VOLLRATH® OPERATOR'S MANUAL

REFRIGERATED BEVERAGE DISPENSERS

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

⚠ WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: Addresses important information and practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury, or damage to the unit

- Plug only into grounded single-phase electrical outlets that match the voltage on the rating label.
- Do not use extension cords or power strips to connect unit.
- Use this equipment in a flat, level position.
- Unplug unit before cleaning, performing maintenance or moving.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate the unit unless all panels are secured with screws.
- Do not put objects or fingers in panels, louvers or spigot.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise the unit when operating in public areas and/or around children.
- Do not operate the unit if it is damaged, malfunctioning or has damaged cord or plug.
- Use the unit with product as indicated. See "Function and Purpose" on page 3.
- They are not intended for outdoor, household, industrial or laboratory use.
- Never modify the wiring, cord, or plug. This could damage the unit, cause injury and will void the warranty.

ITEM NO.	Bowl Circulation	Capacity Gallon (Liter)	Number of Bowls
VBBC1A-37-A	Agitator	2.11 (8)	One
VBBC2A-37-A			Two
VBBC3A-37-A			Three
VBBC4A-37-A			Four
VBBD1A-37-S	Stirring Paddle	3.17 (12)	One
VBBD2A-37-S			Two
VBBD3A-37-S			Three
VBBD4A-37-S			Four
VBBE1A-37-S		5.28 (20)	One
VBBE2A-37-S			Two
VBBE3A-37-S			Three
VBBE4A-37-S			Four
VBBD1A-37-F	Fountain Spray	3.17 (12)	One
VBBD2A-37-F			Two
VBBD3A-37-F			Three
VBBD4A-37-F			Four
VBBE1A-37-F		5.28 (20)	One
VBBE2A-37-F			Two
VBBE3A-37-F			Three
VBBE4A-37-F			Four

UL GUIDANCE FOR PRODUCTS WITH R290 REFRIGERANT

This product utilizes R290 Refrigerant. Follow all safety precautions for use of R290.

Per UL, the following is an explanation of the characters marked on the appliance.

VBBXYA-37-Z

- **VBB:** Vollrath® Bubbler
- **X:** C = 2.11 Gallon Bowl Size D = 3.17 Gallon Bowl Size E= 5.28 Gallon Bowl Size
- **Y:** 1 = One Bowl 2 = Two Bowls 3 = Three Bowls 4 = Four Bowls
- **A:** R290 Refrigerant
- **37:** 115Vac, 60Hz
- **Z:** A = Circulation Method—Agitation S = Circulation Method—Stir F = Circulation Method—Fountain

WARNING

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

WARNING

Keep clear of obstruction all ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in.

WARNING

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process.

WARNING

Do not damage the refrigerating circuit.

WARNING

Do not use electrical appliances inside the food/ice storage compartments.

WARNING

Component parts shall be replaced with like components so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts.

WARNING

Appliance is to be installed in accordance with the Safety Standard for Refrigeration Systems, ANSI/ASHRAE 15.

WARNING

- Do not use means to clean, other than those recommended by Vollrath®.
- The appliance shall be stored in a room without continuously operating ignition sources (for example: open flames, an operating gas appliance or an operating electric heater.
- Do not pierce or burn.
- Be aware that refrigerants may not contain an odor.

FUNCTION AND PURPOSE

The Vollrath Refrigerated Beverage Dispensers are designed to serve pre-mixed beverages in commercial food service operations. These units are designed to maintain product temperatures at 45°F (7°C) or below under normal operating conditions.

Agitator and stirring-paddle bowl circulation is suitable for most beverages. Fountain spray bowl circulation is suitable for many beverages, but is not recommended for beverages that can foam, such as natural fruit juices.

These units are NOT intended for use with potentially hazardous foods, including dairy-based beverages, milk alternatives, protein beverages, or any product requiring time-temperature control for food safety.

These units are also NOT intended for use with beverages that include pieces of fruit, large pulp, or seeds, as these may block the spigot or mixing motor and damage the unit.

They are not intended for outdoor, household, industrial or laboratory use

CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

- Indoor use only.
- Place unit on a clean flat surface capable of supporting the weight when all bowls are filled to capacity.
- Place unit away from heating sources.
- For optimal performance place unit in area with ambient temperature range of 60–86°F (15–30° C).
- Minimum clearance required: 6 in. (15.2 cm) on back and sides of unit for ventilation.
- Allow room for easy access to dispenser spigots.

UNPACKING UNIT

NOTICE: Do not lay unit on its side or back.

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

NOTICE: After unpacking, unit must sit in an upright position for 24 hours before turning on. This will allow oil in compressor to settle into place.

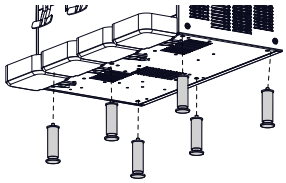
NOTICE: The United States Department of Agriculture and the Food and Drug Administration require that lubricants used on food processing equipment be certified for this use. Use lubricants only in accordance with the manufacturer's instructions.

1. Position the unit on a countertop capable of supporting unit when all bowls are filled to capacity.

NOTICE: If legs are included with your unit, they must be installed.

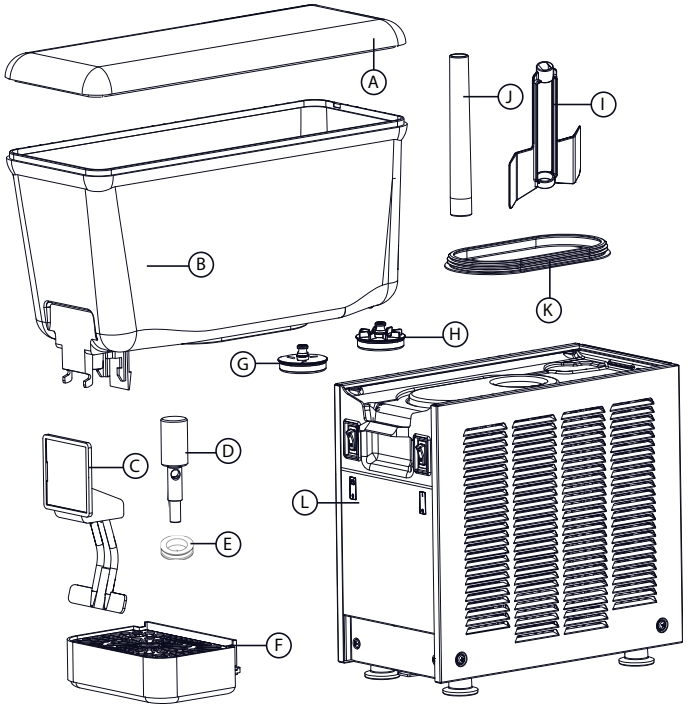
Some Refrigerated Beverage Dispensers require 4" (100 mm) legs to meet the NSF standard for cleaning under the unit.

