VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Stoelting® Granita Frozen Beverage Dispensers







Item No.	Model	Description	Voltage	Amps	Plug
CBE117-37	CBE	Single Bowl	115	11	NEMA 5-15P
CBE127-37		Double Bowl		12	
CBE167-37		Triple Bowl			

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 Operating 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. Vollrath recommends each machine 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® Granita Frozen Beverage Dispensers is designed to chill, freeze and serve beverages. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Table of Contents

Unpack the Machine ..... page 2
Clearance and Environment Requirements ..... page 2
Install The Legs (Two/Three Bowl Machines) ..... page 2
Features and Controls Overview ..... page 3
Before First Use - Required Steps..... page 4
Operation..... page 5
Disassemble the Machine..... page 8
Reassemble the Machine and Lubricate Components. page 10
Advanced Settings and Features..... page 12
Maintenance..... page 13
Troubleshooting..... page 14

Please register your product at Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 350465-1 ml 1/19/17

UNPACK THE MACHINE

Unpack the Machine

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

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

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

1. Remove 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.

INSTALL THE LEGS (TWO/THREE BOWL MACHINES)

NOTICE: Legs must be installed to meet agency certification.

NOTICE: Two people are needed to install the legs.

1. Identify front and rear legs.



2. Twist the locking nut on each rear leg into place.





3. Remove the shipping legs.



4. Install the rear and front legs on one side of the machine.





5. Install the front and rear legs on the other side of the machine.

CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

NOTICE: Vollrath recommends a dedicated circuit.

Clearance and Environment Requirements

Item No.	Description	Clearance	Max. Ambient Temp	Location
CBE117-37	Single bowl	10" (25.4 cm) on the sides 12" (30.5 cm) at the back	85°F	Indoor only.
CBE127-37	Double bowl		95°F	Indoor or outdoor. Outdoor must have an overhead covering.
CBE167-37	Triple bowl		85°F	

ATTACH THE ADA COMPLIANT HANDLE (OPTIONAL)

1. The ADA handle attaches over the standard handle. No tools are needed to attach the handle.



CONNECT THE DRIP TRAY TO A DRAIN (OPTIONAL)

Tools:

- Screw driver
- Tubing

1. Punch out the holes located on the back of each tray.



2. Connect the drain hoses.



FEATURES AND CONTROLS OVERVIEW



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

B **High Pressure Indicator Light.** Illuminates when the machine has a pressure condition that needs attention.

C **Minimum Tank Level Sensor.** Senses when the mix level in the tank is too low.

D **Spigot Lock.** Locks the spigot in either the open or closed position.

E **High Pressure Reset Button.** Resets the compressor after a high pressure situation. Older two and three bowl machines have an internal reset. Refer to the Technical Field Information document on Vollrath.com for instructions on how to access the reset.The Machine must be on when the reset button is pressed.

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

LAMP. Turns the light under the lid ON or OFF

BYPASS. Enables the augers to rotate when the cover is removed.

LOWLEVEL. Automatically changes the slush setting to 1 when the amount of mix in the tank drops below the minimum fill point. This prevents the product from over-freezing. Vollrath recommends turning on this setting.

KEYBOARD. Locks the keyboard to prevent accidental changes.

WASHING. Use for cleaning the machine. Turns off refrigeration, turns on auger rotation and locks all keyboard functions except MENU.

TIME. Sets the local time.

DEFROST ON. Sets the time at which the machine enters the defrost mode. 24 hour format, no AM/PM.

DEFROST OFF. Sets the time at which the machine exists defrost mode. 24 hour format, no AM/PM.

MAX TEMP. Displays a warning on the screen if the temperature of the product is warmer than the setting. For food safety, Vollrath recommends enabling this setting when using milk-based mixes.

CLEANING. Sets a schedule for cleaning the machine and displays a message when it is time to clean the machine.

AUTOFILL. Displays a warning if the tank is not automatically refilled.

G **Mode Button**

SLUSH. Nine density settings.

COLD DRINK. Five cold settings.

STANDBY. Pauses the machine.

H **Arrow Buttons.** Change settings.

I **Auger Button.** Starts and stops auger rotation. Also a navigation button for some menu options.

BEFORE FIRST USE - REQUIRED STEPS

Turn on the Machine

1. Press the power button. The display shows:



Set the Local Time

NOTICE: You must set the machine to the correct local time. If the time is not correct, the machine will defrost at the wrong time.

1. Enter the machine settings mode by pressing and holding MENU for approximately 2 seconds.
2. Press and release MENU until the display shows:



3. Press to move the cursor to right. Press to move cursor to left.
4. Press to change the time.
5. Press MENU to confirm the setting.

Set the Defrost ON and OFF Times

NOTICE: The machine ships with the defrost feature disabled.You must set the ON and OFF times to enable the defrost feature. For proper operation, the machine must have a defrost cycle.

Defrost On

Sets the time at which the machine will enter into DEFROST mode. During Defrost Mode the product in the tank will be kept at approximately 35ºF.

1. Press and release MENU until the display shows:



2. Press to move the cursor to right. Press to move cursor to left.
3. Press to change the time.
4. Press MENU to confirm the setting.

Defrost Off

The Defrost Off setting determines when the defrost mode stops and the machine returns to regular operation. Vollrath recommends a minimum defrost time of 4 hours.

1. Press and release MENU until the display shows:



2. Press to move the cursor to right. Press to move the cursor to left.
3. Press to change the time.
4. Press MENU to confirm the setting.

Turn on the Low Level Setting

The LowLevel setting will automatically change the mode to Slush 1 when the product in the tank falls below the minimum fill level. This prevents the product from over-freezing, which could damage the machine.

1. Press and release MENU until the display shows:



2. Press MENU to confirm the setting.

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 8.
2. Clean and sanitize the components. See page 7.
3. Re-assemble and lubricate the components. See page 10.
4. Sanitize the machine. See page 5.

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, you should always clean the machine and parts after using it.

1. Read the instructions for Stera-Sheen® Green Label Sanitizer or equivalent product for creating a 100 ppm strength solution.
2. Mix the sanitizer in quantities of no less than 2 gallons (7.6 liters) of warm, approximately 90° to 110°F (32° to 43°C) water.



3. Check the strength of the sanitizing solution. Use a chlorine test strip and color chart to make sure the solution has 100 ppm.



4. Pour the sanitizing solution into the top of the tank.



5. Place the cover onto the tank.
6. Turn on the machine.
7. Press MENU until the display shows:



8. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ until the display shows:



This setting turns off refrigeration, but keeps the augers rotating.

9. Monitor the machine for leaks. If sanitizer is leaking, the gasket under the clear bowl is not installed correctly.
10. After five minutes, place a container under the spigot. Open the spigot 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.

Mix and Recipe Guidelines

NOTICE: Amount of Sugar
The sugar level of the mix or recipe must be between 13-17%. Mixes with sugar levels outside of this range will not freeze properly.

Less than 12%, the machine may over-freeze the mix.

Greater than 18%, the machine will have difficulty freezing the mix.

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

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

NOTICE: Using Milk-Based Mix
For food-safety turn on the Max Temp setting in the Menu options. See "Max Temp" on page 12.

Set Refrigeration

1. Turn on the machine.
2. Press  to start the augers.



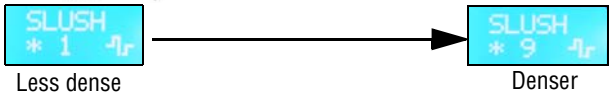
3. Press  to select SLUSH or COLD DRINK.



Slush	Cold Drink
Slush, granita, smoothie	Cold lemonade
Frozen coffee, frapuccino, frozen mochas, frozen French vanillas	Iced coffee
Frozen margaritas, frozen daiquiris, frozen pina coladas, wine granitas	Margaritas on the rocks, daiquiris.
	Cold water

Slush Mode

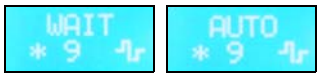
1. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ select a density setting.



2. The machine will enter a calibration mode.

NOTICE: Machine will not enter calibration mode with chilled mix, Vollrath recommends calibrating with an empty bowl prior to pouring in mix.

The display will alternate between:

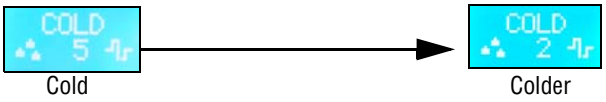


3. The machine will calibrate for approximately one minute. Calibration is complete when the display shows the selected slush setting. For example:



Cold Drink Mode

1. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to select a temperature setting. The lower the setting, the colder the temperature.



Add Mix

1. Remove the cover. Pour 3 gallons (11.4 liters) of mix into the tank.

NOTICE: Do not overfill the tank. The mix level must be below the top of the blade on the vertical auger.

2. Place the cover on the tank. Make sure the metal contacts at the back of the cover are on the outside of the tank. The contacts must make a circuit with the contact wires for the auger and refrigeration system to operate.



Serve

1. Product will be ready to serve in approximately 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 sugar and alcohol in the mix, and the SLUSH or COLD setting.
2. The product is ready when the  icon disappears from the display:



3. Pull the spigot handle open to serve.

NOTICE: Do not operate the machine when the mix level is below the minimum fill sensor (See page 3).

CLEAN THE MACHINE

Drain the Mix

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

1. Press MENU until the display shows:

   Washing OFF

2. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ until the display shows:

   Washing ON

   This setting keeps the augers rotating but turns off refrigeration.

3. Place a container under the spigot.
4. Drain the product.



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



6. After 30 seconds open the spigot to drain the water out of the machine.



7. Press MENU until the display shows:

   Washing .

8. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ until the display shows:

   Washing OFF

9. Turn off the machine.
10. Use mild alkaline cleaner and a soft cloth to clean the stainless steel tank bottom, the cover and the exterior of the machine.

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.

⚠ 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.

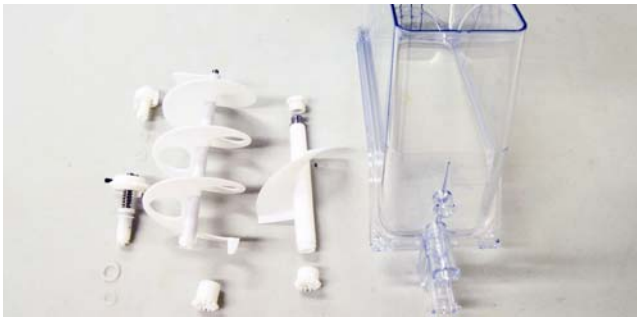
NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads. These can damage the finish.

1. Disassemble the machine. See page 8.
2. Place the parts shown below in warm, 90° to 110°F (32°C to 43°C) mild detergent water and wash thoroughly.

   NOTICE: Do not soak the tank cover.



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



5. Remove the parts and let them air dry completely.
6. Sanitize the steel tank bottom. Dip a brush into the 90° to 110°F (32° to 43°C) sanitizing solution. Use the brush to wipe the tank.



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 maintain good machine performance and a quality product.
3. Remove the cover.



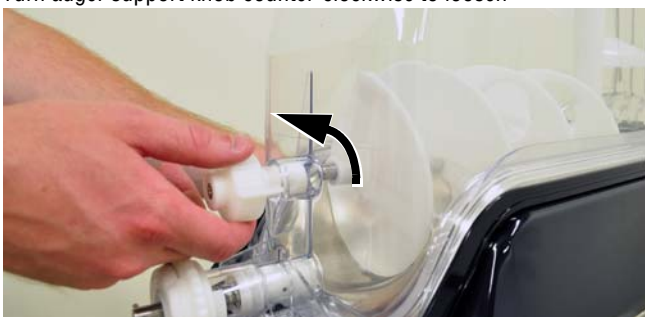
4. Remove the handle cover.



