VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Stoelting® Mini Soft Serve Countertop Freezer

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.

- Know the machine. Read and understand the instructions.
- Notice all warning labels on the machine.
- Wear proper shoes and clothing. Avoid loose fitting garments, and remove watches, rings or jewelry that could cause a serious accident. Do not operate with wet hands or feet.
- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate voltage. Each unit shall be on a dedicated circuit.
- Do not allow children to use the machine.
- Maintain a clean work area. Avoid accidents by cleaning up the area and keeping it clean.
- Stay alert at all times. Know which switch, push button or control you are about to use and what effect it is going to have.
- Unplug the machine before performing maintenance. Never attempt to repair or perform maintenance on the machine until the main electrical power has been disconnected. Unplug the machine at the plug. Do not pull the electrical cord to disconnect the machine from the power source.
- Do not operate under unsafe operating conditions. Never operate the machine if unusual or excessive noise or vibration occurs.

FUNCTION AND PURPOSE

The Stoelting® Mini Soft Serve Countertop Freezer is designed to freeze and serve commercial soft serve or non-dairy mixes, including: ice milk, ice cream, yogurt, and frozen dietary desserts. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use. Indoor use only.



Item No.	Model	Description	Voltage	Amps	Plug
CBB116-37	CBB116	Stoelting® Mini Soft Serve Countertop Freezer	115	10	NEMA 5-15P

Table of Contents

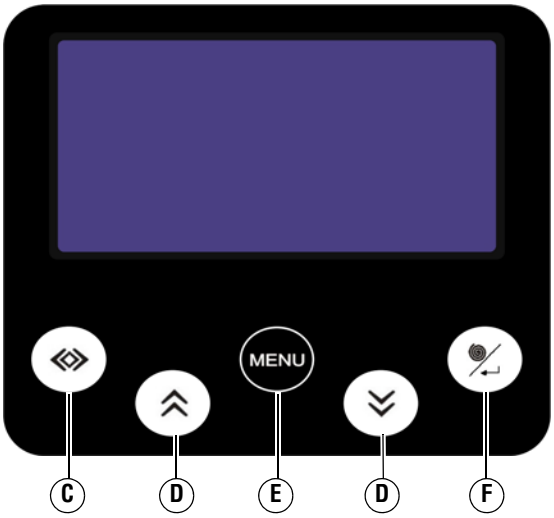
Features and Controls Overview..... page 2
Unpack the Machine..... page 3
Before First Use..... page 3
Operation..... page 4
Disassemble the Machine..... page 6
Reassemble the Machine and Lubricate Components.. page 8
Advanced Settings and Features..... page 9
Maintenance..... page 10
Troubleshooting..... page 11

Please register your product at Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 26198-1 ml 1/19/17

FEATURES AND CONTROLS OVERVIEW





A **High Pressure Indicator Light.** Illuminates when airflow is restricted.

B **Power Button**. Turns the machine On and Off.

C **Mode Button.** Selects refrigeration modes.

SOFT**.** Prepare the mix for serving.

NIGHT MODE MAN. Manually enters the machine into Night Mode.

MOTOR ON. Turns off refrigeration but keeps the augers turning.

D **Navigation Button.** Navigate through the menu screens and change settings.

E **Menu Button.** Access to the machine settings.

KEYBOARD. Locks the keyboard to prevent accidental changes.

DATE. Sets the current date.

TIME. Sets the local time.

NIGHT MODE AUT. Automatically enters the machine into and exits from Night Mode.

TLI. The temperature to which the machine will refrigerate the product before serving.

DOSE COUNTER. Displays the number of servings dispensed. The counter records servings only when READY TO SERVE is shown on the display.

BOWL TEMP. Displays the product temperature reading in the tank.

SERVICE. The options under the Service menu are for use by a qualified technician and include changing the gear motor RPMs, solenoid settings and serve ready display time.

F **Auger/Enter Button.** Turns the auger On and Off. The auger must be rotating to start refrigeration. Also used to confirm menu setting selections.

.

UNPACK THE MACHINE

Unpack the Machine

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

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Save the original packaging. Use this packing to ship the product if repairs are needed.
4. Locate the key for the tank cover, shipped zip-tied to the electrical cord. Cut the zip-tie and insert the key into the tank cover.
5. Plug the power cord into a grounded electrical outlet that matches the nameplate rated voltage. Do not turn on the machine.

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage the unit and will void the warranty.

Clearance and Environment Requirements

- 10" (25.4 cm) on all sides
- Ambient Temperature: up to 85º F (29.4º C).
- Indoor use only.

BEFORE FIRST USE

Turn on the Machine

1. Press the power button. Display shows



2. Press ⏻. The auger starts to rotate.

Set the Date

1. Press and hold MENU.
2. Press ⌄⌄ to navigate to:



3. Press ⏻ to select. The date format is DD/MM/YYYY.
4. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to change the date.
5. Press ◈ to move the cursor.
6. Press ⏻ to save the date.

Set the Local Time

1. Press ⌄⌄ to navigate to:



2. Press ⏻ to select. Time is displayed in a 24-hour format.
3. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to change the hour or minute.
4. Press ◈ to move the cursor.
5. Press ⏻ to save the time.

Check the TLI Setting

The Temperature Limit Indicator (TLI) setting is the temperature to which the machine will attempt to refrigerate the product. Compare the TLI setting on the machine to the recommended temperature for the mix you are using. If applicable, change the TLI.

NOTICE: The machine monitors torque and senses when the mix has reached ideal serving temperature and may not continue to refrigerate the product to a lower TLI setting. Therefore, the display may show READY TO SERVE even though the bowl temp is higher than the TLI setting. This feature helps reduce the chance of an over-torque condition.

1. Press ⌄⌄ to navigate to:



2. Press ⏻ to select.
3. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ change to change the temperature.
4. Press ⏻ to save the setting.
5. Press MENU to exit.

Set the Default Temperature Mode (optional)

The machine will arrive set to display temperature in Fahrenheit. You can change the default to Celsius.

1. Make sure the power is off.
2. Simultaneously press and hold MENU and press and release the power button.
3. Hold MENU for approximately 7 seconds until the temperature is shown in Celsius.
4. Perform the procedure again to return the default to Fahrenheit.

Clean and Sanitize the Machine

Before you use the machine for the very first time, Vollrath recommends washing and sanitizing the components in the machine.

1. Disassemble the machine. See page 6.
2. Clean and sanitize the components. See page 5.
3. Re-assemble and lubricate the components. See page 8.
4. Sanitize the machine. See page 4.

Sanitize the Machine

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

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, after using the machine, always clean the machine and parts.

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 sanitizing solution into the top of the tank. Place the cover onto the tank and lock the cover.



5. Turn on the machine.
6. Press  to start the auger.

   NOTICE: Make sure the display shows MOTOR ON, which indicates refrigeration is Off.

   If it does not, press  until it does.

7. Monitor the machine for leaks. If sanitizer is leaking, the gasket under the tank is not installed correctly.
8. After five minutes, place a container under the spigot. Open the spigot to drain the sanitizing solution. Do not discard the solution.
9. Press  to stop the auger.
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.

Refrigeration and Serving

1. Make sure the machine is turned off.
2. Pour 1 gallon (3.8 liters) of chilled mix (40° F (4.4° C) or below) into the tank.



3. Place the cover onto the tank and lock the cover.
4. Turn on the machine.
5. Press  to start the augers. This display shows:



6. Press  until the display shows:



7. Product will be ready to serve in 40-60 minutes. The time it takes to be ready is dependent upon many variables including the mix temperature when poured into the tank, the amount of sugars and butterfat in the mix and the TLI setting on the machine.
8. The product is ready when the display reads:



9. Pull the spigot handle open to serve.

Clean the Machine

Drain the Mix

For easier cleaning, allow the product to thaw before draining the machine.

1. Press  until the display shows MOTOR ON. This indicates refrigeration is off.
2. Drain the product by repeatedly opening and closing the spigot.



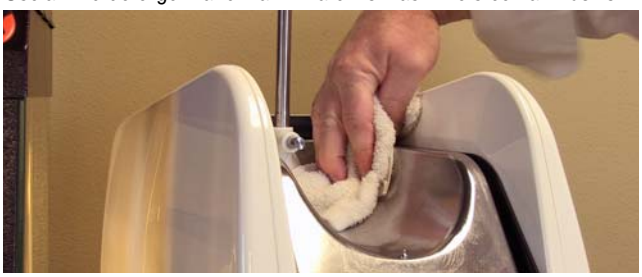
3. Fill the tank with 1 gallon of cool tap water.



4. After 30 seconds open the spigot to drain the water out of the tank.



5. Turn off and unplug the machine.
6. Use a mild detergent and warm water to wash the steel tank bottom.



Clean and Sanitize the Components

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.