2. Screw legs into place. Do not overtighten.

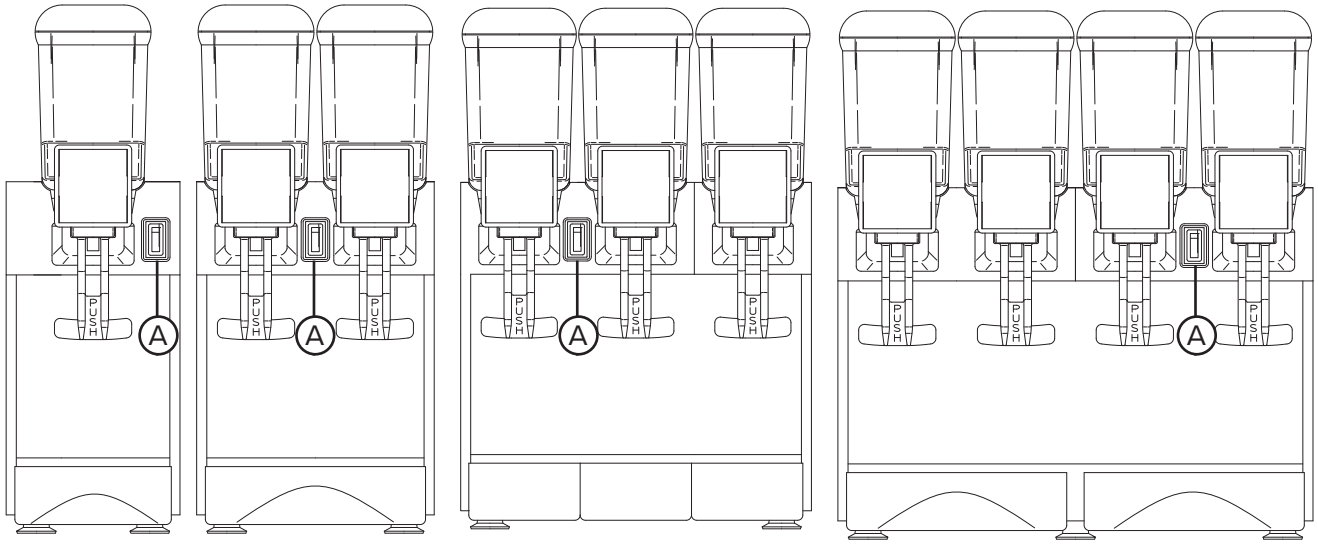


FEATURES AND CONTROLS

	DESCRIPTION
A	Cover
B	Bowl
C	Handle
D	Spigot
E	Rubber Washer
F	Drip Tray
G	Impeller
H	Agitator
I	Stirring Paddle
J	Fountain Spray
K	Bowl Gasket
L	Unit Base

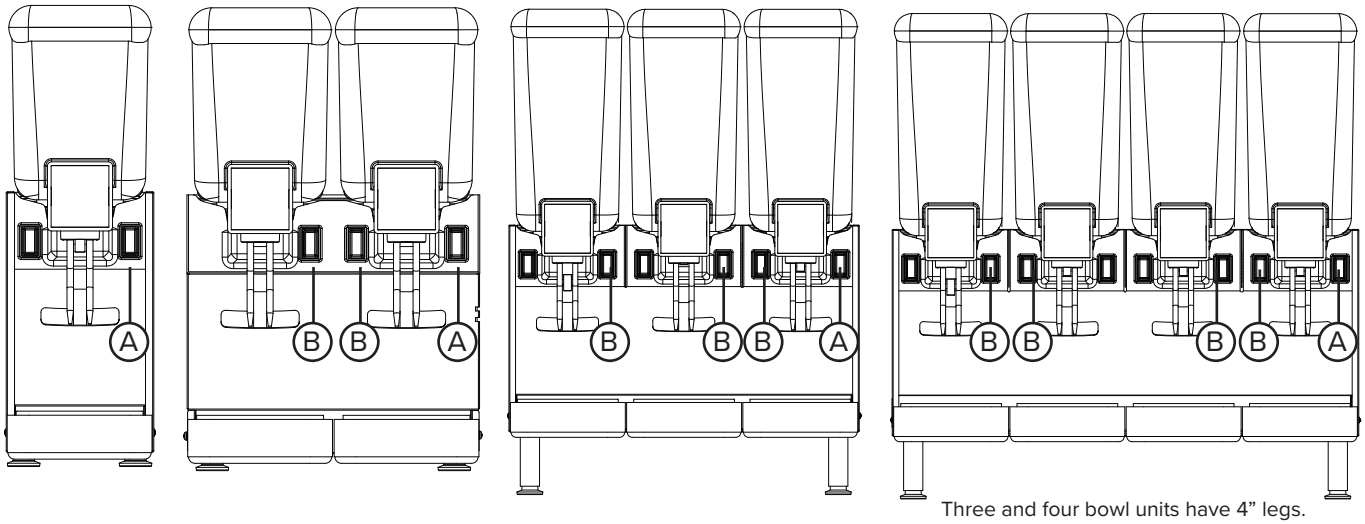


UNITS WITH 2.11 GALLON BOWLS



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

UNITS WITH 3.17 AND 5.28 GALLON BOWLS

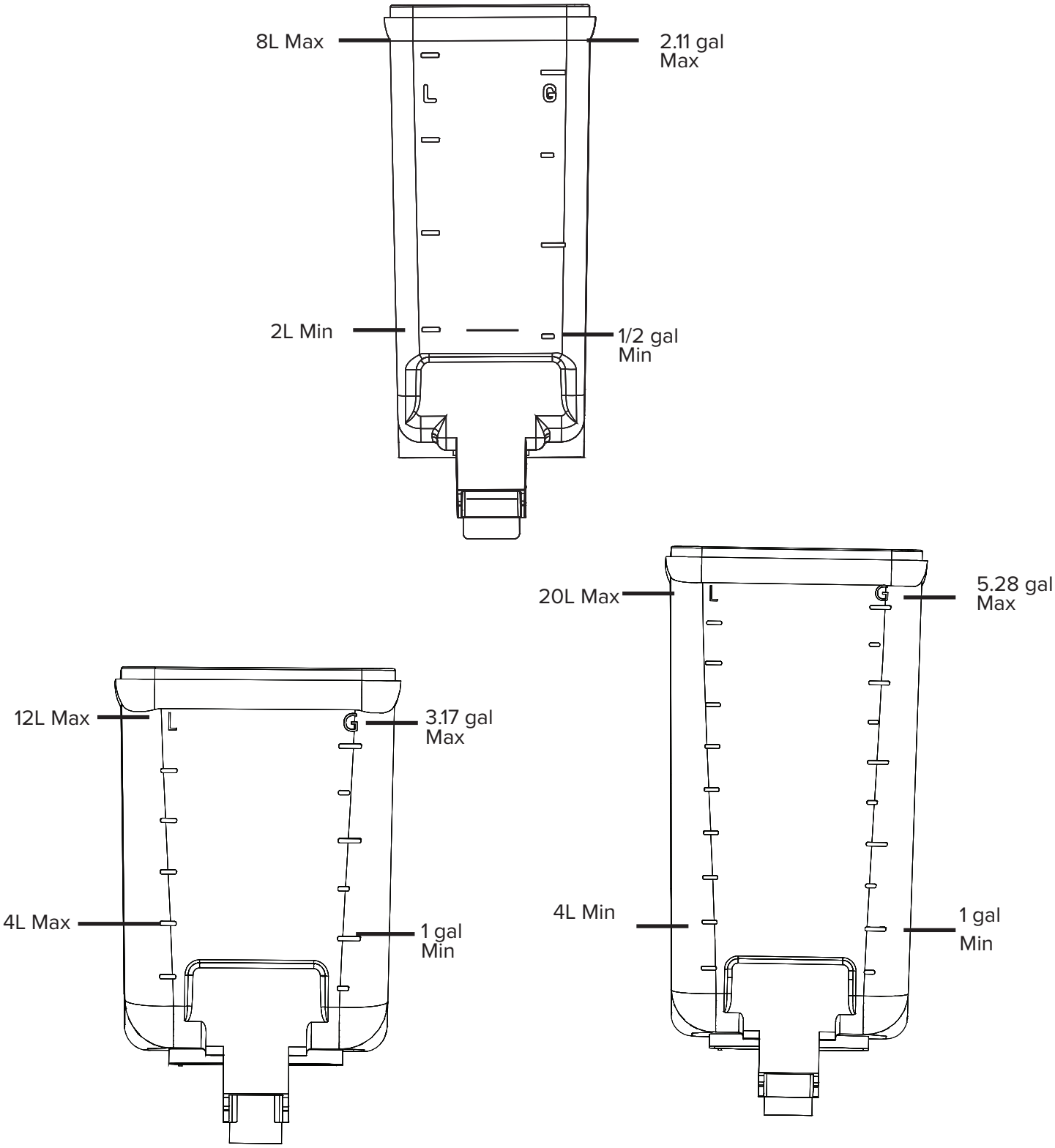


Three and four bowl units have 4” legs.
Legs must be installed.