5. Push down to remove the upper handle.



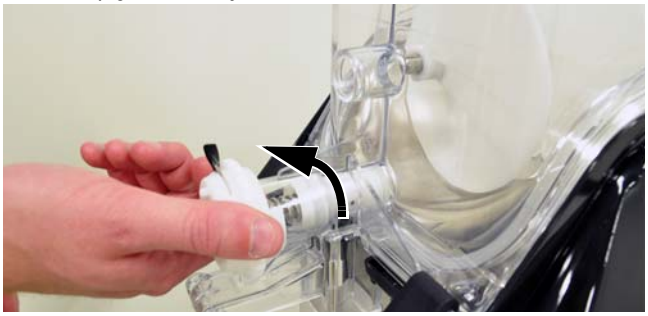
6. Turn auger support knob counter-clockwise to loosen



7. Remove the auger support knob.



8. Turn the spigot assembly counter-clockwise.



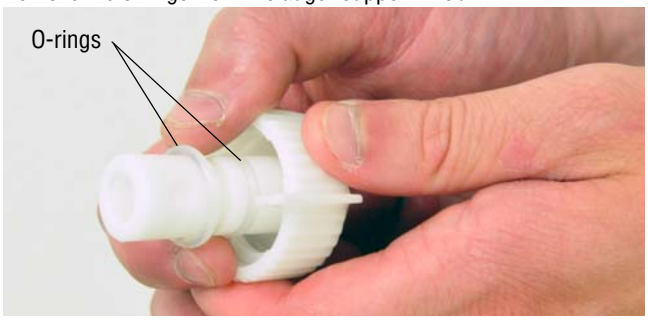
9. Remove the spigot assembly.



10. Remove the o-rings from spigot assembly.



11. Remove the o-rings from the auger support knob.



DISASSEMBLE THE MACHINE (CONTINUED)

12.Remove the spigot splash guard.



13.Loosen and remove the bowl clamp screws.



14.Open the bowl clamps.



15.Remove the tank.



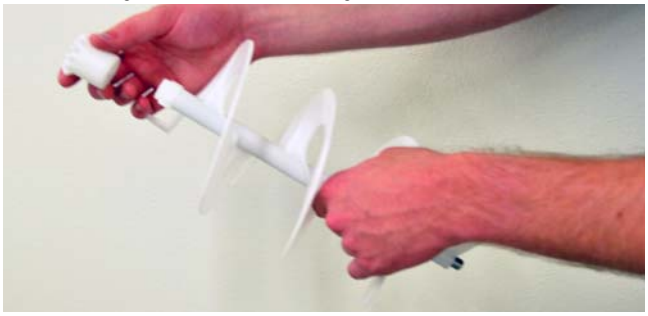
16.Remove the gasket from the tank.



17.Remove the horizontal auger.



18.Remove the gear from horizontal auger.



19.Loosen and remove the nut at the top of vertical auger.





20.Remove the gear from the bottom of the vertical auger.



21.Remove the drip tray(s).





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.



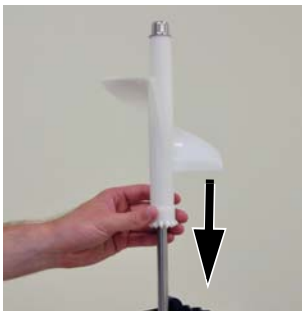

2. Press the gear into the bottom of the vertical drive shaft.



3. Lubricate the gear teeth with food-safe lubricant.



4. Insert the vertical auger into the machine and tighten the nut.




5. Verify the bushing is in place. Press the gear onto the back of the horizontal auger.




6. Lubricate the gear teeth with food-safe lubricant.



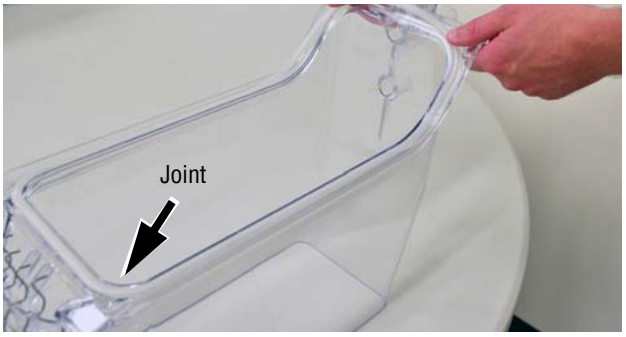
7. Install the horizontal auger into the machine.



8. Lubricate the metal tip of the auger with food-safe lubricant.



9. 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.



REASSEMBLE THE MACHINE AND LUBRICATE COMPONENTS (CONTINUED)

10. Install the tank onto the machine.Take care to align the cover with the hinges and terminals at the back of the machine.

NOTICE: Do NOT force the cover into place. This will damage the machine.




11. Secure the tank with the bowl clamps and screws.



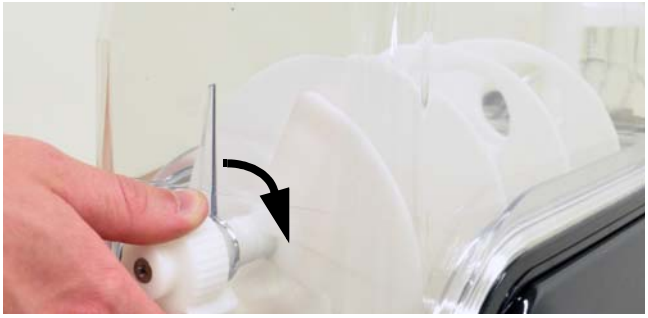

12. Install the o-rings onto the horizontal auger support knob.



13. Apply a thin film of food-safe lubricant to the o-rings.



14. Insert the horizontal auger support knob. Firmly press the knob in and turn it clock-wise.



15. Install the o-rings onto the spigot assembly. Make sure the neck of the larger gasket is facing the smaller gasket.



16. Apply a thin film of food-safe lubricant to the o-rings.



17. Insert the spigot assembly. Turn the ring clock-wise, until you hear a click, to lock in place.



18. Install the handle and handle cover.




19. Install the drip tray(s).



Lock the Control Panel

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

1. Press and release MENU until the display shows:



3. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to select:



4. To unlock the keyboard, repeat the procedure.

Cleaning Reminder

The machine can be set to display a reminder message to clean the machine. Consult your local health codes for cleaning requirements.

1. Press and release MENU until the display shows:



interval setting — countdown to the reminder

3. For example:
   007d = clean every 7 days
   006 = 6 days to next cleaning
3. ◎ moves cursor to right.
   ◇ moves cursor to left.
4. Press ⌃⌃ to change a setting.
5. Press MENU to save the setting.

Max Temp

Turn on this setting to display a message if the product temperature is warmer than 39°F (4°C).

1. Press and release MENU until the display shows:



3. Press ◎.
3. Press ⌃⌃. The display shows:



4. Press MENU to save the setting.

Auto-fill

Turn on this setting if the auto-fill option is installed to the machine.

For installation and operation, see the documentation included with the auto-fill.

1. Press and release MENU until the display shows:



3. Press ⌃⌃ or ⌄⌄ to select:



4. Press MENU to save the setting.

Clean the Condenser (Monthly)

NOTICE: Keep the condenser clean. A dirty condenser will cause the machine to operate inefficiently.

Tools Required

- Phillips head screwdriver
- Can of compressed air
- Damp towel

1. Turn off and unplug the machine.





2. Remove the access panel(s).

One Bowl - Back Panel



Two/Three Bowl - Non-power Side and Back -Left Panels

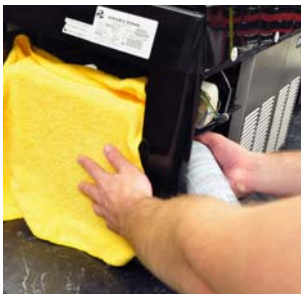


3. Place a damp towel over the condenser.
4. Spray the backside of the condenser with compressed air. This will clean the condenser fins and push dirt into the damp towel.

One Bowl



Two and Three Bowl



Replace the O-rings (Every 6 months)

Tools Required

- Replacement o-rings (Contact Vollrath to order.)
- Food-safe lubricant

1. Turn off and unplug the machine.





2. Replace the two o-rings on the auger support knob and the two rings on the spigot assembly. See “Reassemble the Machine and Lubricate Components” on page 10.
3. Apply a food-grade lubricant to the o-rings.
4. Sanitize the machine and components before using the machine.

TROUBLESHOOTING

Control Alarms

A blinking display indicates the machine is an alarm condition.

1. Press MENU. The display will show the alarm condition.

Display	Machine Condition	Might be Caused By	Course of Action
Thermal		Operating the machine with an empty tank.	Fill the machine with mix.
		An electrical problem with the thermostat probe connection the control panel.	Contact Vollrath Technical Services..
Motor	Auger is turning. Machine does not freeze.	A problem with the magnetic reader.	Contact Vollrath Technical Services.
	Auger is not turning. Machine does not freeze.	A problem with the gear motor.	
Voltage		A fluctuation in the supply voltage.	Plug machine into a dedicated circuit. Do not use extension cords.
			Change the LAMP setting to OFF.
			Note: If an auto-fill is connected to the machine, shut down the machine and the auto-fill before connecting machine and auto-fill to dedicated circuits.
Level	Tank is full. Note: LOW LEVEL option in the MENU must be ON for this message to appear.	The low mix probe may not be properly connected.	Make sure the probe in the correct slot on the back of the tank. Check the metal tabs in the tank cover and make sure they contact the probe.
Refill	Tank is low on mix.	Dispensing product until tank is low on mix.	Add mix to the machine.
		The auto-fill system is not refilling the tank.	Check the Bag-in-Box to make sure there is mix. Check the connections between the machine and the auto-fill.
Date		There is a problem with the DATE setting.	Contact Vollrath Technical Services.
T>4°C	MAX TEMP setting in MENU is enables.	The temperature of the product in the machine is warmer than the MAX TEMP setting.	Clean the condenser. See “Clean the Condenser (Monthly)” on page 13.
Solved		An alarm condition has been solved.	None.

Machine Performance

Problem	Machine Condition	Might be Caused By	Course of Action
Machine does not freeze the product.	Light near the main power switch is illuminated.	The condenser is dirty.	1. Clean the condenser. See “Clean the Condenser (Monthly)” on page 13. 2. Reset high pressure switch. See “Features and Controls Overview” on page 3.
		Adjacent equipment or walls are blocking air flow to the machine or blowing hot air into the machine.	1. Ensure proper clearance. See page 2. 2. Reset the high pressure switch. See “Features and Controls Overview” on page 3.
		Problem with the fan.	1. Turn off the machine. 2. Remove the back panel. 3. Verify the fan’s blades are not blocked by the condenser or a loose wire. 4. Reset the high pressure switch. See “Features and Controls Overview” on page 3.
			Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
	Machine does not freeze product in SLUSH mode, but works properly in COLD/DEFROST mode.	The control board needs to be calibrated or re-calibrated.	1. Turn the machine OFF. 2. Fill the machine with 1 gallon of cool tap water (65-75° F). 3. Turn the machine back ON. Set to a SLUSH mode. The auto calibration process begins. Display shows WAIT AUTO. 4. After approx.30 seconds calibration process ends and machine goes into SLUSH mode.

Machine Performance (Continued)

Problem	Machine Condition	Might be Caused By	Course of Action
Machine does not freeze the product.	The solenoid light is not illuminated, augers rotate	There may be an issue with control board.	Contact Vollrath Technical Services.
	Solenoid light is illuminated.	There may be an issue with the 315 mA fuse or solenoid valve.	Refer to the Fuse Replacement Technical Field Instructions document on Vollrath.com or contact Vollrath Technical Services.
	Product in all tanks is at room temperature.	A problem with the compressor.	Contact Vollrath Technical Services.
		A refrigerant leak.	
	The control panel functions, one bowl remains at room temperature and the other bowl(s) are freezing mix.	One of the 315 mA fuses may be burned out.	Refer to the Fuse Replacement Technical Field Instructions document on Vollrath.com.
Augers do not turn.	Lamp does not turn on.	The cover is not properly installed.	Adjust the cover so that prongs on the back of the tank are in contact with the stainless steel connectors on the back of the lid.
	Refrigeration is ON and is working.	The cotter pin may be broken.	Refer the Cotter Pin Replacement Technical Field Instructions document on Vollrath.com
Product in machine over-freezes and prevents augers from turning	Machine in COLD, SLUSH or DEFROST mode.	A problem with the thermostat probe.	Contact Vollrath Technical Services.
Control panel is not working.			Contact Vollrath Technical Services.
Control panel is off and lights under the cover are off.	Machine is plugged in and receiving power, compressor and condenser fan are working.	The 5 amp fuse may be burned out.	Refer to the Fuse Replacement Technical Field Instructions document on Vollrath.com.
		Transformer malfunction.	Contact Vollrath Technical Services if replacing the fuse does not fix the problem.
Auger is making load noises and skipping.		Components are not installed properly	Make sure the auger support knob is fully inserted and firmly holding the horizontal auger in place.
		Auger or shaft gears are worn.	Replace the worn parts.
		Bushing is missing from end of auger.	Install the bushing.
Squeeking noise inside of the tank.		No lubricant on the auger.	Apply food-grade lubricant to the auger. See “Reassemble the Machine and Lubricate Components” on page 10.
Tank is leaking.		The gasket is not properly installed.	Remove and re-install the gasket.
		The gasket is worn out.	Inspect the gasket for wear. Replace worn gasket with a new one.
		Bowl clamps are worn out and no longer hold the tank firmly in place.	Replace the bowl clamps.
Product drips from the spout while it is in the closed position.		The spigot assembly gasket is worn.	Replace the o-ring.
Condensation on the tank.		Difference between ambient air temperature and temperature of the mix in the bowl creates condensation on the bowl.	Relocate machine to a cooler environment.
Ice on lower half of tank exterior.	Two and three bowl machines.	Legs installed incorrectly. The legs with the locking nut are slightly taller and allow condensation to flow down the channels on the bowl and to the drip tray.	See “Install the front and rear legs on the other side of the machine.” on page 2.
	All machines.	Machine may need to be defrosted.	Change the DEFROST ON setting to place the machine into defrost mode. See “Set the Defrost ON and OFF Times” on page 4.

