage temperature control is only available when the Cold Drink/Granita switch is set to the I (Cold Drink) position.

To adjust, turn the temperature control knob for each bowl as follows:

- Decrease temperature: turn clockwise
- Increase temperature: turn counter-clockwise

CLEAN THE MACHINE

NOTICE: Local and state health codes dictate the procedure required. Some health codes require a four-sink process (pre-wash, wash, rinse, sanitize, and air-dry), while other codes require a three-sink process (without the pre-wash step). The following procedure is a general guideline only. Consult your local and state health codes for procedures required in your location.

NOTICE: Hand wash only. Do not wash any components in the dishwasher.

NOTICE: Do not use excessive amounts of water around the electrical components. This could cause electric shocks or damage to the machine.

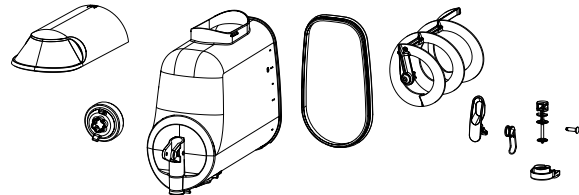
NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads. Use only products designed for use with plastic.

Empty and Clean the Bowl

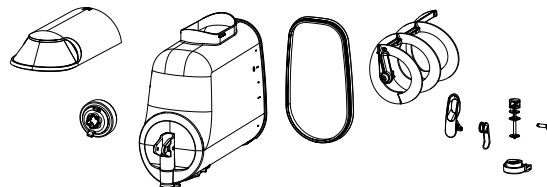
1. Set the Main Power switch to the I position.
2. Set the Cold Drink/Granita switch(es) to the I position (Cold Drink).
3. Remove the condensation ring, located under the spigot.
4. Wait a few minutes for the product to thaw slightly.
5. Place a bucket under the spigot and open the spigot to drain the product from the bowl.
6. Set the Main Power switch to the 0 (OFF) position.
7. Fill the bowl with cool tap water.
Tip: Use a Stera-Sheen® Green Label Sanitizer solution, prepared according to the manufactures' instructions, to improve ease of cleaning the parts.
8. Place the cover on the machine.
9. Set the Main Power switch to the I position.
10. Set the Cold Drink/Granita switch(es) to the I position (Cold Drink). Allow the auger to turn for 30 seconds.
11. Drain the bowl.
12. Set the Main Power switch to the 0 (OFF) position.
13. Remove the components. See "Disassemble the Machine" on page 5.
14. Wash the evaporator cylinder using a soft brush.

Clean and Sanitize the Components

1. Disassemble the machine. See "Disassemble the Machine" on page 5.
2. Wash the parts shown below in warm, 90° to 110°F (32°C to 43°C) mild detergent water.



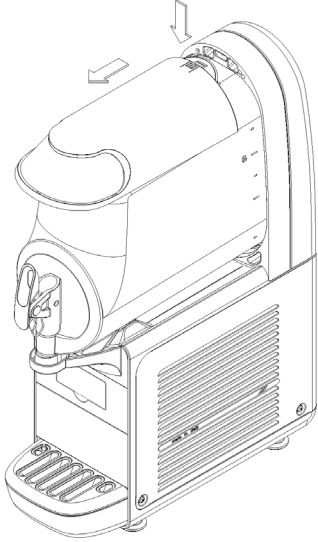
3. Rinse the parts with clean 90° to 110°F (32°C to 43°C) water.
4. Place the parts shown below in a sanitizing solution for at least one minute.



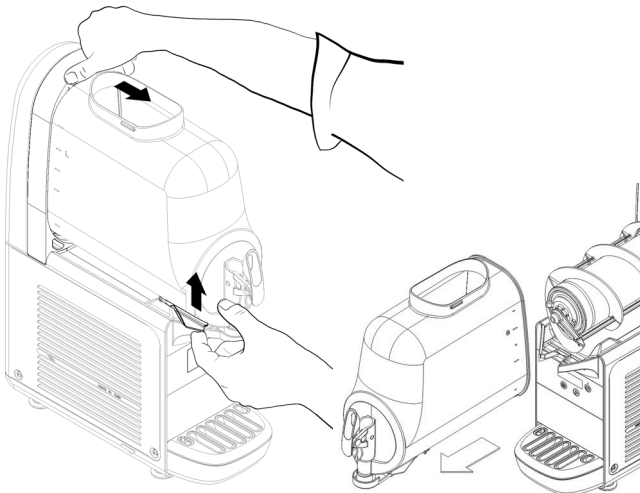
5. Remove the parts from the solution and let them air dry completely. Do not remove the sanitizer from the parts.

DISASSEMBLE THE MACHINE

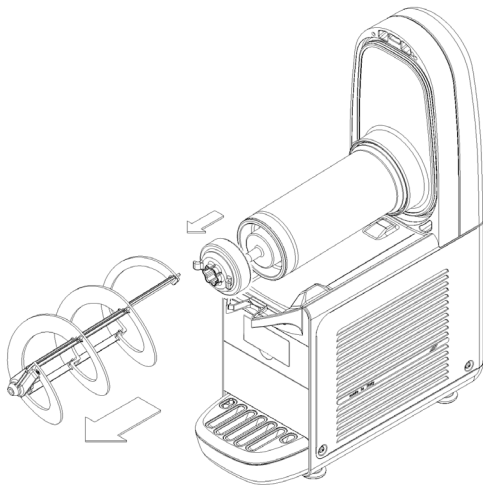
1. To remove the cover of the bowl, press the top lock button and slide the cover towards the front of the bowl.



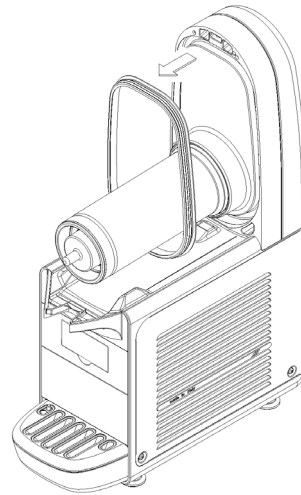
2. Push the lever upwards and then remove the bowl.



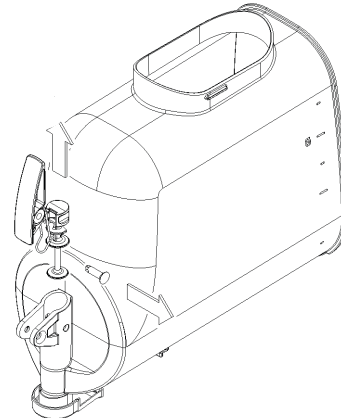
3. Remove the auger by sliding it off of the evaporator cylinder. Then remove the outer magnet rotor assembly.



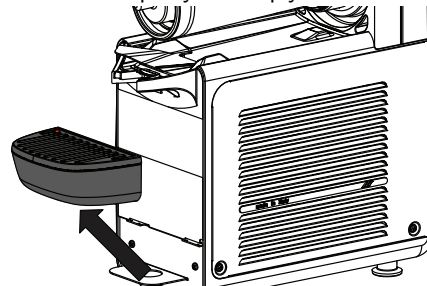
4. Remove the gasket from its housing.



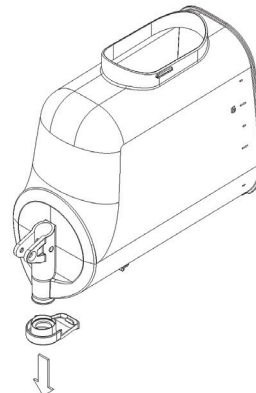
5. Remove the spigot pin and pull the spigot assembly upward.



6. Remove the drip tray and empty it.



7. Remove the condensation ring from the bowl.



ASSEMBLE THE MACHINE

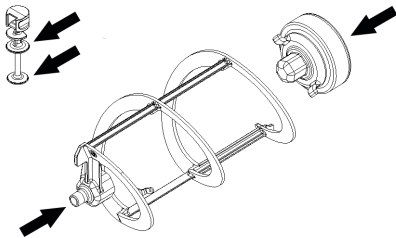
NOTICE: Total Blend sanitary lubricant, or equivalent must be used when lubrication of parts is specified. Total Blend can be used to lubricate parts and also as a spline lubricant. Do not use more than one packet of Total Blend per machine.

NOTICE: The United States Department of Agriculture and the Food and Drug Administration require that lubricants used on food processing equipment be certified for this use. Use lubricants only in accordance with the manufacturer's instructions.

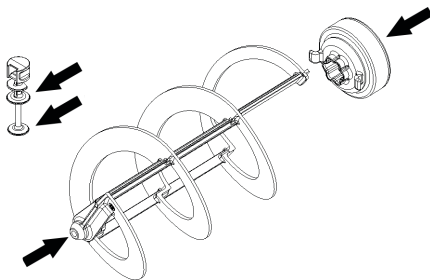
Clean, sanitize and allow all parts to air dry before assembling.

1. Slide the drip tray into place.
2. Lubricate the spigot piston, the magnetic rotor assembly, and the point of the auger. Use Total Blend or other food grade sanitary lubricant.