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

B. **Product Circulation ON/OFF. One per bowl. Switches the product circulation ON and OFF.**

MAXIMUM AND MINIMUM FILL LEVELS



NOTICE: Do not exceed the maximum fill level.

NOTICE: Do not operate the unit when the product in the bowl is below the minimum fill level. Monitor the product level in each bowl. Add additional pre-chilled product as needed to maintain the minimum fill level.

CLEANING AND SANITIZING

WARNING

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

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

CLEANING AND SANITIZING

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

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

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

1. Drain any remaining liquid from the bowl.
2. Turn off and unplug the unit.
3. Disassemble the unit. See "Disassembly" on page 7.
4. Thoroughly wash components in warm water with a mild detergent.
5. Use a damp cloth to wipe clean outside of unit base, and a soft bristled brush if scrubbing is required.
6. Follow instructions for sanitizer product to create a 100 ppm strength solution.
7. Use a chlorine test strip and color chart to verify solution has 100 ppm.
8. Place components in sanitizing solution according to manufactures instructions. Ensure soaking time is met.
9. Remove components from solution and allow to air dry. DO NOT RINSE SANITIZER.
10. Use a cloth damp with sanitizer solution to wipe outside of unit base.

BEFORE USE SANITIZING

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

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

NOTICE: Sanitizing must be done before unit is filled with pre-chilled product.

1. Follow instructions for sanitizer product to create a 100 ppm strength solution.
2. Use a chlorine test strip and color chart to verify solution has 100 ppm.
3. Pour solution into bowl.
4. Using a soft, clean cloth, wipe the solution onto all parts of the bowl and onto the underside of the cover.
5. Install cover, plug in unit and turn on. Allow unit to run for five minutes.
6. After five minutes use spigot to drain sanitizing solution. Do not discard solution.
7. Use a chlorine test strip and color chart to verify drained solution has at least 100 ppm. If the reading is below 100 ppm, repeat sanitizing steps with new solution.

NOTICE: If unit tests less than 100 ppm after second sanitizing cycle, disassemble unit and repeat cleaning process.

OPERATION

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

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

NOTICE: Unplug unit before cleaning, troubleshooting or performing routine maintenance.

NOTICE: Mix product thoroughly and pre-chill to 35–43°F (1.7–6.1°C) before adding to dispenser.

NOTICE: Do not operate the unit with an empty bowl.

ADD PRE-CHILLED PRODUCT

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

1. Verify unit has been cleaned.
2. Assemble unit.
3. Sanitize unit thoroughly. See "Before Use Sanitizing" on page 6.

NOTE: *Mix product thoroughly and pre-chill to 35–43°F (1.7–6.1°C) before adding to dispenser.*

4. Flush any remaining sanitizer from the bowl by adding a small amount of product to the bowl. Drain product from bowl through spigot.
5. Fill bowl with pre-chilled product to at least minimum fill level. Do not fill above maximum fill level.
6. Place cover on bowl.

NOTICE: Do not operate unit with an empty bowl. Damage may occur to bowl impeller.

7. Turn on unit.
   - Dispensers with 2.11 gallon bowls: Press the On/Off button.
   - Dispensers with 3.17 and 5.28 gallon bowls: Press the On/Off button to turn on refrigeration. Press the bowl circulation button for each bowl.
8. Allow the product to chill to the desired serving temperature.

DISPENSE PRODUCT

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

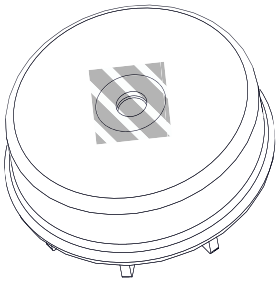
NOTE: *To shorten product cool time, refill bowl when product reaches halfway mark.*

3. Clean and sanitize unit after use. See "Cleaning and Sanitizing" on page 6.

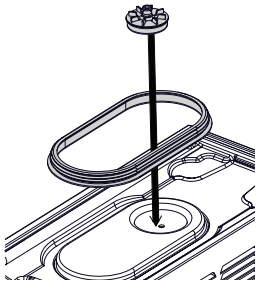
ASSEMBLY

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

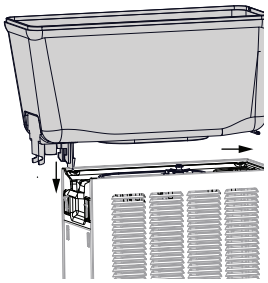
4. Verify unit is off and unplugged.
5. For fountain and agitator models, lubricate the washer on the underside of the impeller (shaded area on image) with food-grade lubricant.



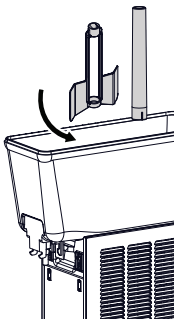
6. Attach gasket with wide rim facing down. For fountain and agitator models, install impeller.



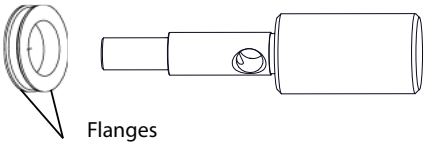
7. Align bowl and click into place.



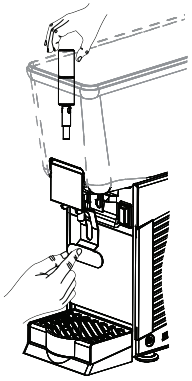
8. For stir and fountain models, insert circulating component(s).



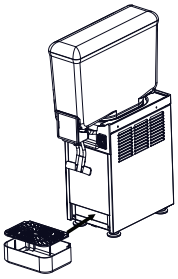
9. Slide washer on spigot with flanges on facing out.



10. Slide dispensing handle into slot. Press handle in while placing spigot into position in bowl.

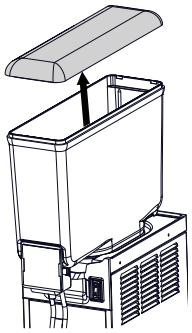


11. Place cover on bowl.
12. Gently slide the drip tray into position until there is an audible click and tray is secure.

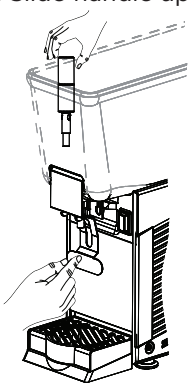


DISASSEMBLY

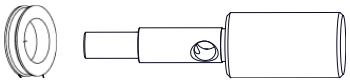
1. Turn off and unplug unit.
2. Remove cover from the bowl.



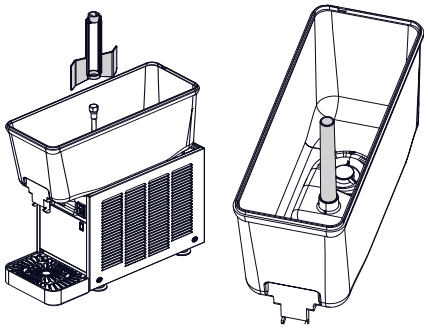
3. Remove spigot by pushing on dispensing handle while pulling spigot up. Slide handle up and away.