Density of Prepared Product

Problem	Mix	Might be Caused By	Course of Action
Product is too thick.		Incorrect setting.	See “Set Refrigeration” on page 6.
Product is not thick enough.	There is alcohol in the mix.	Too much alcohol in the mix.	See “Mix and Recipe Guidelines” on page 6.
	There is no alcohol in the mix.	Incorrect setting.	See “Set Refrigeration” on page 6.
		Percentage of sugar in the mix is outside the recommended range.	See “Mix and Recipe Guidelines” on page 6.

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. 350465-1 ml 1/19/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel de l'opérateur

Distributeurs de granité et boissons fraîches

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 le mode d'emploi.
- 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 indiquée sur la plaque signalétique. Vollrath recommande de brancher chaque machine 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

Le Distributeurs de granité et boissons fraîches Stoelting® sont conçus pour tenir au frais, congeler et servir des boissons. Cet équipement n'est pas destiné à une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.



Num. art.	Modèle	Description	V	A	Fiche
CBE117-37	CBE	Une cuve	115	11	NEMA 5-15P
CBE127-37		Deux cuves		12	
CBE167-37		Trois cuves			

Table des matières

Déballage de la machine ..... .page 2
Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes ..... page 2
Installation des pieds (machines à deux/trois cuves)..... page 2
Présentation des fonctions et commandes ..... page 3
Avant la première utilisation - Procédure requise..... page 4
Mode d'emploi..... page 5
Démontage de la machine..... page 8
Remontage de la machine et lubrification des composants. ..... page 10
Paramètres et fonctions avancés..... page 12
Entretien..... page 13
Dépannage..... page 14

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 350465-1 ml 1/19/17

DÉBALLAGE DE LA MACHINE

Déballage de la machine

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

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

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

1. Enlevez 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.

INSTALLATION DES PIEDS (MACHINES À DEUX/TROIS CUVES)

AVIS : Les pieds doivent être installés conformément à la certification d'agence.

AVIS : Il faut s'y prendre à deux pour installer les pieds.

1. Identifiez les pieds avant et arrière.



2. Mettez en place le contre-écrou sur chaque pied arrière en vissant.





3. Enlevez les pieds d'expédition.



4. Installez les pieds avant et arrière sur un côté de la machine.





5. Installez les pieds avant et arrière sur l'autre côté de la machine.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

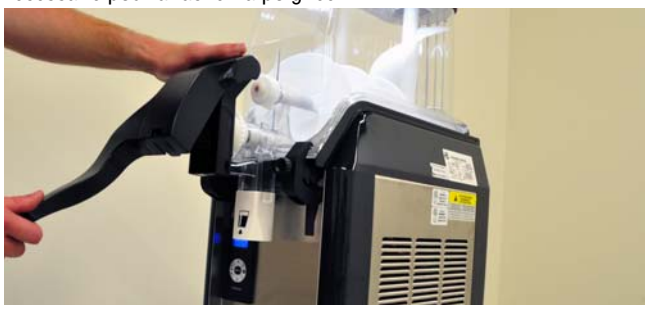
AVIS : Vollrath recommande l'utilisation d'un circuit spécifique pour chaque machine.

Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes

Num. d'art.	Description	Dégagement	Temp. ambiante max.	Emplacement
CBE117-37	Une cuve	10" (25,4 cm) de tous les côtés 12" (30,5 cm) à l'arrière	85°F	Uniquement à l'intérieur.
CBE127-37	Deux cuves		95°F	À l'intérieur ou à l'extérieur. À l'extérieur, l'em-placement doit être sous couvert.
CBE167-37	Trois cuves		85°F	

FIXATION DE LA POIGNÉE CONFORME À L'ADA (FACULTATIF)

1. La poignée ADA s'attache sur la poignée standard. Aucun outil n'est nécessaire pour attacher la poignée.



RACCORDEMENT DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE À UNE CONDUITE DE VIDANGE (FACULTATIF)

Outils :

- Tournevis
- Tubulure

1. Défoncez les trous préparés à l'arrière de chaque plateau.



2. Nettoyez le tuyau de vidange.



PRÉSENTATION DES FONCTIONS ET COMMANDES



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

B **Voyant de haute pression.** S'allume quand la machine a un problème de pression exigeant une intervention.

C **Capteur de niveau minimum dans la cuve.** Détecte un niveau de mélange trop bas dans la cuve.

D **Verrouillage du robinet.** Verrouille le robinet en position ouverte ou fermée.

E **Bouton de réarmement du compresseur.** Réarme le compresseur après une haute pression. Les anciennes machines à deux et trois cuves ont un réarmement interne. Pour les instructions d'accès au réarmement, reportez-vous au document « Technical Field Information » sur Vollrath.com. La machine doit être sous tension lorsque vous appuyez sur le bouton de réarmement.

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

LAMP (Lampe). Permet d'allumer et d'éteindre la lampe sous le couvercle.

BYPASS (Ignorer). Permet la rotation des tarières lorsque le couvercle est enlevé.

LOWLEVEL (Niveau bas). Règle automatiquement le réglage de granité (SLUSH) à 1 quand le volume de mélange dans la cuve chute en dessous du point de remplissage minimum. Ceci empêche le produit de trop congeler. Vollrath recommande l'activation de ce réglage.

KEYBOARD (Clavier). Verrouille le clavier pour empêcher toute modification accidentelle.

WASHING (Lavage). Utilisez pour le nettoyage de la machine. Coupe la réfrigération, active la rotation des tarières et verrouille toutes les fonctions du clavier, sauf MENU.

TIME (Heure). Permet de régler la machine à l'heure locale.

DEFROST ON (Marche dégivrage). Permet de régler l'heure à laquelle la machine passe en mode Dégivrage. Format 24 h, pas d'AM/PM.

DEFROST OFF (Arrêt dégivrage). Permet de régler l'heure à laquelle la machine quitte le mode Dégivrage. Format 24 h, pas d'AM/PM.

MAX TEMP. (Temp. max.) Affiche un avertissement sur l'écran si la température du produit est à une température plus élevée que le réglage. Pour la sécurité des aliments, Vollrath recommande l'activation de ce réglage avec des mélanges à base de lait.

CLEANING (Nettoyage). Permet de définir un calendrier pour le nettoyage de la machine et affiche un message quand il est temps de nettoyer la machine.

AUTOFILL (Remplissage automatique). Affiche un avertissement si la cuve ne se remplit pas automatiquement.

G **Touche Mode**

SLUSH (Granité). Neuf réglages de densité.

COLD (Boisson fraîche). Cinq réglages de température.

STANDBY (Attente). Met la machine en pause.

H **Touches flèches.** Pour modifier les réglages.

I **Touche Tarière.** Démarre et arrête la rotation des tarières. Sert également de bouton de navigation pour certaines options de menu.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - PROCÉDURE REQUISE

Mise en marche de la machine

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



Réglage de l'heure locale

AVIS : Vous devez régler la machine à l'heure locale correcte. Si l'heure n'est pas correcte, la machine dégivrera à la mauvaise heure.

1. Accédez au mode Réglages machine en appuyant sur MENU pendant 2 secondes environ.
2. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



3. Appuyez sur pour déplacer le curseur à droite. Appuyez sur pour déplacer le curseur à gauche.
4. Appuyez sur pour changer l'heure.
5. Appuyez sur MENU pour confirmer le réglage.

Définition des heures d'activation et de désactivation du dégivrage

AVIS : La machine est expédiée avec la fonction de dégivrage désactivée. Vous devez définir les heures d'activation et de désactivation pour activer la fonction de dégivrage. Pour fonctionner correctement, la machine doit avoir un cycle de dégivrage.

DEFROST ON (Marche dégivrage)

Permet de régler l'heure à laquelle la machine passe en mode Dégivrage. Durant le mode dégivrage, le produit dans le réservoir est maintenu à 35 ºF (1,6 ºC) environ.

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



2. Appuyez sur pour déplacer le curseur à droite. Appuyez sur pour déplacer le curseur à gauche.
3. Appuyez sur pour changer l'heure.
4. Appuyez sur MENU pour confirmer le réglage.

Defrost Off (Arrêt dégivrage)

Le réglage Defrost Off détermine quand le mode dégivrage s'arrête et quand la machine reprend son fonctionnement normal. Vollrath recommande un temps minimum de dégivrage de 4 heures.

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



2. Appuyez sur pour déplacer le curseur à droite. Appuyez sur pour déplacer le curseur à gauche.
3. Appuyez sur pour changer l'heure.
4. Appuyez sur MENU pour confirmer le réglage.

Activation du réglage Low Level

Le réglage LowLevel fait automatiquement la bascule vers le mode Slush 1 (Granité 1) lorsque le produit dans la cuve chute en dessous du niveau de remplissage minimum. Ceci empêche le produit de trop congeler, ce qui risque d'endommager la machine.

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



2. Appuyez sur MENU pour confirmer le réglage.

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 8.
2. Nettoyez et désinfectez les composants. Voir page 7.
3. Remontez et lubrifiez les composants. Voir page 10.
4. Désinfectez la machine. Voir page 5.

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, 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 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.



5. Mettez le couvercle sur la cuve.
6. Mettez la machine en marche.
7. Appuyez sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



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



Ce réglage arrête la réfrigération, mais les tarières continuent à tourner.

9. 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 translucide est mal installé.
10. 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.
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.

Consignes pour les mélanges et les recettes

AVIS : Quantité de sucre
La teneur en sucre du mélange ou de la recette doit être comprise entre 13 et 17 %. La congélation des mélanges avec une teneur en sucre en dehors de cet intervalle ne se fera pas correctement.

À moins de 12 %, la machine risque de surcongeler le mélange.

À plus de 18 %, la machine aura du mal à congeler le mélange.

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

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

AVIS : Utilisation d'un mélange à base de lait
Pour préserver la sécurité des aliments, activez le réglage Max Temp dans les options Menu. Voir « Max Temp (Temp. max.) », à la page 12.

Réglage de la réfrigération

1. Mettez la machine en marche.
2. Appuyez sur pour démarrer les tarières.



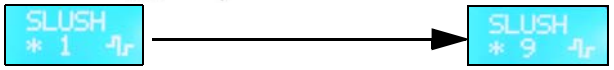
3. Appuyez sur pour sélectionner SLUSH (granité) ou COLD (boisson fraîche).



SLUSH (Granité)	COLD (Boisson fraîche)
Granité, smoothie	Limonade fraîche
Café glacé, frapuccino, mokas glacés, vanille glacée	Café frappé
Margaritas glacées, daiquiris glacés, pina coladas glacées, granités de vin	Margaritas « on the rocks », daiquiris.
	Eau froide

Mode Granité (SLUSH)

1. Appuyez sur ou pour sélectionner un réglage de densité.

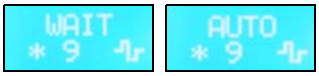


Moins dense — Plus dense

2. La machine passe en mode Étalonnage.

AVIS : La machine ne passera en mode Étalonnage avec un mélange réfrigéré ; Vollrath recommande d'effectuer l'étalonnage avec une cive vide avant de verser le mélange.