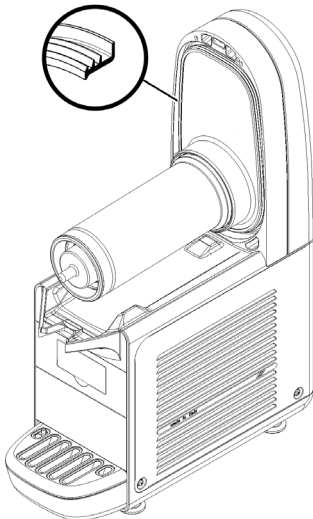
6 Liter Bowls



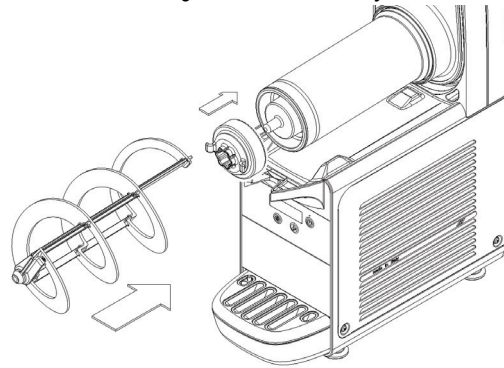
10 Liter Bowls



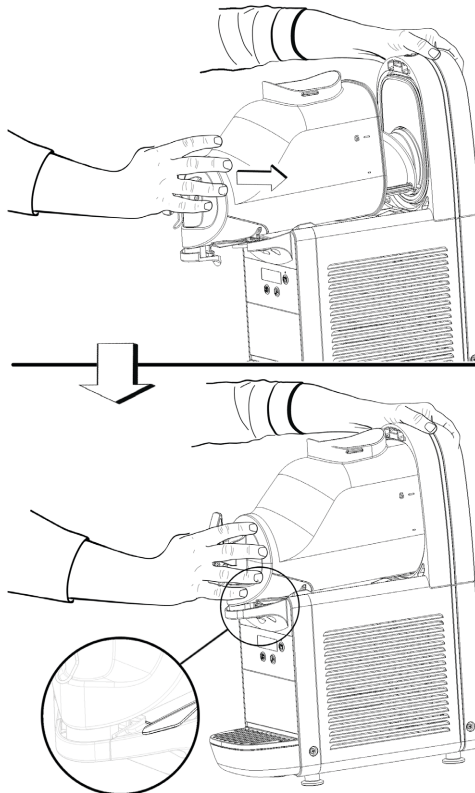
3. Reassemble the spigot on the bowl in reverse order. See page 5.
4. Replace the bowl gasket. The rim with the greater diameter must be rested on the rear wall.



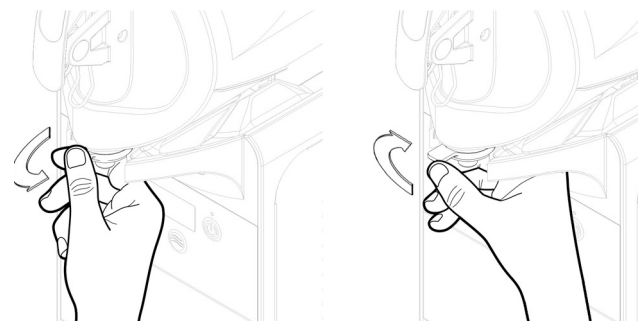
5. Reassemble the magnetic rotor assembly and then the auger.



6. Replace the bowl by pushing it towards the back wall, making sure it fits properly onto the gasket. The locking lever will be lowered until it rests on the drip tray surface.



7. For cold drink dispensing or cleaning, install the Cold Drink Restrictor. To install, remove the condensation ring, clip the cold drink restrictor on the end of the spigot. To remove or disassemble, place your thumb on the cold drink restrictor tab and lightly pull down to remove.



ROUTINE MAINTENANCE

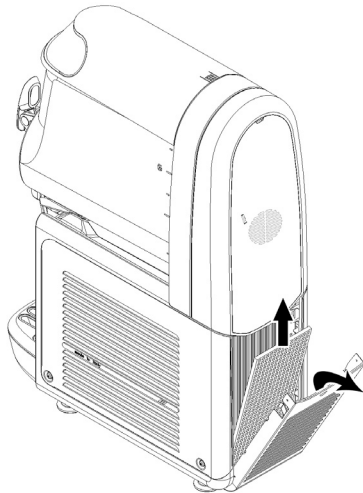
Every day

Inspect the machine and check for leaks of product from the gaskets. If you notice leaks, see the Troubleshooting section of this manual.

Every month

Remove the dust from the condenser filter at the back of the machine.

	CAUTION Sharp Edges and Corners Condenser fins are sharp.
---	---



Annually

Inspect the louvers for dust and debris. Use a soft cloth to remove debris and dust.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Intermittent dull noise.	The auger may be seized because product may have over-frozen.	Position the Cold Drink/Granita switch to I (Cold Drink Mode). Allow product to thaw. Mix ingredients may need to be adjusted to prevent over-freezing. See "Add Mix" on page 3.
It takes too long for product to be ready to serve.	Airflow is blocked.	Machine does not have enough clearance or the environment is not correct. See "Clearance and Environment Requirements" on page 1.
	Condenser filter may be dirty.	Check that the filter located behind the rear panel is clean.
Product is leaking from the machine.	The machine may not be properly assembled.	Verify the machine is assembled correctly. See "Assemble the Machine" on page 6.
	Gaskets may need to be lubricated.	Lubricate the gaskets.
	Gaskets may be worn or damaged.	Replace the gaskets.
Condensation on the bowl(s).	Ambient temperature is too warm or humidity is too high.	Cool the environment or relocate the machine. Order the double-wall bowl option. Contact your local Vollrath representative or consult Vollrath.com.

SERVICE AND REPAIR



Serviceable parts are available via the White Glove Network.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact the White Glove Service Network.

When contacting the White Glove Network, 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 the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date 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.

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



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Service Information



Every machine includes White Glove Service. One call does it all – customer service, technical service, parts or warranty information, installation, startup, sales, on-site service dispatch and much more. Available 24 hours a day, seven days a week year-round.
800-319-9549 (U.S. Toll Free)
920-894-2293 (Outside the U.S.)

Machines à boisson fraîche/granité

Merci d'avoir acheté cet appareil 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 permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.



ATTENTION

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

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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 indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
- N'utilisez pas de rallonges électriques pour brancher cet appareil.
- Utilisez cet appareil bien calé à l'horizontale.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- 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 sans surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Utilisez l'appareil seulement avec les liquides indiqués.
- N'utilisez pas cette machine pour distribuer des liquides dangereux ou toxiques.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e).

FONCTION ET OBJET

Les machines à boisson fraîche/granité Vollrath sont conçues pour réfrigérer, congeler et servir des boissons fraîches et glacées, y compris des purées glacées, boissons à base de lait, smoothies, granités et cocktails glacés dans les opérations de restauration commerciales intérieures. Elles ne sont pas prévues pour une utilisation extérieure, ménagère, industrielle ou en laboratoire.



Num. d'art.	Modèle	Description
VCBA118-37	VCBA118	Machine à boisson fraîche/granité, une cuve 6 litres
VCBA128-37	VCBA128	Machine à boisson fraîche/granité, deux cuves 6 litres
VCBA168-37	VCBA168	Machine à boisson fraîche/granité, trois cuves 6 litres
VCBF118-37	VCBF118	Machine à boisson fraîche/granité, une cuve 10 litres
VCBF128-37	VCBF128	Machine à boisson fraîche/granité, deux cuves 10 litres
VCBF168-37	VCBF168	Machine à boisson fraîche/granité, trois cuves 10 litres

Table des matières

Installation	page 2
Avant la première utilisation	page 2
Mode d'emploi	page 3
Nettoyage de la machine	page 4
Démontage de la machine	page 5
Assemblage de la machine	page 6
Entretien préventif	page 7
Dépannage	page 7

EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

Pour que la machine fonctionne correctement, la température ambiante doit être comprise entre 41 et 89 °F (5 et 31 °C).

Utilisez uniquement à l'intérieur.

Laissez un dégagement minimum de 6" (15,2 cm) sur tous les côtés de la machine pour ne pas entraver la circulation d'air de refroidissement.

INSTALLATION

AVIS : Ne posez pas la machine sur le côté ou l'arrière.

AVIS : Ne soulevez pas la machine par la cuve, la tarière ou les poignées. Soulevez-la seulement en la saisissant par en dessous.

AVIS : La machine doit rester en position verticale pendant 24 heures avant sa mise en marche. Ceci permet à l'huile dans le compresseur de se stabiliser en place après l'expédition.

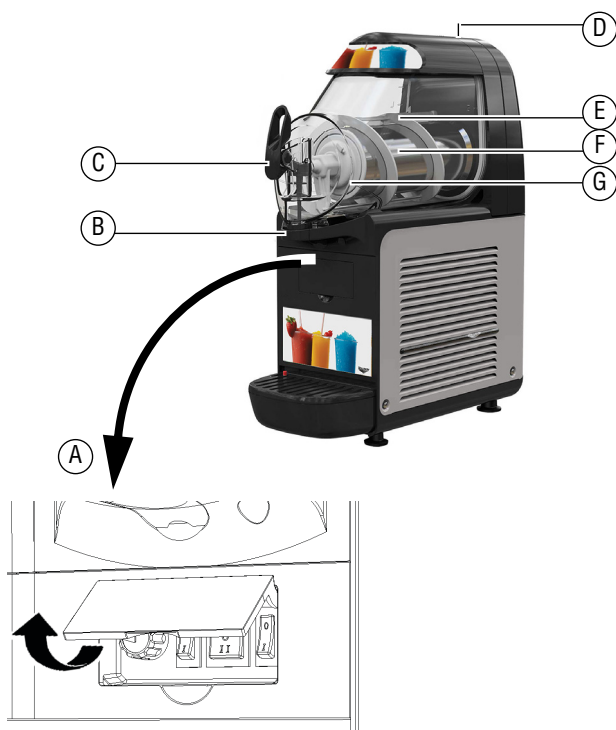
1. Enlevez la machine de l'emballage, que nous vous conseillons de garder au cas où il soit nécessaire à l'avenir.
2. Vérifiez que la machine n'a pas été endommagée en cours de transport. Si elle a été endommagée, prévenez immédiatement le transporteur.
3. Positionnez la machine sur un comptoir capable de supporter son poids, même à pleine charge.

