



# Operator's Manual

## Refrigerated Beverage Dispensers

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 single-phase electrical outlets that match the voltage on the rating label.
- Do not use extension cords to connect the machine.
- Use this equipment in a flat, level position.
- Unplug machine before cleaning, performing maintenance or moving.
- Keep machine and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate the machine unless all panels are secured with screws.
- Do not put objects or fingers in panels, louvers or spigot.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise the machine when operating in public areas and/or around children.
- Do not operate the machine if it is damaged, malfunctioning or has damaged cord or plug.
- Use the machine with beverages as indicated in the **FUNCTION AND PURPOSE.**

### FUNCTION AND PURPOSE

The Vollrath Refrigerated Beverage Dispensers are designed to refrigerate and serve pre-mixed cold beverages in commercial food service operations.

- Agitator and stirring paddle bowl circulation is suitable for most beverages and is recommended for beverages that can foam such as coffee, tea and natural fruit juices.
- Fountain spray bowl circulation is suitable for many beverages but is not recommended for beverages that can foam such as coffee, tea and natural fruit juices.
- These machines are NOT intended for use with beverages that include pieces of fruit, large pulp or seeds because these could block the spigot or mixing motor.
- They are not intended for outdoor, household, industrial or laboratory use.



Item No.	Bowl Circulation	Capacity Gallon (Liter)	Number of Bowls
VBBC1-37-A	Agitator	2.11 (8)	One
VBBC2-37-A			Two
VBBC3-37-A			Three
VBBC4-37-A			Four
VBBD1-37-S	Stirring Paddle	3.17 (12)	One
VBBD2-37-S			Two
VBBD3-37-S			Three
VBBD4-37-S			Four
VBBE1-37-S	Fountain Spray	5.28 (20)	One
VBBE2-37-S			Two
VBBE3-37-S			Three
VBBE4-37-S			Four
VBBD1-37-F	Fountain Spray	3.17 (12)	One
VBBD2-37-F			Two
VBBD3-37-F			Three
VBBD4-37-F			Four
VBBE1-37-F	Fountain Spray	5.28 (20)	One
VBBE2-37-F			Two
VBBE3-37-F			Three
VBBE4-37-F			Four

---

## CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

---

- Indoor use only.
  - Ambient temperature: 41° - 86°F (5° - 30° C).
  - Minimum clearance required: 6" (15.2 cm) on all sides of the machine.
- 

## INSTALLATION

---

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

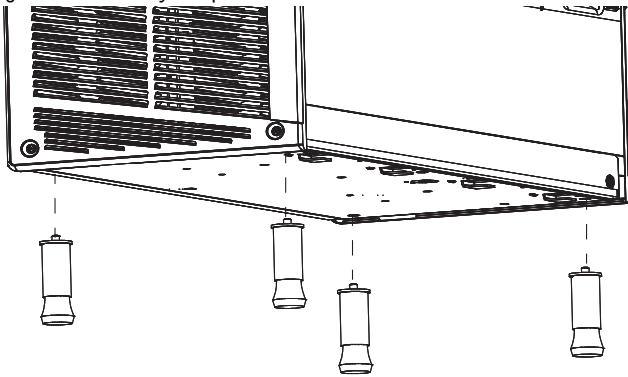
**NOTICE:** Do not lift the machine by the bowl(s). Only lift by grasping the bottom of the machine.

**NOTICE:** After unpacking the machine, it 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.

### Attach the Legs (Some Machines)

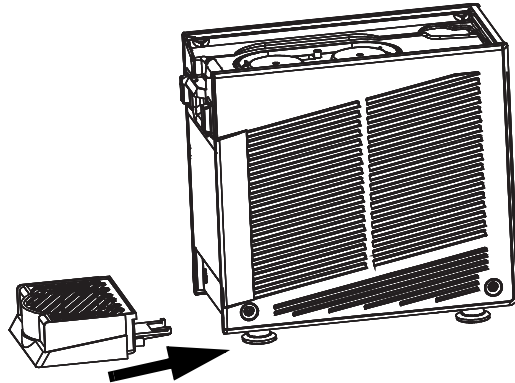
Some Refrigerated Beverage Dispensers require 4" (100 mm) legs to meet the NSF standard for cleaning under the machine. If legs are included with your machine, they must be installed.

1. Position the machine on a countertop capable of supporting the weight when all bowls are filled to capacity.
2. Replace the feet on the machine with installed with the 4" (100 mm) legs whenever they are provided with the machine.



### Attach the Drip Tray

Gently slide the drip tray into position until you hear it click.



---

## BEFORE FIRST USE

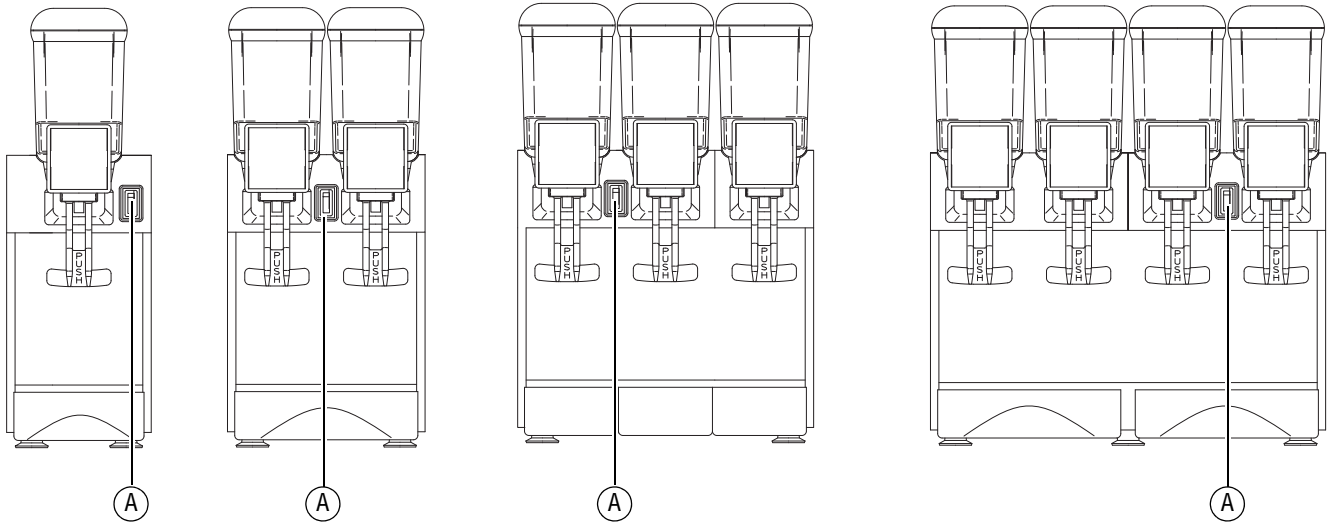
---

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

1. Disassemble the machine. See **DISASSEMBLE THE MACHINE**.
2. Clean the components. See **CLEAN THE MACHINE**.
3. Re-assemble and lubricate the components. See **ASSEMBLE THE MACHINE**.
4. Sanitize the machine. See **CLEAN THE MACHINE**.

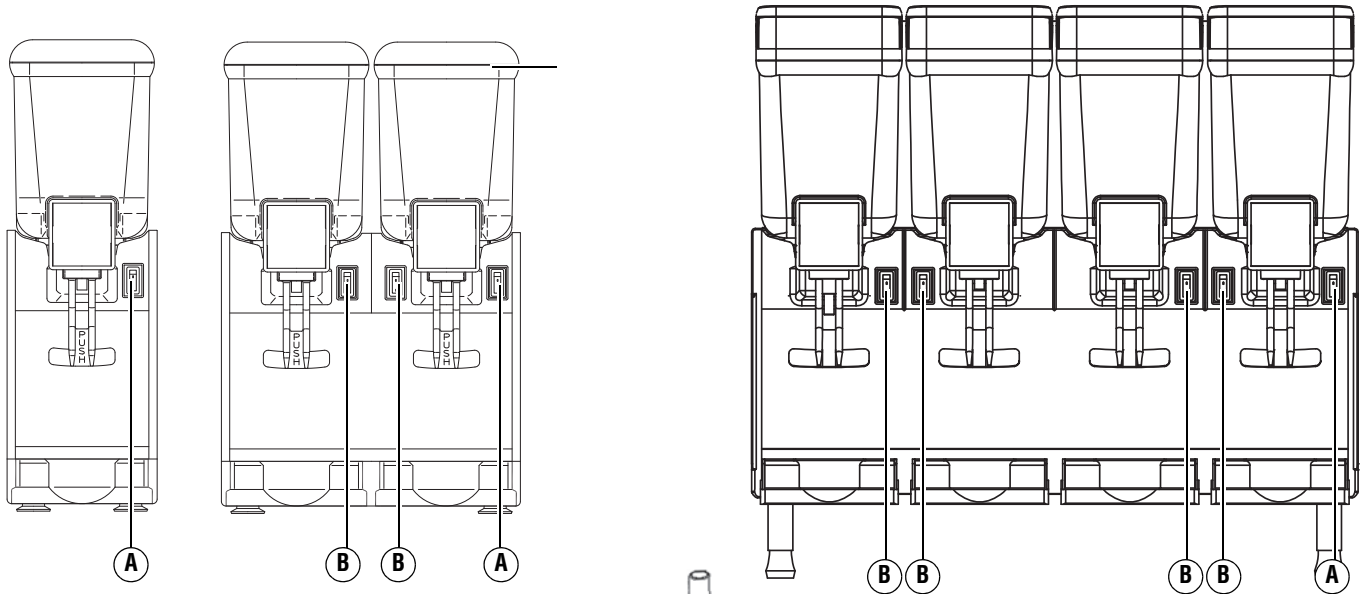
# FEATURES AND CONTROLS

## Machines with 2.11 Gallon Bowls



**A ON/OFF Switch.** Switches power, beverage circulation and refrigeration ON and OFF.

## Machines with 3.17 and 5.28 Gallon Bowls



Three and four bowl machines have 4" legs



Agitator



Stirring paddle

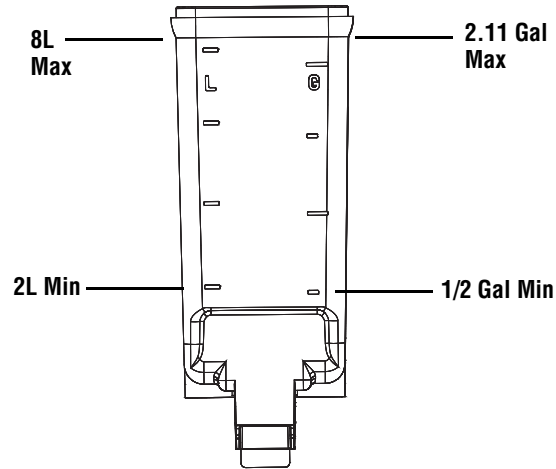


Fountain spray

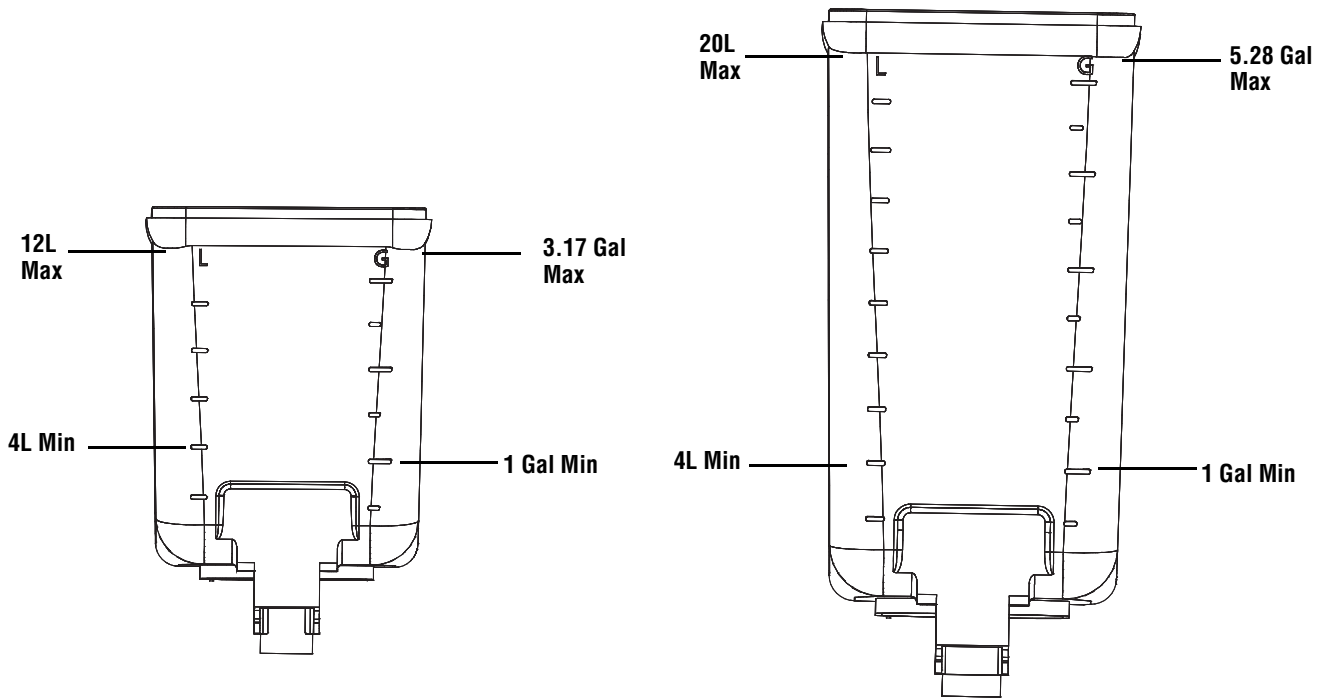
**A ON/OFF.** Switches power and refrigeration ON and OFF.