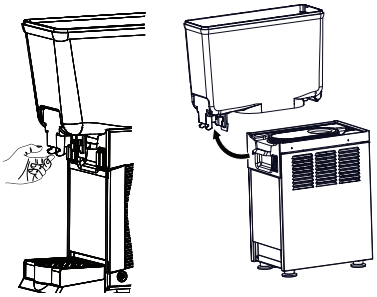
4. Remove rubber washer from spigot.



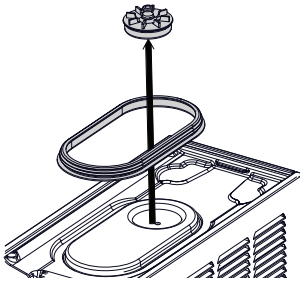
5. For stir and fountain models, remove mixing components from the bowl.



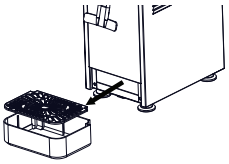
6. Lift up on lever to release bowl and lift off of gasket.



7. Remove bowl gasket. For fountain and agitator models also remove impeller.



8. Slide out drip tray and empty.



MAINTENANCE

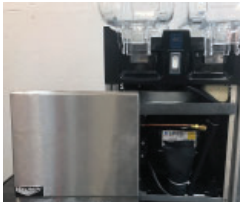
CLEAN CONDENSER (MONTHLY)

WARNING

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

1. Turn off and unplug unit.
2. Remove drip tray(s).

3. Unscrew and remove panel(s).
   - 2.11 Gallon Bowls: Remove front panel.



   - 3.17 and 5.28 gallon bowls: Remove side panels.

4. Place a damp cloth on opposite side of unit and direct compressed air across unit and to the damp cloth.

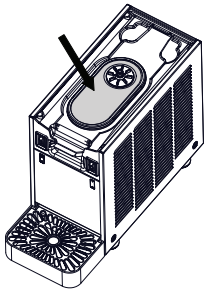
NOTICE: DO NOT blow condensed air through the louvers and into the unit.

2.11 Gallon Bowls

3.17 and 5.28 Gallon Bowls

5. Replace panel(s), do not overtighten screws.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
It takes an extended period of time for the product to chill to desired serving temperature.	Product was not chilled before pouring it into the bowl.	Chill product before pouring into the bowl. See "Operation" on page 6.
	Airflow is blocked.	Unit does not have enough clearance or the environment is not correct. See "Clearance and Environment Requirements" on page 3.
	Condenser fins may be dirty.	See "Clean Condenser (monthly)" on page 8.
	Impeller may be dirty or need to be lubricated.	Inspect the impeller for food debris, clean with warm water and a mild detergent.
		Verify the impeller can freely rotate. If it cannot, then apply a food grade lubricate to the washer located on the underside of the impeller.
	Impeller may be damaged.	Check for damage, replace impeller as needed.
Product is leaking from the unit.	Bowl may not be properly seated on the gasket. Gasket may be installed incorrectly.	Drain bowl and reassemble unit. See "Assembly" on page 7.
	Rubber washer on spigot may be installed incorrectly.	Drain bowl. Remove spigot. Verify the rubber washer is installed with the flanges to the outside of the gasket.
	Gasket or rubber washer may be worn or damaged.	Replace the component.
	Ring on the piston hole in the bowl may be dirty, worn or damaged.	Drain product from bowl. Remove bowl and inspect hole at bottom of bowl for debris or wear. Replace as needed.
Excessive condensation on the bowl(s).	Ambient temperature is too warm or humidity is too high.	Cool environment or relocate the unit.
Product not circulating well. (Stirring Paddle and Agitator units).	Product may be too thick.	Add pre-chilled liquid to thin product.
	Impeller may be dirty or need to be lubricated.	Turn off and unplug unit. Remove impeller from the bowl. Remove any food or debris from impeller or surrounding area.
	Impeller may be damaged.	Turn off and unplug the unit. Remove impeller from the bowl. Inspect for damage and replace as needed.
Product not circulating well. (All units)	Ice buildup on the evaporator plate due to operating the unit with less than the minimum amount of product in the bowl.	Turn off unit and allow ice to melt. Fill the bowl to above the minimum fill line. Resume operation with pre-chilled product. 
Unit operation seems too loud.	The impeller, agitator or stirring paddle may be damaged.	Disassemble unit and check for debris or damage. Clean or replace as needed.
	A problem with the fan.	Contact Vollrath Technical Service.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.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 L.L.C. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with 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 L.L.C does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company L.L.C 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 announcements, visit vollrathfoodservice.com.

VOLLRATH

vollrathfoodservice.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201
USA 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

©2026 The Vollrath Company L.L.C.

352405-1_V101 07/2026

VOLLRATH® MANUEL D'UTILISATION

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS RÉFRIGÉRÉES

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

⚠ AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des informations et des pratiques importantes n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures ou de dommages sur l'appareil

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre monophasée correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
- N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation pour brancher l'appareil.
- Utilisez cet appareil bien calé à l'horizontale.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage, maintenance ou déplacement.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil si tous les panneaux ne sont pas fixés avec des vis.
- Ne placez pas d'objets ou les doigts dans les panneaux, les grilles d'aération ou le robinet.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Surveillez de près l'appareil lorsqu'il est utilisé dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, s'il fonctionne mal ou si son câble électrique ou sa fiche sont endommagés.
- Utilisez l'appareil avec le produit suivant les instructions. Voir « Fonction et objet » à la page 3.
- Ces appareils ne sont pas prévus pour une utilisation extérieure, ménagère, industrielle ou en laboratoire.
- Ne modifiez jamais le câblage, les cordons ou les fiches. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures, et annulerait la garantie.

NO D'ARTICLE	Circulation dans la cuve	Contenance Gallon (litre)	Nombre de cuves
VBBC1A-37-A	Agitateur	2,11 (8)	Un
VBBC2A-37-A			Deux
VBBC3A-37-A			Trois
VBBC4A-37-A			Quatre
VBBD1A-37-S	Palette agitatrice	3,17 (12)	Un
VBBD2A-37-S			Deux
VBBD3A-37-S			Trois
VBBD4A-37-S			Quatre
VBBE1A-37-S		5,28 (20)	Un
VBBE2A-37-S			Deux
VBBE3A-37-S			Trois
VBBE4A-37-S			Quatre
VBBD1A-37-F	Pulvérisateur-fontaine	3,17 (12)	Un
VBBD2A-37-F			Deux
VBBD3A-37-F			Trois
VBBD4A-37-F			Quatre
VBBE1A-37-F		5,28 (20)	Un
VBBE2A-37-F			Deux
VBBE3A-37-F			Trois
VBBE4A-37-F			Quatre

GUIDE UL POUR LES MACHINES UTILISANT DU FLUIDE FRIGORIGÈNE R290

Cet appareil utilise du fluide frigorigène R290. Suivez toutes les consignes de sécurité concernant l'usage du R290.