L'affichage alternera entre :

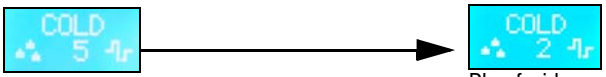


3. La machine s'étalonnera pendant une minute environ. L'étalonnage est terminé lorsque l'affichage affiche le réglage SLUSH sélectionné. Exemple :



Mode Boisson fraîche (COLD)

1. Appuyez sur ou pour sélectionner un réglage de température. Plus le réglage est bas, plus la température est basse.



Froid — Plus froid

Ajout du mélange

1. Enlevez le couvercle. Versez 3 gallons (11,4 litres) de mélange dans la cuve.

AVIS : Ne remplissez pas trop la cuve. Le niveau de mélange doit être inférieur au haut de la lame de la tarière verticale.

2. Mettez le couvercle sur la cuve. Assurez-vous que les contacts métalliques à l'arrière du couvercle sont sur l'extérieur de la cuve. Pour que la tarière et le système de réfrigération fonctionnent, les contacts doivent former un circuit avec les fils de contact.



Service

1. Le produit sera prêt à servir dans 60 minutes environ. 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 alcool du mélange, et du réglage SLUSH ou COLD sur la machine.
2. Le produit est prêt lorsque l'icône disparaît de l'affichage :



Pas prêt — Prêt — Pas prêt — Prêt

3. Tirez sur la poignée du robinet pour servir.

AVIS : N'utilisez pas la machine lorsque le niveau de mélange est en dessous du capteur de remplissage minimum (page 3).

NETTOYAGE DE LA MACHINE

Vidange de la cuve

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

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



2. Appuyez sur ⌃⌃ ou ⌄⌄ jusqu'à ce que l'affichage indique :



   Ce réglage arrête la réfrigération, mais les tarières continuent à tourner.

3. Placez un récipient sous le robinet.
4. Évacuez le produit de la cuve.



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



6. Après 30 secondes, ouvrez le robinet pour vider l'eau de la machine.



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



8. Appuyez sur ⌃⌃ ou ⌄⌄ jusqu'à ce que l'affichage indique :



9. Arrêtez la machine.
10. Utilisez un nettoyant alcalin doux et un chiffon doux pour nettoyer le fond de la cuve en inox, son couvercle et l'extérieur de la machine.

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.

⚠ 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.

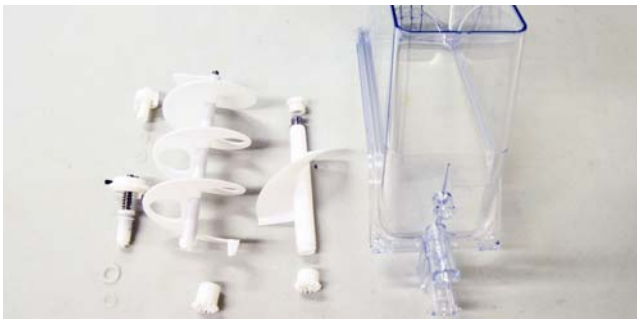
AVIS : N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de nettoyants ou tampons à récurer qui rayent sous peine d'abîmer la finition.

1. Démontez la machine. Voir page 8.
2. Placez les pièces illustrées ci-dessous dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux (entre 90 et 110 °F/32 et 43 °C) et lavez-les minutieusement.

   AVIS : Ne faites pas tremper le couvercle de la cuve.



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



5. Enlevez les pièces et laissez-les sécher complètement à l'air.
6. Désinfectez le fond de la cuve en acier. Trempez une brosse dans la solution désinfectante entre 90 et 110 °F (32 et 43 °C). Brossez la cuve.



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 et maintenir la bonne performance de la machine et un produit de qualité.
3. Enlevez le couvercle.



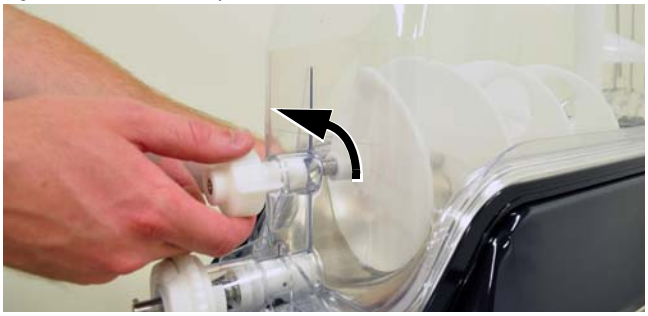
4. Enlevez le couvercle de la poignée.



5. Poussez vers le bas pour enlever la poignée.



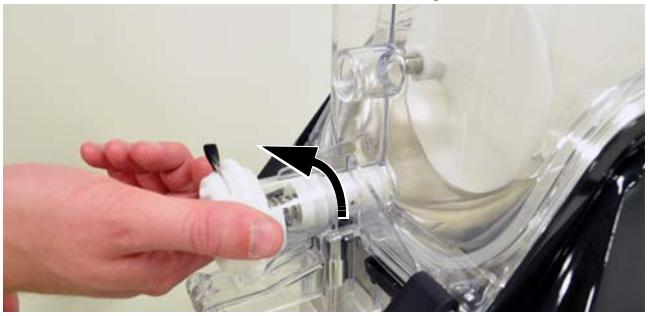
6. Tournez le bouton de maintien de la tarière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le desserrer.



7. Enlevez le bouton de maintien de la tarière.



8. Tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



9. Enlevez le robinet.



10. Enlevez les joints toriques du robinet.



11. Enlevez les joints toriques du bouton de maintien de la tarière.



DÉMONTAGE DE LA MACHINE (SUITE)

12.Enlevez l'écran anti-éclaboussures du robinet.



13.Desserrez et enlevez les vis des pinces de la cuve.



14.Ouvrez les pinces de la cuve.



15.Enlevez la cuve.



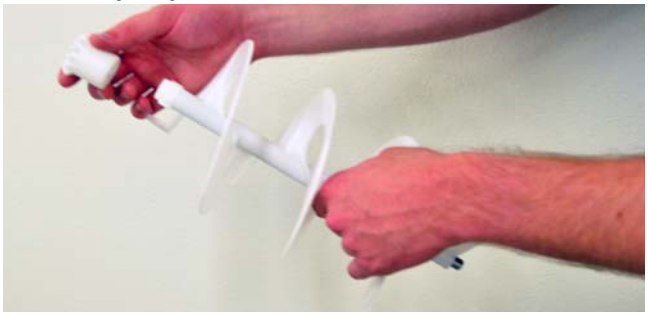
16.Enlevez le joint de la cuve.



17.Enlevez la tarière horizontale.



18.Enlevez l'engrenage de la tarière horizontale.



19.Desserrez et enlevez l'écrou en haut de la tarière verticale.





20.Enlevez l'engrenage du bas de la tarière verticale.



21.Enlevez le(s) plateau(x) 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 équipements 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.



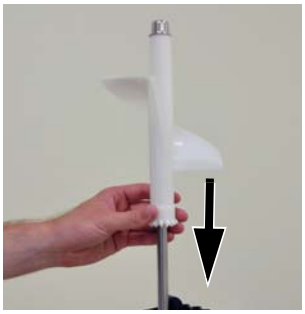

2. Poussez l'engrenage au fond de l'arbre d'entraînement vertical.



3. Lubrifiez la denture avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



4. Insérez la tarière verticale dans la machine et serrez l'écrou.




5. Vérifiez que la douille est en place. Pressez l'engrenage sur l'arrière de la tarière horizontale.




6. Lubrifiez la denture avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



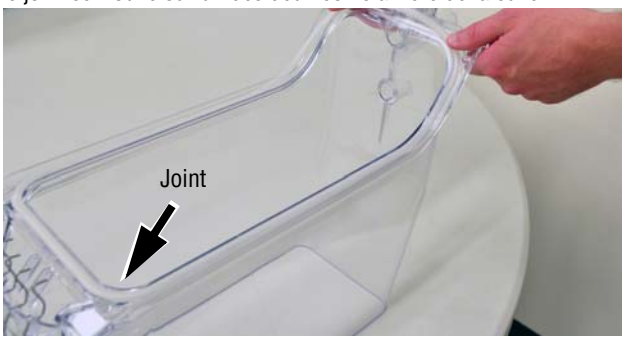
7. Installez la tarière horizontale dans la machine.



8. Lubrifiez l'extrémité métallique de la tarière avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



9. 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.



REMONTAGE DE LA MACHINE ET LUBRIFICATION DES COMPOSANTS (SUITE)

10. Installez la cuve sur la machine. Veillez à aligner le couvercle sur les charnières et les contacts électriques à l'arrière de la machine.

AVIS : NE PAS forcer pour mettre le couvercle en place sous peine d'endommager la machine.



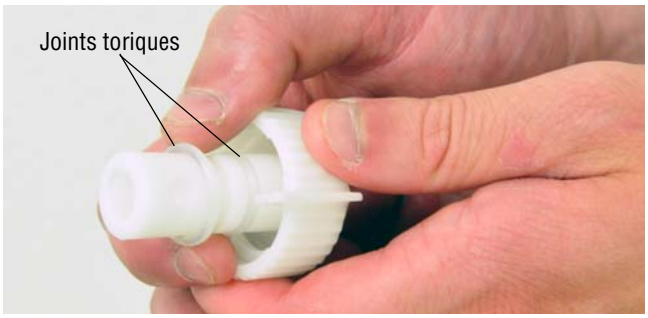


11. Fixez la cuve à l'aide des pinces et des vis.

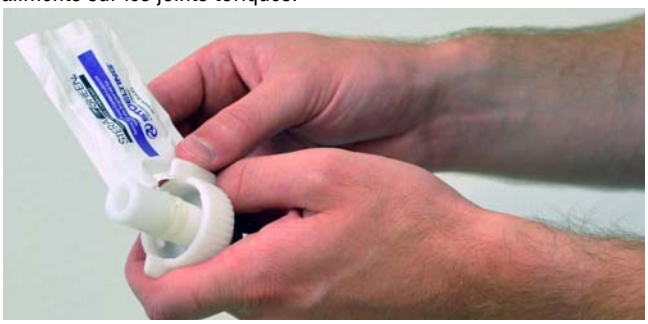




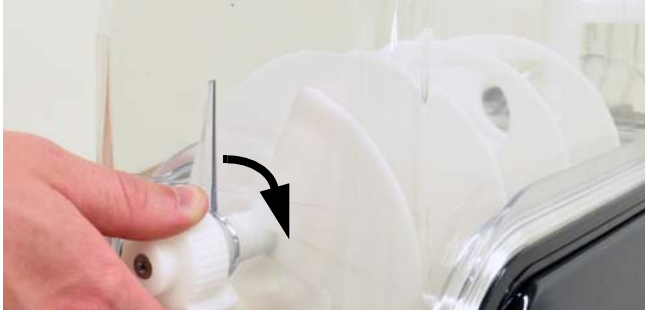
12. Installez les joints toriques sur le bouton de maintenance de la tarière horizontale.



13. Appliquez une fine couche de lubrifiant sans danger pour les aliments sur les joints toriques.



14. Insérez le bouton de maintenance de la tarière horizontale. Appuyez fermement sur le bouton, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



15. Installez les joints toriques sur le robinet. Assurez-vous que le col du gros joint est tourné vers le petit joint.



16. Appliquez une fine couche de lubrifiant sans danger pour les aliments sur les joints toriques.



17. Installez le robinet. Tournez la bague dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic confirmant son blocage en position.



18. Installez la poignée et son couvercle.





19. Installez le(s) plateau(x) d'égouttage.



Verrouillage du panneau de commande

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

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



3. Appuyez sur ⌃ ⌄ pour sélectionner :



4. Pour déverrouiller le clavier, répétez la procédure.

Rappel nettoyage

La machine peut être réglée pour afficher un message de rappel pour nettoyer la machine. Pour les exigences de nettoyage, consultez vos codes locaux de santé.

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



Réglage d'interva — compte à rebours

3. Exemple :
   007d = nettoyer tous les 7 jours
   006 = 6 jours jusqu'au nettoyage suivant
3. ◎ déplace le curseur à droite. ◇ déplace le curseur à gauche.
4. Appuyez sur ⌃ pour modifier un réglage.
5. Appuyez sur MENU pour enregistrer le réglage.

Max Temp (Temp. max.)

Activez ce réglage pour afficher un message si la température du produit est supérieure à 39 °F (4 °C).