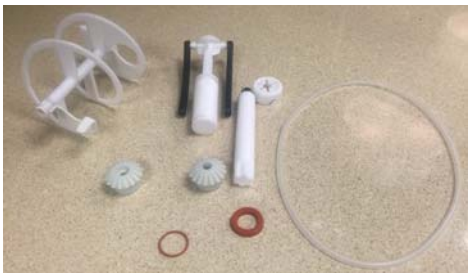
NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads. These can damage the finish.

WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

1. Disassemble the machine. See page 6.
2. Place the removed components in warm, 90° to 110°F (32°C to 43°C) mild detergent water and wash thoroughly.
3. Rinse the components with clean 90° to 110°F (32°C to 43°C) water.
4. Soak the following components in sanitizing solution for at least 1 minute.



5. Remove the parts. Do not remove the sanitizer. Allow the components to air dry.
6. Dip a brush into the sanitizing solution. Wipe the tank.



Manual Night Mode (optional)

At the end of the day or between peak serving times the machine can manually be put into Night Mode. Night Mode holds the mix in the machine at a food safe temperature (approximately 28° F (-2.2° C)). If you want the machine to enter and stay in Night Mode at the same times every day, see Automatic Night Mode on page 9.

NOTICE: Night Mode does not take the place of cleaning and sanitizing.

1. Press  to select and start NIGHT MODE MAN.



2. The machine will remain in Night Mode until you manually return the machine to SOFT MODE.
3. To exit Night Mode, press  until the display shows SOFT MODE PLEASE WAIT.

DISASSEMBLE THE MACHINE

1. Turn off and unplug the machine.
2. Inspect the machine for worn or broken parts. All worn or broken parts should be replaced to ensure safety to both the operator and the customer, to maintain good machine performance and a quality product.
3. Simultaneously pull both pivot arms slightly outward to disengage them from the handle knobs.



NOTICE: Pull both arms at the same time to prevent them from twisting and breaking.

4. Lift the spigot assembly to remove it.



5. Remove the tank fastening knobs from the tank clamps.



6. Unclamp and remove the tank from the machine.



7. Remove the tank from the machine.



8. Remove the gasket from the bottom of the tank.



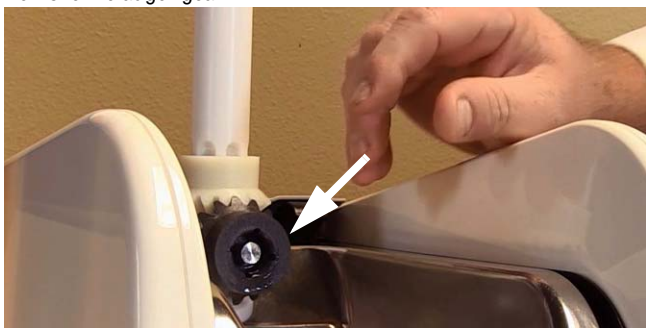
9. Remove the rosette cap.



10. Remove the horizontal auger.



11. Remove the auger gear.



DISASSEMBLE THE MACHINE (CONTINUED)

12.Unscrew the fastening nut from the top of the drive shaft.



13.Remove the shaft.



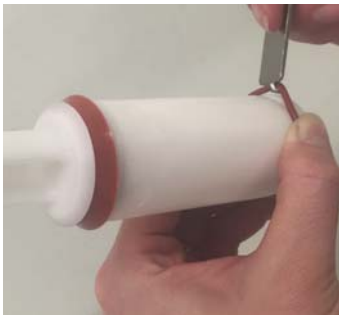
14.Remove the gear from the bottom of the shaft.



15.Use the tool included with the machine to gently lift the o-rings.

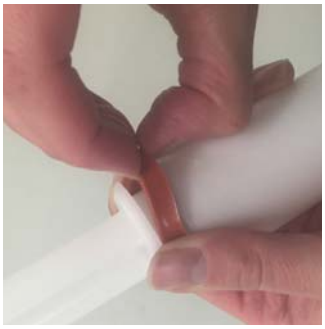
NOTICE: Use caution when using the tool. Excess force may damage the O-rings.

16.Use your fingers to gently loosen and remove the o-rings.









17.Remove the condensation and drip trays.





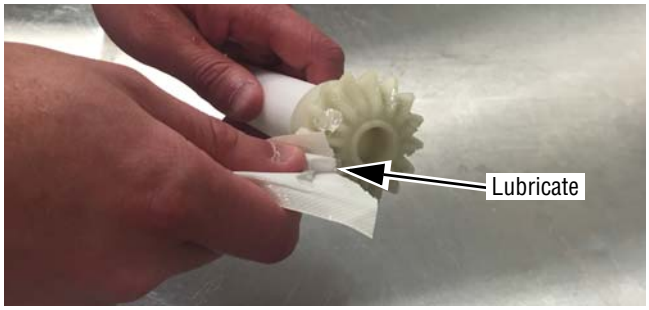
REASSEMBLE THE MACHINE AND LUBRICATE COMPONENTS

All parts should be cleaned, sanitized and allowed to air dry before assembling.

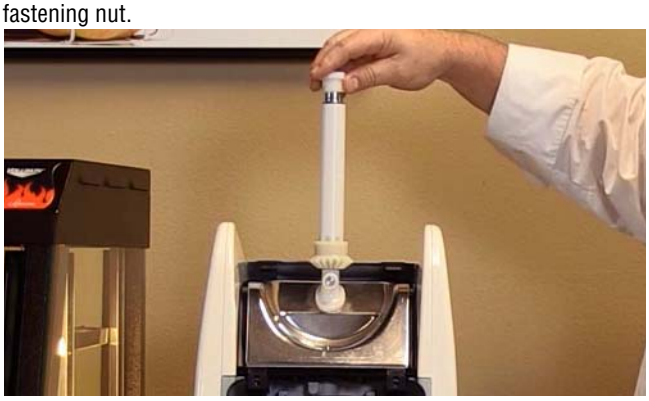
NOTICE: Total Blend, Petrol-Gel or equivalent food safe lubricant must be used when lubrication of machine parts is specified.

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.

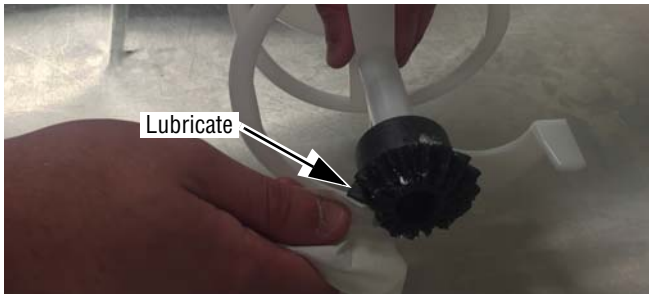
1. Turn off and unplug the machine.
2. Press the gear into the bottom of the vertical drive shaft. Lubricate the gear teeth with food safe lubricant.



3. Insert the drive shaft into the machine and secure it with the fastening nut.



4. Press the gear onto the back of the auger. Lubricate the gear teeth with food safe lubricant.



5. Install the auger into the machine



6. Lubricate the front of the auger with food safe lubricant.



7. Install the gasket into the groove on the bottom of the tank. Make sure the joint of the gasket is placed on one of the rear corners of the tank.



8. Install the tank onto the machine and secure it with the clamps. Screw the fastening knobs into the clamps.



9. Install the rosette cap.
10. Install the o-rings onto the spigot assembly and apply a thin film of food safe lubricant to the o-rings.





11. Install the spigot assembly.



12. Secure the pivot arms to the spigot.

NOTICE: Attach both pivot arms onto the handle knobs at the same time to prevent the arms from twisting and breaking.

ADVANCED SETTINGS AND FEATURES

Automatic Night Mode

Night Mode holds the mix in the machine at a food safe temperature (approximately 28° F (-2.2° C)) during non-serving times.

1. Press and hold MENU.
2. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to navigate to:



3. Press ↵ to select.
4. Press ⌃⌃ to ON to set the hour the machine should enter Night Mode.



5. Press ◇ to move the cursor between ON and OFF, and the hour and minutes for ON and OFF.



6. Press ↵ to save the settings.
7. Press MENU to exit.

NOTICE:
Automatic Night Mode will override any manual settings. Therefore, set automatic Night Mode only if you want the machine to enter and exit Night Mode at the same times every day. Make sure the date and time settings on the machine are correct.

Night Mode is not an alternative to daily cleaning.

Lock the Control Panel

The control panel can be locked to prevent accidental changes to the machine settings.



3. Press ↵ to select.
4. Press ⌃⌃ to select:



5. Press ↵ to select.
6. Press MENU to exit.
7. A triangle in the upper right corner of the display indicates the control panel is locked. It will remain locked until the machine is turned off or the keyboard is enabled.