Vous trouverez ci-dessous les explications des caractères figurant sur l'appareil, conformément au guide UL :

VBBXYA-37-Z

- **VBB :** Vollrath® Bubbler (fontaine à boissons)
- **X :** C = Taille de cuve 2,11 gallons (8 L) D = Taille de cuve 3,17 gallons (12 L) E= Taille de cuve 5,28 gallons (20 L)
- **Y :** 1 = une cuve 2 = deux cuves 3 = trois cuves 4 = quatre cuves
- **A:** Fluide frigorigène R290
- **37 :** 115 VAC 60 Hz
- **Z :** A = Méthode de circulation—Agitation S = Méthode de circulation—Brassage
  F = Méthode de circulation—Fontaine

AVERTISSEMENT

Ne pas stocker dans cet appareil de substances explosives telles que des bombes aérosols avec propulseur inflammable.

AVERTISSEMENT

Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'enceinte de l'appareil ou de la structure d'encastrement.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou tout autre moyen pour accélérer le dégivrage.

AVERTISSEMENT

Ne pas endommager le circuit frigorifique.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments réfrigérateur/à glace.

AVERTISSEMENT

Les pièces de l'appareil devront être remplacées par des pièces similaires de manière à réduire le risque d'une potentielle inflammation due à l'emploi de mauvaises pièces.

AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé conformément à la norme de sécurité pour les installations frigorifiques ANSI/ASHRAE 15.

AVERTISSEMENT

- Pour le nettoyage, n'utiliser que les moyens recommandés par Vollrath®.
- L'appareil doit être installé dans une pièce sans source d'inflammation fonctionnant en continu (par exemple : flammes nues, un appareil au gaz ou un chauffage électrique en service).
- Ne pas percer ou brûler.
- Ne pas oublier que les fluides frigorigènes peuvent avoir une odeur.

FONCTION ET OBJET

Les distributeurs de boissons réfrigérés Vollrath sont conçus pour servir des boissons prémélangées dans les opérations de restauration commerciales. Ces appareils sont conçus pour maintenir la température du produit à 45°F (7°C) maximum en conditions normales de fonctionnement.

La circulation dans la cuve par palette agitatrice et agitateur est adaptée à la plupart des boissons. La circulation dans la cuve par pulvérisateur-fontaine est adaptée à de nombreuses boissons, mais elle est déconseillée pour les boissons pouvant mousser, telles que les jus de fruits naturels.

Ces appareils NE sont PAS prévus pour un usage avec des aliments potentiellement dangereux comme les boissons à base de produits laitiers, les alternatives au lait, les boissons protéinées ou tout produit nécessitant un contrôle du temps et de la température pour garantir la sécurité alimentaire.

Ces appareils NE sont PAS destinés à une utilisation avec des boissons comprenant des morceaux de fruit, de gros morceaux de pulpe ou des graines qui pourraient boucher le robinet ou bloquer le moteur du mélangeur et endommager ainsi l'appareil.

Ils ne sont pas prévus pour une utilisation extérieure, ménagère, industrielle ou en laboratoire

EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

- Utilisez uniquement à l'intérieur.
- Placez l'appareil sur une surface plane capable de supporter son poids une fois toutes les cuves remplies au maximum.
- Ne pas laisser l'appareil près de sources de chaleur.
- Pour des performances optimales, placez l'appareil dans une zone ayant une température ambiante comprise entre 60–86°F (15–30° C).
- Dégagement minimum exigé : 6 po. (15,2 cm) sur l'arrière et les côtés de l'appareil pour une bonne ventilation.
- Prévoyez suffisamment de place pour permettre un accès facile aux robinets du distributeur.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

AVIS : Ne soulevez pas l'appareil par la ou les cuves. Soulevez-le seulement en le saisissant par en dessous.

AVIS : Une fois déballé, l'appareil doit rester en position verticale pendant 24 heures avant sa mise en marche. Ceci permet à huile du compresseur de se stabiliser en place.

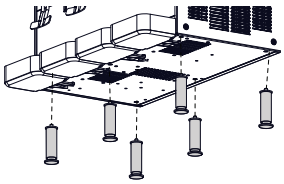
AVIS : Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que toutes les solutions désinfectantes utilisées sur les équipements de transformation des aliments soient certifiées pour une telle utilisation. Utilisez les lubrifiants de manière strictement conforme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

1. Positionnez l'appareil sur un comptoir capable de supporter son poids une fois toutes les cuves remplies au maximum.

AVIS : Si des pieds sont fournis avec votre appareil, ils doivent être installés.

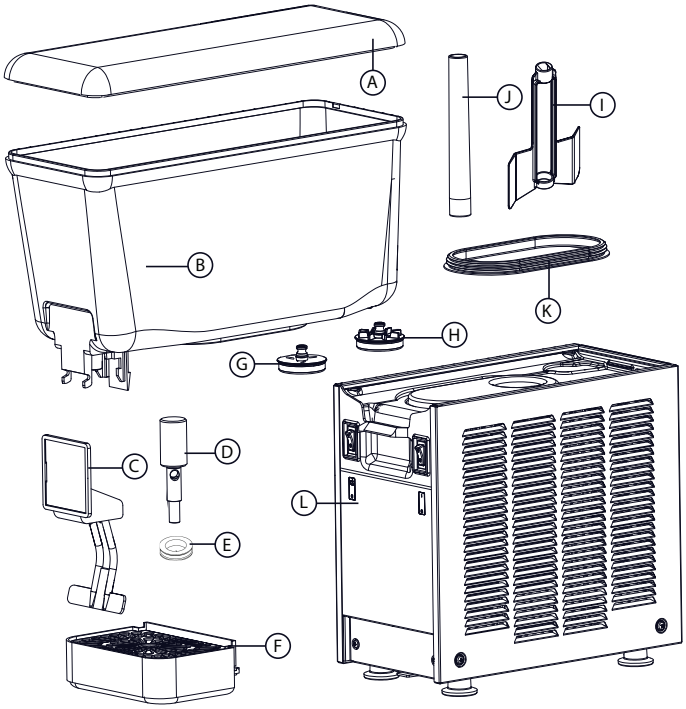
Certains distributeurs de boissons réfrigérés exigent des pieds de 4" (100 mm) pour se conformer à la norme NSF relative au nettoyage sous l'appareil.

2. Vissez les pieds pour les fixer. Ne serrez pas trop.

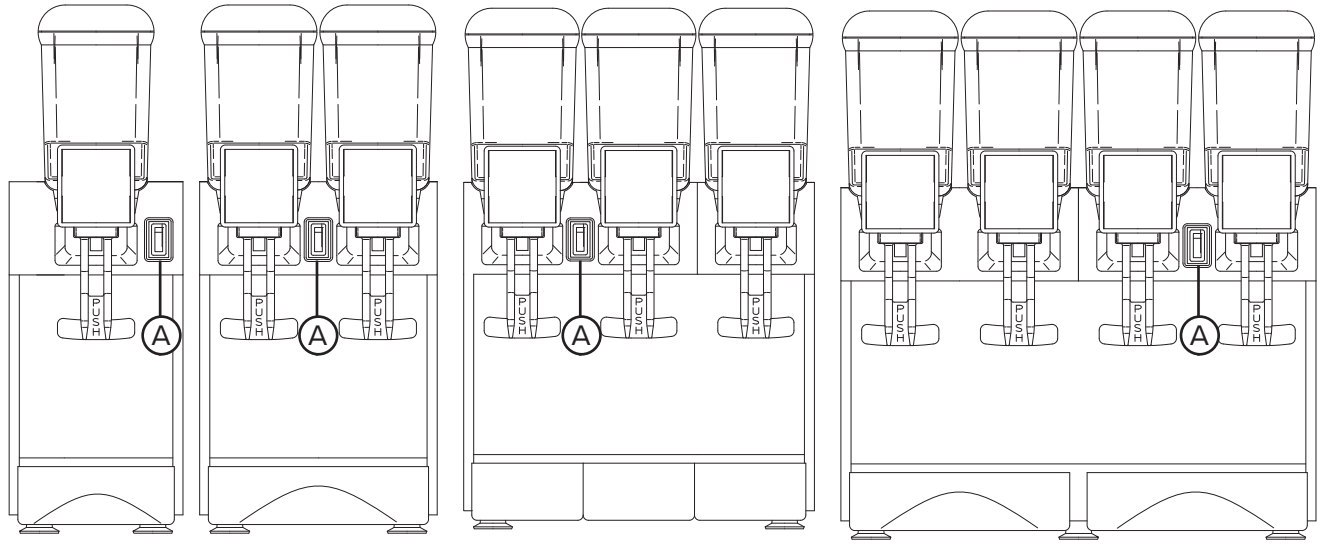


FONCTIONS ET COMMANDES

	DESCRIPTION
A	Couvercle
B	Cuve
C	Poignée
D	Robinet
E	Rondelle en caoutchouc
F	Bac d'égouttage
G	Turbine
H	Agitateur
I	Palette agitatrice
J	Pulvérisateur-fontaine
K	Joint de cuve
L	Base de l'appareil