FONCTIONS ET COMMANDES

La machine est équipée d'un interrupteur d'alimentation et d'un interrupteur de lampe. Par ailleurs, chaque cuve est individuellement actionnée par un sélecteur Boisson fraîche/Granité. Il est possible de distribuer à la fois des boissons fraîches et du granité à partir d'une seule et même machine.

Quand une cuve est en mode Boisson fraîche, la température de la boisson est régulée par le sélecteur de température correspondant.

Quand une cuve est en mode Granité, la consistance du mélange est régulée par la vis de réglage correspondante. Voir « Réglages », à la page 4.

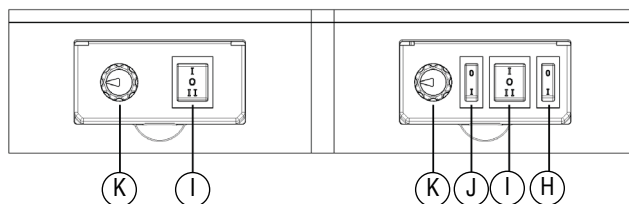


- A Panneau de commande
- B Anneau à condensation
- C Ensemble du robinet
- D Éclairage
- E Tarière
- F Cylindre d'évaporateur
- G Rotor magnétique extérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant utilisation, la machine doit être démontée, nettoyée et désinfectée.

1. Démontez la machine. Voir page 5.
2. Nettoyez et désinfectez les composants. Voir page 4.
3. Remontez et lubrifiez les composants. Voir page 6.
4. Désinfectez la machine. Voir page 3.



H Interrupteur général

- Position 0 L'alimentation de toutes les fonctions est coupée.
- Position I Toutes les fonctions sont alimentées et les autres interrupteurs sont activés. Le moteur du ventilateur tourne.

I Sélecteur Boisson fraîche/Granité de la cuve

- Position I Mode Boisson fraîche. Tarière et réfrigération sous tension.
- Position 0 Tarière et réfrigération hors tension.
- Position II Mode Granité. Tarière et réfrigération sous tension.

J Interrupteur de lampe

- Position I MARCHE
- Position 0 ARRÊT

K Sélecteur de température

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la température.

Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la température.

MODE D'EMPLOI

Désinfection de la machine

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

AVIS : Reportez-vous aux codes applicables et aux produits et aux procédures de désinfection recommandés dans les réglementations sanitaires locales. La fréquence de désinfection doit être conforme aux réglementations sanitaires locales.

La désinfection doit être effectuée après le nettoyage de la machine et juste avant le remplissage de la machine avec le mélange. Une désinfection la nuit précédente n'est pas efficace. Toutefois, vous devriez toujours nettoyer la machine et les pièces après chaque utilisation.

1. Lisez le mode d'emploi du désinfectant Stera-Sheen® Green Label (ou équivalent) pour créer une solution concentrée à 100 ppm.
2. Mélangez le désinfectant dans pas moins de 2 gallons (7,6 litres) d'eau entre 90 et 110 °F (32 et 43 °C).
3. Vérifiez la concentration de solution désinfectante. Utilisez une bande réactive au chlore et la palette de couleurs pour vous assurer que la solution est concentrée à 100 ppm.
4. Versez la solution dans la ou les cuves.
5. À l'aide d'un pinceau adapté, essuyez la solution sur toutes les pièces au-dessus du niveau de solution et sous le couvercle.
6. Installez le couvercle.
7. Placez le sélecteur Boisson fraîche/Granité en position I (Boisson fraîche).
8. Faites fonctionner la machine pendant 5 minutes environ.
9. Après cinq minutes, placez un récipient sous le robinet. Ouvrez le robinet pour évacuer la solution désinfectante de la cuve. Ne jetez pas la solution.
10. Utilisez une nouvelle bande réactive pour tester la solution. Un relevé de 100 ppm minimum est acceptable. Si le relevé est inférieur à 100 ppm, désinfectez une fois encore la machine.

AVIS : Si le relevé est inférieur à 100 ppm après la seconde procédure de désinfection, démontez et lavez une fois encore la machine.

Consignes pour les mélanges et les recettes

AVIS : Quantité de sucre
La teneur en sucre du mélange ou de la recette doit être comprise entre 13 et 17 %. La congélation des mélanges avec une teneur en sucre en dehors de cet intervalle ne se fera pas correctement. À moins de 12 %, la machine risque de surcongeler le mélange. À plus de 18 %, la machine aura du mal à congeler le mélange.

AVIS : Recettes personnalisées
Lorsque vous utilisez une recette personnalisée au lieu d'un mélange commercial, Vollrath vous recommande vivement d'utiliser un réfractomètre pour mesurer la teneur en sucre.

AVIS : Ingrédients alcoolisés
L'alcool est un antigel. Ne remplacez PAS plus de ¼ de l'eau requise dans la recette par de l'alcool.

- Si vous utilisez des bases liquides ou en poudre spécialement préparées pour un granité, suivez les instructions du fabricant à la lettre.
- Si vous utilisez des produits naturels pour préparer un granité (par exemple, du jus de citron, du jus d'orange ou du café), dissolvez entre 3,5 et 7 onces (99 et 198 g) de sucre par litre de produit.
- Si vous utilisez des bases lyophilisées à diluer dans du lait ou de l'eau, préparez le produit dans un bol séparé et versez-le seulement dans les cuves de la machine après vous être assuré qu'il est homogène et que la poudre est bien dissoute.

Ajout du mélange

AVIS : N'utilisez pas la machine si tous les panneaux ne sont pas fixés avec des vis.

AVIS : Ne placez pas d'objets ou les doigts dans les persiennes des panneaux ou l'ouverture du robinet.

AVIS : N'enlevez pas les cuves, tarières ou panneaux pour un nettoyage ou un entretien préventif si la machine est débranchée de l'alimentation.

AVIS : Le couvercle doit être sur la machine quand la tarière est en marche.

1. Enlevez le couvercle de la cuve, appuyez sur le bouton de verrouillage et glissez le couvercle vers l'avant de la cuve.
2. Remplissez la cuve avec le produit souhaité. Le mélange liquide maximum est :
 - Cuves 6 litres : 1,5 gallon (5,7 litres)
 - Cuves 10 litres : 2,5 gallons (9,4 litres)

Réfrigération

1. Placez l'interrupteur d'alimentation en position I.
2. Réglez les sélecteurs Boisson fraîche/Granité comme suit :
 - Boisson fraîche en position I
 - Granité en position II
3. Placez l'interrupteur de lampe en position I.

Service

Surveillez la température ou la consistance du produit. Le produit est prêt à servir quand il atteint la température ou la consistance souhaitée.

Conseils

La durée de préparation d'un produit est fonction de nombreuses variables comme la température ambiante, la température initiale du mélange, la teneur en sucre (degrés Brix) et le réglage de consistance.

Pour raccourcir le temps de reprise et augmenter la productivité :

- Préréfrigérez le produit à utiliser dans la machine.
- Remplissez la cuve lorsque le niveau de produit chute en dessous du repère de moitié du cylindre de l'évaporateur.

AVIS : Ne remplissez pas trop la cuve. Remplissez seulement jusqu'au repère de remplissage maximum.

Stockage du produit toute une nuit dans la machine

Le produit préparé peut rester toute une nuit dans la machine.

1. Laissez l'interrupteur d'alimentation en position I (marche).
2. Placez le sélecteur Boisson fraîche/Granité en position I (Boisson fraîche). La réfrigération restera activée et les tarières tourneront ; ainsi, le produit sera maintenu à une température sûre pour une bonne conservation et préservation de la qualité du produit, et pour l'empêcher de geler.
3. Pour remettre le produit en mode Granité : une heure avant l'heure de service, placez le sélecteur Boisson fraîche/Granité en position II (mode Granité) pour redonner au produit la consistance souhaitée.

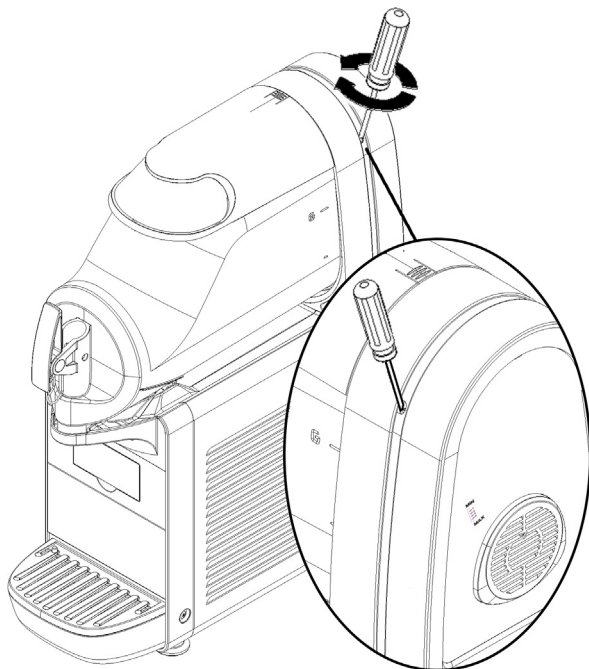
MODE D'EMPLOI (SUITE)

Réglages

Réglage de consistance du granité

Pour changer la consistance, utilisez un tournevis standard pour tourner la vis de réglage sur chaque cuve comme suit :

- Produit plus épais : tournez la vis dans le sens horaire ; l'indicateur se déplace vers Max.
- Produit plus liquide : tournez la vis dans le sens anti-horaire ; l'indicateur se déplace vers Min.



Réglage de température des boissons fraîches

Remarque : le sélecteur de température de boisson est disponible seulement lorsque le sélecteur Boisson fraîche/Granité est réglé en position I (boisson fraîche).