Tank Temperature

A sensor monitors the temperature in the tank.



3. Press ↵ to select.
4. Note the temperature.



5. Press ↵ to confirm.
6. Press MENU to exit.

Serving (Dose) Counter

The machine counts the number of portions served.



3. Press ↵ to select.
4. Note the number of servings.



5. Press ↵ to confirm.

OR

Press and hold ◇ to reset the counter,



6. Press MENU to exit.

MAINTENANCE

Monthly

Clean the Filter

NOTICE: Keep the filter clean. A dirty filter will impair refrigeration.

1. Turn off and unplug the machine.
2. Remove the filter. The filter is the back panel of the machine. Press the tabs down to remove the filter.
3. Remove any large particles trapped behind the filter.
4. Wash the filter in warm, soapy water.
5. Rinse the filter with clean water.
6. Dry the filter and install it on to the machine.



TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Machine does not turn on.	Machine is not connected to power.	Plug in the machine.
Product is too firm.	TLI is set too low.	1. Check the mix manufacturer's serving temperature recommendations. • Mixes should provide a satisfactory product in the 17°F to 24°F (-8.3 to -4.4 °C) range. • Diet and low-carb mixes typically freeze to proper consistency at higher temperatures. 2. Check the TLI setting. See "Check the TLI Setting" on page 3. 3. Change the TLI setting if it is not within the recommended temperature range.
	Refrigeration problem.	Contact Vollrath Technical Services.
Product is too soft.	Improper clearance is restricting airflow.	See "Clearance and Environment Requirements" on page 2.
	Filter is dirty.	See "Clean the Filter" on page 10.
	TLI is set too high.	1. Check the mix manufacturer's serving temperature recommendations. • Mixes should provide a satisfactory product in the 17°F to 24° F (-8.3 to -4.4° C) range. • Diet and low-carb mixes typically freeze to proper consistency at higher temperatures. 2. Check the TLI setting. See "Check the TLI Setting" on page 3. 3. Change the TLI setting if it is not within the recommended temperature range.
	Refrigeration problem.	Contact Vollrath Technical Services.
Product is leaking from machine.	Gasket under the tank is not installed correctly.	Adjust the gasket so that it is firmly in place.
Light next to the main power switch is illuminated.	Possible high-pressure condition in the refrigeration system.	1. Unplug the machine. 2. Clean the filter. See "Clean the Filter" on page 10. 3. Make sure there is at least 10" (25.4 cm) clearance on all sides of the machine. 4. Plug in and turn on the machine. 5. Press the pressure reset switch, located on the bottom of the machine below the power switch. 6. If the problem persists, contact Vollrath Technical Services.
Display shows Alarm 2.	Thermostat probe has malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
 Product does not dispense, display shows a flashing box symbol in the top left corner and the auger is still rotating.	Machine is near an over-torque condition.	The refrigeration system will turn off for 2 minutes to attempt to thaw the product before it automatically starts. Consider increasing the TLI to prevent over torque.
 Product does not dispense, display shows a flashing box symbol in the top left corner and the auger has stopped rotating.	Machine has reached an over-torque condition.	Make sure there is a maximum of 1 gallon of mix in the tank. The refrigeration system will turn off for 10 minutes to attempt to thaw the product. After 10 minutes it will automatically restart. Consider increasing the TLI to prevent over torque.
	The amount of mix in the machine is below the minimum required for the machine to run.	1. Fill the machine to the maximum fill line.
	Power to the machine was interrupted while the machine was in use.	1. The augers will not turn during while the machine is resetting. 2. After the auger begins to rotate, the display shows MOTOR ON. 3. Restart refrigeration. Press  until the display reads SOFT MODE PLEASE WAIT.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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 Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, 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.

VOLLRATH®
Outperform every day.™

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 Services
techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 26198-1 ml 1/19/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel de l'opérateur

Mini-sorbetière de comptoir Stoelting®

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.

- Familiarisez-vous avec la machine. Lisez et comprenez les instructions.
- Prêtez attention à toutes les étiquettes d'avertissement apposées sur la machine.
- Portez des chaussures et des vêtements adéquats. Évitez les vêtements lâches, enlevez les montres, bagues ou bijoux susceptibles de causer un grave accident. N'utilisez pas avec les mains ou les pieds mouillés.
- Branchez seulement sur des prises de terre correspondant à la tension indiqué sur la plaque signalétique. Chaque appareil doit être branché sur un circuit qui lui est propre.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la machine.
- Gardez la zone de travail propre. Évitez les accidents en nettoyant la zone et en la gardant propre.
- Restez vigilant à tout moment. Sachez quel interrupteur, quel bouton-poussoir ou quelle commande vous allez utiliser et l'effet résultant.
- Débranchez la machine avant toute maintenance. N'essayez jamais de réparer ni d'effectuer une maintenance sur la machine avant d'avoir coupé l'alimentation électrique secteur. Débranchez la machine au niveau de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon électrique pour débrancher la machine de l'alimentation.
- N'utilisez pas dans des conditions d'utilisation dangereuses. N'utilisez jamais la machine en cas de bruits ou de vibrations inhabituels ou excessifs.

FONCTION ET OBJET

La Mini-sorbetière de comptoir Stoelting® est conçue pour congeler et servir des mélanges de crème glacée commerciale et non laitiers, notamment : lait glacé, crème glacée, yaourt et desserts glacés basses calories. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire. Utiliser uniquement à l'intérieur.



Num. art.	Modèle	Description	Tension	A	Fiche
CBB116-37	CBB116	Mini-sorbetière de comptoir Stoelting®	115	10	NEMA 5-15P

Table des matières

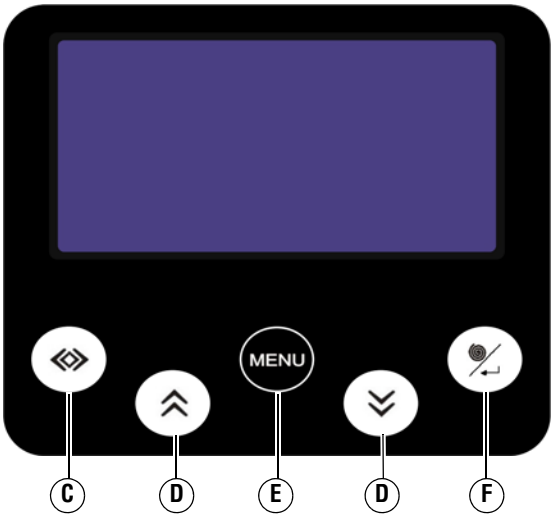
Présentation des fonctions et commandes..... page 2
Déballage de la machine..... page 3
Avant la première utilisation..... page 3
Mode d'emploi..... page 4
Démontage de la machine..... page 6
Remontage de la machine et lubrification des composants..... page 8
Paramètres et fonctions avancés..... page 9
Entretien..... page 10
Dépannage..... page 11

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 26198-1 ml 1/19/17

PRÉSENTATION DES FONCTIONS ET COMMANDES





A **Voyant de haute pression.** S'allume quand la circulation d'air est empêchée.

B **Bouton Marche**. Permet la mise en marche et l'arrêt de la machine.

C **Touche Mode.** Permet de sélectionner les modes de réfrigération.

SOFT (GLACE)**.** Préparez le mélange pour en faire un produit à servir.

NIGHT MODE MAN. Permet la mise manuelle de la machine en mode Nuit.

MOTOR ON. Permet d'arrêter la réfrigération, mais les tarières continuent à tourner.

D **Touche Navigation.** Naviguez dans les écrans de menu et modifiez les réglages.

E **Touche Menu.** Accédez aux paramètres de la machine.

KEYBOARD. Verrouille le clavier pour empêcher toute modification accidentelle.

DATE. Permet de régler l'appareil à la date du jour.

TIME. Permet de régler l'appareil à l'heure locale.

NIGHT MODE AUT. Permet la mise automatique de la machine en mode Nuit.

TLI. Température à laquelle la machine réfrigérera le produit avant de servir.

DOSE COUNTER (COMPTEUR DE DOSES). Affiche le nombre de portions distribuées. Le compteur enregistre les portions uniquement lorsque le message READY TO SERVE (PRÊT À SERVIR) s'affiche.

BOWL TEMP. Affiche la température du produit relevée dans la cuve.

SERVICE. Les options du menu Service sont réservées à un technicien qualifié et incluent le changement de régime du moteur à engrenages, les paramètres de solénoïde et l'affichage de l'heure à laquelle la crème glacée sera prête.

F **Touche Tarière/Entrée.** Permet la mise en marche et l'arrêt de la tarière. Pour démarrer la réfrigération, la tarière doit tourner. Permet aussi de confirmer les sélections de paramètres de menu.