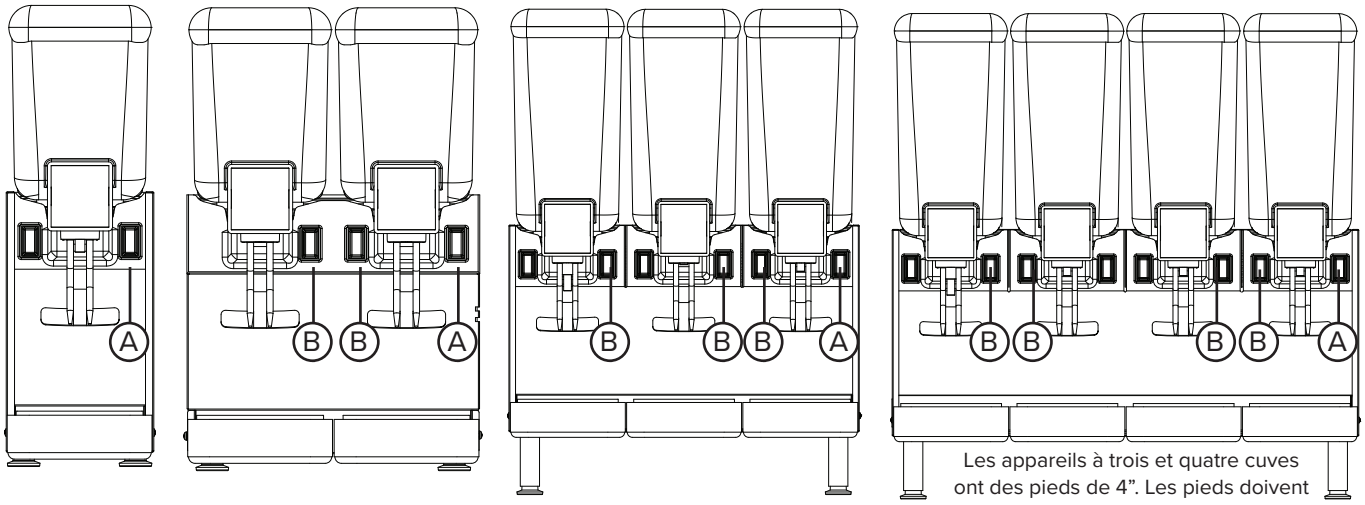


APPAREILS AVEC CUVES DE 2,11 GALLONS (8L)



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

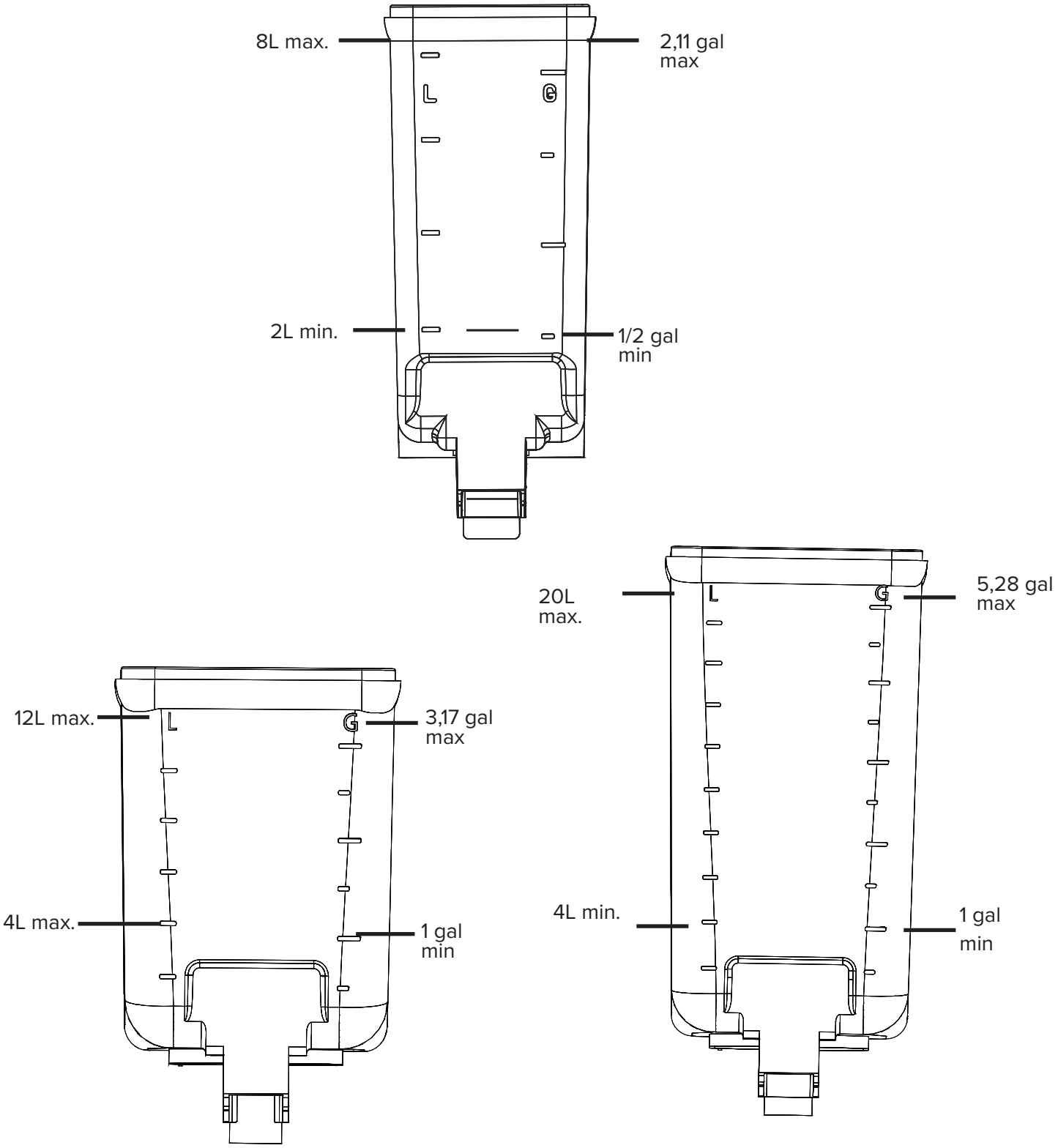
APPAREILS AVEC CUVES DE 3,17 ET 5,28 GALLONS (12 ET 20 LITRES)



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

B. **Interrupteur d'activation et de désactivation de la circulation du produit. Un par cuve. Permet de basculer entre l'activation et la désactivation de la circulation du produit.**

NIVEAUX DE REMPLISSAGE MAXIMUM ET MINIMUM



AVIS : Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum.