Pour régler, tournez le sélecteur de température pour chaque cuve comme suit :

- Baissez la température : tournez dans le sens horaire
- Montez la température : tournez dans le sens anti-horaire

NETTOYAGE DE LA MACHINE

AVIS : Les codes de santé locaux et provinciaux dicteront la procédure requise. Certains codes de santé exigent une procédure à quatre évier (lavage préalable, lavage, rinçage, désinfection, séchage à l'air), alors que d'autres exigent une procédure à trois évier (sans étape de lavage préalable). La procédure suivante est fournie à titre de consigne d'ordre général seulement. Consultez vos codes de santé locaux et nationaux pour y lire les procédures requises dans votre ville.

AVIS : Lavez exclusivement à la main. Ne lavez aucun composant dans le lave-vaisselle.

AVIS : N'utilisez pas de quantités excessives d'eau à proximité des composants électriques sous peine de chocs électriques ou de dommages pour la machine.

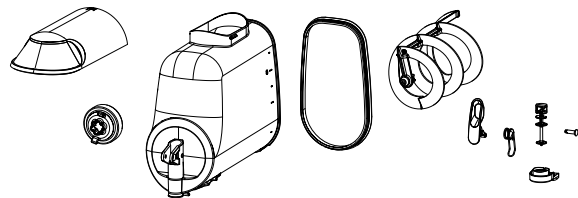
AVIS : N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de nettoyants ou tampons à récurer qui rayent. Utilisez seulement des produits conçus pour une utilisation sur du plastique.

Vidange et nettoyage de la cuve

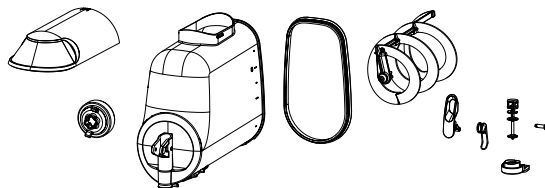
1. Placez l'interrupteur général en position I.
2. Placez le ou les sélecteurs Boisson fraîche/Granité en position I (Boisson fraîche).
3. Enlevez l'anneau à condensation, sous le robinet.
4. Attendez quelques minutes que le produit se dégèle légèrement.
5. Placez un seau sous le robinet et ouvrez le robinet pour vider la cuve.
6. Placez l'interrupteur général en position O (arrêt).
7. Remplissez la cuve d'eau froide du robinet.
Conseil : utilisez de la solution désinfectante Stera-Sheen® Green Label, préparée en suivant le mode d'emploi du fabricant, pour faciliter le nettoyage des pièces.
8. Mettez le couvercle sur la machine.
9. Placez l'interrupteur général en position I.
10. Placez le ou les sélecteurs Boisson fraîche/Granité en position I (Boisson fraîche). Laissez tourner la tarière 30 secondes.
11. Videz la cuve.
12. Placez l'interrupteur général en position O (arrêt).
13. Enlevez les composants. Voir « Démontage de la machine », à la page 5.
14. Lavez le cylindre de l'évaporateur avec une brosse à soies souples.

Nettoyage et désinfection des composants

1. Démontez la machine. Voir « Démontage de la machine », à page 5.
2. Lavez les pièces illustrées ci-dessous dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux (entre 90 et 110 °F/32 et 43 °C).



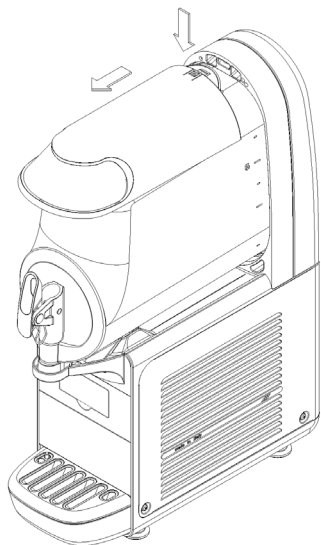
3. Rincez les pièces à l'eau propre entre 90 et 110 °F (32 et 43 °C).
4. Placez les pièces ci-dessous dans une solution désinfectante pendant une minute minimum.



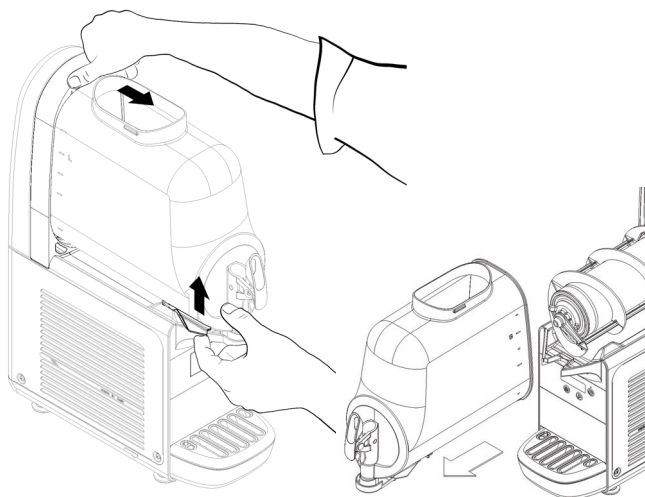
5. Enlevez les pièces de la solution et laissez-les sécher complètement à l'air. N'enlevez pas le désinfectant des pièces.

DÉMONTAGE DE LA MACHINE

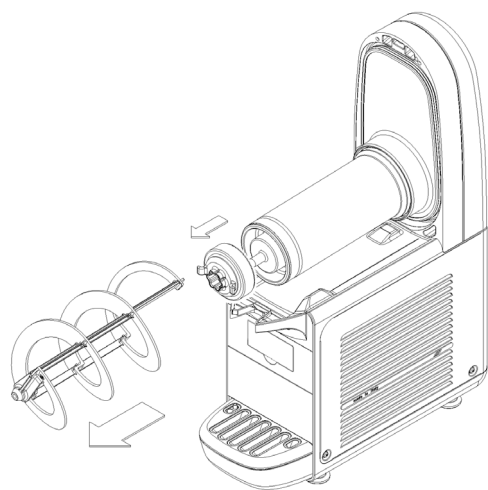
1. Pour enlever le couvercle de la cuve, appuyez sur le bouton de verrouillage du dessus et glissez le couvercle vers l'avant de la cuve.



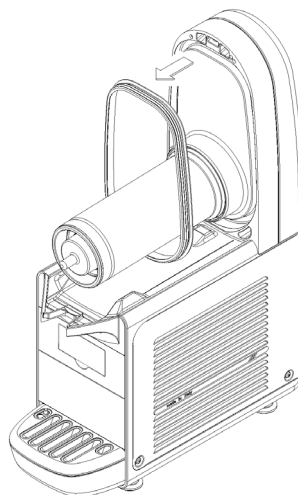
2. Poussez le levier vers le haut, puis enlevez la cuve.



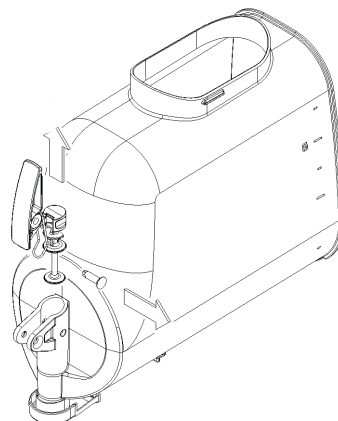
3. Enlevez la tarière en la faisant glisser du cylindre de l'évaporateur. Ensuite, enlevez le rotor magnétique extérieur.



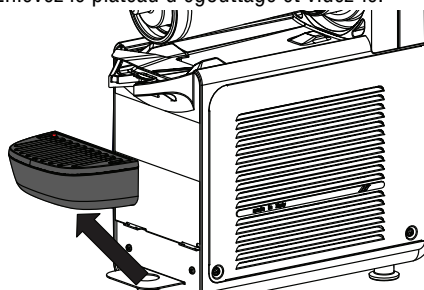
4. Enlevez le joint de son boîtier.



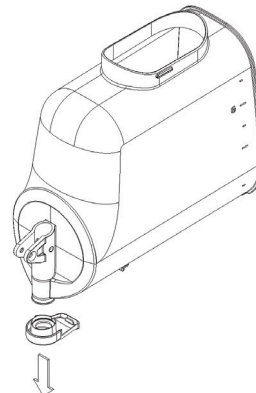
5. Enlevez l'axe du robinet et tirez le robinet vers le haut.



6. Enlevez le plateau d'égouttage et videz-le.



7. Enlevez l'anneau à condensation de la cuve.



ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

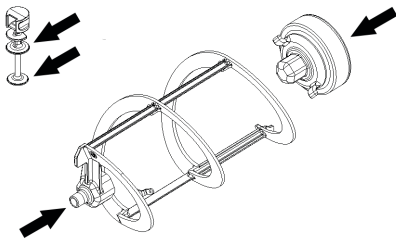
AVIS : Du lubrifiant sanitaire Total Blend ou un équivalent doit être utilisé lorsque la lubrification des pièces est spécifiée. Total Blend peut servir à lubrifier les pièces, mais aussi les cannelures. N'utilisez pas plus d'un paquet de Total Blend par machine.

AVIS : Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que les lubrifiants utilisés sur les équipements de transformation des aliments soient certifiés pour une telle utilisation. Utilisez les lubrifiants de manière strictement conforme aux instructions du fabricant.

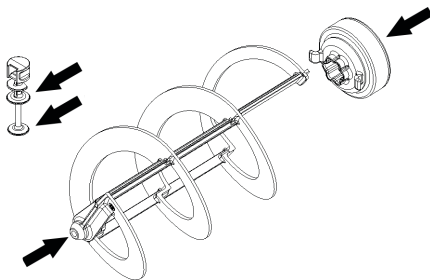
Nettoyez, désinfectez et laissez sécher toutes les pièces à l'air avant d'assembler.