DÉBALLAGE DE LA MACHINE

Déballage de la machine

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Conservez l'emballage d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier la machine si une réparation est nécessaire.
4. Localisez la clé du couvercle de la cuve, expédié attaché au câble électrique. Coupez l'attache en plastique et insérez la clé dans le couvercle de la cuve.
5. Branchez l'appareil sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. Ne mettez pas la machine en marche.

AVIS : L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera la machine. Une tension incorrecte, la modification du câble ou de composants électriques risque d'endommager la machine et d'annuler sa garantie.

Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes

- 10” (25,4 cm) de tous les côtés
- Température ambiante : 85 ºF (29,4 ºC) max.
- Utilisez uniquement à l'intérieur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Mise en marche de la machine

1. Appuyez sur le bouton Marche. L'affichage est le suivant :



2. Appuyez sur . La tarière commence à tourner.

Réglage de la date

1. Appuyez en continu sur MENU.
2. Appuyez sur pour naviguer jusqu'à :



3. Appuyez sur pour sélectionner. Le format de la date est JJ/MM/AAAA.
4. Appuyez sur ou pour changer la date.
5. Appuyez sur pour déplacer le curseur.
6. Appuyez sur pour enregistrer la date.

Réglage de l'heure locale

1. Appuyez sur pour naviguer jusqu'à :



2. Appuyez sur pour sélectionner. L'heure s'affiche sur 24 heures.
3. Appuyez sur ou pour changer les heures ou les minutes.
4. Appuyez sur pour déplacer le curseur.
5. Appuyez sur pour enregistrer l'heure.

Vérification du paramètre TLI

Le paramètre TLI (Temperature Limit Indicator/Indicateur de température limite) est la température à laquelle la machine essaiera de réfrigérer le produit. Comparez le paramètre TLI sur la machine à la température recommandé pour le mélange que vous utilisez. Le cas échéant, modifiez la TLI.

AVIS : La machine surveille le couple et détecte le moment où le mélange a atteint la température de service idéale, auquel cas elle pourra cesser de réfrigérer le produit à une TLI plus basse. Par conséquent, l'affichage pourra indiquer READY TO SERVE (PRÊT À SERVIR), même si la température de la cuve est supérieure à la TLI définie. Cette fonction permet de réduire le risque de surcouple.

1. Appuyez sur pour naviguer jusqu'à :



2. Appuyez sur pour sélectionner.
3. Appuyez sur ou pour changer la température.
4. Appuyez sur pour enregistrer le réglage.
5. Appuyez sur MENU pour fermer.

Définition du mode Température par défaut (facultatif)

La machine arrivera réglée avec la température d'affichage en degrés Fahrenheit. Vous pouvez modifier ce réglage et utiliser les degrés Celsius par défaut.

1. Assurez-vous que la machine est hors tension.
2. Appuyez en continu sur MENU tout en appuyant brièvement sur le bouton Marche.
3. Appuyez sur MENU pendant 7 secondes environ jusqu'à ce que la température s'affiche en degrés Celsius.
4. Recommencez la procédure pour rétablir les degrés Fahrenheit.

Nettoyage et désinfection de la machine

Avant d'utiliser cette machine pour la première fois, Vollrath recommande de laver et désinfecter les composants dans la machine.

1. Démontez la machine. Voir page 6.
2. Nettoyez et désinfectez les composants. Voir page 5.
3. Remontez et lubrifiez les composants. Voir page 8.
4. Désinfectez la machine. Voir page 4.

Désinfectez 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, après utilisation, nettoyez toujours la machine et ses pièces.

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 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 désinfectante dans la cuve. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le.



5. Mettez la machine en marche.
6. Appuyez sur  pour démarrer la tarière.

   AVIS : Assurez-vous que l'affichage indique MOTOR ON (MOTEUR EN MARCHE), ce qui indique que la réfrigération est désactivée.

   Si ce n'est pas le cas, appuyez sur  jusqu'à ce que ce message s'affiche.
7. Surveillez la machine pour vous assurer qu'elle n'a pas de fuites. S'il y a une fuite de désinfectant, le joint sous la cuve est mal installé.
8. 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.
9. Appuyez sur  pour arrêter la tarière.
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.

Réfrigération et service

1. Assurez-vous que la machine est hors tension.
2. Versez 1 gallon (3,8 l) de mélange réfrigéré (40° F / 4,4 °C max.) dans la cuve.



3. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le.
4. Mettez la machine en marche.
5. Appuyez sur  pour démarrer les tarières. L'affichage est le suivant :



6. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :



7. Le produit sera prêt à servir dans 40 à 60 minutes. Le temps de préparation du produit dépend de nombreuses variables, notamment de la température du mélange versé dans la cuve, de la teneur en sucre et en matière grasse du mélange, et du réglage TLI sur la machine.
8. Le produit est prêt lorsque l'affichage indique :



9. Tirez sur la poignée du robinet pour servir.

Nettoyage de la machine

Vidange de la cuve

Pour faciliter le nettoyage, laisser dégeler le produit avant de vider la machine.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indiqueMOTOR ON (MOTEUR EN MARCHE). Ceci indique que la réfrigération est désactivée.
2. Évacuez le mélange en ouvrant et fermant le robinet à plusieurs reprises.



3. Remplissez la cuve de 1 gallon (3,8 litres) d'eau froide du robinet.



4. Après 30 secondes, ouvrez le robinet pour vider l'eau de la cuve.



5. Mettez hors tension et débranchez la machine.
6. Utilisez un détergent doux et de l'eau chaude pour laver le fond de la cuve en acier.



Nettoyage et désinfection des composants

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 provinciaux pour y lire les procédures requises dans votre ville.

AVIS : N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de nettoyants ou tampons à récurer qui rayent sous peine d'abîmer la finition.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Ne pulvérisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1. Démontez la machine. Voir page 6.
2. Placez les composants enlevés dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux (entre 90° et 110°F / 32 et 43 °C) et lavez minutieusement.
3. Rincez composants à l'eau propre entre 90° et 110°F / 32 et 43 °C.
4. Faites tremper les composants suivants dans la solution désinfectante pendant 1 minute minimum.



5. Enlevez les pièces. N'enlevez pas le désinfectant. Laissez les composants sécher à l'air.
6. Trempez une brosse dans la solution désinfectante. Essuyez la cuve.



Mode Nuit manuel (facultatif)

En fin de journée ou entre les heures de service de pointe, la machine peut être placée manuellement en mode Nuit. Ce mode maintient le mélange dans la machine à une température sûre pour les aliments (28 °F / -2,2 °C environ). Si vous voulez mettre la machine en mode Nuit aux mêmes heures chaque jour, voir « Mode Nuit automatique », p. 9.

AVIS : Le mode Nuit ne remplace pas un nettoyage et une désinfection.

1. Appuyez sur  pour sélectionner et activer NIGHT MODE MAN.



2. La machine restera en mode Nuit jusqu'à ce que vous remettiez la machine en mode SOFT MODE.
3. Pour quitter le mode Nuit, appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique SOFT MODE PLEASE WAIT (MODE GLACE, PATIENTEZ).

DÉMONTAGE DE LA MACHINE

1. Mettez hors tension et débranchez la machine.
2. Inspectez la machine pour vous assurer qu'elle ne comporte pas de pièces usées ou cassées. Toutes les pièces usées ou cassées doivent être remplacées pour garantir la sécurité de l'opérateur et du consommateur et maintenir la bonne performance de la machine et un produit de qualité.
3. Tirez légèrement vers l'extérieur et simultanément sur les bras pivotants pour les dégager des boutons de la poignée.



AVIS : Tirez sur les deux bras en même temps pour leur éviter de se tordre et se casser.

4. Soulevez le robinet pour l'enlever.



5. Enlevez les boutons de fixation de la cuve des pinces.



6. Desserrez et enlevez la cuve de la machine.



7. Enlevez la cuve de la machine.



8. Enlevez le joint du fond de la cuve.



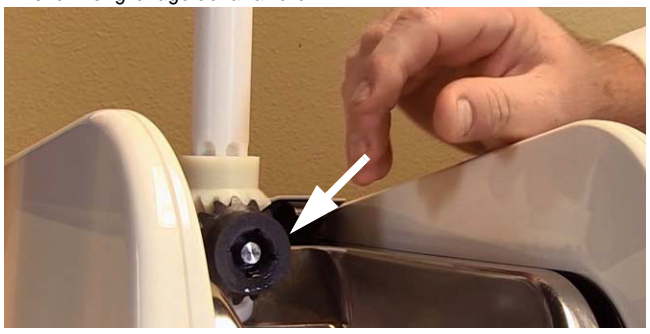
9. Enlevez le bouchon à rosette.



10. Enlevez la tarière horizontale.



11. Enlevez l'engrenage de la tarière.



DÉMONTAGE DE LA MACHINE (SUITE)

12.Dévissez l'écrou de serrage du haut de l'arbre d'entraînement.