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

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

AVERTISSEMENT

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

AVIS : Les codes sanitaires locaux, provinciaux et nationaux dicteront la procédure à suivre. 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.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

AVIS : Lavez exclusivement à la main. Ne lavez aucune pièce dans un lave-vaisselle.

AVIS : N'utilisez pas de quantités excessives d'eau à proximité des composants électriques sous peine de chocs électriques ou de dommages sur l'appareil.

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

1. Videz tout liquide résiduel de la cuve.
2. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
3. Démontage de l'appareil. Voir « Démontage » à la page 7.
4. Lavez soigneusement les composants dans une eau savonneuse chaude.
5. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez l'extérieur de la base de l'appareil et si nécessaire, utilisez une brosse à poils souples pour frotter.
6. Suivez les instructions du produit désinfectant pour obtenir une solution concentrée à 100 ppm.
7. Utilisez une bande réactive au chlore et la palette de couleurs pour vérifier que la concentration du produit est de 100 ppm.
8. Placez les pièces dans la solution désinfectante en suivant les instructions du fabricant. Respectez bien le temps de trempage indiqué.
9. Retirez les pièces de la solution et laissez-les sécher à l'air. NE PAS RINCER LE DÉSINFECTANT.
10. Utilisez un chiffon imbibé de solution désinfectante pour nettoyer l'extérieur de la base de l'appareil.

DÉSINFECTION AVANT UTILISATION

AVIS : Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que toutes 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.

AVIS : La désinfection doit être réalisée avant le remplissage de l'appareil avec du produit préréfrigéré.

1. Suivez les instructions du produit désinfectant pour obtenir une solution concentrée à 100 ppm.
2. Utilisez une bande réactive au chlore et la palette de couleurs pour vérifier que la concentration du produit est de 100 ppm.
3. Versez la solution dans les cuves.
4. À l'aide d'un chiffon propre et doux, appliquez la solution sur toutes les pièces de la cuve et sur la face interne du couvercle.
5. Mettez en place le couvercle, branchez l'appareil et mettez-le en marche. Laissez fonctionner l'appareil pendant cinq minutes environ.
6. Après cinq minutes, vidangez la solution désinfectante à l'aide du robinet. Ne jetez pas la solution.
7. Utilisez une bande réactive au chlore et la palette de couleurs pour vérifier que la concentration de la solution vidangée est d'au moins 100 ppm. Si la concentration est inférieure à 100 ppm, répétez les étapes de désinfection avec une nouvelle solution.

AVIS : Si la concentration est inférieure à 100 ppm après un second cycle de désinfection, démontez l'appareil et répétez la procédure de nettoyage.

MODE D'EMPLOI

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

AVIS : Ne placez pas d'objets ou les doigts dans les panneaux, les grilles ou le robinet.

AVIS : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage, dépannage ou maintenance préventive.

AVIS : Mélangez soigneusement le produit et préréfrigérez-le à 35–43°F (1,7–6,1°C) avant de le verser dans le distributeur.

AVIS : Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une cuve vide.

AJOUTEZ DU PRODUIT PRÉRÉFRIGÉRÉ

REMARQUE : *Si vous utilisez une préparation prête à l'emploi, mélangez-la soigneusement avec le liquide avant de verser le tout dans la cuve.*

1. Vérifiez que l'appareil a été nettoyé.
2. Remontez l'appareil.
3. Désinfectez soigneusement l'appareil. Voir « Désinfection avant usage » à la page 6.

REMARQUE : *Mélangez soigneusement le produit et préréfrigérez-le à 35–43°F (1,7–6,1°C) avant de le verser dans le distributeur.*

4. Rincez le résidu de désinfectant de la cuve en ajoutant une petite quantité de produit dans la cuve. Videz le produit de la cuve par le robinet.
5. Remplissez la cuve de produit préréfrigéré jusqu'à atteindre au moins le niveau de remplissage minimum. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum.
6. Placez le couvercle sur la cuve.

AVIS : Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une cuve vide Cela peut endommager la turbine de la cuve.

7. Mettez l'appareil en marche.
   - Distributeurs avec cuve de 2,11 gallons (8L) : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
   - Distributeurs avec cuve de 3,17 et 5,28 gallons : Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour activer la réfrigération. Appuyez sur l'interrupteur de circulation pour chaque cuve.
8. Laissez refroidir le produit à la température de service souhaitée.

DISTRIBUTION DU PRODUIT

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

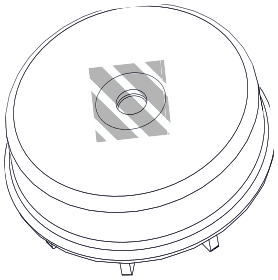
REMARQUE : *Pour réduire le temps de réfrigération du produit, remplissez la cuve uniquement jusqu'à sa marque de mi-capacité.*

3. Nettoyez et désinfectez l'appareil après utilisation. Voir « Désinfection avant usage » à la page 6.

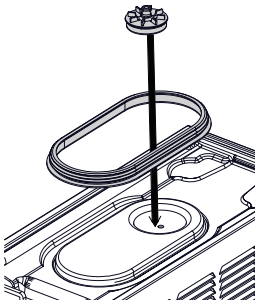
MONTAGE

AVIS : Nettoyez, désinfectez et laissez sécher les pièces à l'air avant le montage.

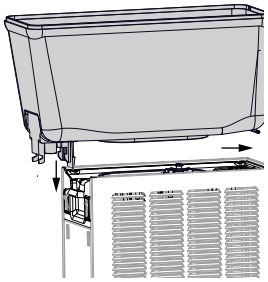
4. Vérifiez que l'appareil est sur arrêt et débranché.
5. Pour les modèles à fontaine et agitateur, lubrifiez la rondelle sur la face inférieure de la turbine (partie grisée sur l'image) avec du lubrifiant alimentaire.



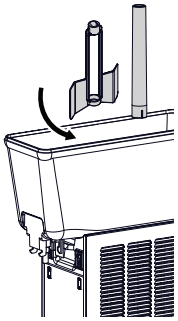
6. Fixez le joint, le bord large étant tourné vers le bas. Pour les modèles à fontaine et agitateur, mettez en place la turbine.



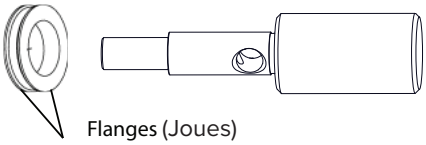
7. Alignez la cuve et enclenchez-la.



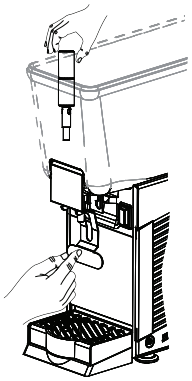
8. Pour les modèles à brassage et fontaine, insérez le(s) composant(s) de circulation.



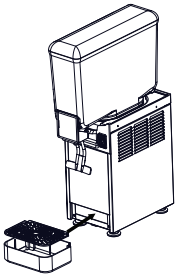
9. Faites glisser la rondelle sur le robinet, les joues étant tournées vers l'extérieur.



10. Faites glisser la poignée de distribution dans la fente. Appuyez sur la poignée tout en plaçant le robinet en position dans la cuve.

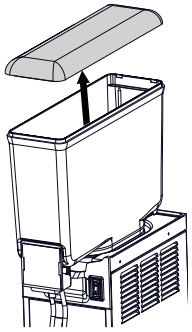


11. Placez le couvercle sur la cuve.
12. Faites doucement glisser le bac d'égouttage jusqu'à entendre un clic indiquant que le bac est bien en place.