**B Beverage Circulation ON/OFF.** One per bowl. Switches the beverage circulation ON and OFF.

## MAXIMUM AND MINIMUM FILL LEVELS



8 Liter Bowls



12 Liter Bowls

20 Liter Bowls

**NOTICE:** Do not exceed the maximum fill level.

**NOTICE:** Do not operate the machine when the beverage in the bowl is below the minimum fill level. Monitor the beverage level in each bowl. Add additional beverage as needed to maintain the minimum fill level.

---

## OPERATION

---

**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.

**NOTICE:** Unplug the machine before cleaning, troubleshooting or performing routine maintenance.

**NOTICE:** For best results pre-chill and mix the beverage before adding it to the dispenser.

**NOTICE:** Do not operate the machine with an empty bowl.

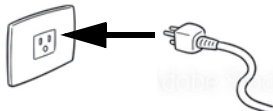
### Sanitize the Machine

**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 beverage. 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 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.
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. Plug in the machine.



8. Turn on the machine.
9. Operate the machine for five minutes.
10. After five minutes, place a container under the spigot. Press the handle to drain the sanitizing solution. Do not discard the solution.
11. 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.
12. When the strip shows a reading of 100 ppm or more, turn off the machine.

### Add the Beverage

After sanitizing the machine, then add the beverage.

**Note:** When using a beverage mix, thoroughly combine the mix and the liquid before pouring into the bowl.

1. Remove the top cover from the bowl.
2. Flush any remaining sanitizer from the bowl by adding a small amount of beverage to the bowl. Then drain the beverage from the bowl.
3. Fill the bowl with beverage to at least the minimum fill level. Do not fill above the maximum fill level.
4. Place the cover on the bowl. If you do not wish to operate all of the bowls.

**NOTICE:** Do not operate the machine with an empty bowl. This may damage the impeller at the bottom of the bowl.

**Machines with only one switch:** Remove the impeller from the bottom of the bowl or fill the bowl with water.

**Machines with a circulation switch for each bowl:** Turn off circulation for the bowl that is not in use.
5. Turn on the machine.
  - Dispensers with 2.11 gallon bowls: Press the On/Off button.
  - Dispensers with 3.17 and 5.28 gallon bowls: Press the On/Off button to turn on refrigeration. Press the bowl circulation button for each bowl you wish to operate.

6. Allow the beverage to chill to the desired serving temperature.

### Dispense Beverages

1. Press a cup against the dispenser lever to start the flow of the beverage.
2. Remove the cup to stop the flow of the beverage.

## CLEAN THE MACHINE



### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

Before disassembly, ensure that the dispenser is disconnected from its power source.

**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.

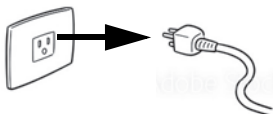
**NOTICE:** Hand wash only. Do not wash any components in the dishwasher.

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

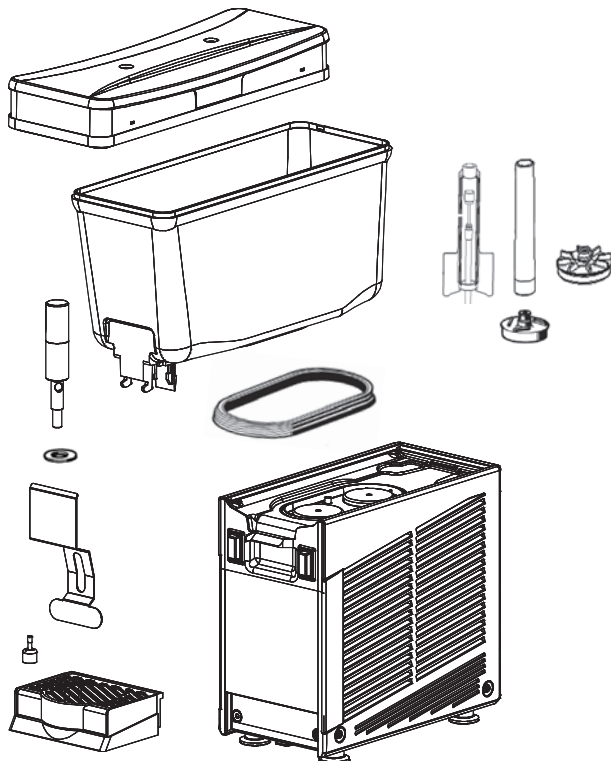
**NOTICE:** Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads because these could damage the finish. Use only products designed for use with plastic.

### Clean and the Components

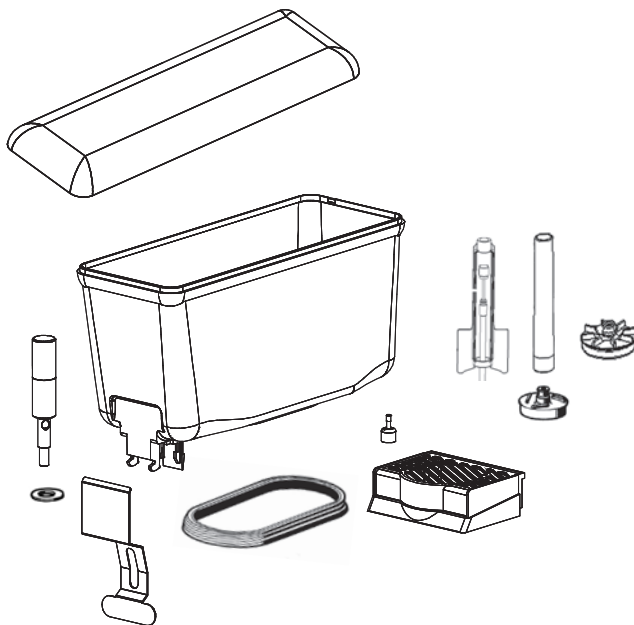
1. Drain any remaining beverage from the bowl.
2. Turn off and unplug the machine.



3. Disassemble the machine. See **DISASSEMBLE THE MACHINE** for instructions.



4. Wash the parts shown below in warm, 90° to 110°F (32°C to 43°C) mild detergent water.



5. Rinse the components with clean 90° to 110°F (32°C to 43°C) water.
6. Place the components in a sanitizing solution for at least one minute.
7. Remove the components from the solution and let them air dry completely. Do not remove the sanitizer from the components.

## DISASSEMBLE THE MACHINE

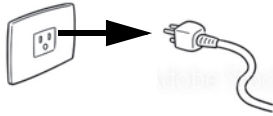


### WARNING

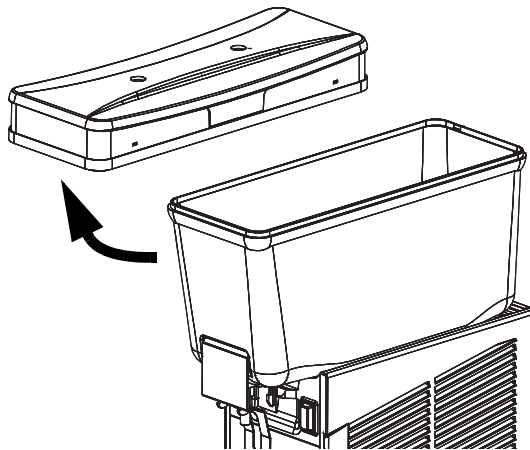
#### Electrical Shock Hazard

Before disassembly, ensure that the dispenser is disconnected from its power source.

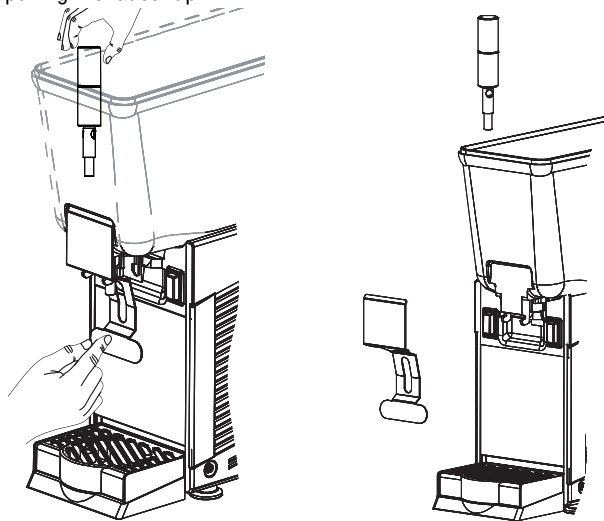
1. Turn off and unplug the machine.



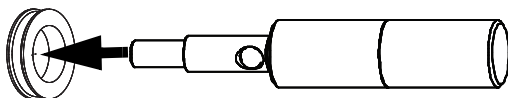
2. Remove the cover from the bowl.



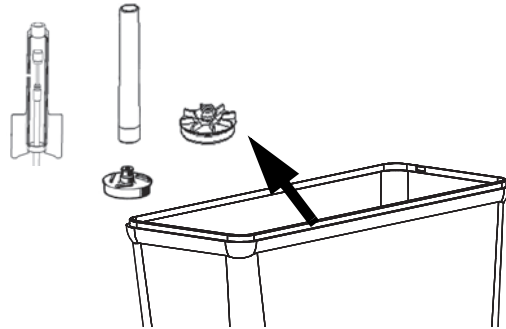
3. Remove the spigot by pushing on the dispensing handle while pulling the faucet up.



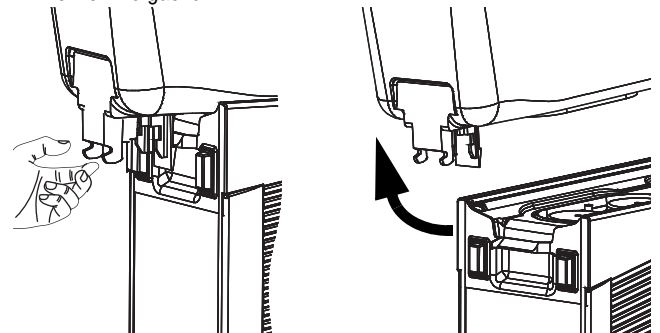
4. Remove the rubber washer from the spigot.



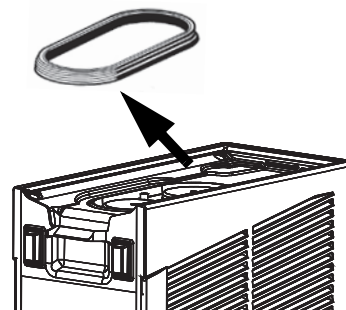
5. Remove the mixing components from the bowl.



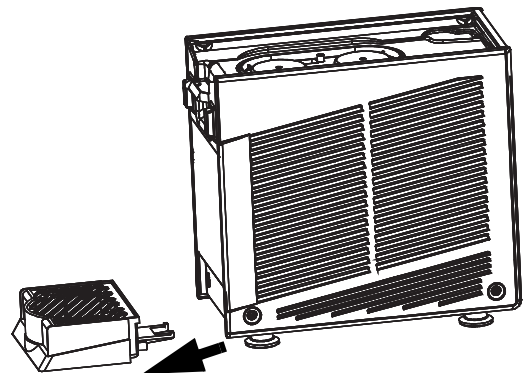
6. Remove the bowl by lifting up on the lever to release the bowl and lift it off of the gasket.



7. Remove the bowl gasket.



8. Slide the drip tray out and empty it.

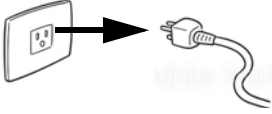


## ASSEMBLE THE MACHINE

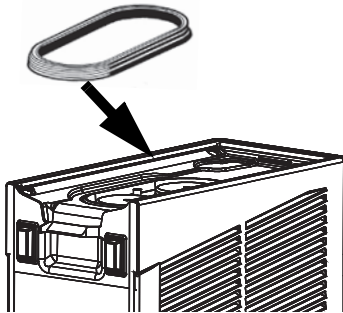
**NOTICE:** The United States Department of Agriculture and the Food and Drug Administration require that lubricants used on food processing equipment be certified for this use. Use lubricants only in accordance with the manufacturer's instructions.

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

1. Make sure the machine is unplugged.

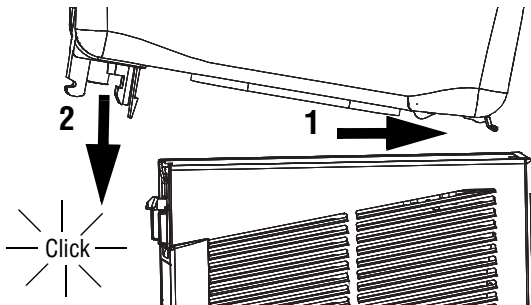


2. Attach the gasket.

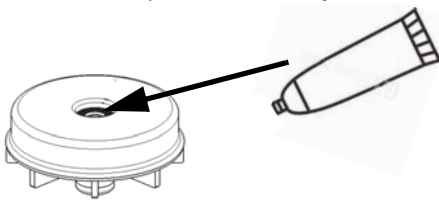


**NOTICE:** The wide rim of the gasket must be placed facing down.

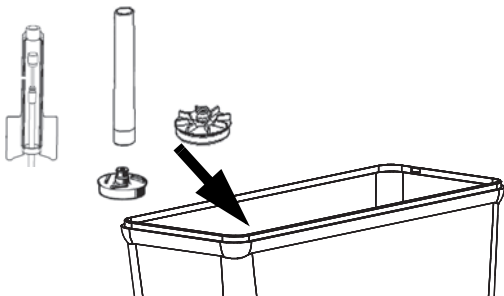
3. Attach the bowl.



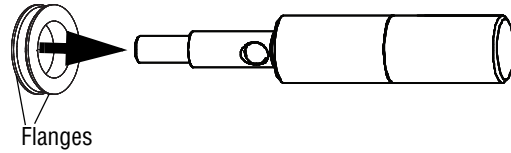
4. For bowls with a removable impeller, lubricate the washer on the underside of the impeller with a food-grade lubricant.