13.Enlevez l'arbre.



14.Enlevez l'engrenage du bas de l'arbre.



15.Utilisez l'outil inclus avec la machine pour soulever délicatement les joints toriques.

AVIS : Faites attention lorsque vous utilisez l'outil. Une force excessive risque d'endommager les joints toriques**.**

16.Utilisez les doigts pour desserrer et enlever les joints toriques.









17.Enlevez la condensation et les plateaux d'égouttage.





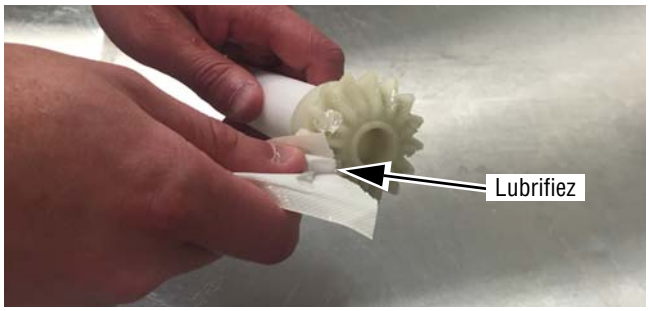
REMONTAGE DE LA MACHINE ET LUBRIFICATION DES COMPOSANTS

Toutes les pièces doivent être nettoyées, désinfectées et sécher à l'air avant assemblage.

AVIS : Du lubrifiant sans danger pour les aliments Total Blend, Petrol-Gel ou un équivalent doit être utilisé lorsque la lubrification des pièces de la machine s'impose.

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

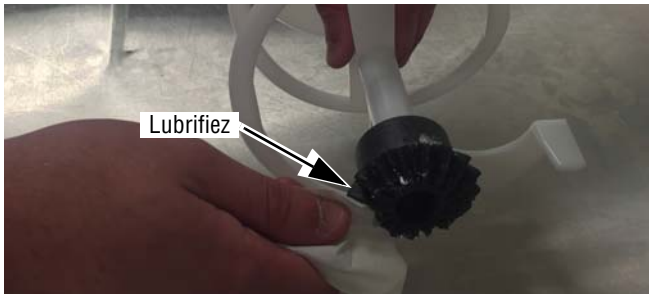
1. Mettez hors tension et débranchez la machine.
2. Poussez l'engrenage au fond de l'arbre d'entraînement vertical. Lubrifiez la denture avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



3. Insérez l'arbre d'entraînement dans la machine et fixez-le avec l'écrou de serrage.



4. Pressez l'engrenage sur l'arrière de la tarière. Lubrifiez la denture avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



5. Installez la tarière dans la machine



6. Lubrifiez l'avant de la tarière avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



7. Placez le joint dans la rainure au fond de la cuve. Assurez-vous que le joint se trouve sur un des deux coins arrière de la cuve.



8. Installez la cuve sur la machine et fixez-la à l'aide des pinces. Serrez les boutons de fixation dans les pinces.



9. Installez le bouchon à rosette.
10. Installez les joints toriques sur robinet et appliquez une fine couche de lubrifiant sans danger pour les aliments sur les joints toriques.





11. Installez le robinet.



12. Fixez les bras pivotants sur le robinet.

AVIS : Attachez les deux bras pivotants sur les boutons de la poignée en même temps pour leur éviter de se tordre et se casser.

PARAMÈTRES ET FONCTIONS AVANCÉS

Mode Nuit automatique

Ce mode maintient le mélange dans la machine à une température sûre pour les aliments (28º F / -2,2 ºC environ) en dehors des heures de service.

Verrouillage du panneau de commande

Le panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher toute modification accidentelle des réglages de la machine.

Température dans la cuve

Un capteur surveille la température dans la cuve.

Compteur de portions (doses)

La machine compte le nombre de portions servies.

1. Appuyez en continu sur MENU.
2. Appuyez sur ou pour naviguer jusqu'à :



3. Appuyez sur pour sélectionner.
4. Appuyez sur jusqu'à ON (MARCHE) pour définir l'heure à laquelle la machine doit passer en mode Nuit.



5. Appuyez sur pour déplacer le curseur entre ON et OFF, et les heures et minutes pour les heures de marche (ON) et d'arrêt (OFF).



6. Appuyez sur pour enregistrer les réglages.
7. Appuyez sur MENU pour fermer.

AVIS :
Le mode Nuit automatique a priorité sur tous les réglages manuels. Par conséquent, paramétrez le mode Nuit automatique seulement si vous voulez que la machine passe en mode Nuit et quitte ce mode aux mêmes heures chaque jour. Assurez-vous que les réglages de date et d'heure de la machine sont corrects.

Le mode Nuit ne dispense pas d'un nettoyage quotidien.



3. Appuyez sur pour sélectionner.
4. Appuyez sur pour sélectionner :



5. Appuyez sur pour sélectionner.
6. Appuyez sur MENU pour fermer.
7. Un triangle en haut à droite de l'affichage indique le verrouillage du panneau de commande. Il reste verrouillé jusqu'à l'arrêt de la machine ou l'activation du clavier.





3. Appuyez sur pour sélectionner.
4. Notez la température.



5. Appuyez sur pour confirmer.
6. Appuyez sur MENU pour fermer.



3. Appuyez sur pour sélectionner.
4. Notez le nombre de portions.



5. Appuyez sur pour confirmer.

   OU

   Appuyez en continu sur pour remettre le compteur à zéro,



6. Appuyez sur MENU pour fermer.

MAINTENANCE

Une fois par mois

Nettoyage du filtre

AVIS : Gardez le filtre propre. Un filtre sale compromettra la réfrigération.

1. Mettez hors tension et débranchez la machine.
2. Enlevez le filtre. Le filtre est le panneau arrière de la machine. Poussez les onglets vers le bas pour enlever le filtre.
3. Enlevez les grosses particules piégées derrière le filtre.
4. Lavez le filtre dans de l'eau savonneuse chaude.
5. Rincez le filtre à l'eau propre.
6. Essuyez le filtre et installez-le sur la machine.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
La machine ne marche pas.	La machine n'est pas branchée sur secteur.	Branchez la machine.
Le produit est trop ferme.	La TLI définie est trop basse.	1. Vérifiez les recommandations du fabricant du mélange en matière de température de service. • Les mélanges doivent fournir un produit satisfaisant dans l'intervalle de -17°F à 24°F (8,3 à -4,4 °C). • Les mélanges basses calories et à faible teneur en sucre atteignent généralement la bonne consistance à des températures supérieures. 2. Vérifiez le paramètre TLI. Voir « Vérification du paramètre TLI », à la page 3. 3. Modifiez le paramètre TLI s'il ne se situe pas dans la plage de températures recommandée.
	Problème de réfrigération.	Contactez les services techniques Vollrath.
Le produit est trop mou.	Un dégagement incorrect entrave la circulation d'air.	Voir « Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes », à la page 2.
	Le filtre est sale.	Voir « Nettoyage du filtre », à la page 10.
	La TLI définie est trop haute.	1. Vérifiez les recommandations du fabricant du mélange en matière de température de service. • Les mélanges doivent fournir un produit satisfaisant dans l'intervalle de -17°F à 24°F (8,3 à -4,4 °C). • Les mélanges basses calories et à faible teneur en sucre atteignent généralement la bonne consistance à des températures supérieures. 2. Vérifiez le paramètre TLI. Voir « Vérification du paramètre TLI », à la page 3. 3. Modifiez le paramètre TLI s'il ne se situe pas dans la plage de températures recommandée.
	Problème de réfrigération.	Contactez les services techniques Vollrath.
Du produit fuit de la machine.	Le joint sous la cuve est mal installé.	Ajustez le joint pour qu'il tienne fermement en place.
Le voyant à côté de l'interrupteur général s'allume.	Haute pression possible dans le système de réfrigération.	1. Débranchez la machine. 2. Nettoyez le filtre. Voir « Nettoyage du filtre », à la page 10. 3. Assurez-vous qu'il y a un dégagement minimum de 10” (25,4 cm) de tous les côtés de la machine. 4. Branchez la machine et mettez-la sous tension. 5. Appuyez sur l'interrupteur de réarmement de pression, en bas de la machine, sous l'interrupteur général. 6. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
L'affichage indique « Alarm 2 » (Alarme 2).	Dysfonctionnement de la sonde du thermostat.	Contactez les services techniques Vollrath.
 Le produit n'est pas distribué, un carré clignote en haut à gauche de l'affichage et la tarière tourne toujours.	La machine est quasiment en surcouple.	Le système de réfrigération se désactive pendant 2 minutes pour essayer de dégeler le produit avant son démarrage automatique. Envisagez d'augmenter la TLI pour éviter un surcouple.
 Le produit n'est pas distribué, un carré clignote en haut à gauche de l'affichage et la tarière a cessé de tourner.	La machine est en surcouple.	Assurez-vous qu'un maximum de 1 gallon (3,8 litres) de mélange se trouve dans la cuve. Le système de réfrigération se désactive pendant 10 minutes pour essayer de dégeler le produit. Après 10 minutes, il redémarre automatiquement. Envisagez d'augmenter la TLI pour éviter un surcouple.
	La quantité de mélange dans la machine est inférieure au minimum requis pour que la machine fonctionne.	1. Remplissez la machine jusqu'au trait de remplissage maximum.
	L'alimentation de la machine a été coupée en cours d'utilisation.	1. Les tarières ne tournent pas durant la réinitialisation de la machine. 2. Dès que la tarière commence à tourner, l'affichage indique « MOTOR ON » (MOTEUR EN MARCHE). 3. Redémarrez la réfrigération. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indiqueSOFT MODE PLEASE WAIT (MODE GLACE, PATIENTEZ).