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



3. Appuyez sur ◎.
3. Appuyez sur ⌃. L'affichage est le suivant :



4. Appuyez sur MENU pour enregistrer le réglage.

Auto-fill (Remplissage automatique)

Activez ce réglage si l'option de remplissage automatique est installée sur la machine.

Pour l'installation et l'utilisation, consultez la documentation fournie avec l'option de remplissage automatique.

1. Appuyez brièvement sur MENU jusqu'à ce que l'affichage indique :



3. Appuyez sur ⌃ ⌄ pour sélectionner :



4. Appuyez sur MENU pour enregistrer le réglage.

Nettoyage du condenseur (tous les mois)

AVIS : Gardez le condenseur propre. Un condenseur sale entravera l'efficacité de la machine.

Outils requis

- Tournevis cruciforme
- Bombe dépoussiérante à air comprimé
- Torchon humide

1. Mettez hors tension et débranchez la machine.





2. Enlevez le(s) panneau(x) d'accès.

Une cuve - Panneau arrière



Deux/trois cuves - Panneaux arrière gauche et côté opposé à l'alimentation

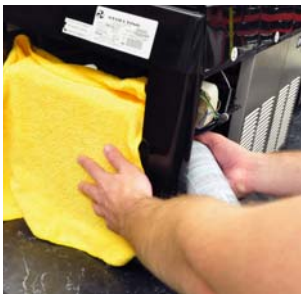


3. Placez un torchon humide sur le condenseur.
4. Pulvérisez de l'air comprimé sur l'arrière du condenseur. Ceci permet de nettoyer les ailettes du condenseur et de pousser la saleté dans le torchon humide.

Une cuve



Deux et trois cuves



Remplacement des joints toriques (tous les 6 mois)

Outils requis

- Joints toriques de rechange (contactez Vollrath pour commander)
- Lubrifiant sans danger pour les aliments

1. Mettez hors tension et débranchez la machine.





2. Remplacez les deux joints toriques sur le bouton de maintien de la tarière et les deux bagues sur le robinet. Voir « Remontage de la machine et lubrification des composants », à la page 10.
3. Appliquez du lubrifiant sans danger pour les aliments sur les joints toriques.
4. Désinfectez la machine et les composants avant d'utiliser la machine.

DÉPANNAGE

Alarmes de commande

Un affichage clignotant indique que la machine est en état d'alarme.

1. Appuyez sur MENU. L'affichage indique l'état d'alarme.

Affichage	Comportement de la machine	Cause possible	Mesure corrective
Thermal (Température)		Fonctionnement de la machine à vide.	Remplissez la machine de mélange.
		Problème électrique au niveau du connecteur de la sonde du thermostat sur le panneau de commande.	Contactez les services techniques Vollrath.
Motor (Moteur)	La tarière tourne. La machine ne congèle pas.	Problème au niveau du lecteur magnétique.	Contactez les services techniques Vollrath.
	La tarière ne tourne pas. La machine ne congèle pas.	Problème au niveau du moteur à engrenages.	
Voltage (Tension)		Fluctuation de tension d'alimentation.	Branchez la machine sur un circuit dédié. N'utilisez pas de rallonges.
			Mettez le réglage LAMP sur OFF.
			Remarque : Si un remplissage automatique (option) est raccordé à la machine, arrêtez la machine et le remplissage automatique avant de brancher la machine et le remplissage automatique sur des circuits dédiés.
Level (Niveau)	La cuve est pleine. Remarque : L'option LOW LEVEL dans le MENU doit être activée (ON) pour que ce message s'affiche.	La sonde de niveau de mélange bas n'est peut-être pas bien connectée.	Assurez-vous que la sonde est dans le connecteur correct à l'arrière de la cuve. Vérifiez les onglets métalliques du couvercle de la cuve et assurez-vous qu'ils sont en contact avec la sonde.
Refill (Remplissage)	Le niveau de mélange dans la cuve est bas.	Distribution de produit jusqu'à ce que le niveau de mélange dans la cuve soit bas.	Ajoutez du mélange à la machine.
		Le système de remplissage automatique ne remplit pas la cuve.	Vérifiez le Bag-in-Box pour vous assurer qu'il contient du mélange. Vérifiez les branchements entre la machine et le remplissage automatique.
Date		Problème au niveau du réglage DATE.	Contactez les services techniques Vollrath.
T>4°C	Le réglage MAX TEMP du MENU est activé.	La température du produit dans la machine est supérieure au réglage MAX TEMP.	Nettoyez le condenseur. Voir « Nettoyage du condenseur (tous les mois) », à la page 13.
Solved (Résolu)		Un état d'alarme a été résolu.	Aucune.

Performance de la machine

Problème	Comportement de la machine	Cause possible	Mesure corrective
La machine ne congèle pas le produit.	Le voyant à côté de l'interrupteur général s'allume.	Le condenseur est sale.	1. Nettoyez le condenseur. Voir « Nettoyage du condenseur (tous les mois) », à la page 13. 2. Réarmez le pressostat haute pression. Voir « Présentation des fonctions et commandes », à la page 3.
		L'équipement ou les murs adjacents bloquent la circulation d'air à la machine ou envoient de l'air chaud dans la machine.	1. Assurez-vous que les distances de dégagement sont correctes. Voir page 2. 2. Réarmez le pressostat haute pression. Voir « Présentation des fonctions et commandes », à la page 3.
		Problème au niveau du ventilateur.	1. Arrêtez la machine. 2. Enlevez le panneau arrière. 3. Vérifiez que les pales du ventilateur ne sont pas bloquées par le condenseur ou un fil électrique. 4. Réarmez le pressostat haute pression. Voir « Présentation des fonctions et commandes », à la page 3.
			Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
	La machine ne congèle pas le produit en mode SLUSH (Granité), mais fonctionne correctement en mode COLD/DEFROST (Boisson fraîche/ Dégivrage).	La carte contrôleur doit être étalonnée ou réétalonnée.	1. Arrêtez la machine. 2. Remplissez la machine avec 1 gallon (3,8 litres) d'eau froide du robinet (65-75 °F/18-24 °C). 3. Remettez la machine en marche. Sélectionnez un mode SLUSH. La procédure d'étalonnage automatique commence. L'affichage indique WAIT AUTO (Attendre automatique). 4. Environ 30 secondes plus tard, la procédure d'étalonnage prend fin et la machine passe en mode SLUSH.

Performance de la machine (suite)

Problème	Comportement de la machine	Cause possible	Mesure corrective
La machine ne congèle pas le produit.	Le voyant de l'électrovanne est éteint, les tarières tournent.	Il y a peut-être un problème au niveau de la carte contrôleur.	Contactez les services techniques Vollrath.
	Le voyant de l'électrovanne est allumé.	Il y a peut-être un problème au niveau du fusible de 315 mA ou de l'électrovanne.	Reportez-vous au document « Fuse Replacement Technical Field Instructions » sur Vollrath.com ou contactez les services techniques Vollrath.
	Le produit dans toutes les cuves est à température ambiante.	Problème au niveau du compresseur.	Contactez les services techniques Vollrath.
		Fuite de frigorigène.	
	Le panneau de commande fonctionne ; une cuve reste à température ambiante et le(s) autre(s) congèle(nt) le mélange.	Un des fusibles 315 mA est grillé.	Reportez-vous au document « Fuse Replacement Technical Field Instructions » sur Vollrath.com.
Les tarières ne tournent pas.	La lampe ne s'allume pas.	Le couvercle est mal installé.	Ajustez le couvercle de sorte que les fourches à l'arrière de la cuve soient en contact avec les connecteurs en inox à l'arrière du couvercle.
	La réfrigération est activée (ON) et fonctionne.	La goupille fendue est peut-être cassée.	Reportez-vous au document « Cotter Pin Replacement Technical Field Instructions » sur Vollrath.com.
Le produit dans la machine est trop congelé et empêche la rotation des tarières.	Machine en mode COLD, SLUSH ou DEFROST.	Problème au niveau de la sonde du thermostat.	Contactez les services techniques Vollrath.
Le panneau de commande ne fonctionne pas.			Contactez les services techniques Vollrath.
Le panneau de commande et la lampe sous le couvercle sont éteints.	La machine est branchée et alimentée ; le compresseur et le ventilateur du condenseur fonctionnent.	Le fusible 5 A est peut-être grillé.	Reportez-vous au document « Fuse Replacement Technical Field Instructions » sur Vollrath.com.
		Dysfonctionnement du transformateur.	Contactez les services techniques Vollrath si le remplacement du fusible ne résout pas le problème.
La tarière fait beaucoup de bruit et des bonds.		Les composants sont mal installés.	Assurez-vous que le bouton de maintien de la tarière est inséré à fond et qu'il maintient fermement la tarière horizontale en place.
		Les engrenages de la tarière ou de l'arbre sont usés.	Remplacez les pièces usées.
		Douille manquante à l'extrémité de la tarière.	Installez la douille.
Bruit grinçant dans la cuve.		Pas de lubrifiant sur la tarière.	Appliquez du lubrifiant sans danger pour les aliments sur la tarière. Voir « Remontage de la machine et lubrification des composants », à la page 10.
La cuve fuit.		Le joint est mal installé.	Enlevez et réinstallez le joint.
		Le joint est usé.	Inspectez l'usure du joint. Remplacez le joint usé par un neuf.
		Les pinces de la cuve sont usées et ne maintiennent plus la cuve fermement en place.	Remplacez les pinces de la cuve.
Du produit s'écoule du bec verseur en position fermée.		Le joint du robinet est usé.	Remplacez le joint torique.
Condensation sur la cuve.		La différence entre la température de l'air ambiant et la température du mélange dans la cuve crée de la condensation sur la cuve.	Déplacez la machine à un endroit plus frais.
Glace sur la moitié inférieure de l'extérieur de la cuve.	Machines à deux et trois cuves.	Pieds mal installés. Les pieds avec le contre-écrou sont légèrement plus hauts et permettent à la condensation de s'écouler dans les canaux de la cuve, jusque dans le plateau d'égouttage.	Voir « Installez les pieds avant et arrière sur l'autre côté de la machine. », à la page 2.
	Toutes les machines.	La machine nécessite peut-être un dégivrage.	Utilisez le réglage DEFROST ON pour mettre la machine en mode Dégivrage. Voir « Définition des heures d'activation et de désactivation du dégivrage », à la page 4.

Densité du produit préparé

Problème	Mélange	Cause possible	Mesure corrective
Le produit est trop épais.		Réglage incorrect.	Voir « Réglage de la réfrigération », à la page 6.
Le produit n'est pas assez épais.	Alcool dans le mélange.	Trop d'alcool dans le mélange.	Voir « Consignes pour les mélanges et les recettes », à la page 6.
	Pas d'alcool dans le mélange.	Réglage incorrect.	Voir « Réglage de la réfrigération », à la page 6.
		Le pourcentage de sucre dans le mélange est en dehors de l'intervalle recommandé.	Voir « Consignes pour les mélanges et les recettes », à la page 6.

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 la 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
Tél. : 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. 350465-1 ml 1/19/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Dispensadores de bebidas congeladas granizadas Stoelting®

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.

- Familiarícese con la máquina. Lea y comprenda todas las instrucciones de operación.
- Observe todas las etiquetas de advertencia en la máquina.
- Utilice calzado y ropa adecuados. Evite usar prendas de vestir sueltas, y no utilice relojes, anillos ni alhajas que podrían provocar un accidente grave. No opere el equipo si sus manos o pies están húmedos.
- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje corresponda al indicado en la placa identificatoria. Vollrath recomienda utilizar cada máquina con un circuito dedicado.
- No permita que los niños usen la máquina.
- Mantenga un área de trabajo limpia. Para evitar accidentes, mantenga el área despejada y limpia.
- Manténgase atento en todo momento. Conozca el interruptor, pulsador o control que vaya a utilizar y qué efecto produce en la operación.
- Desenchufe la máquina antes de darle mantenimiento. Nunca intente reparar ni dar mantenimiento a la máquina sin haber desconectado la energía eléctrica principal. Desenchufe la máquina del tomacorriente. No jale el cable eléctrico para desconectar la máquina del suministro de energía.
- No opere la máquina bajo condiciones de funcionamiento inseguras. Nunca opere la máquina si percibe vibración o ruido inusual o excesivo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Los Dispensadores de bebidas congeladas granizadas Stoelting® están diseñados para enfriar, congelar y servir bebidas. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.