1. Glissez le plateau ramasse-goutte en place.
2. Lubrifiez le piston du robinet, le rotor magnétique et la pointe de la tarière. Utilisez Total Blend ou un autre lubrifiant hygiénique de qualité alimentaire.

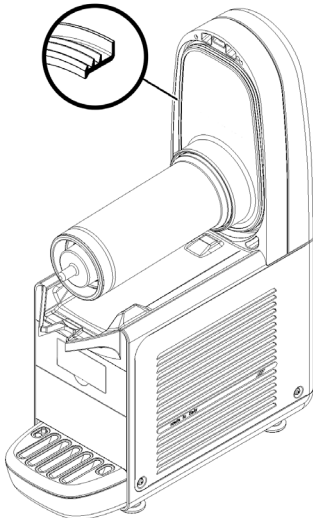
Cuves 6 litres



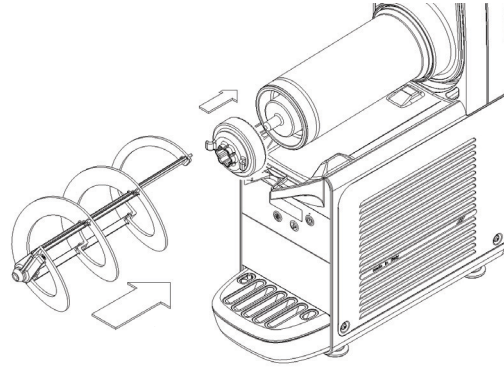
Cuves 10 litres



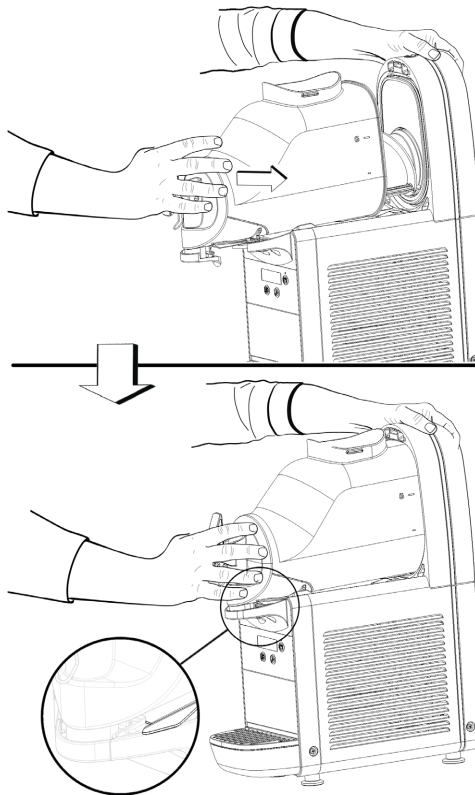
3. Remontez le robinet sur la cuve dans l'ordre inverse. Voir page 5.
4. Remettez en place le joint de la cuve. Le rebord de diamètre supérieur doit être en appui sur la paroi arrière.



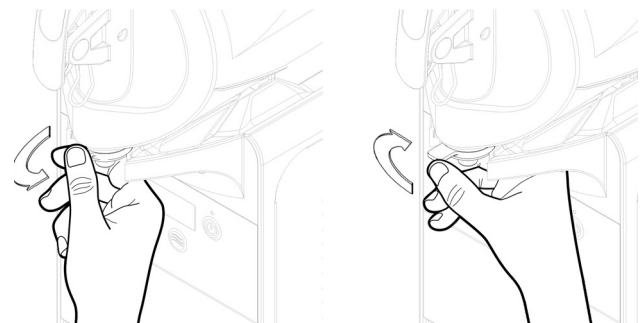
5. Remontez le rotor magnétique, puis la tarière.



6. Remettez la cuve en place en la poussant vers la paroi arrière, en veillant à ce qu'elle rentre correctement dans le joint. Abaissez le levier de verrouillage jusqu'à ce qu'il soit en appui sur la surface du plateau ramasse-gouttes.



7. Pour la distribution de boissons fraîches ou le nettoyage, installez le limiteur de débit pour boissons fraîches. Pour l'installer, enlevez l'anneau à condensation, puis attachez le limiteur de débit pour boissons fraîches à l'extrémité du robinet. Pour enlever ou démonter, placez le pouce sur la languette du limiteur de débit pour boissons fraîches et tirez légèrement vers le bas pour l'enlever.



ENTRETIEN PRÉVENTIF

Tous les jours

Inspectez la machine et vérifiez l'absence de fuites de produit au niveau des joints. Si vous remarquez des fuites, voir la section « Dépannage » dans le présent manuel.

Tous les mois

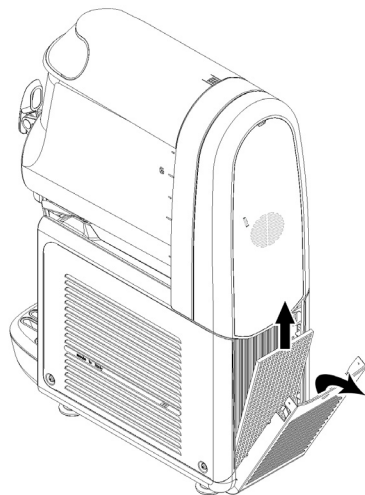
Enlevez la poussière du filtre du condenseur à l'arrière de la machine.



ATTENTION

Bords et angles coupants

Les ailettes du condenseur sont coupantes.



Tous les ans

Inspectez les persiennes (poussière et particules). Utilisez un chiffon doux pour les nettoyer.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Bruit sourd intermittent.	Grippage possible de la tarière en raison d'un produit excessivement congelé.	Placez le sélecteur Boisson fraîche/Granité en position I (mode Boisson fraîche). Laissez dégeler le produit. Il est possible que les ingrédients du mélange doivent être ajustés pour empêcher sur congélation excessive. Voir « Ajout du mélange », à la page 3.
La préparation du produit prend trop de temps.	La circulation d'air est bloquée.	La machine n'est pas assez dégagée sur les côtés et à l'arrière, ou l'environnement n'est pas correct. Voir « Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes », à la page 1.
	Le filtre du condenseur est peut-être sale.	Assurez-vous que le filtre situé derrière le panneau arrière est propre.
Du produit fuit de la machine.	Il est possible que la machine ne soit pas correctement assemblée.	Assurez-vous que la machine est correctement assemblée. Voir « Assemblage de la machine », à la page 6.
	Il est possible que les joints doivent être lubrifiés.	Lubrifiez les joints.
	Les joints sont peut-être usés ou abîmés.	Remplacez les joints.
Condensation sur la ou les cuves.	La température ambiante ou l'humidité est trop élevée.	Rafrâchissez l'environnement ou déplacez la machine. Commandez l'option de cuve à double paroi. Contactez votre commercial Vollrath ou consultez Vollrath.com.

SAV ET RÉPARATIONS



Les pièces réparables sont disponibles via le White Glove Service Network.

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 The Vollrath Company LLC. Contactez le White Glove Service Network.

Lorsque vous contacterez le White Glove Service Network, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

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

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou
920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Coordonnées des services techniques



Chaque machine inclut le White Glove Service. Un appel pour avoir accès à tous les services – service clientèle, service technique, pièces ou informations de garantie, installation, mise en service, ventes, envoi d'un réparateur sur site et plus encore. Disponible 24 heures par jour, sept jours par semaine, toute l'année.
800-319-9549 (numéro vert aux États-Unis)
920-894-2293 (en dehors des États-Unis)



Manual para operadores

Manual para operadores de máquinas de bebidas congeladas granizadas

Gracias por comprar este equipo Vollrath. 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 provocará o puede provocar lesiones graves o letales.



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.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo

- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- No use cables de extensión para conectar este equipo.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe el equipo antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- Supervise de cerca los equipos en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.
- Use el equipo únicamente con los líquidos indicados.
- No use esta máquina para dispensar líquidos peligrosos o tóxicos.
- No opere este equipo si el cable o el enchufe están dañados.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Las máquinas de bebidas congeladas granizadas de Vollrath están diseñadas para enfriar, congelar y servir bebidas frías y congeladas, incluso granizados, bebidas a base de leche, batidos, bebidas granizadas y cócteles congelados en operaciones comerciales de servicio de comidas en interiores. No están diseñadas para uso a la intemperie, doméstico, industrial ni de laboratorio.



Núm. art.	Modelo	Descripción
VCBA118-37	VCBA118	Máquina de bebidas congeladas granizadas con un recipiente de 6 litros
VCBA128-37	VCBA128	Máquina de bebidas congeladas granizadas con dos recipientes de 6 litros
VCBA168-37	VCBA168	Máquina de bebidas congeladas granizadas con tres recipientes de 6 litros
VCBF118-37	VCBF118	Máquina de bebidas congeladas granizadas con un recipiente de 10 litros
VCBF128-37	VCBF128	Máquina de bebidas congeladas granizadas con dos recipientes de 10 litros
VCBF168-37	VCBF168	Máquina de bebidas congeladas granizadas con tres recipientes de 10 litros

Contenido

Instalación	página 2
Antes del primer uso	página 2
Funcionamiento	página 3
Limpie la máquina	página 4
Desmonte la máquina	página 5
Monte la máquina	página 6
Mantenimiento de rutina	página 7
Solución de problemas	página 7

REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

Para que la máquina funcione correctamente, la temperatura ambiente debe estar entre 41° y 89°F (5° y 31°C).

Para uso en interiores solamente.

Deje un espacio mínimo de al menos 6" (15,2 cm) en todos los lados de la máquina para no impedir el flujo de aire refrigerante.