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

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. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, 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.

Outperform every day.™

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

Services techniques
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 26198-1 ml 1/19/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Stoelting® Minicongelador de helado suave para mostrador

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

- Conozca la máquina. Lea y comprenda las instrucciones.
- Fíjese en todas las etiquetas de advertencia en la máquina.
- Use zapatos y ropa adecuada. Evite usar prendas sueltas y quítese relojes, anillos o joyas que podrían causar un grave accidente. No opere con manos o pies húmedos.
- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje corresponda al indicado en la placa identificatoria. Cada unidad debe estar en un circuito dedicado.
- Do deje que niños utilicen la máquina.
- Mantenga el área de trabajo limpia. Limpie y área y manténgala limpia para evitar accidentes.
- Manténgase alerta en todo momento. Sepa qué interruptor, pulsador o control está por usar y qué efecto va a tener.
- Desenchufe la máquina antes de realizar mantenimiento. Nunca intente realizar reparaciones o mantenimiento en la máquina sin antes desconectar la alimentación eléctrica. Desenchufe la máquina desde el enchufe. No tire el cable eléctrico para desconectar la máquina de la fuente de alimentación.
- No opere bajo condiciones de funcionamiento inseguras. Nunca opere la máquina se se producen ruidos o vibraciones inusuales o excesivos.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

El Stoelting® Minicongelador de helado suave para mostrador está diseñado para congelar y servir mezclas comerciales de helado suave o de productos no lácteos, incluidos: leche congelada, helado de leche, yogur y postres dietéticos congelados. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio. Para uso en interiores solamente.



Núm. art.	Modelo	Descripción	Voltaje	A	Enchufe
CBB116-37	CBB116	Stoelting® Minicongelador de helado suave para mostrador	115	10	NEMA 5-15P

Contenido

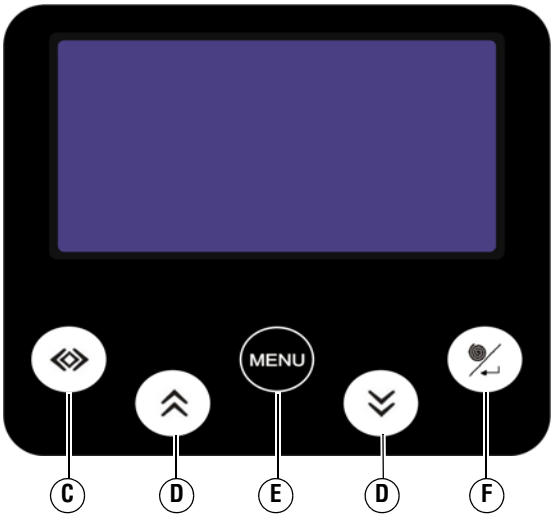
Descripción general de características y controles..... página 2
Desembale la máquina..... página 3
Antes del primer uso..... página 3
Operación..... página 4
Desmonte la máquina..... página 6
Vuelva a montar la máquina y lubrique componentes.. página 8
Características y ajustes avanzados..... página 9
Mantenimiento..... página 10
Solución de problemas..... página 11

Inscriba su producto en Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 26198-1 ml 1/19/17

DESCRIPCIÓN GENERAL DE CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES





A **Luz indicadora de alta presión.** Se ilumina cuando se restringe el flujo de aire.

B **Botón de encendido**. Enciende y apaga la máquina.

C **Botón de modo.** Selecciona los modos de refrigeración.

SOFT. Prepara la mezcla para servir.

NIGHT MODE MAN. Coloca manualmente a la máquina en el modo de noche.

MOTOR ON. Apaga la refrigeración pero mantiene el tornillo sin fin girando.

D **Botón de navegación.** Permite navegar por las pantallas de menú y cambiar ajustes.

E **Botón de menú.** Permite acceder a los ajustes de la máquina.

KEYBOARD. Bloquea el teclado para evitar cambios accidentales.

DATE. Fija la fecha actual.

TIME. Fija la hora local.

NIGHT MODE AUT. Automáticamente coloca y saca a la máquina del modo de noche.

TLI. La temperatura a la que la máquina refrigerará el producto antes de servirlo.

DOSE COUNTER. Muestra la cantidad de porciones dispensadas. El contador registra las porciones sólo cuando READY TO SERVE (LISTO PARA SERVIR) aparece en la pantalla.

BOWL TEMP. Muestra la lectura de temperatura del producto en el tanque.

SERVICE. Las opciones en el menú Service (Servicio) están destinadas para técnicos calificados e incluyen opciones para cambiar las RPM del motor reductor, los ajustes de listo para servir.

F **Botón de tornillo sin fin/introducir.** Enciende y apaga el tornillo sin fin. El tornillo sin fin debe estar girando para iniciar la refrigeración. También se utiliza para confirmar las selecciones de ajuste de menú.

.

DESEMBALE LA MÁQUINA

Desembale la máquina

AVISO: No levante la máquina por el tanque, el tornillo sin fin o las asas. Sólo levante sujetando la parte inferior de la máquina.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Conserve el embalado original. Deberá utilizarlo para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.
4. Ubique la llave para la cubierta del tanque, atada al cable eléctrico. Corte la amarra e inserte la lleve en la cubierta del tanque.
5. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No encienda la máquina.

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

Requisitos ambientales y distanciado

- 10 pulg. (25,4 cm) en todos los lados
- Temperatura ambiente: hasta 85º F (29,4º C).
- Para uso en interiores solamente.

ANTES DEL PRIMER USO

Encienda la máquina

1. Pulse el botón de encendido. En la pantalla aparece



2. Pulse . El tornillo sin fin comienza a girar.

Fije la fecha

1. Mantenga pulsado MENU.
2. Pulse para navegar a:



3. Pulse para seleccionar. El formato de la fecha es DD/MM/AAAA.
4. Pulse o para cambiar la fecha.
5. Pulse para mover el cursor.
6. Pulse para guardar la fecha.

Fije la hora local

1. Pulse para navegar a:



2. Pulse para seleccionar. La hora aparece en formato de 24 horas.
3. Pulse o para cambiar la hora o minuto.
4. Pulse para mover el cursor.
5. Pulse para guardar la hora.

Revise el ajuste TLI

El ajuste del indicador de límite de temperatura (TLI) corresponde a la temperatura a la que la máquina intentará refrigerar el producto. Compare el ajuste TLI en la máquina con la temperatura recomendada para la mezcla a utilizar. Si corresponde, cambie el TLI.

AVISO: La máquina supervisa la rotación y detecta cuando la mezcla ha alcanzado la temperatura ideal para servir y no puede continuar refrigerando el producto a un ajuste TLI inferior. Por lo tanto, puede que en la pantalla aparezca READY TO SERVE (LISTO PARA SERVIR) aunque la temperatura del recipiente sea superior al ajuste TLI. Esta característica ayuda a reducir la posibilidad de una condición de exceso de rotación.

1. Pulse para navegar a:



2. Pulse para seleccionar.
3. Pulse o para cambiar la fecha.
4. Pulse para guardar el ajuste.
5. Pulse MENU para salir.

Seleccione el modo de temperatura predeterminada (opcional)

La máquina de manera predeterminada muestra la temperatura en grados Fahrenheit. Puede cambiar el ajuste predeterminado a centígrados.

1. Cerciórese de que la alimentación esté apagada.
2. Mantenga pulsado simultáneamente MENU y pulse y suelte el botón de encendido.
3. Mantenga pulsado MENU durante aproximadamente 7 segundos hasta que la temperatura se muestre en centígrados.
4. Repita el procedimiento para regresar el ajuste predeterminado a grados Fahrenheit.

Limpie e higienice la máquina

Antes de usar la máquina por primera vez, Vollrath recomienda lavar e higienizar los componentes en la máquina.