Num. art.	Modelo	Descripción	V	A	Enchufe
CBE117-37	CBE	Depósito individual	115	11	NEMA 5-15P
CBE127-37		Depósito doble		12	
CBE167-37		Depósito triple			

Contenido

Desembale la máquina ..... página 2
Requisitos ambientales y distanciado ..... página 2
Instale las patas (máquinas con dos/tres depósitos) .. página 2
Resumen de características y controles ..... página 3
Antes del primer uso - Pasos requeridos..... página 4
Operación..... página 5
Desmonte la máquina..... página 8
Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes..... página 10
Ajustes y características avanzados..... página 12
Mantenimiento..... página 13
Solución de problemas..... página 14

Inscriba su producto en Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 350465-1 ml 1/19/17

DESEMBALE LA MÁQUINA

Desembale la máquina

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

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

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

1. Retire 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.

INSTALE LAS PATAS (MÁQUINAS CON DOS/TRES DEPÓSITOS)

AVISO: Las patas deben instalarse de manera que cumplan la certificación de la agencia.

AVISO: Se necesitan dos personas para instalar las patas.

1. Identifique las patas delanteras y traseras.



2. Gire la contratuerca de cada pata trasera hasta el fondo.





3. Retire las patas de embalaje.



4. Instale las patas traseras y delanteras en un costado de la máquina.





5. Instale las patas delanteras y traseras en otro costado de máquina.

REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

AVISO: Vollrath recomienda utilizar un circuito dedicado.

Requisitos ambientales y distanciado

Núm. art.	Descripción	Distanciado	Temp. ambiente máx.	Ubicación
CBE117-37	Depósito individual	10" (25,4 cm) en los costados 12" (30,5 cm) en la parte trasera	85°F (29°C)	Sólo interiores.
CBE127-37	Depósito doble		95°F (35°C)	Interiores o exteriores. Debe tener una cubierta superior si se usa en exteriores.
CBE167-37	Depósito triple		85°F (29°C)	

CONECTE LA MANIJA QUE CUMPLE LAS NORMAS ADA (OPCIONAL)

1. La manija ADA se conecta por encima de la manija estándar. No se requieren herramientas para conectar la manija.



CONECTE LA BANDEJA DE GOTEO A UN DRENAJE (OPCIONAL)

Herramientas:

- Destornillador
- Tubería

1. Perfore los orificios situados en la parte trasera de la bandeja.



2. Conecte las mangueras de drenaje.



RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Botón de alimentación**. Permite encender y apagar la máquina.

B **Luz indicadora de presión alta.** Se ilumina cuando el nivel de presión en la máquina necesita revisarse.

C **Sensor del nivel mínimo de tanque.** Detecta cuando el nivel de mezcla en el tanque es demasiado bajo.

D **Bloqueo de espita.** Permite bloquear la espita ya sea en la posición cerrada o abierta.

E **Botón de reinicio tras presión alta.** Permite reiniciar el compresor tras una condición de presión alta. Las máquinas de dos y tres depósitos antiguas poseen un reinicio interno. Consulte el documento con información técnica de campo (" Technical Field Information") en Vollrath.com para obtener instrucciones sobre cómo acceder al reinicio. La máquina debe estar encendida cuando se pulse el botón de reinicio.

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

LAMP (Lámpara). Permite encender o apagar luz debajo de la tapa

BYPASS (Derivar). Permite que los tornillos sinfín giren al retirar la cubierta.

LOWLEVEL (Nivel bajo). Permite cambiar automáticamente el ajuste del granizado a 1 cuando la cantidad de mezcla en el tanque se sitúa debajo del punto de llenado mínimo. Ello evita que el producto se congele excesivamente. Vollrath recomienda activar este ajuste.

KEYBOARD (Teclado). Permite bloquear el teclado para evitar cambios accidentales.

WASHING (Lavado). Se utiliza para limpiar la máquina. Permite desactivar la refrigeración, activar la rotación del tornillo sinfín y bloquear todas las funciones de teclado, excepto MENU.

TIME (Tiempo). Permite ajustar la hora local.

DEFROST ON (Descong. act). Permite ajustar la hora en la cual la máquina ingresa al modo de descongelamiento. Se utiliza el formato de 24 horas y no AM/PM.

DEFROST OFF (Descong. desact.). Permite ajustar la hora en la cual la máquina sale del modo de descongelamiento. Se utiliza el formato de 24 horas y no AM/PM.

MAX TEMP (Temp máx). Muestra una advertencia en el visor si la temperatura del producto es mayor que la del ajuste. Para fines de seguridad alimentaria, Vollrath recomienda activar este ajuste al usar mezclas a base de leche.

CLEANING (Limpieza). Permite establecer un calendario para efectuar la limpieza de la máquina y muestra un mensaje cuando sea tiempo de hacerlo.

AUTOFILL (Autollenado). Muestra una advertencia si el tanque no vuelve a llenarse automáticamente.

G **Botón de modo**

SLUSH (Granizado). Nueve ajustes de densidad.

COLD DRINK (Bebidas frías). Cinco ajustes de frío.

STANDBY (Espera). Permite hacer una pausa en la máquina.

H **Botones de flecha.** Permiten cambiar los ajustes.

I **Botón de sinfín.** Permite iniciar y detener la rotación del tornillo sinfín. También sirve como botón de navegación en algunas opciones de menú.

ANTES DEL PRIMER USO - PASOS REQUERIDOS

Encienda la máquina

1. Pulse el botón de alimentación. El visor mostrará:



Ajuste la hora local

AVISO: Debe ajustar la máquina según la hora local correcta. Si no se ajusta debidamente, la máquina se descongelará a la hora incorrecta.

1. Ingrese al modo de ajustes de la máquina manteniendo pulsando MENU aproximadamente por 2 segundos.
2. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



3. Pulse  para desplazar el cursor a la derecha. Pulse  para desplazar el cursor a la izquierda.
4. Pulse  para cambiar la hora.
5. Pulse MENU para confirmar el ajuste.

Ajuste las horas de encendido y apagado del descongelamiento

AVISO: La máquina se despacha con la función de descongelamiento desactivada. Deberá configurar las horas de encendido y apagado para activar esta función. Para una operación adecuada, la máquina debe tener un ciclo de descongelamiento.

Defrost On (Descong. Act.)

Permite ajustar la hora en la cual la máquina ingresará al modo de descongelamiento. Durante este modo, el producto en el tanque se mantendrá aproximadamente a 35ºF 1,6 ºC).

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



2. Pulse  para desplazar el cursor a la derecha. Pulse  para desplazar el cursor a la izquierda.
3. Pulse  para cambiar la hora.
4. Pulse MENU para confirmar el ajuste.

Defrost Off (Descong. Desact.)

Este ajuste determina cuando debe detenerse el modo de descongelamiento para que se restablezca la operación regular de la máquina. Vollrath recomienda un tiempo de descongelamiento mínimo de 4 horas.

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



2. Pulse  para desplazar el cursor a la derecha. Pulse  para desplazar el cursor a la izquierda.
3. Pulse  para cambiar la hora.
4. Pulse MENU para confirmar el ajuste.

Active el ajuste de nivel bajo

El ajuste LowLevel permite cambiar automáticamente el modo a Slush 1 (Granizado 1) cuando el producto en el tanque se sitúa debajo del nivel de llenado mínimo. Ello evita que el producto se congele excesivamente, lo cual podría provocar daños a la máquina.

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



2. Pulse MENU para confirmar el ajuste.

Limpie e higienice la máquina

Antes de que utilice la máquina por primera vez, Vollrath recomienda lavar e higienizar los componentes de la unidad.

1. Desmonte la máquina. Consulte la página 8.
2. Limpie e higienice los componentes. Consulte la página 7.
3. Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes. Consulte la página 10.
4. Higienice la máquina. Consulte la página 5.

Higienice la máquina

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

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

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

1. Lea las instrucciones del higienizador con etiqueta verde Stera-Sheen® o producto equivalente para crear una solución concentrada de 100 ppm.
2. Mezcle el higienizador en cantidades no inferiores a 2 galones (7,6 litros) de agua tibia, aproximadamente 90° a 110°F (32° a 43°C).



3. Revise la concentración de la solución higienizante. Utilice una tira reactiva para cloro y tabla de colores para comprobar que la solución posea 100 ppm.



4. Vierta la solución higienizante en la parte superior del tanque.



5. Coloque la cubierta en el tanque.
6. Encienda la máquina.
7. Pulse MENU hasta que el visor muestre:



8. Pulse ⌃⌃ o ⌄⌄ hasta que el visor muestre:



Este ajuste desactiva la refrigeración, pero mantiene girando los tornillos sinfín.

9. Revise que no haya fugas en la máquina. Si el higienizador se filtra, significa que la empaquetadura debajo del depósito transparente no se ha instalado correctamente.
10. Al cabo de cinco minutos, coloque un recipiente debajo de la espita. Abra la espita 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 es aceptable. Si la lectura es inferior a 100 ppm, vuelva a higienizar la máquina.

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

Pautas de recetas y mezclas

AVISO: Cantidad de azúcar
El nivel de azúcar de la mezcla o receta debe ser entre 13 y 17%. Las mezclas con niveles de azúcar fuera de este margen no se congelarán correctamente.

Si el nivel es menor que 12%, la máquina podría congelar excesivamente la mezcla.

Si el nivel es mayor que 18%, la máquina tendrá dificultades para congelar la mezcla.

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

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

AVISO: Uso de mezcla a base de leche
Para fines de seguridad alimentaria, active el ajuste Max Temp (Temperatura máxima) en las opciones de menú. Consulte "Max Temp (Temperatura máxima)" en la página 12.

Ajuste la refrigeración

1. Encienda la máquina.
2. Pulse para poner en marcha los tornillos sinfín.



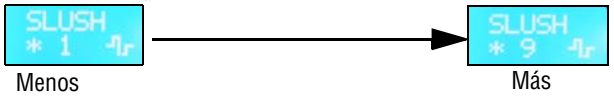
3. Pulse para seleccionar SLUSH (Granizado) o COLD DRINK (Bebidas frías).



Granizado	Bebidas frías
Granizado, granita, batido	Limonada fría
Café congelado, frapuchino, mokas congelados, vainillas francesas congeladas	Café con hielo
Margaritas congeladas, daiquirís congelados, piñas coladas congeladas, granitas de vino	Margaritas en las rocas, daiquirís.
	Agua fría

Modo Slush (Granizado)

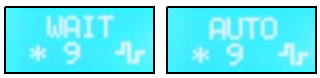
1. Pulse o para seleccionar un ajuste de densidad.



2. La máquina ingresará al modo de calibración.

AVISO: La máquina no ingresará al modo de calibración con mezclas frías. Vollrath recomienda calibrar la máquina con un depósito vacío antes de verter mezclas.

El visor alternará entre:

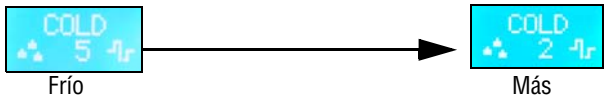


3. La máquina se calibrará aproximadamente por un minuto. La calibración habrá finalizado cuando el visor muestre el ajuste de granizado seleccionado. Por ejemplo:



Modo Cold Drink (Bebidas frías)

1. Pulse o para seleccionar un ajuste de temperatura. Mientras menor sea el ajuste, más fría será la temperatura.



Agregue la mezcla

1. Retire la cubierta. Vierta 3 galones (11,4 litros) de mezcla en el tanque.

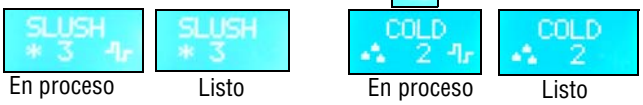
AVISO: No llene el tanque excesivamente. El nivel de mezcla debe situarse debajo de la parte superior del aspa en el tornillo sinfín vertical.

2. Coloque la cubierta en el tanque. Cerciórese de que los contactos metálicos detrás de la cubierta queden fuera del tanque. Los contactos deben crear un circuito con los cables de contacto para que pueda funcionar el tornillo sinfín y el sistema de refrigeración.