INSTALACIÓN

AVISO: No coloque la máquina sobre su costado ni parte trasera.

AVISO: No levante la máquina por el tanque, tornillo sinfín o manijas. Solo levante la máquina tomándola por debajo.

AVISO: La máquina debe permanecer en posición vertical por 24 horas antes de encenderla. Ello permitirá que el aceite en el compresor se asiente en su lugar después del despacho.

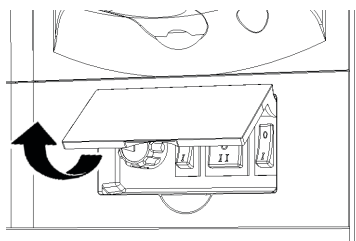
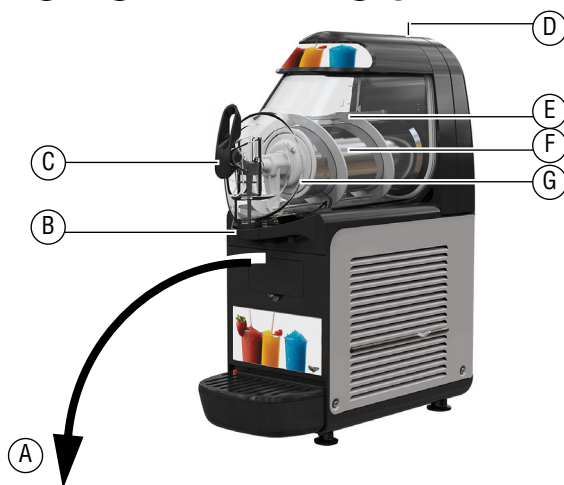
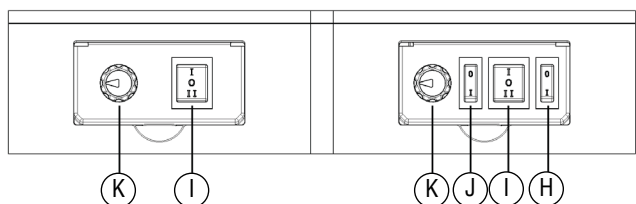
1. Retire la máquina del embalaje, que debe guardar en caso de que sea necesario en el futuro.
2. Verifique que la máquina no haya sufrido daños durante el transporte. Si es así, informe inmediatamente al transportista.
3. Coloque la máquina en un mostrador capaz de soportar el peso, incluso a carga plena.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

La máquina está equipada con un interruptor principal y un interruptor de iluminación. Además, cada recipiente es operado individualmente por un interruptor de bebida fría/granizada. Es posible dispensar tanto bebidas frías como granizadas desde una sola máquina.

Cuando un recipiente está en el modo de bebida fría, la temperatura de la bebida se controla con la perilla de control de temperatura correspondiente.

Cuando un recipiente está en el modo de bebida granizada, la consistencia de la mezcla se controla con el tornillo de ajuste correspondiente. Consulte la sección "Ajustes" en la página 4.

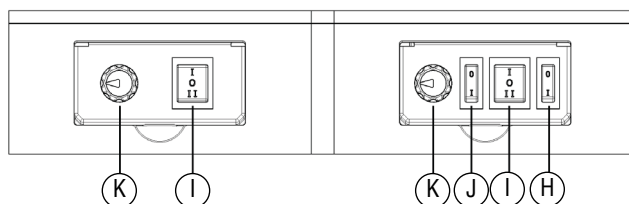


- A Panel de control
- B Anillo de condensación
- C Conjunto de espita
- D Luces
- E Sinfín
- F Cilindro del evaporador
- G Conjunto de rotor magnético externo

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la máquina, esta debe desmontarse, limpiarse y desinfectarse.

1. Desmonte la máquina. Consulte la página 5.
2. Limpie e higienice los componentes. Consulte la página 4.
3. Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes. Consulte la página 6.
4. Higienice la máquina. Consulte la página 3.



H Interruptor principal maestro

Posición 0 Se apaga el suministro de todas las funciones.

Posición I Se enciende el suministro de todas las funciones y se habilitan los demás interruptores. El motor del ventilador funciona.

I Interruptor de bebida fría/granizada

Posición I Modo de bebida fría Sinfín y refrigeración encendidos.

Posición 0 Sinfín y refrigeración apagados.

Posición II Modo de bebida granizada. Sinfín y refrigeración encendidos.

J Interruptor de iluminación

Posición I ENCENDIDO

Posición 0 APAGADO

K Perilla de control de temperatura

Gírela en sentido horario para disminuir la temperatura.

Gírela en sentido antihorario para aumentarla.

FUNCIONAMIENTO

Higienice la máquina

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

AVISO: Consulte las normas sanitarias locales para informarse sobre los códigos, procedimientos y productos de higienización recomendados correspondientes. La frecuencia de higienización debe cumplir con las normas de salud locales.

La higienización debe efectuarse después de limpiar la máquina e inmediatamente antes de llenar la máquina con mezcla. Higienizar la máquina la noche anterior no es una medida eficaz. Por otro lado, siempre debiera limpiar la máquina y componentes después de cada uso.

1. Lea las instrucciones del higienizador con etiqueta verde Stera-Sheen® o producto equivalente para crear una solución concentrada de 100 ppm.
2. Mezcle el higienizador en cantidades no inferiores a 2 galones (7,6 litros) de agua tibia, aproximadamente 90° a 110°F (32° a 43°C).
3. Revise la concentración de la solución higienizante. Utilice una tira reactiva para cloro y tabla de colores para comprobar que la solución posea 100 ppm.
4. Vierta la solución en el o los recipientes.
5. Con un cepillo adecuado, pase la solución en todas las piezas por encima del nivel de la solución y en la parte inferior de la tapa.
6. Instale la tapa.
7. Coloque el interruptor de bebida fría/granizada en I (bebida fría).
8. Haga funcionar la máquina durante unos cinco minutos.
9. Al cabo de cinco minutos, coloque un recipiente debajo de la espita. Abra la espita para drenar la solución higienizante. No deseche la solución.
10. Utilice una nueva tira reactiva para comprobar la solución. Una lectura igual o superior a 100 ppm es aceptable. Si la lectura es inferior a 100 ppm, vuelva a higienizar la máquina.

AVISO: Si la lectura es inferior a 100 ppm después de higienizar por segunda vez, desmonte y limpie la máquina nuevamente.

Pautas de recetas y mezclas

AVISO: Cantidad de azúcar
El nivel de azúcar de la mezcla o receta debe ser entre 13-17%. Las mezclas con niveles de azúcar fuera de este margen no se congelarán correctamente. Si el nivel es menor que 12%, la máquina podría congelar excesivamente la mezcla. Si el nivel es mayor que 18%, la máquina tendrá dificultades para congelar la mezcla.

AVISO: Recetas personalizadas
Al utilizar una receta personalizada en vez de una mezcla comercial, Vollrath recomienda encarecidamente utilizar un refractómetro para medir el contenido de azúcar.

AVISO: Ingredientes con alcohol
El alcohol es un anticongelante. Coloque NO más de ¼ del agua requerida en la receta con alcohol.

- Si usa bases líquidas o en polvo, especialmente preparadas para bebidas granizadas, siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante.
- Si usa productos naturales para preparar bebidas granizadas (por ejemplo, jugo de limón, jugo de naranja o café), disuelva 3.5 a 7 onzas (100 g a 198 g) de azúcar en cada cuarto de galón de producto.
- Si usa bases liofilizadas para diluirlas con leche o agua, prepare el producto en un recipiente aparte y viértalo solo en los recipientes de la máquina después de asegurarse de que esté homogéneo y que el polvo esté bien disuelto.

Agregue la mezcla

AVISO: No opere la máquina si todos los paneles no están afianzados con tornillos.

AVISO: No coloque objetos ni los dedos en las celosías de los paneles ni en la salida de la espita.

AVISO: No retire los recipientes, los sinfines ni los paneles para la limpieza o el mantenimiento de rutina si la máquina no está desconectada de su suministro eléctrico.

AVISO: La tapa debe estar en la máquina cuando el sinfín esté en movimiento.

1. Retire la cubierta superior del recipiente, presione el botón de bloqueo y deslice la cubierta hacia el frente del recipiente.
2. Llene el recipiente con el producto deseado. La mezcla líquida máxima es:
 - Recipientes de 6 litros: 1.5 galones (5,7 litros)
 - Recipientes de 10 litros: 2.5 galones (9,4 litros)

Refrigere

1. Coloque el interruptor de suministro en la posición I.
2. Fije los interruptores de bebidas/bebidas granizadas de la siguiente manera:
 - Bebidas frías en posición I
 - Bebidas granizadas en posición II
3. Coloque el interruptor de iluminación en la posición I.

Sirva el producto

Supervise el producto por si está a la temperatura o consistencia deseada. El producto está listo para servir cuando alcanza la temperatura o la consistencia deseada.

Consejos

El tiempo que transcurre antes de que un producto esté listo para servir se ve afectado por muchas variables, como la temperatura ambiente, la temperatura inicial de la mezcla, el contenido de azúcar (nivel Brix) y el ajuste de la consistencia.

Para acortar el tiempo de recuperación y aumentar la productividad:

- Enfrie previamente el producto que va usar en la máquina.
 - Vuelva a llenar el recipiente después de que el nivel del producto caiga por debajo del punto medio del cilindro del evaporador.
- AVISO:** No llene el recipiente excesivamente. Llénelo solo hasta la línea de capacidad máxima.

Almacene el producto durante la noche en la máquina

El producto preparado se puede almacenar durante la noche en la máquina.