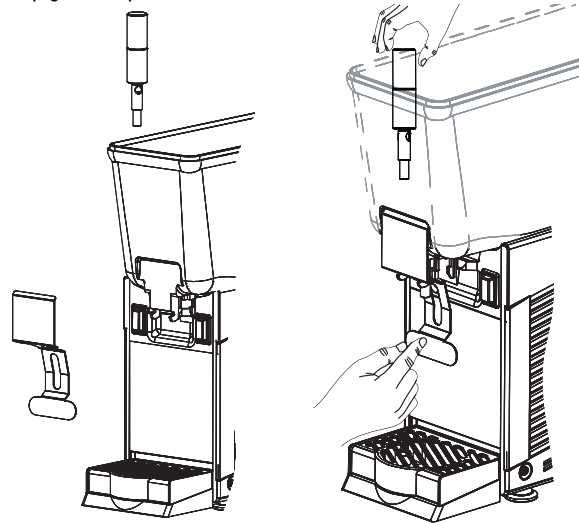
5. Insert the beverage circulating component(s).



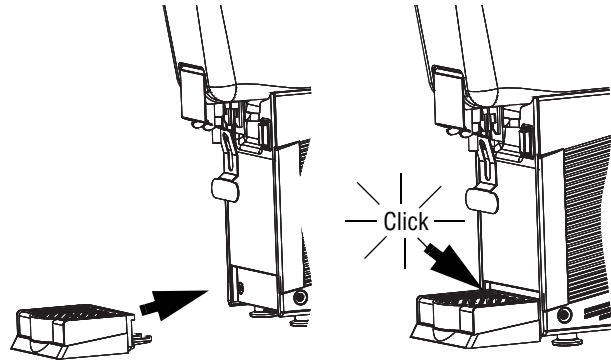
6. Install the washer onto the spigot. The flanges must be on the outside of the washer when it is installed.



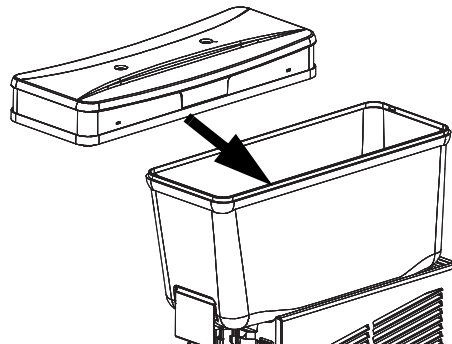
7. Attach the dispensing handle. Then while pressing the handle, slide the spigot into position in the bowl.



8. Slide the drip tray into the base until you hear it click into place.

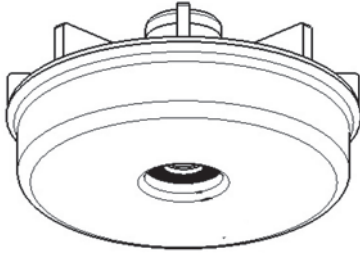
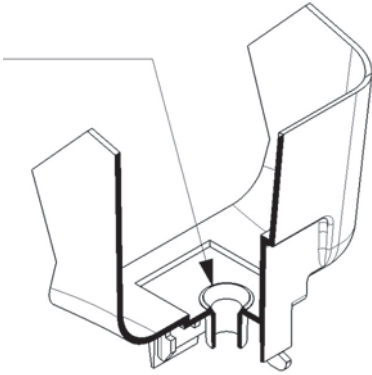


9. Place the cover on the bowl.

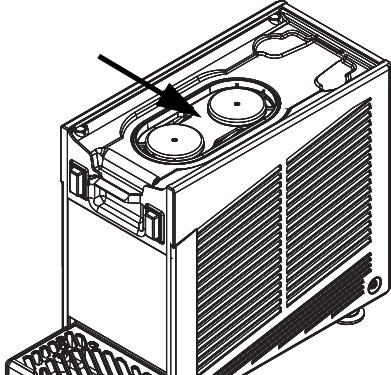




## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
It takes too long for the beverage to chill to desired serving temperature.	Beverage was not chilled before pouring it into the bowl.	Chill beverages before pouring into the bowl.
	Airflow is blocked.	Machine does not have enough clearance or the environment is not correct. See <b>CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS</b> .
	Condenser fins may be dirty.	Refer to <b>CLEAN THE CONDENSER</b> in this manual.
	Impeller may be dirty or need to be lubricated.	Inspect the impeller for food debris. Verify the impeller can freely rotate. If it cannot, then apply a food grade lubricate to the washer located on the underside of the impeller. 
	Impeller may be damaged.	Replace the impeller.
Product is leaking from the machine.	Bowl may not be properly seated on the gasket. Gasket may be installed incorrectly.	Drain the bowl and reassemble the machine. See <b>ASSEMBLE THE MACHINE</b> .
	Rubber washer on the spigot may be installed incorrectly.	Drain the bowl. Remove the spigot. Verify the rubber is installed with the wider portion at the top. See <b>ASSEMBLE THE MACHINE</b> .
	Gasket or rubber washer may be worn or damaged.	Replace the component.
	The ring on the piston hole in the bowl may be dirty, worn or damaged.	Drain the beverage from the bowl. Remove the bowl and inspect the piston hole at the bottom of the bowl for debris or wear. 
Condensation on the bowl(s).	Ambient temperature is too warm or humidity is too high.	Cool the environment or relocate the machine.
Beverage not circulating well. (Stirring Paddle and Agitator machines)	Beverage may be too thick.	Add liquid to thin the beverage.
	Impeller may be dirty or need to be lubricated.	Turn off and unplug the machine. Remove the impeller from the bowl. Remove any food debris from the impeller or surrounding area. Food debris could impede the operation of the impeller and beverage circulation.
	Impeller may be damaged.	Replace the component.


## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Beverage not circulating well. (All machines)	Ice buildup on the evaporator plate due to operating the machine with less than the minimum amount of beverage in the bowl.	<p>Turn off the machine. Allow the ice to melt. Fill the bowl to above the minimum fill line. Resume operation.</p>  <p>Refer to the Minimum and Maximum Fill information in this manual. Monitor the amount of beverage in the bowl. Add beverage to the bowl as needed.</p>
Machine operation seems too loud.	The impeller on agitator or stirring paddle style machines may be damaged.	Inspect the impeller. Replace if it is damaged.
	A problem with the fan.	Contact the White Glove Network.

## MAINTENANCE

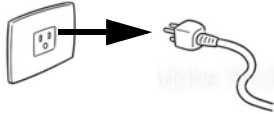
### Clean the Condenser (Monthly)

To keep your machine running properly, the condenser must be free of dust and dirt.

	<b>WARNING</b>
<b>Electrical Shock Hazard</b>	
Before disassembly, ensure that the dispenser is disconnected from its power source.	

**NOTICE: Compressed air must be used as shown below. Do NOT blow compressed air through the louvers and into the machine.**

1. Turn off and unplug the machine.



2. Remove the drip trays.



#### Machines with 2.11 Gallon Bowls

3. Remove the panel to access the condenser.



4. Remove the front panel.



5. Use compressed air to clean the condenser as shown below.



#### Machines with 3.17 and 5.28 Gallon Bowls

3. Remove the panel to access the condenser.



4. Remove one or both side panels.



5. Use compressed air to clean the condenser as shown below.



---

## 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](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://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.)

## Distributeurs de boissons réfrigérées

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 monophasée correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
- N'utilisez pas de rallonges électriques pour brancher la machine.
- Utilisez cet appareil bien calé à l'horizontale.
- Débranchez la machine avant un nettoyage, une maintenance ou un déplacement.
- Tenez la machine et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas la machine si tous les panneaux ne sont pas fixés avec des vis.
- Ne placez pas d'objets ou les doigts dans les panneaux, les persiennes ou le robinet.
- N'utilisez pas la machine sans surveillance.
- Surveillez de près la machine utilisée dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas la machine si elle est endommagée, si elle fonctionne mal ou si son câble électrique ou sa fiche sont endommagés.
- Utilisez la machine avec les boissons indiquées sous **FONCTION ET OBJET**.

### FONCTION ET OBJET

Les distributeurs de boissons réfrigérés Vollrath sont conçus pour réfrigérer et servir des boissons froides prémélangées dans les opérations de restauration commerciales.

- La circulation dans la cuve par agitateur et palette agitatrice est adaptée à la plupart des boissons et elle est recommandée pour les boissons qui peuvent mousser telles que le café, le thé et les jus de fruit naturels.
- La circulation dans la cuve par pulvérisateur-fontaine est adaptée à de nombreuses boissons, mais elle est déconseillée pour les boissons qui peuvent mousser telles que le café, le thé et les jus de fruit naturels.
- Ces machines ne sont PAS destinées à une utilisation avec des boissons qui incluent des morceaux de fruit, de gros morceaux de pulpe ou des graines, car ils risquent de boucher le robinet ou de bloquer le moteur du mélangeur.
- Elles ne sont pas prévues pour une utilisation extérieure, ménagère, industrielle ou en laboratoire.



Num. d'art.	Circulation dans la cuve	Contenance Gallon (litre)	Nombre de Cuves
VBBC1-37-A	Agitateur	2,11 (8)	Un
VBBC2-37-A			Deux
VBBC3-37-A			Trois
VBBC4-37-A			Quatre
VBBD1-37-S	Palette agitatrice	3,17 (12)	Un
VBBD2-37-S			Deux
VBBD3-37-S			Trois
VBBD4-37-S			Quatre
VBBD1-37-F	Pulvérisateur-fontaine	3,17 (12)	Un
VBBD2-37-F			Deux
VBBD3-37-F			Trois
VBBD4-37-F			Quatre
VBBE1-37-F	Pulvérisateur-fontaine	5,28 (20)	Un
VBBE2-37-F			Deux
VBBE3-37-F			Trois
VBBE4-37-F			Quatre

---

## EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

---

- Utilisez uniquement à l'intérieur.
- Température ambiante : 41 - 86 °F (5 - 30 °C).
- Dégagement minimum exigé : 6" (15,2 cm) sur tous les côtés de la machine.

---

## INSTALLATION

---

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

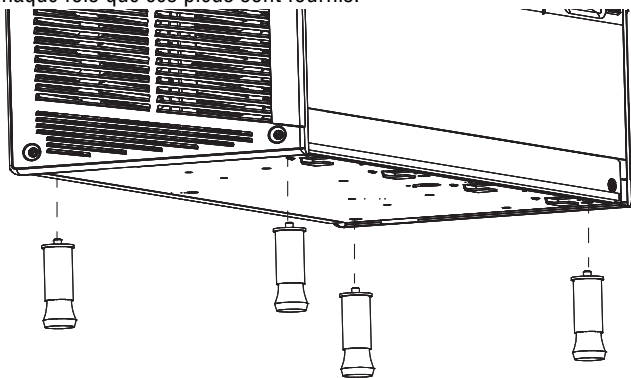
**AVIS :** Ne soulevez pas la machine par la ou les cuves. Soulevez-la seulement en la saisissant par en dessous.

**AVIS :** Une fois déballée, 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.

### Fixation des pieds (certains modèles)

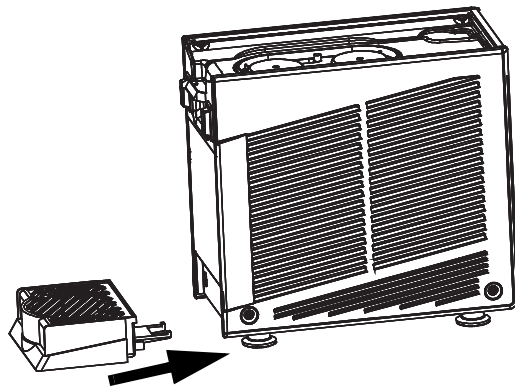
Certains distributeurs de boissons réfrigérés exigent des pieds de 4" (100 mm) pour se conformer à la norme NSF relative au nettoyage sous la machine. Si des pieds sont fournis avec votre modèle, ils doivent être installés.

1. Positionnez la machine sur un comptoir capable de supporter son poids une fois toutes les cuves remplies au maximum.
2. Remplacez les pieds de la machine par les pieds de 4" (100 mm) chaque fois que ces pieds sont fournis.



### Fixation du plateau ramasse-gouttes

Glissez doucement le plateau ramasse-gouttes en position jusqu'au dé clic.



---

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

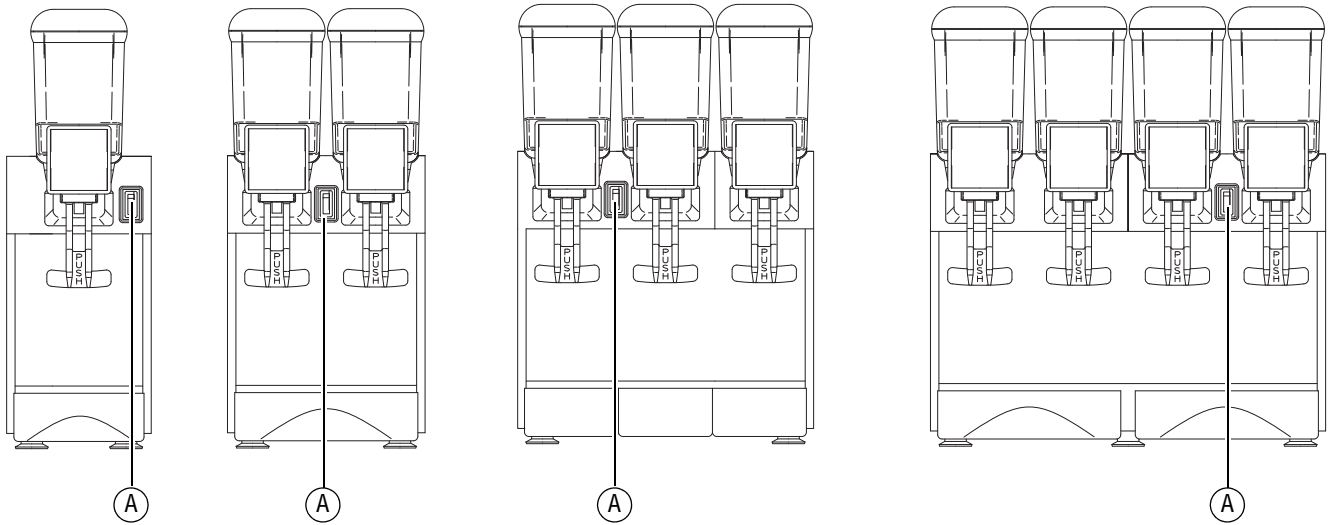
---

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

1. Démontez la machine. Voir **DÉMONTAGE DE LA MACHINE**.
2. Nettoyez les composants. Voir **NETTOYAGE DE LA MACHINE**.
3. Remontez et lubrifiez les composants. Voir **ASSEMBLAGE DE LA MACHINE**.
4. Désinfectez la machine. Voir **ASSEMBLAGE DE LA MACHINE**.