Sirva el producto

1. El producto estará listo para servirse en aproximadamente 60 minutos. El tiempo en que el producto esté listo para servirse depende de diversas variables, incluyendo la temperatura de la mezcla cuando se vierta en el tanque, la cantidad de azúcar y alcohol en la mezcla, y el ajuste utilizado en el modo SLUSH (GRANIZADO) o COLD (BEBIDAS FRÍAS).
2. El producto estará listo cuando el icono desaparezca del visor:



3. Jale la manija de la espita a la posición abierta para servir.

AVISO: No opere la máquina cuando el nivel de mezcla se sitúe debajo del sensor de llenado mínimo (consulte la página 3).

LIMPIE LA MÁQUINA

Drene la mezcla

Para simplificar la limpieza, deje que el producto se deshiele antes de drenar la máquina.

1. Pulse MENU hasta que el visor muestre:



2. Pulse ⏫ o ⏬ hasta que el visor muestre:



   Este ajuste mantiene girando los tornillos sinfín, pero desactiva la refrigeración.

3. Coloque un recipiente debajo de la espita.
4. Drene el producto.



5. Llene el tanque con 1 galón de agua potable fría.



6. Después de 30 segundos, abra la espita para drenar el agua fuera de la máquina.



7. Pulse MENU hasta que el visor muestre:



8. Pulse ⏫ o ⏬ hasta que el visor muestre:



9. Apague la máquina.
10. Utilice un limpiador alcalino leve y un paño suave para limpiar el fondo del tanque de acero inoxidable, la cubierta y el exterior de la máquina.

Limpie e higienice los componentes

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 sólo 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.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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

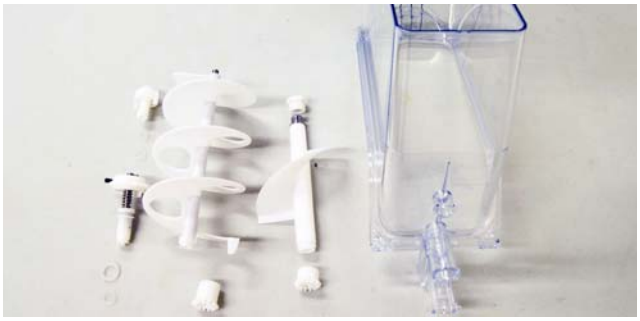
AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas, ya que pueden dañar el acabado.

1. Desmonte la máquina. Consulte la página 8.
2. Coloque los componentes que se muestran a continuación en una solución de detergente suave con agua tibia entre 90° y 110°F (32°C y 43°C) y lávelos completamente.

   AVISO: No sumerja la cubierta del tanque.



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



5. Retire las piezas y déjelas secar al aire completamente.
6. Higienice el fondo del tanque de acero. Empape un cepillo en la solución higienizante de 90° a 110°F (32° a 43°C). Utilice el cepillo para limpiar el tanque.



DESMONTE LA MÁQUINA

1. Apague y desenchufe la máquina.





2. Inspeccione si hay piezas desgastadas o dañadas en la máquina. Todos los componentes desgastados o dañados debieran reemplazarse para garantizar la seguridad, mantener un buen rendimiento de la máquina y obtener un producto de calidad.
3. Retire la cubierta.



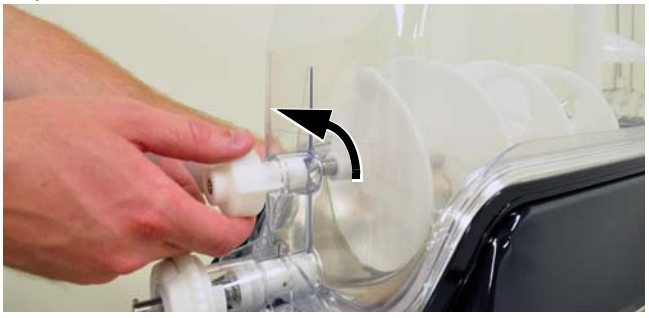
4. Retire la cubierta de la manija.



5. Empuje hacia abajo para retirar la manija superior.



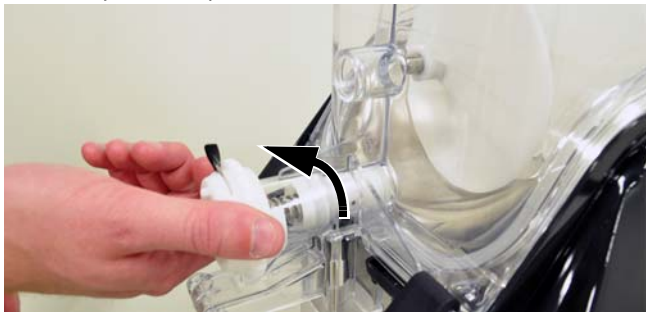
6. Gire la perilla de apoyo del tornillo sinfín en sentido antihorario para aflojarla



7. Retire la perilla de apoyo del tornillo sinfín.



8. Gire el conjunto de espita en sentido antihorario.



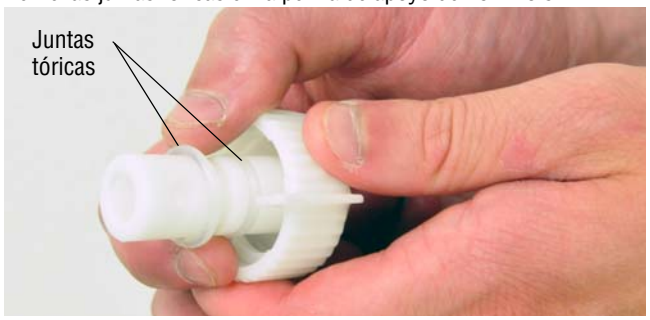
9. Retire el conjunto de espita.



10. Retire las juntas tóricas del conjunto de espita.



11. Retire las juntas tóricas en la perilla de apoyo del tornillo sinfín.



DESMONTE LA MÁQUINA (CONTINUACIÓN)

12.Retire la protección antisalpicaduras de la espita.



13.Afloje y retire los tornillos de la abrazadera del depósito.



14.Abra las abrazaderas del depósito.



15.Retire el tanque.



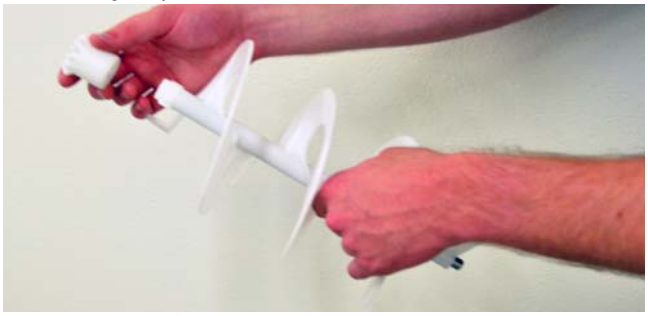
16.Retire la empaquetadura del tanque.



17.Retire el tornillo sinfín horizontal.



18.Retire el engranaje del tornillo sinfín horizontal.



19.Afloje y retire la tuerca en la parte superior del tornillo sinfín vertical.





20.Retire el engranaje en la parte inferior del tornillo sinfín vertical.



21.Retire la o las bandejas de goteo.





VUELVA A MONTAR LA MÁQUINA Y LUBRIQUE LOS COMPONENTES

Es preciso limpiar, higienizar y secar al aire todos los componentes antes de montarlos.

AVISO: Se debe utilizar lubricante Total Blend, Petrol-Gel o cualquier otro lubricante apto para alimentos cuando se indique que haya que lubricar determinadas partes de 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. Sólo use lubricantes según las instrucciones del fabricante.

1. Apague y desenchufe la máquina.



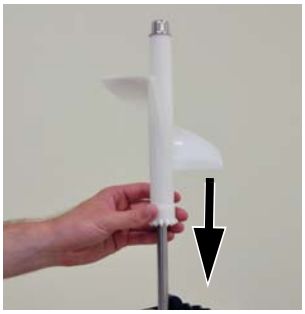

2. Presione el engranaje en la parte inferior del eje motriz vertical.



3. Lubrique los dientes del engranaje con lubricante apto para alimentos.



4. Inserte el tornillo sinfín vertical en la máquina y apriete la tuerca.




5. Verifique que el buje esté en su lugar. Presione el engranaje en la parte trasera del tornillo sinfín horizontal.




6. Lubrique los dientes del engranaje con lubricante apto para alimentos.



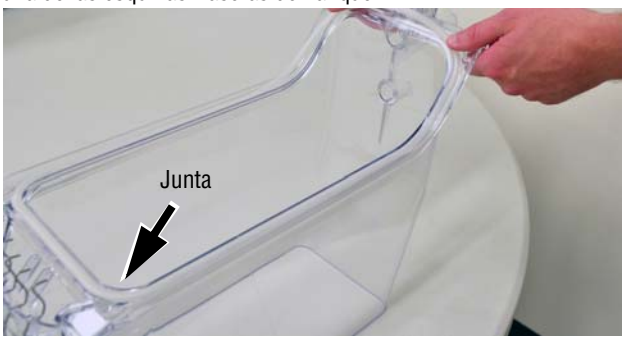
7. Instale el tornillo sinfín horizontal en la máquina.



8. Lubrique la punta metálica del tornillo sinfín con lubricante apto para alimentos.



9. Instale la empaquetadura en la ranura de la parte inferior del tanque. Cerciórese de que la junta de la empaquetadura quede colocada en una de las esquinas traseras del tanque.



VUELVA A MONTAR LA MÁQUINA Y LUBRIQUE LOS COMPONENTES (CONTINUACIÓN)

10. Instale el tanque en la máquina. Proceda con cuidado al alinear la cubierta con las bisagras y los terminales en la parte trasera de la máquina.

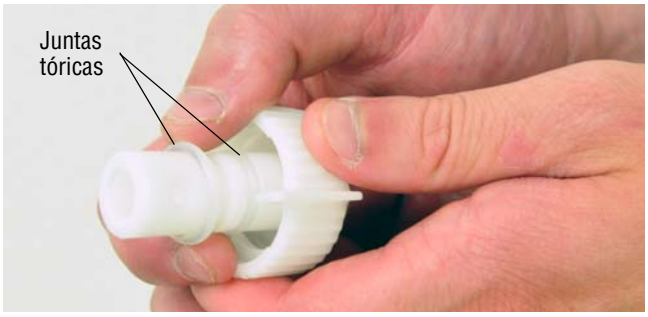
AVISO: NO fuerce la cubierta al colocarla, pues ello podría dañar la máquina.



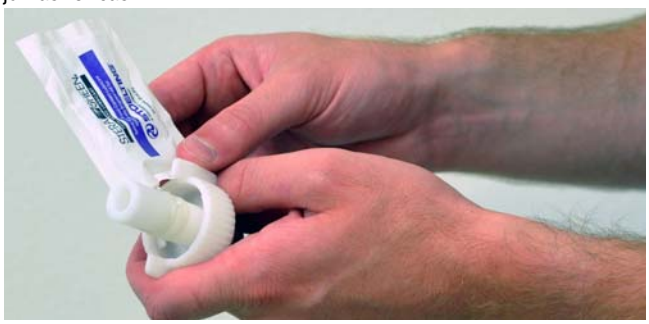

11. Afiance el tanque con las abrazaderas del depósito y tornillos.



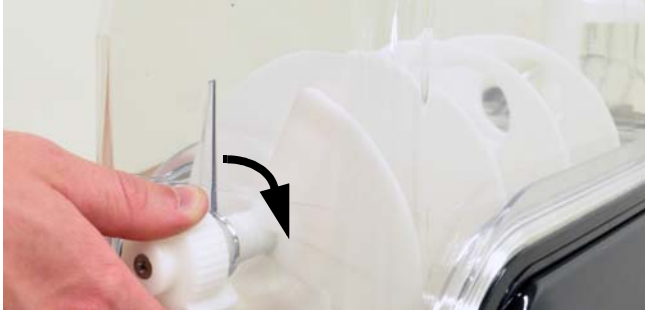

12. Instale las juntas tóricas en la perilla de apoyo del tornillo sinfín horizontal.



13. Aplique una capa delgada de lubricante apto para alimentos en las juntas tóricas.



14. Inserte la perilla de apoyo del tornillo sinfín horizontal. Presione firmemente la perilla y gírela en sentido horario.



15. Instale las juntas tóricas en el conjunto de espita. Cerciórese de que el cuello de la empaquetadura más grande apunte hacia la empaquetadura más pequeña.



16. Aplique una capa delgada de lubricante apto para alimentos en las juntas tóricas.



17. Inserte el conjunto de espita. Gire el anillo en sentido horario hasta escuchar un chasquido para fijarlo en su lugar.