1. Desmonte la máquina. Consulte la página 6.
2. Limpie e higienice los componentes. Consulte la página 5.
3. Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes. Consulte la página 8.
4. Higienice la máquina. Consulte la página 4.

OPERACIÓN

Higienice la máquina

AVISO: El Departamento de Agricultura y la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos exigen que todas las soluciones de limpieza e higienización utilizadas en equipos para el procesamiento de alimentos estén certificados para este uso.

AVISO: En los reglamentos sanitarios locales, consulte los códigos aplicables, y los productos y procedimientos de higienización recomendados. Higienice según la frecuencia indicada en los reglamentos de salud locales.

La máquina debe higienizarse después de limpiarse y justo antes de llenarla con la mezcla. Higienizarla la noche anterior no sirve. Sin embargo, después de usarla, siempre limpie la máquina y sus componentes.

1. Siga las instrucciones del higienizador Stera-Sheen® Green Label, o producto equivalente, para preparar una solución que tenga una concentración 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. Compruebe la concentración de la solución higienizante. Con una tira reactiva de cloro y un cuadro de colores asegure que la solución tenga una concentración de 100 ppm.



4. Vierta la solución higienizante en la parte superior del tanque. Coloque y trabe la cubierta en el tanque.



5. Encienda la máquina.
6. Pulse  para encender el tornillo sin fin..

   AVISO: Compruebe que en la pantalla aparezca MOTOR ON (MOTOR ENCENDIDO); esto indica que la refrigeración está apagada.

   Si no aparece Motor On, pulse  hasta que lo haga.
7. Revise si la máquina presenta fugas. Si hay fuga de higienizador, la empaquetadura debajo del tanque no está instalada correctamente.
8. Tras cinco minutos, coloque un recipiente debajo de la espita. Abra la espita para drenar la solución higienizante. No deseche la solución.
9. Pulse  para detener el tornillo sin fin.
10. Utilice una nueva tira reactiva para probar la solución. Una lectura de 100 ppm o más es aceptable. Si la lectura es inferior a 100 ppm, higienice nuevamente la máquina.

    AVISO: Si la lectura es inferior a 100 ppm tras la segunda higienización, desmonte y lave la máquina nuevamente.

Refrigeración y servicio

1. Cerciórese de que la máquina esté apagada.
2. Vierta 1 galón (3,8 litros) de mezcla helada (40° F (4,4° C) o menos) en el tanque.



3. Coloque y trabe la cubierta en el tanque.
4. Encienda la máquina.
5. Pulse  para encender el tornillo sin fin. En esta pantalla aparece:



6. Pulse  hasta que en la pantalla aparezca:



7. El producto estará listo para servir en 40-60 minutos. El tiempo que tarda en estar listo el producto depende de muchas variables incluidas la temperatura de la mezcla cuando se vertió en el tanque, la cantidad de azúcar y de grasa de leche en la mezcla y el ajuste TLI de la máquina.
8. El producto está listo cuando en la pantalla aparece:



9. Tire la manija de la espita para abrirla y servir.

Limpie la máquina

Drene la mezcla

Para facilitar la limpieza, permita que el producto se descongele antes de drenar la máquina.

1. Pulse  hasta que en la pantalla aparezca MOTOR ON. Esto indica que la refrigeración está apagada.
2. Drene el producto abriendo y cerrando reiteradamente la espita.



3. Llene el tanque con 1 galón (3,8 litros) de agua potable fría.



4. Tras 30 segundos abra la espita y drene el agua del tanque.



5. Apague y desenchufe la máquina.
6. Utilice detergente suave y agua tibia para lavar el fondo de acero del tanque.



Limpie e higienice los componentes.

AVISO: Los códigos de salud estatales y locales determinan el procedimiento a seguir. Algunos códigos de salud requieren un proceso de cuatro fregaderos (prelavado, lavado, enjuague, higienización y secado al aire), mientras que otros requiere un proceso triple (sin el paso de prelavado). El siguiente procedimiento es solamente una guía general. Consulte los códigos de salud locales y estatales para los procedimientos exigidos en su localidad.

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas, ya que pueden dañar el acabado.

ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

No lo rocíe con agua ni productos de limpieza El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

1. Desmonte la máquina. Consulte la página 6.
2. Coloque los componentes que se retiraron en agua tibia, 90° a 110°F (32°C a 43°C) con detergente suave y lave minuciosamente.
3. Enjuague los componentes con agua limpia que esté entre 90° y 110°F (32°C y 43°C).
4. Remoje los siguientes componentes en una solución higienizante durante al menos 1 minuto.



5. Retire los componentes. No elimine el higienizador. Deje que los componentes se sequen al aire.
6. Sumerja una escobilla en la solución higienizante. Limpie el tanque.



Modo de noche manual (opcional)

Al finalizar el día o entre períodos de servicio álgidos la máquina se puede colocar manualmente en el modo de noche. El modo de noche mantiene la mezcla en la máquina a una temperatura segura para alimentos (aproximadamente 28º F (-2,2º C)). Si se desea que la máquina ingrese y se quede en el modo de noche a una misma hora cada día, consulte el Modo de noche automático en la página 9.

AVISO: El modo de noche no reemplaza el proceso de limpieza e higienización.

1. Pulse  para seleccionar y encender el MODO DE NOCHE MANUAL.



2. La máquina permanecerá en el modo de noche hasta que se regrese al SOFT MODE (MODO SUAVE).
3. Para salir del modo de noche, pulse  hasta que en la pantalla aparezca SOFT MODE PLEASE WAIT (MODO SUAVE, ESPERE).

DESMONTE LA MÁQUINA

1. Apague y desenchufe la máquina.
2. Revise si la máquina tiene piezas desgastadas o rotas. Se deben reemplazar todas las piezas desgastadas o rotas para garantizar la seguridad tanto del operador como del cliente, para que siga funcionando de manera correcta y así ofrecer un producto de calidad.
3. Tire simultáneamente ambos brazos pivotantes levemente hacia afuera para desengancharlos de las perillas.



AVISO: Tire ambos brazos al mismo tiempo para evitar que se tuerzan y rompan.

4. Levante el conjunto de espita para retirarlo.



5. Retire las perillas de fijación del tanque de las abrazaderas del tanque.



6. Desenganche y reitre el tanque de la máquina.



7. Retire el tanque de la máquina.



8. Retire la empaquetadura del fondo del tanque.



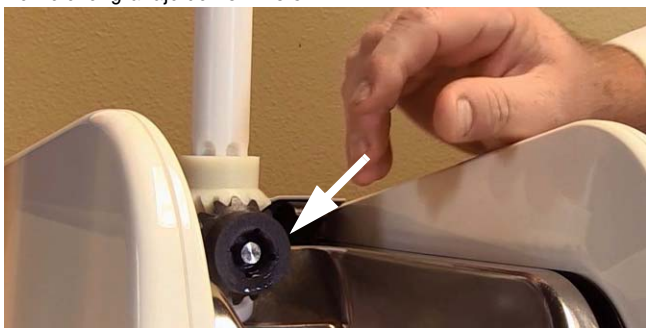
9. Retire la tapa de roseta.



10. Retire el tornillo sin fin horizontal.



11. Retire el engranaje del tornillo sin fin.



DESMONTE LA MÁQUINA (CONTINUACIÓN)

12.Destornille la tuerca de fijación en la parte superior del eje motriz.



13.Retire el eje.



14.Retire el engranaje de la parte inferior del eje.



15.Con la herramienta que viene con la máquina, levante suavemente las juntas tóricas.

AVISO: Tenga cuidado al usar la herramienta. El exceso de fuerza puede dañar las juntas tóricas.

16.Utilice sus dedos para aflojar y retirar suavemente las juntas tóricas.









17.Retire las bandejas de condensación y goteo.





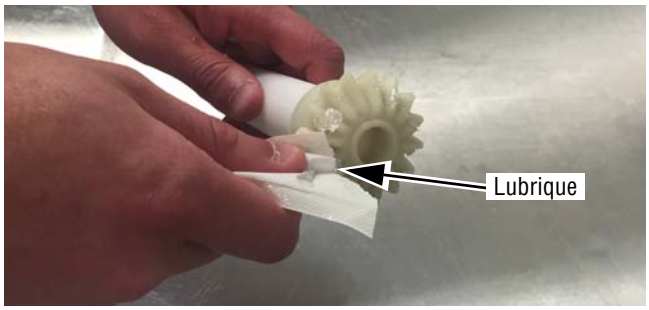
VUELVA A MONTAR LA MÁQUINA Y LUBRIQUE LOS COMPONENTES

Todas las piezas deben limpiarse, higienizarse y dejarse secar al aire antes de montarse.