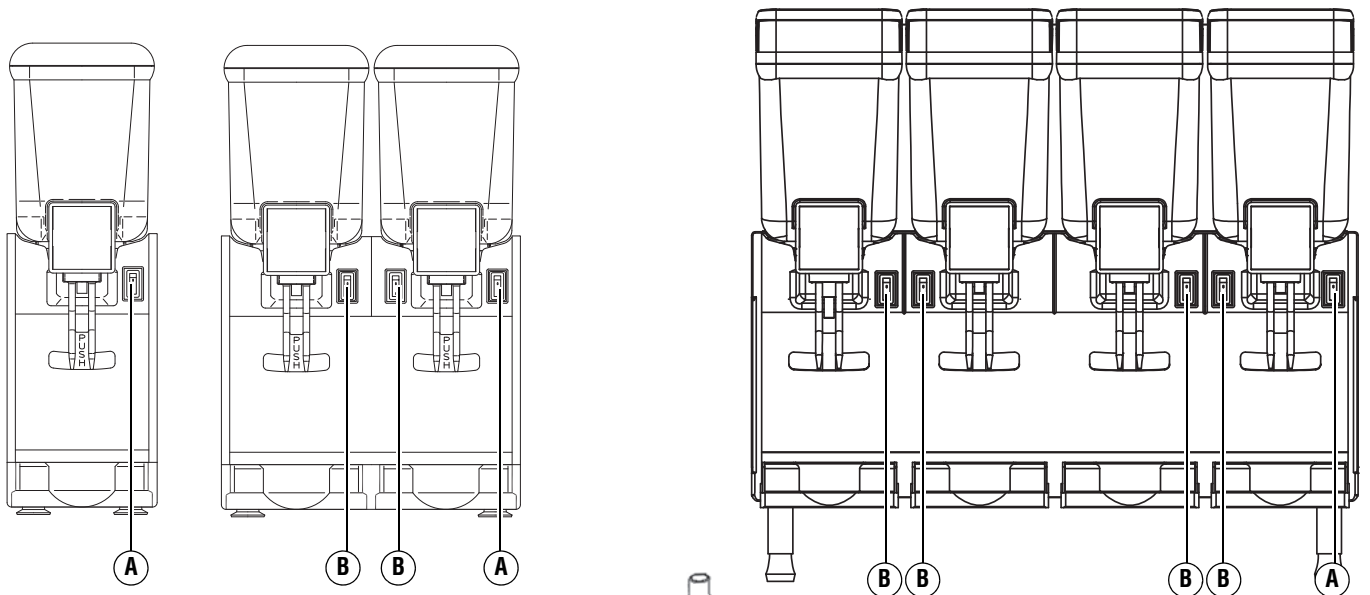
## FONCTIONS ET COMMANDES

### Machines avec cuves 2,11 gallons (8 litres)



**A Interrupteur de marche/arrêt.** Permet la mise sous et hors tension de la machine, ainsi que l'activation et la désactivation de la circulation de la boisson et de la réfrigération.

### Machines avec cuves 3,17 et 5,28 gallons (12 et 20 litres)



Les machines à trois et quatre cuves ont des pieds de 4" (10.1 cm)



Agitateur



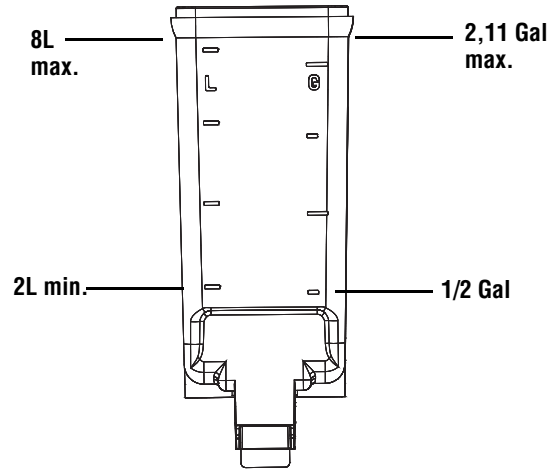
Palette agitatrice



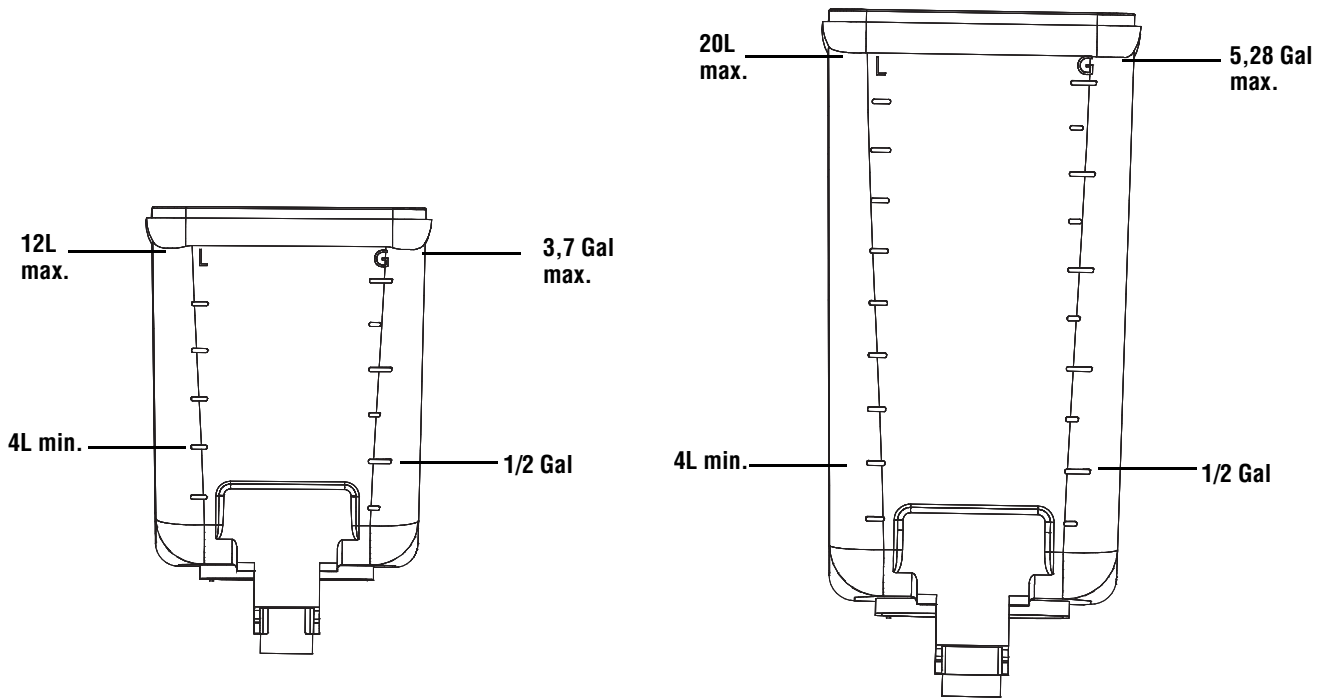
Pulvérisateur-fontaine

- B Interrupteur de marche/arrêt.** Permet la mise sous et hors tension de la machine, ainsi que l'activation et la désactivation de la réfrigération.
- C Interrupteur d'activation et de désactivation de la circulation de la boisson.** Un par cuve. Permet de basculer entre l'activation et la désactivation de la circulation de la boisson.

## NIVEAUX DE REMPLISSAGE MAXIMUM ET MINIMUM



Cuves 8 litres



Cuves 12 litres

Cuves 20 litres

**AVIS :** Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum.

**AVIS :** N'utilisez pas la machine lorsque le niveau de boisson dans la cuve est en dessous du niveau de remplissage minimum. Surveillez le niveau de boisson dans chaque cuve. Ajoutez un volume additionnel de boisson si nécessaire pour maintenir le niveau de remplissage minimum.



## MODE D'EMPLOI

**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 panneaux, les persiennes ou le robinet.

**AVIS :** Débranchez la machine avant tout nettoyage, dépannage ou maintenance préventive.

**AVIS :** Pour les meilleurs résultats, prérefrigérez et mélangez la boisson avant de l'ajouter au distributeur.

**AVIS :** Ne faites pas fonctionner la machine à vide.

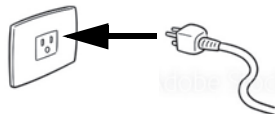
### Désinfection de la machine

**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 son remplissage avec la boisson. 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 produit équivalent) pour créer une solution concentrée à 100 ppm.
2. Mélangez le désinfectant dans de l'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 cuve.
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. Branchez la machine.



8. Mettez la machine en marche.
9. Faites fonctionner la machine pendant 5 minutes.
10. Après cinq minutes, placez un récipient sous le robinet. Appuyez sur la poignée pour évacuer la solution désinfectante de la cuve. Ne jetez pas la solution.
11. 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.
12. Lorsque la bande réactive indique 100 ppm minimum, mettez la machine hors tension.

### Ajout de la boisson

Une fois la machine désinfectée, ajoutez la boisson.

**Remarque :** Si vous utilisez un mélange de boisson, combinez bien le mélange et le liquide avant de verser le tout dans la cuve.

1. Enlevez le couvercle de la cuve.
2. Rincez le désinfectant résiduel de la cuve en ajoutant une petite quantité de boisson dans la cuve. Ensuite, videz la cuve.
3. Remplissez la cuve de boisson au moins jusqu'au niveau de remplissage minimum. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum.
4. Mettez le couvercle sur la cuve.
5. Si vous ne voulez pas utiliser toutes les cuves :  
**AVIS :** Ne faites pas fonctionner la machine avec une cuve vide sous peine d'endommager la turbine au fond de la cuve.  
**Machines avec un seul interrupteur :** Enlevez la turbine du fond de la cuve ou remplissez la cuve d'eau.  
**Machines équipées d'un interrupteur de circulation pour chaque cuve :** Coupez la circulation pour la cuve inutilisée.
6. Mettez la machine en marche.
  - Distributeurs avec cuve de 2,11 gallons : Appuyez sur l'interrupteur de marche/-arrêt.
  - Distributeurs avec cuve de 3,17 et 5,28 gallons : Appuyez sur l'interrupteur de marche/-arrêt pour activer la réfrigération. Appuyez sur l'interrupteur de circulation pour chaque cuve que vous voulez utiliser.
7. Laissez refroidir la boisson à la température de service souhaitée.

### Distribution de boissons

1. Appuyez un gobelet contre le levier du distributeur pour amorcer l'écoulement de boisson.
2. Enlevez le gobelet pour arrêter l'écoulement.

## NETTOYAGE DE LA MACHINE



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution

Avant de démonter la machine, assurez-vous que le distributeur est débranché du secteur.

**AVIS :** Les codes de santé locaux et provinciaux dicteront la procédure requise. Certains codes de santé exigent une procédure à quatre éviers (lavage préalable, lavage, rinçage, désinfection, séchage à l'air), alors que d'autres exigent une procédure à trois éviers (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.

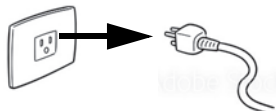
**AVIS :** N'utilisez pas de quantités excessives d'eau à proximité des composants électriques sous peine de chocs électriques ou de dommages pour la machine.

**AVIS :** N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants sous peine d'abîmer le fini. Utilisez seulement des produits conçus pour une utilisation sur du plastique.

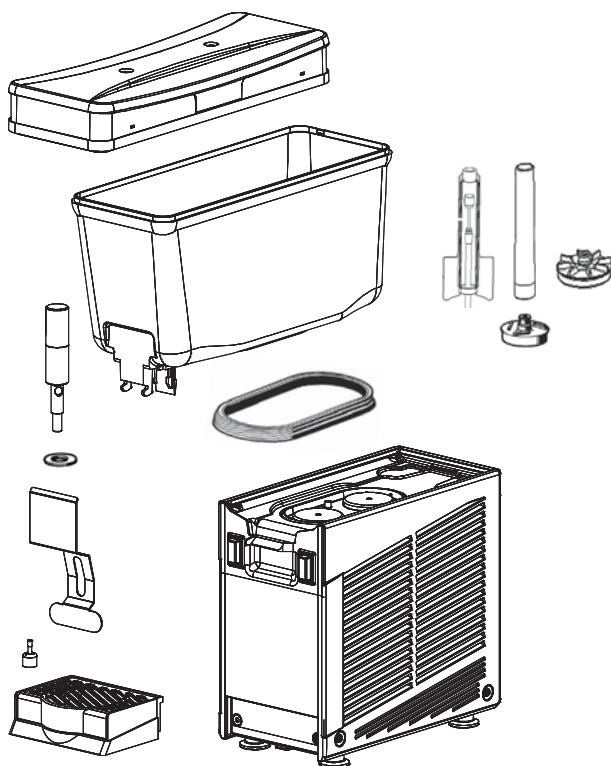
### Nettoyage et désinfection des composants

1. Videz le volume de boisson résiduel de la cuve.

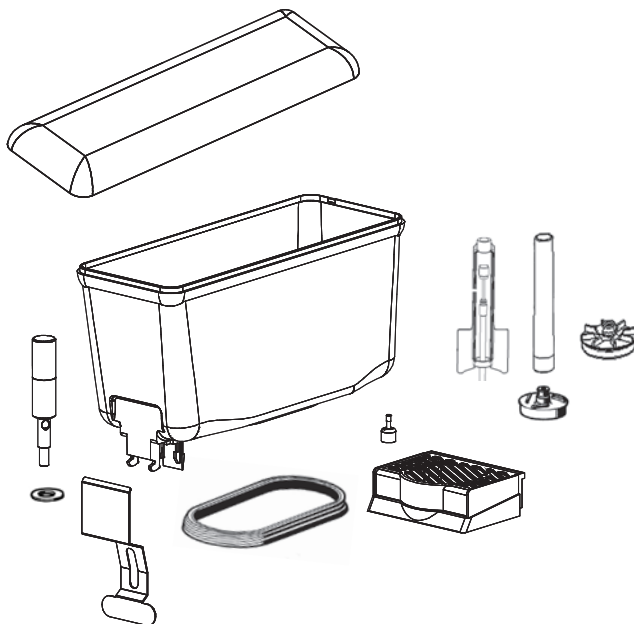
2. Mettez hors tension et débranchez la machine.