1. Deje el interruptor principal en la posición I (encendido).
2. Coloque el interruptor de bebida fría/granizada en I (bebida fría). Esto mantendrá la refrigeración encendida y activará los sinfines, lo que mantendrá el producto a una temperatura segura para el almacenamiento de alimentos, preservará la calidad del producto y evitará que se congele.
3. Para devolver el producto al modo de bebida granizada: Una hora antes de la hora de servir, coloque el interruptor de bebida fría/granizada en II (modo de bebida granizada) para devolver el producto a la consistencia deseada.

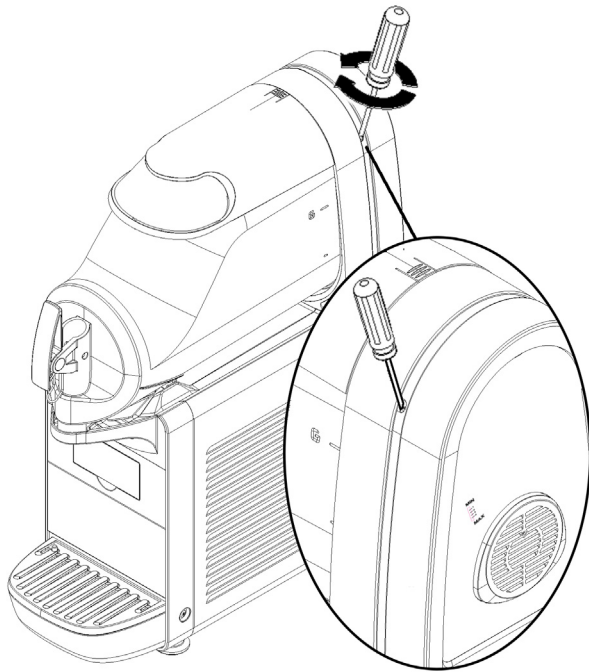
FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Ajustes

Ajuste de la consistencia de la bebida granizada

Para cambiar la consistencia, use un destornillador estándar a fin de girar el tornillo de ajuste ubicado en cada recipiente de la siguiente manera:

- Producto más espeso: Gire el tornillo en sentido horario; el indicador se mueve hacia Max (máximo).
- Producto más delgado: Gire el tornillo en sentido antihorario; el indicador se mueve hacia Min (mínimo).



Ajuste de temperatura de bebidas frías

Nota: El control de temperatura de bebidas solo está disponible cuando el interruptor de bebida fría/granizada está en la posición I (bebida fría).

Para ajustar, gire la perilla de control de temperatura para cada recipiente de la siguiente manera:

- Disminuir la temperatura: gírela en sentido horario
- Aumentar la temperatura: gírela en sentido antihorario

LIMPIE LA MÁQUINA

AVISO: Los códigos sanitarios locales y estatales dictaminarán el procedimiento requerido. Algunos códigos sanitarios requieren un proceso de cuatro fregaderos (prelavado, lavado, enjuagado, higienizado y secado al aire), mientras que otros códigos requieren un proceso de solo tres (sin el paso de prelavado). El siguiente procedimiento se incluye únicamente como pauta general. Consulte los códigos sanitarios locales y estatales para informarse sobre los procedimientos requeridos en su localidad.

AVISO: Solo debe lavarse a mano. No lave ningún componente en el lavavajillas.

AVISO: No use cantidades excesivas de agua alrededor de los componentes eléctricos. Esto podría causar descargas eléctricas o daños a la máquina.

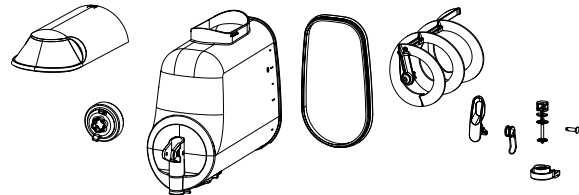
AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas. Utilice únicamente productos diseñados para usar con plástico.

Vacíe y limpie el recipiente

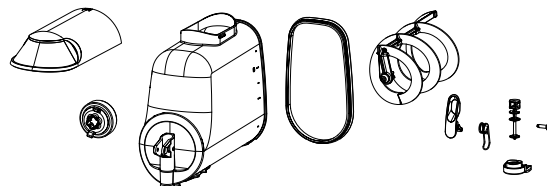
1. Coloque el interruptor principal en la posición I.
2. Coloque el o los interruptores de bebida fría/granizada en I (bebida fría).
3. Retire el anillo de condensación, ubicado debajo de la espita.
4. Espere unos minutos a que el producto se descongele levemente.
5. Coloque un cubo debajo de la espita y abra la espita para drenar el producto del recipiente.
6. Coloque el interruptor principal en la posición 0 (APAGADO).
7. Llene el recipiente con agua potable fría.
Consejo: Use una solución higienizante de etiqueta verde Stera-Sheen®, preparada de acuerdo con las instrucciones del fabricante, para mejorar la limpieza de las piezas.
8. Coloque la tapa en la máquina.
9. Coloque el interruptor principal en la posición I.
10. Coloque el o los interruptores de bebida fría/granizada en I (bebida fría). Deje que el sinfín gire durante 30 segundos.
11. Drene el recipiente.
12. Coloque el interruptor principal en la posición 0 (APAGADO).
13. Retire los componentes. Consulte la sección “Desmonte la máquina” en la página 5.
14. Lave el cilindro del evaporador con un cepillo suave.

Limpie e higienice los componentes

1. Desmonte la máquina. Consulte la sección “Desmonte la máquina” en la página 5.
2. Coloque las piezas que se muestran a continuación en una solución de detergente suave con agua tibia entre 90° y 110°F (32°C y 43°C).



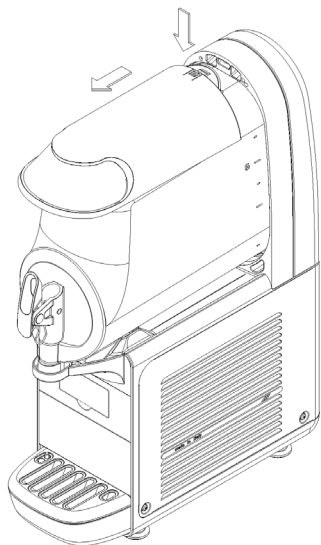
3. Enjuague los componentes con agua limpia entre 90° y 110°F (32°C y 43°C).
4. Coloque los componentes que se muestran a continuación en una solución higienizante durante al menos un minuto.



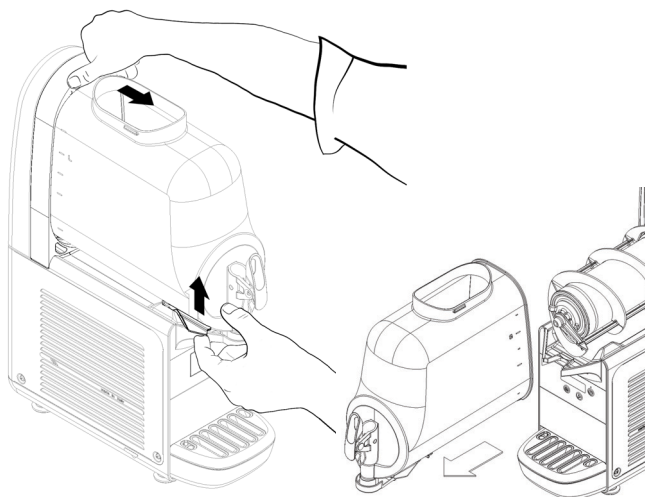
5. Retire las piezas de la solución y déjelas secar al aire completamente. No retire el higienizador de las piezas.

DESMONTE LA MÁQUINA

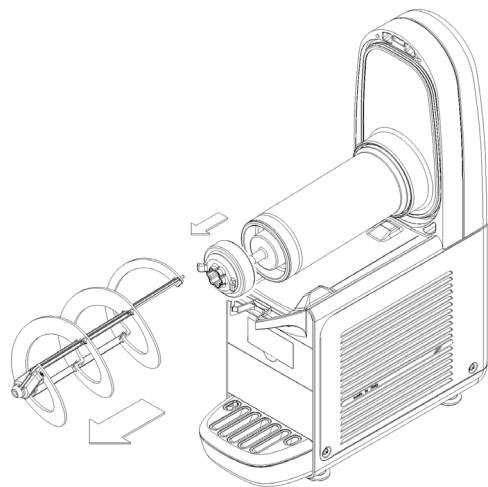
1. Retire la tapa del recipiente, pulse el botón de bloqueo y deslice la tapa hacia el frente del recipiente.



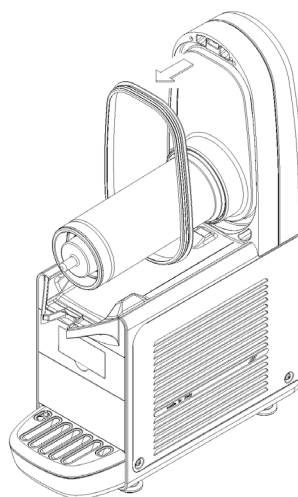
2. Empuje la palanca hacia arriba y luego retire el recipiente.



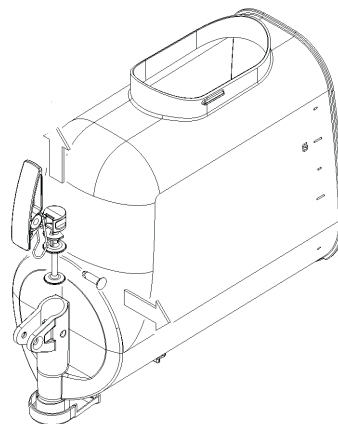
3. Retire el sinfín deslizándolo fuera del cilindro del evaporador. Luego retire el conjunto del rotor magnético externo.