18. Instale la manija y su cubierta.




19. Instale la o las bandejas de goteo.



Bloqueo del panel de control

Es posible bloquear el panel de control para evitar cambios accidentales en los ajustes de la máquina.

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



3. Pulse ⌃⌃ o ⌄⌄ para seleccionar:



4. Para desbloquear el teclado, repita el procedimiento.

Recordatorio de limpieza

Es posible configurar la máquina para que muestre un mensaje recordatorio para limpiarla. Consulte los códigos sanitarios locales para informarse sobre los requisitos de limpieza.

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



ajuste del — cuenta regresiva

3. Por ejemplo:
   007d = limpiar cada 7 días
   006 = 6 días hasta la próxima limpieza

3. ◎ desplaza el cursor a la derecha. ◇ desplaza el cursor a la izquierda.

4. Pulse ⌃⌃ para cambiar un ajuste.

5. Pulse MENU para guardar el ajuste.

Max Temp (Temperatura máxima)

Active este ajuste para que aparezca un mensaje cuando la temperatura del producto sea mayor que 39°F (4°C).

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



3. Pulse ◎ .

3. Pulse ⌃⌃ . El visor mostrará:



4. Pulse MENU para guardar el ajuste.

Auto-fill (Autollenado)

Active este ajuste si la opción de autollenado está instalada en la máquina.

Para obtener información sobre la instalación y operación, consulte la documentación incluida con el sistema de autollenado.

1. Mantenga pulsado MENU hasta que el visor muestre:



3. Pulse ⌃⌃ o ⌄⌄ para seleccionar:



4. Pulse MENU para guardar el ajuste.

Limpie el condensador (mensualmente)

AVISO: Mantenga limpio el condensador. Si el condensador está sucio, la máquina no funcionará eficazmente.

Herramientas necesarias

- Destornillador Phillips
- Lata de aire comprimido
- Toalla húmeda

1. Apague y desenchufe la máquina.



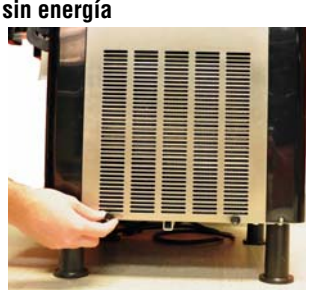


2. Retire el o los paneles de acceso.

Un depósito - Panel trasero



Dos/Tres depósitos - Paneles izquierdos laterales y traseros sin energía

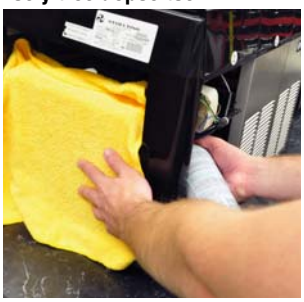


3. Coloque una toalla húmeda sobre el condensador.
4. Pulverice la parte trasera del condensador con aire comprimido. Ello permitirá limpiar las aletas del condensador y expulsar la suciedad hacia la toalla húmeda.

Un depósito



Dos y tres depósitos



Reemplace las juntas tóricas (cada 6 meses)

Herramientas necesarias

- Juntas tóricas de recambio (comuníquese con Vollrath para solicitarlas).
- Lubricante apto para alimentos

1. Apague y desenchufe la máquina.





2. Reemplace las dos juntas tóricas en la perilla de apoyo del tornillo sinfín y los dos anillos en el conjunto de espita. Consulte “Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes” en la página 10.
3. Aplique lubricante apto para alimentos en las juntas tóricas.
4. Higienice la máquina y sus componentes antes de usarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Alarmas de control

Si una pantalla parpadea, significa que la máquina presenta una condición de alarma.

1. Pulse MENU. La pantalla mostrará la condición de alarma.

Pantalla	Condición de máquina	Podría deberse a	Curso de acción
Thermal (Térmico)		Hacer funcionar la máquina con un tanque vacío.	Llene la máquina con mezcla.
		Un problema eléctrico con la conexión de la sonda del termostato en el panel de control.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Motor	El tornillo sinfín está girando. La máquina no congela.	Un problema con el lector magnético.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	El tornillo sinfín no está girando. La máquina no congela.	Un problema con el motor de engranajes.	
Voltage (Voltaje)		Una fluctuación en el voltaje de suministro.	Conecte la máquina a un circuito dedicado. No utilice cables de extensión.
			Cambié el ajuste LAMP a OFF.
			Nota: Si se conecta un sistema de autollenado, apague la máquina y la unidad de autollenado antes de conectarlas a circuitos dedicados.
Level (Nivel)	El tanque está lleno. Nota: Este mensaje sólo aparecerá si está activada (" ON") la opción LOW LEVEL en el menú.	No es posible conectar correctamente la sonda indicadora de poca mezcla.	Cerciórese de que la sonda esté en la ranura correcta en la parte trasera del tanque. Revise las lengüetas metálicas en la cubierta del tanque y cerciórese de que hagan contacto con la sonda.
Refill (Rellenando)	Queda poca mezcla en el tanque.	Se ha servido producto hasta dejar poca mezcla en el tanque.	Agregue producto al tanque.
		El sistema de autollenado no está reabasteciendo el tanque.	Revise el sistema de bolsa en caja " Bag-in-Box" para constatar que haya producto. Revise las conexiones entre la máquina y el sistema de autollenado.
Date (Fecha)		Hay un problema con el ajuste DATE.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
T>4°C	Está habilitado el ajuste MAX TEMP en el menú.	La temperatura del producto en la máquina es mayor que el valor del ajuste MAX TEMP.	Limpie el condensador. Consulte “Limpie el condensador (mensualmente)” en la página 13.
Solved (Resuelto)		Se ha resuelto una condición de alarma.	Ninguno.

Rendimiento de la máquina

Problema	Condición de la máquina	Podría deberse a	Curso de acción
La máquina no congela el producto.	Se ha encendido la luz cercana al interruptor de alimentación principal.	El condensador está sucio.	1. Limpie el condensador. Consulte “Limpie el condensador (mensualmente)” en la página 13. 2. Reinicie el interruptor tras presión alta. Consulte “Resumen de características y controles” en la página 3.
		El equipo adyacente o los muros están bloqueando el flujo de aire de la máquina o soplando aire caliente hacia la máquina.	1. Cerciórese de que el distanciado sea adecuado. Consulte la página 2. 2. Reinicie el interruptor tras presión alta. Consulte “Resumen de características y controles” en la página 3.
		Problema con el ventilador.	1. Apague la máquina. 2. Retire el panel trasero. 3. Verifique que las aspas del ventilador no estén bloqueadas por el condensador ni que haya cables sueltos. 4. Reinicie el interruptor tras presión alta. Consulte “Resumen de características y controles” en la página 3.
			Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
	La máquina no congela el producto en el modo SLUSH (Granizado), pero funciona correctamente en el modo COLD/ DEFROST (Bebidas frías/ Descongelamiento).	Es preciso calibrar o recalibrar la tarjeta de control.	1. Apague la máquina. 2. Llene la máquina con 1 galón de agua potable fría (65-75° F). 3. Vuelva a encender la máquina. Colóquela en el modo SLUSH (Granizado). Se iniciará el proceso de autocalibración. El visor mostrará WAIT AUTO (Esperar autocal). 4. Aproximadamente después de 30 segundos, finalizará el proceso de calibración y la máquina ingresará al modo SLUSH.

Rendimiento de la máquina (Continuación)

Problema	Condición de la máquina	Podría deberse a	Curso de acción
La máquina no congela el producto.	No se enciende la luz del solenoide, pero gira el tornillo sinfín.	Puede que haya un problema con la tarjeta de control.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Se enciende la luz del solenoide.	Puede que haya un problema con el fusible de 315 mA o la válvula solenoide.	Consulte el documento con instrucciones técnicas de campo sobre el reemplazo de fusibles (" Fuse Replacement Technical Field Instructions") en Vollrath.com o comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	El producto en todos los tanques está a temperatura ambiente.	Un problema con el compresor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
		Una fuga de refrigerante.	
	Funciona el panel de control, un depósito permanece a temperatura ambiente y el o los otros depósitos están congelando la mezcla.	Puede que se haya fundido uno de los fusibles de 315 mA.	Consulte el documento con instrucciones técnicas de campo sobre el reemplazo de fusibles (" Fuse Replacement Technical Field Instructions") en Vollrath.com.
No giran los tornillos sinfín.	No enciende la lámpara.	La cubierta no está instalada correctamente.	Ajuste la cubierta de manera que las púas en la parte trasera del tanque entren en contacto con los conectores de acero inoxidable en la parte posterior de la tapa.
	La refrigeración está activada y está funcionando.	Puede que se haya quebrado el pasador de chaveta.	Consulte el documento con instrucciones técnicas de campo sobre" Cotter Pin Replacement Technical Field Instructions" en Vollrath.com.
El producto en la máquina se congela excesivamente impidiendo que giren los tornillos sinfín.	La máquina está en el modo COLD, SLUSH o DEFROST.	Un problema con la sonda del termostato.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
No está funcionando el panel del control.			Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El panel de control está desactivado y las luces debajo de la cubierta están apagadas.	La máquina está enchufada y recibiendo energía, el ventilador del condensador y compresor están funcionando.	Puede que se haya fundido el fusible 5 amp.	Consulte el documento con instrucciones técnicas de campo sobre el reemplazo de fusibles (" Fuse Replacement Technical Field Instructions") en Vollrath.com.
		Desperfecto en el transformador.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema no se resuelve tras reemplazar el fusible.
El tornillo sinfín emite ruidos fuertes o funciona a saltos.		Los componentes no están instalados correctamente.	Cerciórese de que la perilla de apoyo del tornillo sinfín esté completamente insertada y que esté sujetando firmemente el tornillo sinfín horizontal en su lugar.
		Los engranajes del eje o tornillo sinfín están gastados.	Reemplace las partes desgastadas.
		Falta el buje en el extremo del tornillo sinfín.	Instale el buje.
Se escucha un chirrido dentro del tanque.		El tornillo sinfín no está lubricado.	Aplique lubricante apto para alimentos al tornillo sinfín. Consulte “Vuelva a montar la máquina y lubrique los componentes” en la página 10.
El tanque presenta fugas.		La empaquetadura no está instalada correctamente.	Retire y vuelva a instalar la empaquetadura.
		La empaquetadura está desgastada.	Inspeccione que la empaquetadura no esté dañada. Reemplace la empaquetadura dañada por una nueva.
		Las abrazaderas del depósito están desgastadas y ya no sostienen el tanque firmemente en su lugar.	Reemplace las abrazaderas del depósito.
El producto gotea desde el surtidor mientras está en la posición cerrado.		La empaquetadura del conjunto de espita está desgastada.	Reemplace la junta tórica.
Condensación en el tanque.		La diferencia entre la temperatura del aire ambiente y la temperatura de la mezcla en el depósito crea condensación.	Reubique la máquina en un lugar más fresco.

Rendimiento de la máquina (Continuación)

Problema	Condición de la máquina	Podría deberse a	Curso de acción
Hielo en la mitad inferior en el exterior del tanque.	Máquinas de dos y tres depósitos.	Las patas están incorrectamente instaladas. Las patas con la contratuerca están un poco más altas y propician que la condensación fluya hacia los canales en el depósito y hacia la bandeja de goteo.	Consulte “Instale las patas delanteras y traseras en otro costado de máquina.” en la página 2.
	Todas las máquinas.	Puede que sea necesario descongelar la máquina.	Cambie el ajuste de la máquina a DEFROST ON (Descong. act.) para colocarla en el modo de descongelamiento. Consulte “Ajuste las horas de encendido y apagado del descongelamiento” en la página 4.

Densidad del producto preparado

Problema	Mezcla	Podría deberse a	Curso de acción
El producto es demasiado espeso.		Ajuste incorrecto.	Consulte “Ajuste la refrigeración” en la página 6.
El producto no es suficientemente espeso.	Hay alcohol en la mezcla.	Hay demasiado alcohol en la mezcla.	Consulte “Pautas de recetas y mezclas” en la página 6.
	No hay alcohol en la mezcla.	Ajuste incorrecto.	Consulte “Ajuste la refrigeración” en la página 6.
		El porcentaje de azúcar en la mezcla está fuera del margen recomendado.	Consulte “Pautas de recetas y mezclas” en la página 6.

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 EE. UU.
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 de asistencia técnica
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 350465-1 ml 1/19/17