3. Démontez la machine. Pour les instructions, voir **DÉMONTAGE DE LA MACHINE**.



4. 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). **Avis :** Les couvercles éclairés ne doivent pas être plongés dans l'eau. Essuyez l'intérieur des couvercles éclairés avec une solution désinfectante.



5. Rincez les composants à l'eau propre entre 32 et 43 °C.

6. Placez les composants dans une solution désinfectante pendant une minute minimum.

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

## DÉMONTAGE DE LA MACHINE

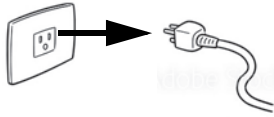


### AVERTISSEMENT

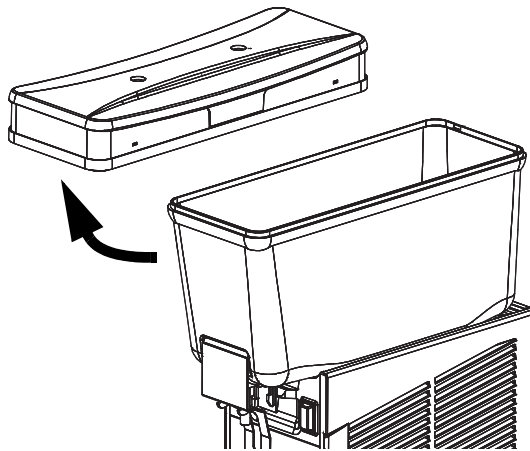
#### Risque d'électrocution

Avant de démonter la machine, assurez-vous que le distributeur est débranché du secteur.

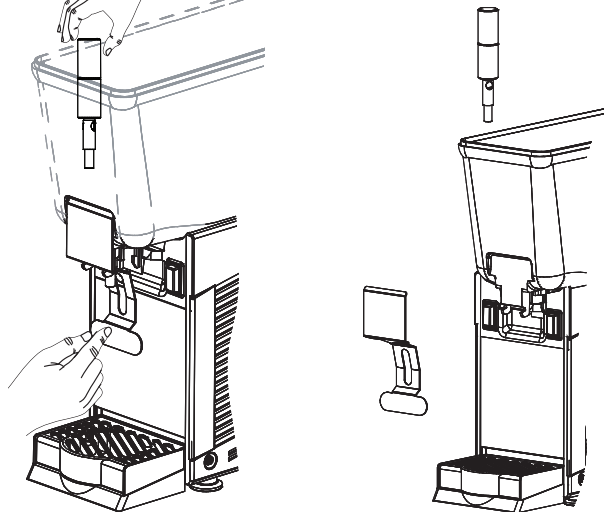
1. Mettez hors tension et débranchez la machine.



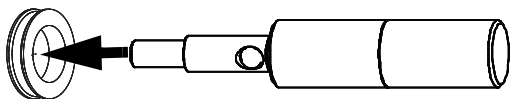
2. Enlevez le couvercle de la cuve.



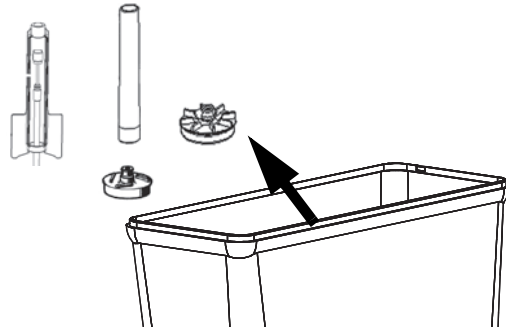
3. Enlevez le robinet en poussant sur la poignée de distribution tout en remontant le robinet.



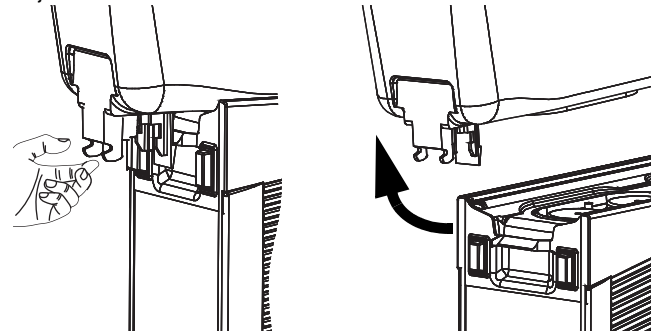
4. Enlevez la rondelle en caoutchouc du robinet.



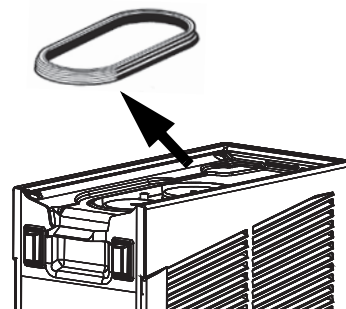
5. Enlevez les composants mélangeurs de la cuve.



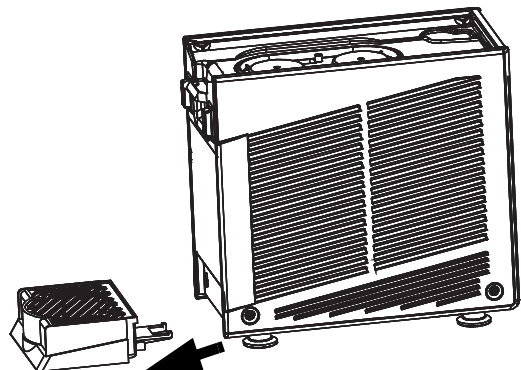
6. Enlevez la cuve en relevant le levier pour libérer la cuve et la dégager du joint.



7. Enlevez le joint de la cuve.



8. Enlevez le plateau ramasse-gouttes en le faisant glisser et videz-le.

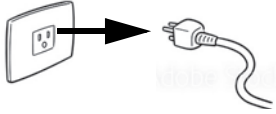


## ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

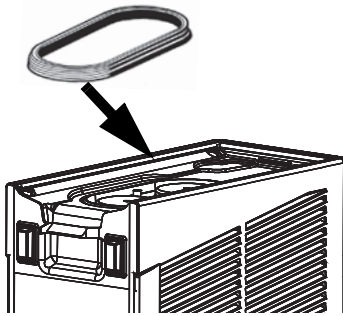
**AVIS :** Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que les lubrifiants utilisés sur les équipements de transformation des aliments soient certifiés pour une telle utilisation. Utilisez les lubrifiants de manière strictement conforme aux instructions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

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

1. Assurez-vous que la machine est débranchée.

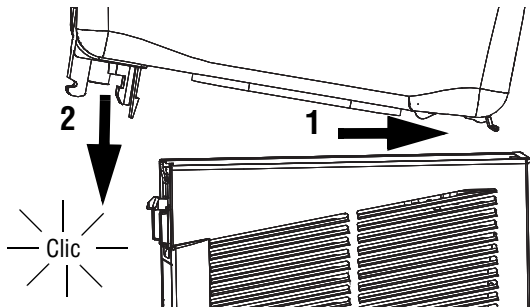


2. Attachez le joint.

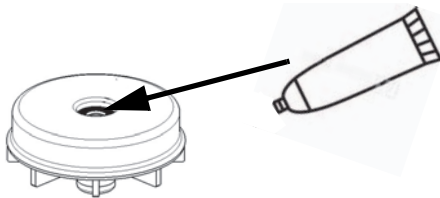


**AVIS :** Le bord large du joint doit être mis en place face vers le bas.

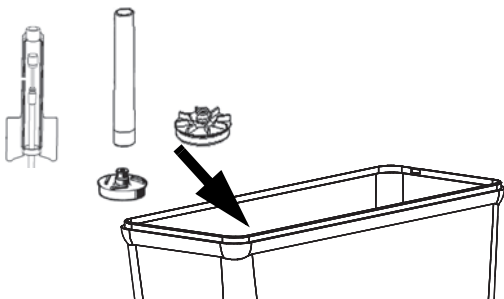
3. Attachez la cuve.



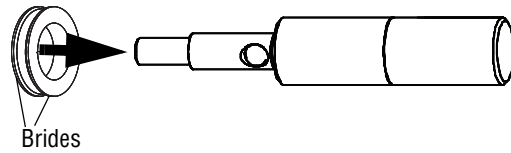
4. Pour les cuves à turbine amovible, lubrifiez la rondelle sous la turbine avec un lubrifiant de qualité alimentaire.



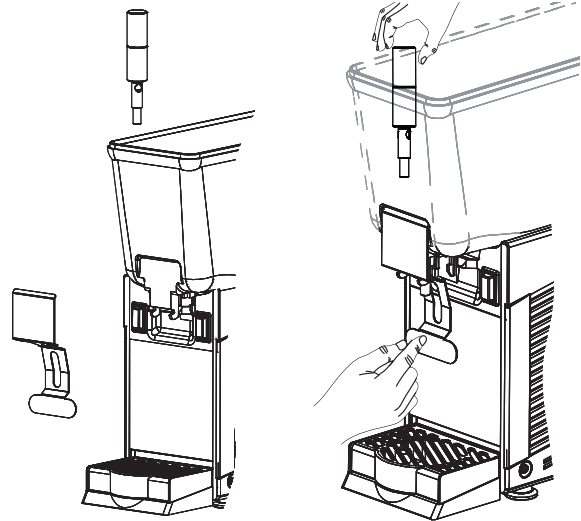
5. Insérez les composants de circulation de la boisson.



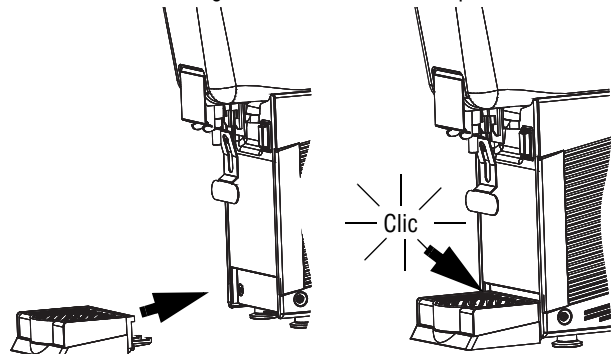
6. Installez la rondelle sur le robinet. Les brides doivent être à l'extérieur de la rondelle installée.



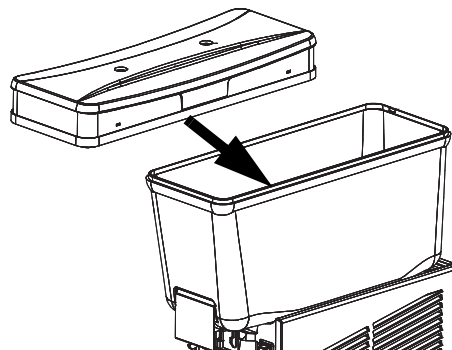
7. Attachez la poignée de distribution. Ensuite, en appuyant sur la poignée, glissez le robinet en position dans la cuve.



8. Glissez le plateau ramasse-gouttes dans la base jusqu'à ce que vous entendiez un déclic signalant sa bonne mise en place.

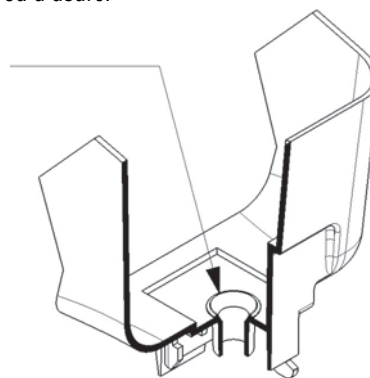
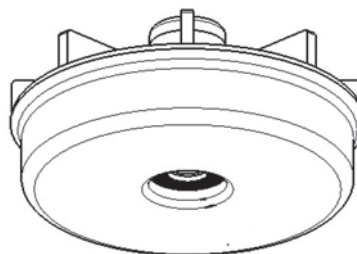


9. Mettez le couvercle sur la cuve.

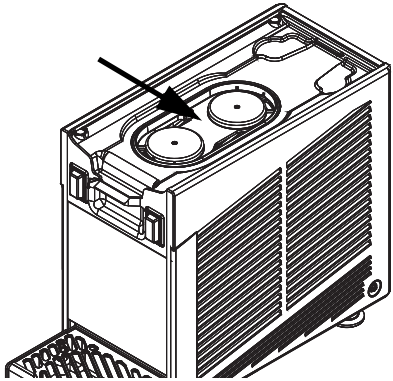


## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
La baisse de la boisson à la température de service souhaitée prend trop longtemps.	La boisson n'a pas été réfrigérée avant d'être versée dans la cuve.	Réfrigérez les boissons avant de les verser dans la cuve.
	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 <b>EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES</b> .
	Les ailettes du condenseur sont peut-être sales.	Voir <b>NETTOYAGE DU CONDENSEUR</b> dans ce manuel.
	Il est possible que la turbine soit sale ou doive être lubrifiée.	Inspectez la turbine pour vérifier la présence de débris alimentaires. Assurez-vous que la turbine peut tourner librement. Si ce n'est pas le cas, appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire sur la rondelle située sous la turbine.
	La turbine est peut-être endommagée.	Remplacez la turbine.
Du produit fuit de la machine.	La cuve est peut-être mal installée sur le joint. Le joint est peut-être mal installé.	Videz la cuve et remontez la machine. Voir <b>ASSEMBLAGE DE LA MACHINE</b> .
	La rondelle en caoutchouc sur le robinet est peut-être mal installée.	Videz la cuve. Enlevez le robinet. Vérifiez si la rondelle en caoutchouc est installée la partie large sur le dessus. Voir <b>ASSEMBLAGE DE LA MACHINE</b> .
	Le joint ou la rondelle en caoutchouc est peut-être usée ou abîmée.	Remplacez le composant.
	La bague sur le trou du piston dans la cuve est peut-être sale, usée ou endommagée.	Videz la boisson de la cuve. Enlevez la cuve et inspectez le trou du piston au fond de la cuve pour voir s'il n'y a pas de particules ou d'usure.
Condensation sur la ou les cuves.	La température ambiante ou l'humidité est trop élevée.	Rafrâchissez l'environnement ou déplacez la machine.
La boisson ne circule pas bien. (machines à palette agitatrice et agitateur)	La boisson est peut-être trop épaisse.	Ajoutez du liquide pour liquéfier la boisson.
	Il est possible que la turbine soit sale ou doive être lubrifiée.	Mettez hors tension et débranchez la machine. Enlevez la turbine de la cuve. Enlevez toutes les particules alimentaires de la turbine ou de la zone avoisinante. Les particules alimentaires risquent d'entraver le fonctionnement de la turbine et la circulation de la boisson.
	La turbine est peut-être endommagée.	Remplacez le composant.




## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
La boisson ne circule pas bien. (toutes les machines)	De la glace s'est accumulée sur la plaque de l'évaporateur car la machine a fonctionné avec un volume inférieur au volume minimum de boisson dans la cuve	<p>Arrêtez la machine. Laissez fondre la glace. Remplissez la cuve au-dessus du trait de remplissage minimum. Reprenez le fonctionnement.</p>  <p>Référez-vous à « Niveaux de remplissage maximum et minimum » dans ce manuel. Surveillez la quantité de boisson dans la cuve. Ajoutez-en si nécessaire.</p>
La machine en marche est trop bruyante.	La turbine sur les machines à agitateur ou palette agitatrice est peut-être abîmée.	Inspectez la turbine. Remplacez-la si elle est endommagée.
	Problème au niveau du ventilateur.	Contactez le White Glove Service Network.

## MAINTENANCE

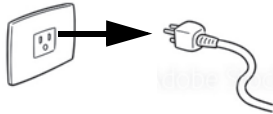
### Nettoyage du condenseur (tous les mois)

Pour que votre machine continue à bien fonctionner, le condenseur doit être dépourvu de poussière et de saletés.

	<b>AVERTISSEMENT</b>
<b>Risque d'électrocution</b>	
Avant de démonter la machine, assurez-vous que le distributeur est débranché du secteur.	

**AVIS :** De l'air comprimé doit être utilisé comme illustré ci-dessous. **NE PAS** insuffler d'air comprimé à travers les persiennes jusque dans la machine.

1. Mettez hors tension et débranchez la machine.



2. Enlevez les plateaux ramasse-gouttes.



### Machines avec cuves 2,11 gallons

3. Enlevez le panneau pour accéder au condenseur.



4. Enlevez le panneau avant.



5. Utilisez de l'air comprimé pour nettoyer le condenseur comme illustré ci-dessous.



### Machines avec cuves 3,17 et 5,28 gallons

3. Enlevez le panneau pour accéder au condenseur.



4. Enlevez un panneau latéral ou les deux.



5. Utilisez de l'air comprimé pour nettoyer le condenseur comme illustré ci-dessous.



---

## 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 la 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 LLC 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](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://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

## Dispensadores de bebidas refrigeradas

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.

### 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 leves o importantes si se ignora el 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 esta máquina.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la máquina antes de limpiarla, darle mantenimiento o trasladarla.
- Mantenga la máquina y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No haga funcionar la máquina si todos los paneles no están afianzados con tornillos.
- No coloque objetos ni los dedos en los paneles, las celosías o la espita.
- No deje la máquina funcionando sola.
- Supervísela de cerca en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No haga funcionar la máquina si está dañada, funciona defectuosamente o tiene el cable o el enchufe dañado.
- Use la máquina con bebidas como se indica en la sección **FUNCIÓN Y PROPÓSITO**.



Núm. art.	Circulación en el recipiente	Capacidad Galones (litros)	Número de Recipientes
VBBC1-37-A	Agitador	2,11 (8)	Uno
VBBC2-37-A			Dos
VBBC3-37-A			Tres
VBBC4-37-A			Cuatro
VBBD1-37-S	Paleta agitadora	3,17 (12)	Uno
VBBD2-37-S			Dos
VBBD3-37-S			Tres
VBBD4-37-S			Cuatro
VBBE1-37-S	Rociador de fuente	5,28 (20)	Uno
VBBE2-37-S			Dos
VBBE3-37-S			Tres
VBBE4-37-S			Cuatro
VBBD1-37-F	Rociador de fuente	3,17 (12)	Uno
VBBD2-37-F			Dos
VBBD3-37-F			Tres
VBBD4-37-F			Cuatro
VBBE1-37-F	Rociador de fuente	5,28 (20)	Uno
VBBE2-37-F			Dos
VBBE3-37-F			Tres
VBBE4-37-F			Cuatro

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Los dispensadores de bebidas refrigeradas de Vollrath están diseñados para refrigerar y servir bebidas frías premezcladas en operaciones comerciales de servicio de comidas.

- La circulación en el recipiente mediante agitador y paletas agitadoras es adecuada para la mayoría de las bebidas y se recomienda para las bebidas que pueden hacer espuma como el café, el té y los jugos de frutas naturales.
- La circulación en el recipiente mediante rociador de fuente es adecuada para muchas bebidas, pero no se recomienda para las bebidas que pueden hacer espuma como el café, el té y los jugos de frutas naturales.
- Estas máquinas NO están diseñadas para usarse con bebidas que incluyen trozos de fruta, pulpa o semillas grandes, porque podrían bloquear la espita o el motor de mezcla.
- No están diseñadas para uso a la intemperie, doméstico, industrial ni de laboratorio.

---

## REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

---

- Para uso en interiores solamente.
- Temperatura ambiente: 41° - 86° F (5° - 30° C).
- Espacio libre mínimo requerido: 6" (15,2 cm) en todos los lados de la máquina.

---

## INSTALACIÓN

---

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

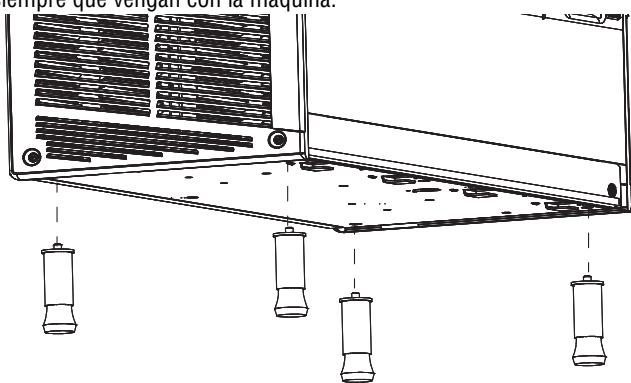
**AVISO:** No la levante por el o los recipientes. Solo levante la máquina tomándola por debajo.

**AVISO:** Tras desempacarla, 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.

### Fije las patas (algunas máquinas)

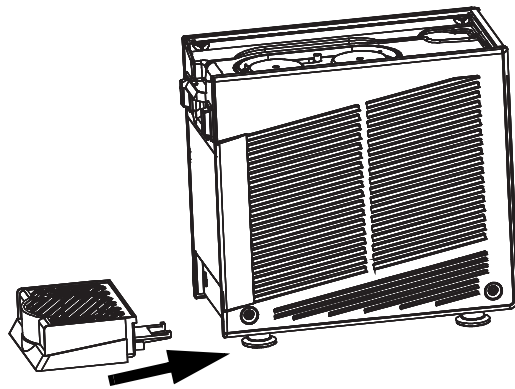
Algunos dispensadores de bebidas refrigeradas requieren patas de 4" (100 mm) para cumplir con la norma de la NSF sobre limpieza debajo de la máquina. Si su máquina incluye patas, deberá instalarlas.

1. Coloque la máquina en un mostrador capaz de soportar el peso cuando todos los recipientes estén llenos hasta su máxima capacidad.
2. Reemplace las patas de la máquina por las patas de 4" (100 mm) siempre que vengan con la máquina.



### Fije la bandeja de goteo

Deslice suavemente la bandeja de goteo en su posición hasta que oiga un chasquido.



---

## ANTES DEL PRIMER USO

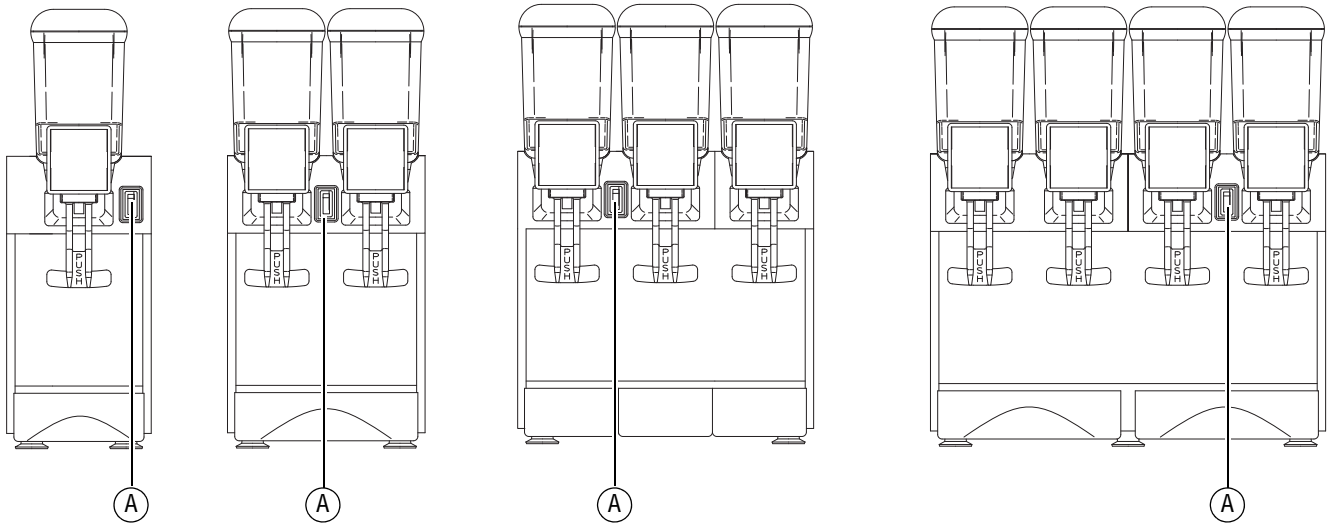
---

Antes de usar la máquina, esta debe desmontarse, limpiarse e higienizarse.

1. Desmonte la máquina. Consulte la sección **DESMONTE LA MÁQUINA**.
2. Limpie los componentes. Consulte la sección **LIMPIE LA MÁQUINA**.
3. Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes. Consulte la sección **MONTE LA MÁQUINA**.
4. Higienice la máquina. Consulte la sección **LIMPIE LA MÁQUINA**.

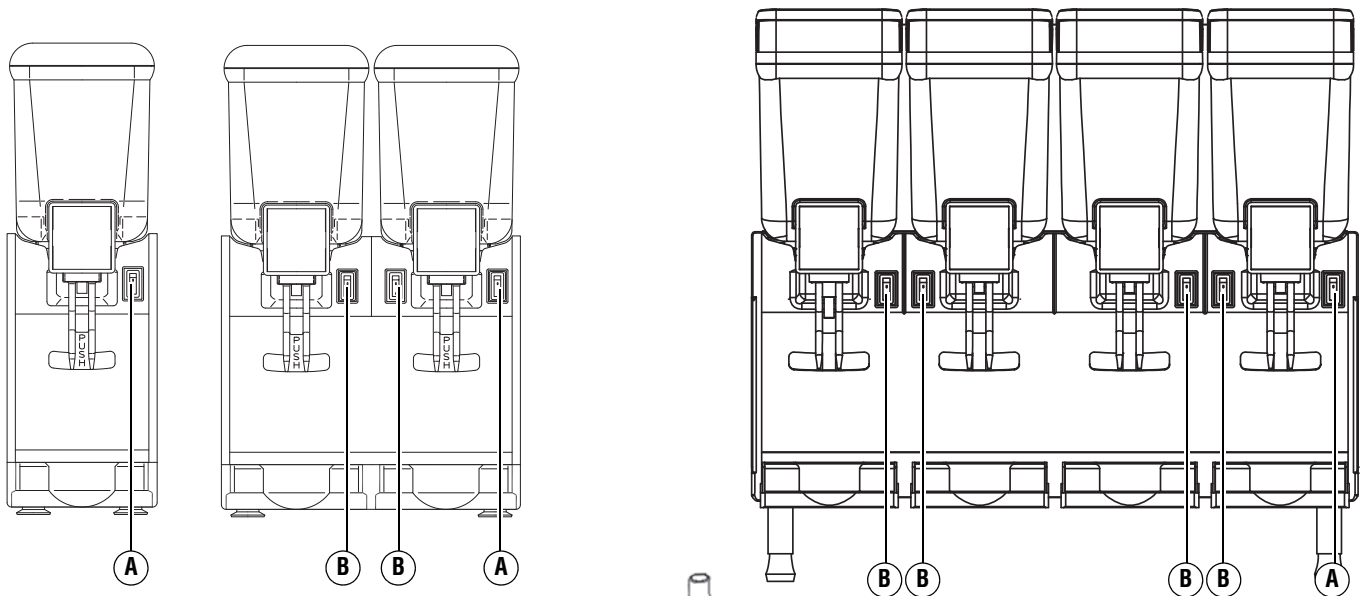
## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