AVISO: Cuando se especifique lubricar partes de la máquina utilice Total Blend, Petrol-Gel o un lubricante apto para alimentos equivalente.

AVISO: El Departamento de Agricultura y la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos exigen que los lubricantes utilizados en equipos para el procesamiento de alimentos estén certificados para este uso. Utilice los lubricantes solamente según las instrucciones del fabricante.

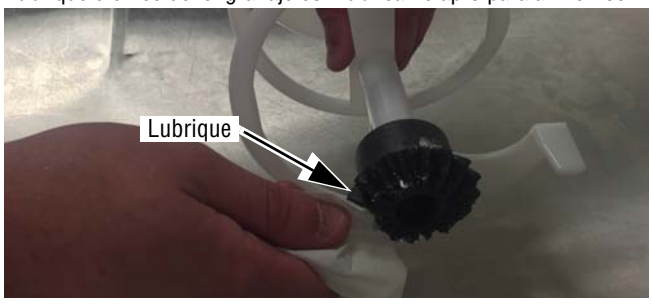
1. Apague y desenchufe la máquina.
2. Empuje el engranaje al interior de la parte inferior del eje motriz vertical. Lubrique los dientes del engranaje con lubricante apto para alimentos.



3. Inserte el eje motriz en la máquina y afiáncelo con la tuerca de fijación.



4. Empuje el engranaje en la parte posterior del tornillo sin fin. Lubrique dientes del engranaje con lubricante apto para alimentos.



5. Instale el tornillo sin fin en la máquina.



6. Lubrique la parte delantera del tornillo sin fin con lubricante apto para alimentos.



7. Instale la empaquetadura en la ranura en el fondo del tanque. Asegure que la junta de la empaquetadura esté en una de las esquinas posteriores del tanque.



8. Instale el tanque en la máquina y afiáncelo con las abrazaderas. Atornille las perillas de fijación en las abrazaderas.



9. Instale la tapa de roseta.
10. Instale las juntas tóricas en el conjunto de espiga y aplique una fina capa de lubricante apto para alimentos a las juntas tóricas.





11. Instale el conjunto de espita.



12. Afiance los brazos pivotantes a la espita.

AVISO: Conecte ambos brazos pivotantes a las perillas al mismo tiempo para evitar que los brazos se tuerzan y rompan.

CARACTERÍSTICAS Y AJUSTES AVANZADOS

Modo de noche automático

El modo de noche mantiene la mezcla en máquina a una temp. segura para alimentos (aproxi 28º F /-2,2º C) durante períodos en los que no se sirve producto.

1. Mantenga pulsado MENU .
2. Pulse ⌃⌃ o ⌄⌄ para navegar a:



3. Pulse ⏎ p ara seleccionar.
4. Pulse ⌃⌃ a ON para fijar la hora en que la máquina debe entrar al modo de noche.



5. Pulse ◈ para mover el cursor entre ON y OFF, y la hora y los minutos de ENCENDIDO y APAGADO.



6. Pulse ⏎ para guardar los ajustes.
7. Pulse MENU para salir.

AVISO:
El modo de noche automático anulará cualquier ajuste manual. Por lo tanto, fije el modo de noche automático sólo si desea que la máquina entre y salga de este modo a la misma hora cada día Cerciórese de que los ajustes de fecha y hora en la máquina estén correctos.

El modo de noche no reemplaza la limpieza diaria.

Bloquee el panel de control

El panel de control se puede bloquear para evitar que los ajustes de la máquina se cambien accidentalmente.



3. Pulse ⏎ para seleccionar.
4. Pulse ⌃⌃ para seleccionar:



5. Pulse ⏎ para seleccionar.
6. Pulse MENU para salir.
7. Un triángulo en la extremo superior derecho de la pantalla indica que el panel de control está bloqueado. Permanecerá bloqueado hasta que la máquina se apague o se active el teclado.



Temperatura del tanque

Un sensor supervisa la temperatura del tanque.



3. Pulse ⏎ para seleccionar.
4. Fíjese en la temperatura.



5. Pulse ⏎ para confirmar.
6. Pulse MENU para salir.

Contador de porciones

La máquina cuenta la cantidad de porciones dispensadas.



3. Pulse ⏎ para seleccionar.
4. Fíjese en la cantidad de porciones dispensadas.



5. Pulse ⏎ para confirmar.

   O BIEN

   Mantenga pulsado ◈ para reiniciar el contador,



6. Pulse MENU para salir.

MANTENIMIENTO

Mensualmente

Limpie el filtro

AVISO: Mantenga el filtro limpio Un filtro sucio menoscabará la refrigeración.

1. Apague y desenchufe la máquina.
2. Retire el filtro. El filtro es el panel posterior de la máquina. Empuje las lengüetas hacia abajo para retirar el filtro.
3. Retire todas las partículas grandes que pudieran estar atrapadas detrás del filtro.
4. Lave el filtro en agua caliente jabonosa.
5. Enjuague el filtro con agua limpia.
6. Seque el filtro y colóquelo en la máquina.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la alimentación.	Enchufe la máquina.
El producto es demasiado firme.	El ajuste TLI está demasiado bajo.	1. Revise las recomendaciones de temperatura de servicio del fabricante. • Las mezclas debieran proporcionar un producto satisfactorio en un margen de 17°F a 24°F (-8,3 a -4,4ºC) . • Las mezclas dietéticas y bajas en carbohidratos generalmente se congelan a la consistencia adecuada a temperaturas más altas. 2. Revise el ajuste TLI. Consulte “Revise el ajuste TLI” en la página 3. 3. Cambié el ajuste TLI si no está dentro del margen de temp. recomendado.
	Problemas de refrigeración.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El producto es demasiado blando.	Un distanciado indebido restringe el flujo de aire.	Consulte “Requisitos ambientales y distanciado” en la página 2.
	El filtro está sucio.	Consulte “Limpie el filtro” en la página 10.
	El ajuste TLI está demasiado alto.	1. Revise las recomendaciones de temperatura de servicio del fabricante. • Las mezclas debieran proporcionar un producto satisfactorio en un margen de 17°F a 24° F (-8,3 a -4,4º C). • Las mezclas dietéticas y bajas en carbohidratos generalmente se congelan a la consistencia adecuada a temperaturas más altas. 2. Revise el ajuste TLI. Consulte “Revise el ajuste TLI” en la página 3. 3. Cambié el ajuste TLI si no está dentro del margen de temperatura recomendado.
	Problemas de refrigeración.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Hay fuga de producto de la máquina.	La empaquetadura debajo del tanque no está instalada correctamente.	Ajuste la empaquetadura de modo que esté firmemente en su lugar.
La luz al lado del interruptor de alimentación principal está iluminada.	Posible condición de alta presión en el sistema de refrigeración.	1. Desenchufe la máquina. 2. Limpie el filtro. Consulte “Limpie el filtro” en la página 10. 3. Cerciórese de que haya un espacio de al menos 10 pulg. (25,4 cm) alrededor de toda la máquina. 4. Enchufe y encienda la máquina. 5. Pulse el interruptor de reinicialización de presión situado en la parte inferior de la máquina debajo del interruptor de encendido. 6. Si el problema persiste, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
En la pantalla aparece Alarm 2.	La sonda de termostato ha fallado.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
 El producto no dispensa, en la pantalla aparece un símbolo de caja que destella en el extremo superior izquierdo y el tornillo sin fin aún gira.	La máquina está cerca de la condición de rotación excesiva.	El sistema de refrigeración se apagará por 2 minutos para intentar descongelar el producto antes de iniciarse automáticamente. Considere aumentar el ajuste TLI para evitar la rotación excesiva.
 El producto no dispensa, en la pantalla aparece un símbolo de caja que destella en el extremo superior izquierdo y el tornillo sin fin dejó de girar.	La máquina alcanzó la condición de rotación excesiva.	Asegurar que haya un máximo de 1 galón (3,8 litros) de mezcla en el tanque. El sistema de refrigeración se apagará por 10 minutos para intentar descongelar el producto. Tras los 10 minutos se reiniciará automáticamente. Considere aumentar el ajuste TLI para evitar la rotación excesiva.
	No hay suficiente mezcla en la máquina para que ésta funcione.	1. Llene la máquina hasta la línea de llenado máximo.
	Se interrumpió la alimentación cuando la máquina estaba en uso.	1. Los tornillos sin fin no giran mientras la máquina se reinicializa. 2. Una vez que el tornillo sin fin comience a girar, en la pantalla aparece MOTOR ON (MOTOR ENCENDIDO). 3. Reinicie la refrigeración. Pulse  hasta que en la pantalla aparezca SOFT MODE PLEASE WAIT (Modo suave, espere).

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

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. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, 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.

VOLLRATH®
Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al Cliente: 800.628.0830
Servicio al Cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios técnicos
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 26198-1 ml 1/19/17