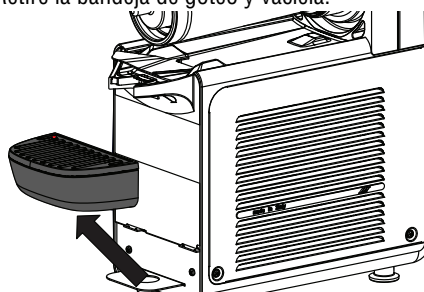
4. Retire la junta de su caja.



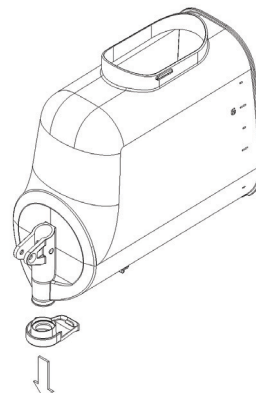
5. Retire el pasador de la espita y tire del conjunto de la espita hacia arriba.



6. Retire la bandeja de goteo y vacíela.



7. Retire el anillo de condensación del recipiente.



MONTE LA MÁQUINA

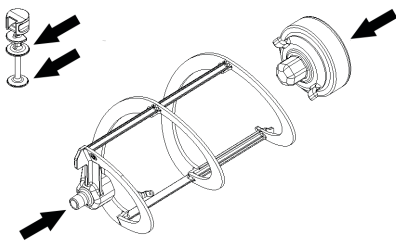
AVISO: Se debe usar el lubricante sanitario Total Blend o un equivalente cuando se especifique la lubricación de las piezas. Total Blend se puede usar para lubricar piezas y también como lubricante para acanaladuras. No use más de un paquete de Total Blend por máquina.

AVISO: El Departamento de Agricultura y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos exigen que los lubricantes utilizados en equipos de procesamiento de alimentos estén certificados para ello. Solo use lubricantes según las instrucciones del fabricante.

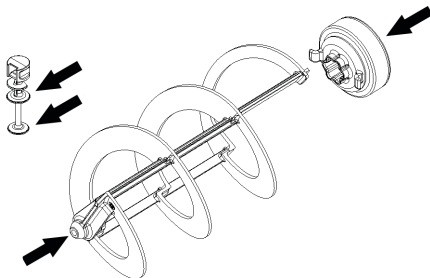
Limpie, higienice y deje que todas las piezas se sequen al aire antes de montarlas.

1. Deslice la bandeja de goteo en su lugar.
2. Lubrique el pistón de la espita, el conjunto de rotor magnético y la punta del sinfín. Use Total Blend u otro lubricante higienizante apto para alimentos.

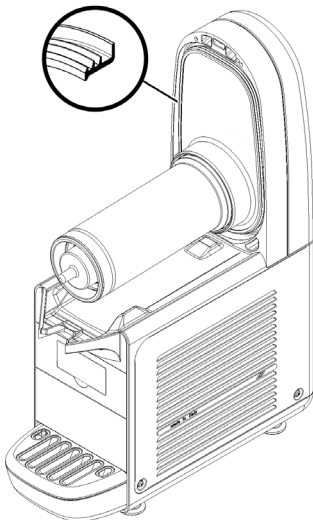
Recipientes de 6 litros



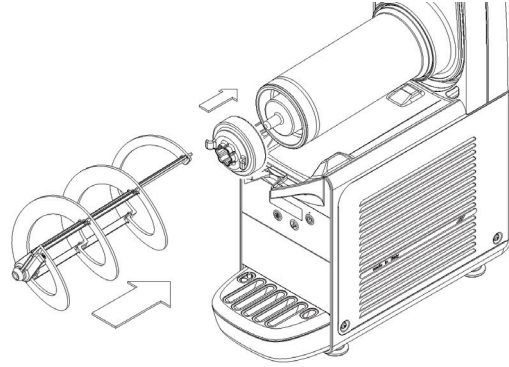
Recipientes de 10 litros



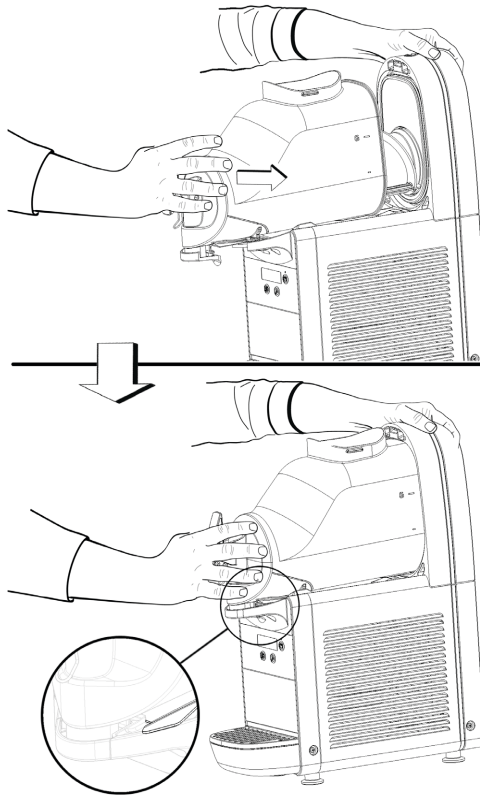
3. Vuelva a montar la espita en el recipiente en orden inverso. Consulte la página 5.
4. Vuelva a colocar la junta en el recipiente. El borde de mayor diámetro debe apoyarse en la pared trasera.



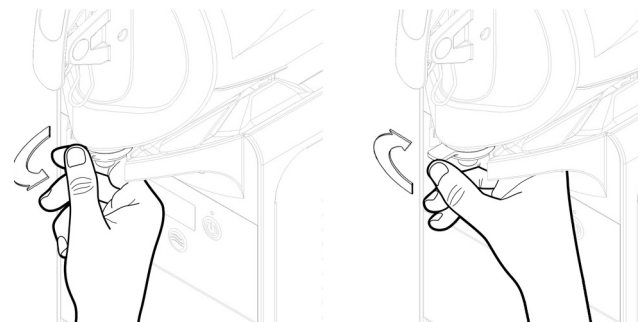
5. Vuelva a montar el conjunto de rotor magnético y luego el sinfín.



6. Vuelva a colocar el recipiente empujándolo hacia la pared posterior, cerciorándose de que encaje correctamente sobre la junta. La palanca de bloqueo bajará hasta que se apoye en la superficie de la bandeja de goteo.



7. Para dispensar bebidas frías o limpiar, instale el limitador de bebidas frías. Para ello, retire el anillo de condensación, sujete el limitador de bebidas frías en el extremo de la espita. Para retirarlo o desmontarlo, coloque el pulgar en la lengüeta del limitador de bebidas frías y tire suavemente hacia abajo a fin de sacarlo.



MANTENIMIENTO DE RUTINA

Todos los días

Inspeccione la máquina y revise si hay fugas de producto en las juntas. Si ese es el caso, consulte la sección Solución de problemas del manual.

Cada mes

Retire el polvo del filtro del condensador en la parte trasera de la máquina.

Anualmente

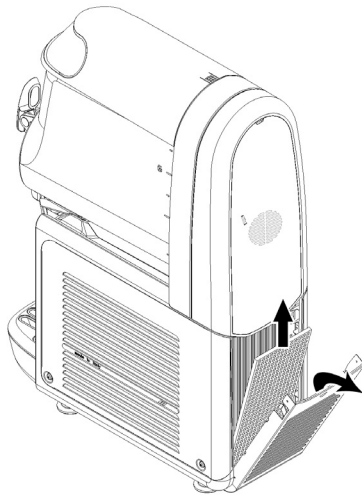
Inspeccione las celosías por si hay polvo e impurezas. Use un paño suave y limpio para quitar las impurezas y el polvo.



PRECAUCIÓN

Esquinas y bordes filosos

Las aletas del condensador son filosas.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
Ruido sordo intermitente.	El sinfín puede estar agarrotado porque el producto puede estar demasiado congelado.	Coloque el interruptor de bebida fría/granizada en I (modo de bebida fría). Deje que el producto se descongele. Es posible que los ingredientes de la mezcla deban ajustarse para evitar la congelación excesiva. Consulte la sección “Agregue la mezcla” en la página 3.
El producto tarda demasiado en estar listo para servir.	El flujo de aire está bloqueado.	La máquina no tiene suficiente espacio libre o el entorno no es correcto. Consulte la sección “Requisitos ambientales y distanciado” en la página 1.
	Puede que el filtro del condensador esté sucio.	Verifique que el filtro ubicado detrás del panel trasero esté limpio.
La máquina presenta fugas de producto.	Es posible que la máquina no esté correctamente montada.	Verifique que esté correctamente montada. Consulte la sección “Monte la máquina” en la página 6.
	Puede que sea necesario lubricar las juntas.	Lubrique las juntas.
	Puede que las juntas estén desgastadas o dañadas.	Remplace las juntas.
Condensación en el o los recipientes.	La temperatura ambiente está demasiado caliente o la humedad es demasiado alta	Enfríe el ambiente o reubique la máquina. Pida la opción de recipiente de pared doble. Diríjase a su representante de Vollrath local o consulte a Vollrath.com.

SERVICIO Y REPARACIÓN



Las piezas que se pueden reparar están disponibles a través de la red de servicio exclusivo White Glove Network.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Comuníquese con la red de servicio exclusivo White Glove Service Network.

Al comunicarse con dicha red, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

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

La 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 los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

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, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Información de servicio técnico



Cada máquina incluye el servicio exclusivo White Glove Service. Una llamada lo hace todo: servicio al cliente, servicio técnico, información sobre piezas o garantía, instalación, puesta en marcha, ventas, despacho de servicio en el sitio y mucho más. Disponible las 24 horas del día, los siete días de la semana durante todo el año.
800-319-9549 (gratis en EE. UU.)
920-894-2293 (fuera de EE. UU.)