### Máquinas con recipientes 2,11 galones (8 L)



**A Interruptor de encendido/apagado.** Enciende y apaga el suministro, la circulación y la refrigeración de bebidas.

### Máquinas con recipientes 3,17 y 5,28 galones (12 y 20 L) (con y sin tapas y paneles iluminados)



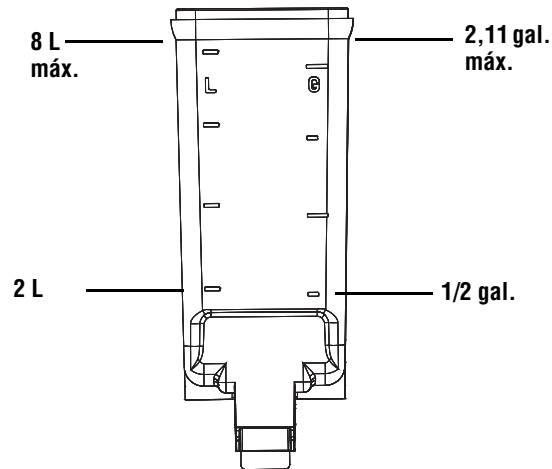
Las máquinas de tres y cuatro recipientes tienen patas de 4 pulgadas (10,1 cm)



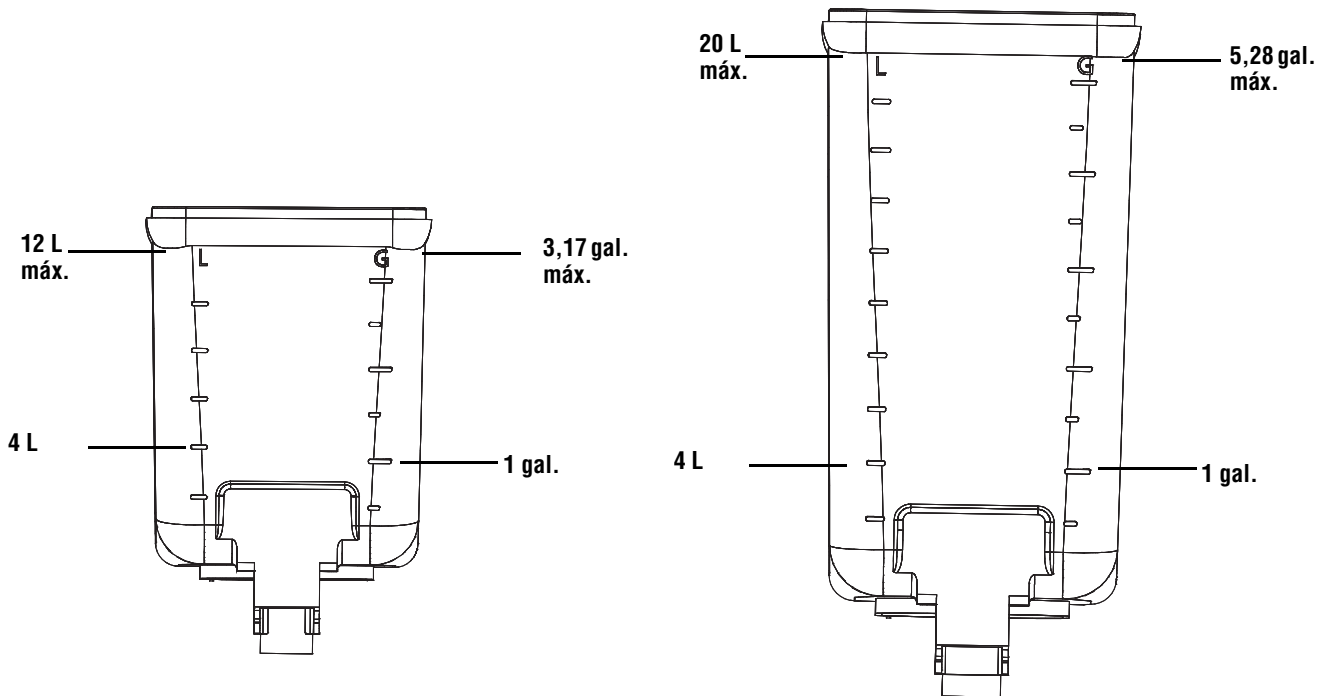
**A ENCENDIDO/APAGADO.** Enciende y apaga el suministro y la refrigeración.

**B ENCENDIDO/APAGADO de la circulación de bebidas.** Uno por recipiente. Enciende y apaga la circulación de bebidas.

## NIVELES DE LLENADO MÁXIMO Y MÍNIMO



Recipientes de 8 litros



Recipientes de 12 litros

Recipientes de 20 litros

**AVISO:** No exceda el nivel máximo de llenado.

**AVISO:** No haga funcionar la máquina cuando la bebida en el recipiente esté por debajo del nivel de llenado mínimo. Supervise el nivel de bebida en cada recipiente. Añada más bebida según sea necesario para mantener el nivel mínimo de llenado.

## FUNCIONAMIENTO

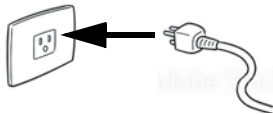
- AVISO:** No haga funcionar la máquina si todos los paneles no están afianzados con tornillos.
- AVISO:** No coloque objetos ni los dedos en las celosías de los paneles ni en la espita.
- AVISO:** Desenchufe la máquina antes de limpiarla, de solucionar problemas o de realizar el mantenimiento rutinario.
- AVISO:** Para obtener los mejores resultados, enfríe previamente y mezcle la bebida antes de añadirla al dispensador.
- AVISO:** No haga funcionar la máquina con un recipiente vacío.

### 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 llenarla con bebida. 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 agua tibia, aproximadamente de 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 recipiente.
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. Enchufe la máquina.



8. Enciéndala.
9. Hágala funcionar durante cinco minutos.
10. Al cabo de cinco minutos, coloque un recipiente debajo de la espita. Presione el mango para drenar la solución higienizante. No deseche la solución.
11. 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.
12. Cuando la tira muestre una lectura de 100 ppm o más, apague la máquina.

### Agregue la bebida

Después de higienizar la máquina, agregue la bebida.

**Nota:** Cuando use una mezcla de bebida, combine bien la mezcla y el líquido antes de verterlos en el recipiente.

1. Retire la tapa superior del recipiente.
2. Elimine todo resto de higienizador del recipiente agregando una pequeña cantidad de bebida al recipiente. Luego drene la bebida del recipiente.
3. Llene el recipiente con bebida hasta por lo menos el nivel mínimo de llenado. No exceda el nivel máximo de llenado.
4. Coloque la tapa en el recipiente.
5. Si no desea operar todos los recipientes.

**AVISO:** No haga funcionar la máquina con un recipiente vacío, ya que puede dañar el impulsor en el fondo del recipiente.

**Máquinas con un solo interruptor:** Retire el impulsor del fondo del recipiente o llene el recipiente con agua.

**Máquinas con un interruptor de circulación para cada recipiente:** Apague la circulación en el recipiente que no esté en uso.

6. Encienda la máquina.
  - Dispensadores con recipientes de 2,11 galones (8 litros): Pulse el botón de encendido/apaga-do.
  - Dispensadores con recipientes de 3,17 y 5,28 galones (12 y 20 litros): Pulse el botón de encendido/apaga-do para encender la refrigeración. Pulse el botón de circulación en el recipiente para cada recipiente que desee operar.
7. Deje que la bebida se enfríe a la temperatura de servicio deseada.

### Dispense las bebidas

1. Presione un vaso contra la palanca del dispensador para iniciar el flujo de bebida.
2. Retire el vaso para detener el flujo de bebida.

## LIMPIE LA MÁQUINA



### ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

Antes de desmontarlo, cerciórese de que el dispensador esté desconectado del tomacorriente.

**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.

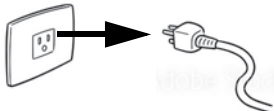
**AVISO:** No use cantidades excesivas de agua alrededor de los componentes eléctricos. Esto podría causar descargas eléctricas o daños a la máquina.

**AVISO:** No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas ya que pueden dañar el acabado. Utilice únicamente productos diseñados para usar con plástico.

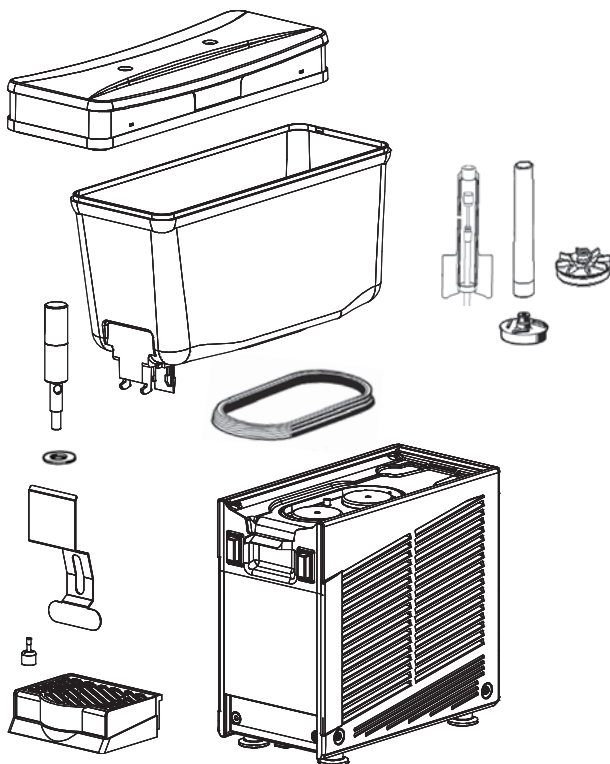
### Limpe e higienice los componentes

1. Drene la bebida restante del recipiente.

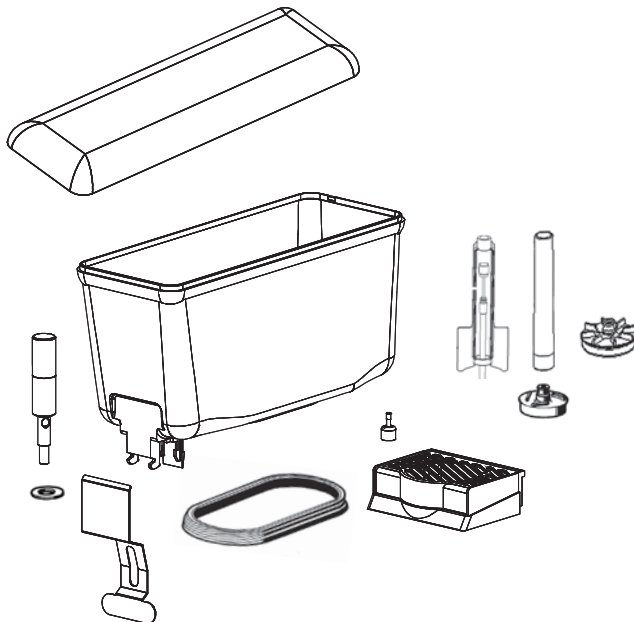
2. Apague y desenchufe la máquina.



3. Desmonte la máquina. Consulte la sección **DESMONTE LA MÁQUINA** para obtener instrucciones.



4. 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). **Aviso: Las tapas con luces no deben sumergirse en agua. Limpie el interior de las tapas iluminadas con una solución higienizante.**



5. Enjuague los componentes con agua limpia que esté entre 90° y 110° F (32° C y 43° C).

6. Coloque los componentes en una solución higienizante durante al menos un minuto.

7. Retire los componentes de la solución y déjelos secar al aire completamente. No elimine el higienizador de los componentes.

## DESMONTE LA MÁQUINA

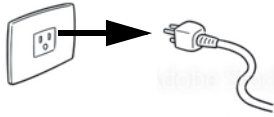


### ADVERTENCIA

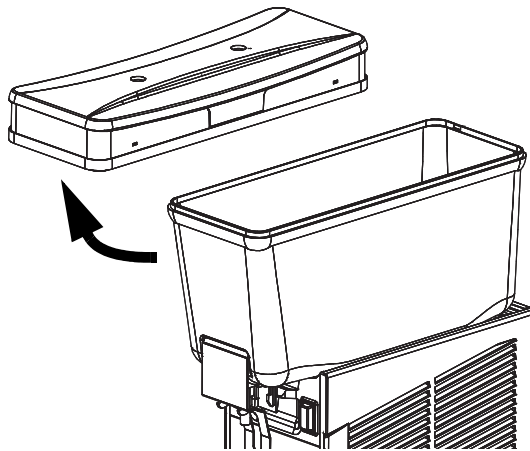
#### Peligro de descarga eléctrica

Antes de desmontarlo, cerciórese de que el dispensador esté desconectado del tomacorriente.

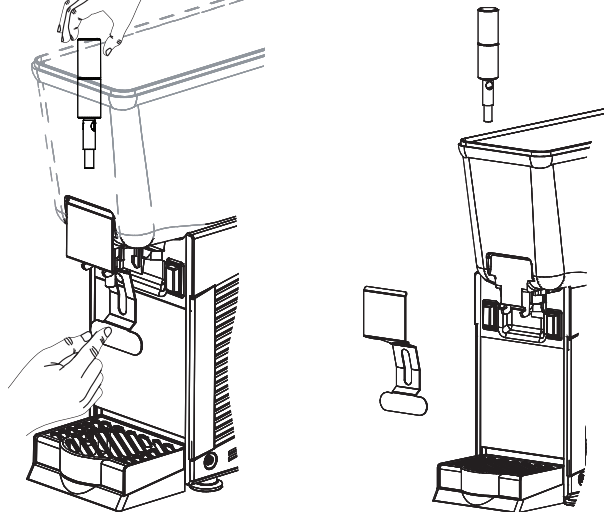
1. Apague y desenchufe la máquina.



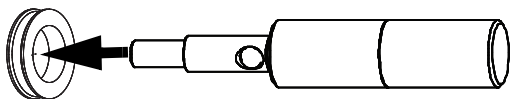
2. Retire la tapa del recipiente.



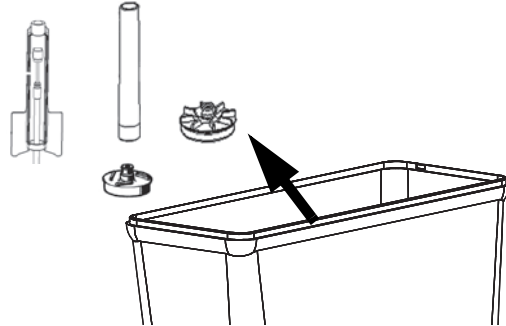
3. Retire la espita empujando el mango dispensador mientras tira de la espita hacia arriba.



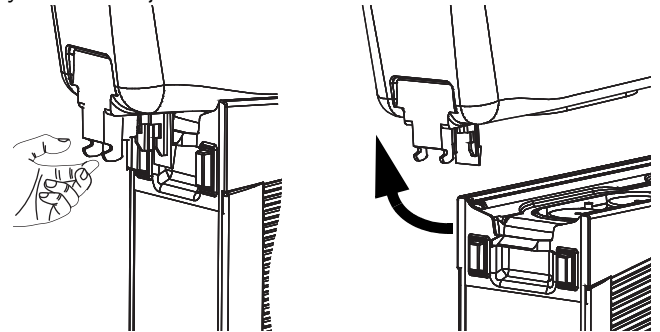
4. Retire la arandela de caucho de la espita.



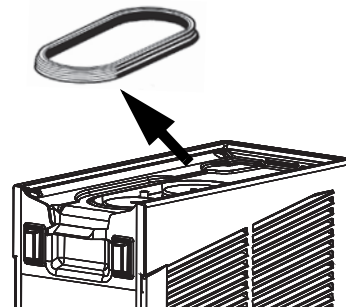
5. Retire los componentes de mezcla del recipiente.



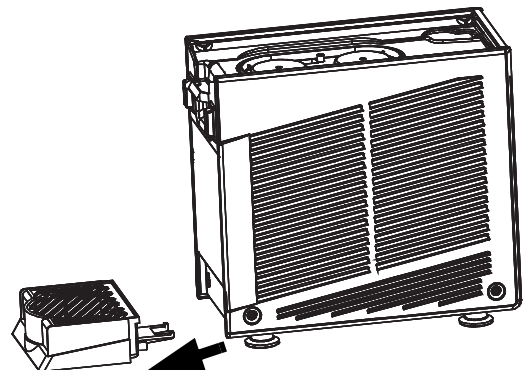
6. Retire el recipiente levantando la palanca a fin de liberar el recipiente y sacarlo de la junta.



7. Retire la junta del recipiente.



8. Deslice la bandeja de goteo hacia afuera y vacíela.

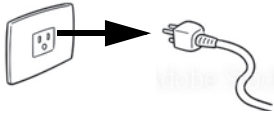


# MONTE LA MÁQUINA

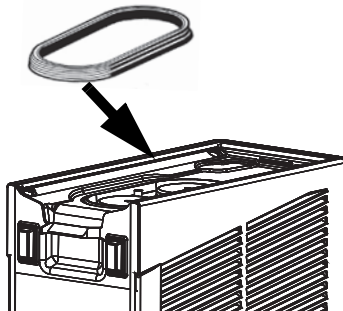
**AVISO:** El Departamento de Agricultura y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos exigen que los lubricantes utilizados en equipos de procesamiento de alimentos estén certificados para ello. Solo use lubricantes según las instrucciones del fabricante.

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

1. Cerciórese de que la máquina esté desenchufada.

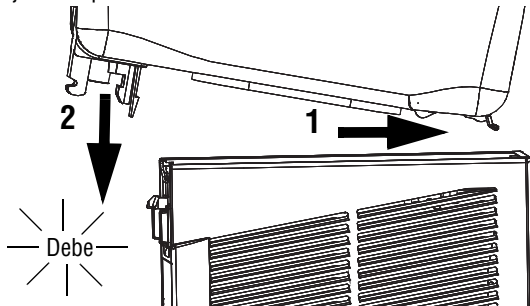


2. Fije la junta.

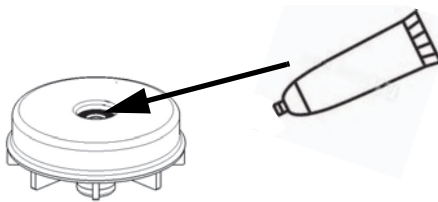


**AVISO:** El borde ancho de la junta debe colocarse boca abajo.

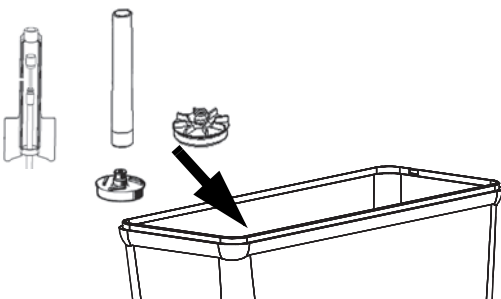
3. Fije el recipiente.



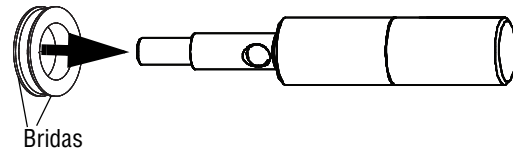
4. Para los recipientes con un impulsor extraíble, lubrique la arandela en la parte inferior del impulsor con un lubricante apto para alimentos.



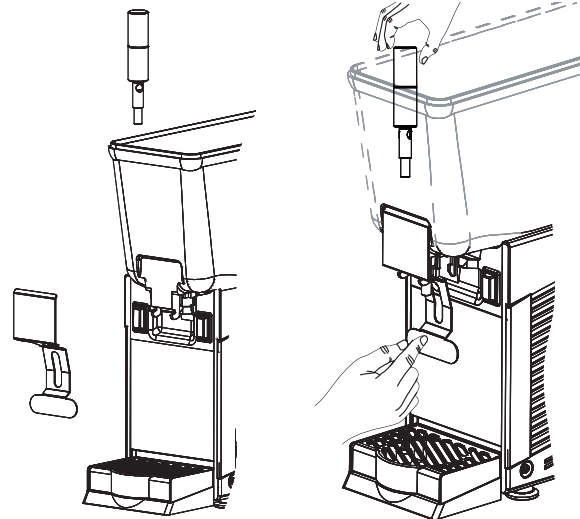
5. Inserte el o los componentes que hacen circular la bebida.



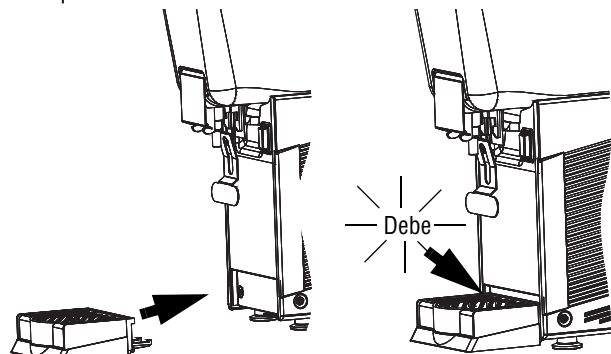
6. Instale la arandela en la espita. Las bridas deben estar en el exterior de la arandela cuando esta está instalada.



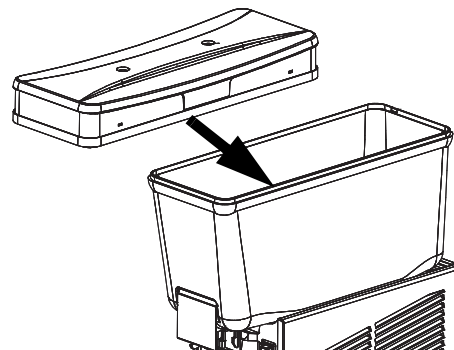
7. Fije el mango dispensador. Luego, mientras presiona el mango, deslice la espita hasta su posición en el recipiente.



8. Deslice la bandeja de goteo dentro de su base hasta que oiga un chasquido.

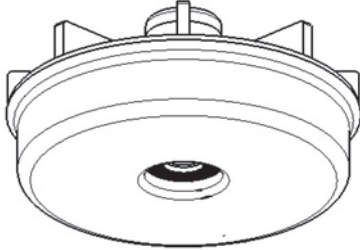
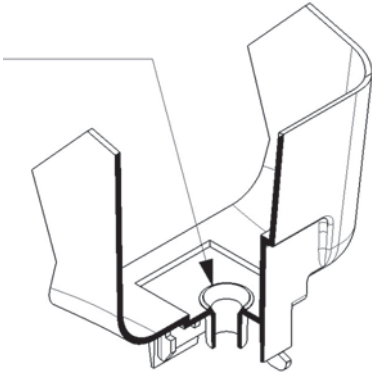


9. Coloque la tapa en el recipiente.

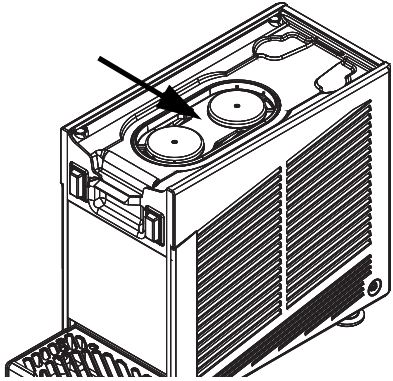




## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La bebida tarda demasiado en enfriarse a la temperatura de servicio deseada.	La bebida no estaba fría antes de verterla en el recipiente.	Enfríe las bebidas antes de verterlas en el recipiente.
	El flujo de aire está bloqueado.	La máquina no tiene suficiente espacio libre o el entorno no es correcto. Consulte la sección <b>REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO</b> .
	Puede que las aletas del condensador estén sucias.	Consulte la sección <b>LIMPIE EL CONDENSADOR</b> en este manual.
	Puede que el impulsor esté sucio o deba ser lubricado.	Inspeccione el impulsor por si tiene restos de comida. Verifique que el impulsor pueda girar libremente. Si no puede girar, entonces aplique un lubricante apto para alimentos a la arandela situada en la parte inferior del impulsor.
		
	Puede que el impulsor esté dañado.	Reemplácelo.
La máquina presenta fugas de producto.	Puede que el recipiente no esté bien asentado en la junta. Puede que la junta esté instalada incorrectamente.	Drene el recipiente y vuelva a montar la máquina. Consulte la sección <b>MONTE LA MÁQUINA</b> .
	Puede que la arandela de caucho en la espita esté instalada incorrectamente.	Drene el recipiente. Retire la espita. Verifique que la pieza de caucho esté instalada con la parte más ancha en la parte superior. Consulte la sección <b>MONTE LA MÁQUINA</b> .
	Puede que la junta o la arandela de caucho esté desgastada o dañada.	Reemplace el componente.
	Puede que el anillo en el orificio del pistón en el recipiente esté sucio, desgastado o dañado.	Drene la bebida del recipiente. Retire el recipiente e inspeccione el orificio del pistón en el fondo del recipiente por si hay desechos o desgaste.
		
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.
La bebida no circula bien. (Máquinas con paleta agitadora y agitador)	Puede que la bebida sea demasiado espesa.	Añada líquido para diluir la bebida.
	Puede que el impulsor esté sucio o deba ser lubricado.	Apague y desenchufe la máquina. Retire el impulsor del recipiente. Elimine los restos de comida del impulsor o del área circundante. Los restos de comida podrían impedir el funcionamiento del impulsor y la circulación de la bebida.
	Puede que el impulsor esté dañado.	Reemplace el componente.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La bebida no circula bien. (Todas las máquinas)	Acumulación de hielo en la placa del evaporador debido al funcionamiento de la máquina con menos de la cantidad mínima de bebida en el recipiente.	<p>Apague la máquina. Deje que el hielo se derrita. Llene el recipiente por encima del nivel mínimo de llenado. Reanude el funcionamiento.</p>  <p>Consulte la información sobre llenado mínimo y máximo en este manual. Supervise la cantidad de bebida en el recipiente. Añada bebida al recipiente según sea necesario.</p>
La máquina parece funcionar con demasiado ruido.	Puede que el impulsor en las máquinas con agitador o con paletas agitadoras esté dañado.	Inspeccione el impulsor. Reemplácelo si está dañado.
	Problema con el ventilador.	Comuníquese con la red de servicio exclusivo White Glove Network.

## MANTENIMIENTO

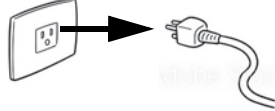
### Limpie el condensador (mensualmente)

Para mantener su máquina funcionando correctamente, el condensador debe estar libre de polvo y suciedad.

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Peligro de descarga eléctrica</b> Antes de desmontarlo, cerciórese de que el dispensador esté desconectado del tomacorriente.
---	---

**AVISO:** Debe usarse aire comprimido como se muestra a continuación. **NO** sople aire comprimido a través de las celosías ni al interior de la máquina.

1. Apague y desenchufe la máquina.



2. Retire la o las bandejas de goteo.



### Máquinas con recipientes 2,11 galones (8 litros)

3. Retire el panel para acceder al condensador.



4. Retire el panel delantero.



5. Use aire comprimido para limpiar el condensador como se muestra a continuación.



### Máquinas con recipientes 3,17 y 5,28 galones (12 y 20 litros)

3. Retire el panel para acceder al condensador.



4. Retire uno o ambos paneles laterales.



5. Use aire comprimido para limpiar el condensador como se muestra a continuación.



---

## 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.

---

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

The Vollrath Company LLC garantiza 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](http://www.vollrath.com).



[www.vollrath.com](http://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.)