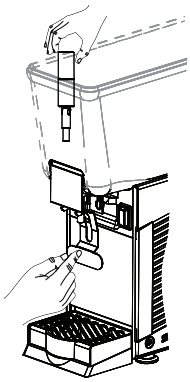


DÉMONTAGE

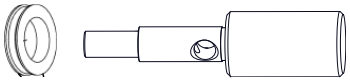
1. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
2. Retirez le couvercle de la cuve.



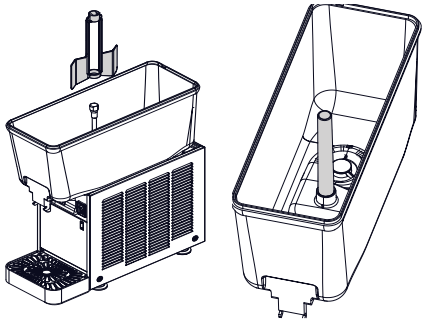
3. Retirez le robinet en appuyant sur la poignée de distribution tout en tirant le robinet vers le haut. Faites glisser la poignée vers le haut et vers l'extérieur.



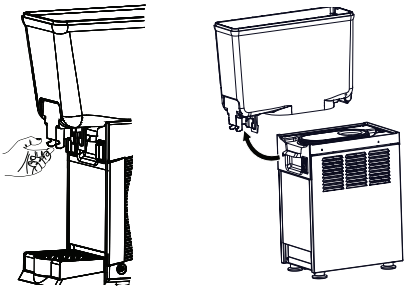
4. Retirez la rondelle en caoutchouc du robinet.



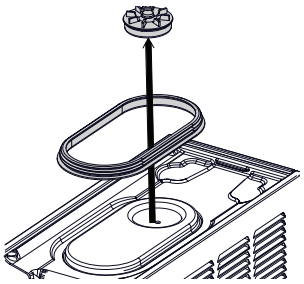
5. Pour les modèles à brassage et fontaine, retirez les composants mélangeurs de la cuve.



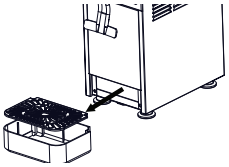
6. Relevez le levier pour retirer la cuve et faire apparaître le joint.



7. Retirez le joint de cuve. Pour les modèles à fontaine et agitateur, retirez aussi la turbine.

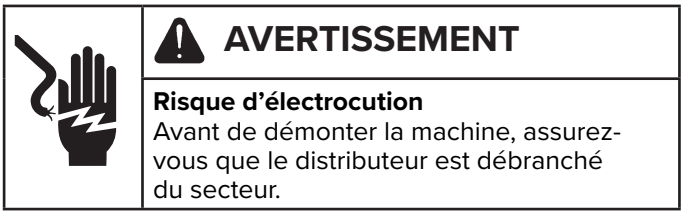


8. Retirez le plateau d'égouttage et videz-le.



ENTRETIEN

NETTOYAGE DU CONDENSEUR (TOUS LES MOIS)



1. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
2. Enlevez le(s) bac(s) d'égouttage.

3. Dévissez et retirez les panneau(x).
   - Cuve de 2,11 gallons (8 L) : Retirez le panneau avant.

   - Cuves de 3,17 et 5,28 gallons (12 L et 20 L) : Retirez les panneaux latéraux.

4. Placez un chiffon humide sur le côté opposé de l'appareil et dirigez un jet d'air comprimé à travers l'appareil en direction du chiffon humide.

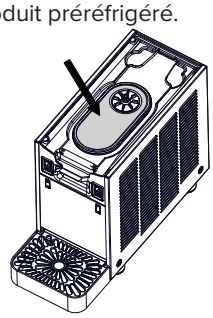
AVIS : NE PAS insuffler d'air condensé à travers la grille d'aération.

Cuve de 2,11 gallons (8 L)

Cuves de 3,17 et 5,28 gallons (12 L et 20 L)

5. Remettez en place le(s) panneau(x), ne serrez pas trop les vis.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
Il faut trop de temps pour que le produit atteigne la température de service souhaitée.	Le produit n'a pas été réfrigéré avant d'être versé dans la cuve.	Réfrigérez le produit avant de le verser dans la cuve. Voir « Operation » à la page 16.
	La circulation d'air est bloquée.	L'appareil n'est pas assez dégagé sur les côtés et à l'arrière, ou l'environnement n'est pas correct. Voir « Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes » à la page 13.
	Les ailettes du condenseur sont peut-être sales.	Voir « Nettoyez le condenseur » à la page 8.
	Il est possible que la turbine soit sale ou doive être lubrifiée.	Inspectez la turbine pour vérifier l'absence de débris alimentaires, nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse.
		Assurez-vous que la turbine peut tourner librement. Si ce n'est pas le cas, appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire sur la rondelle située sous la turbine.
	La turbine est peut-être endommagée.	Vérifiez l'absence de dommages, remplacez la turbine si besoin.
Du produit fuit de l'appareil.	La cuve est peut-être mal installée sur le joint. Le joint est peut-être mal installé.	Videz la cuve et remontez l'appareil. Voir « Assemblage » à la page 7.
	La rondelle en caoutchouc sur le robinet est peut-être mal installée.	Videz la cuve. Retirez le robinet. Vérifiez que la rondelle en caoutchouc est montée avec les joues tournées vers l'extérieur du joint.
	Le joint ou la rondelle en caoutchouc est peut-être usé ou abîmé.	Remplacez le composant.
	La bague sur le logement du piston dans la cuve est peut-être sale, usée ou endommagée.	Videz le produit de la cuve. Retirez la cuve et inspectez le trou au fond de cuve pour vérifier l'absence de particules ou d'usure. Remplacez-la si besoin.
Condensation excessive sur la ou les cuves.	La température ambiante ou l'humidité est trop élevée.	Rafraîchissez l'atmosphère ou déplacez l'appareil.
Le produit ne circule pas bien. (Appareils à palette agitatrice et agitateur).	Le produit est peut-être trop épais.	Ajoutez du liquide préréfrigéré pour délayer le produit.
	Il est possible que la turbine soit sale ou doive être lubrifiée.	Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le. Retirez la turbine de la cuve. Retirez tout résidu alimentaire ou débris de turbine ou de la zone avoisinante.
	La turbine est peut-être endommagée.	Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le. Retirez la turbine de la cuve. Vérifiez son bon état et remplacez-la si besoin.
Le produit ne circule pas bien. (Tous les appareils)	De la glace s'est accumulée sur la plaque de l'évaporateur car l'appareil a fonctionné avec un volume inférieur au volume minimum de produit dans la cuve	Mettez l'appareil sur arrêt et laissez fondre la glace. Remplissez la cuve au-dessus du trait de remplissage minimum. Reprenez les opérations avec du produit préréfrigéré. 
L'appareil semble trop bruyant.	La turbine, l'agitateur ou la palette agitatrice est peut-être abîmé.	Démontez l'appareil et vérifiez l'absence de débris et dommages. Nettoyez ou remplacez si besoin
	Problème au niveau du ventilateur.	Contactez le support technique Vollrath.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.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 la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d’une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d’une modification ou bien 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 vollrathfoodservice.com.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or
920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or
920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com

vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,
Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

©2026 The Vollrath Company L.L.C.
352405-1_V101 07/2026

VOLLRATH® MANUAL DEL OPERADOR

DISPENSADORES DE BEBIDAS REFRIGERADAS

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Aborda información importante y las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- No use cables de extensión ni regletas eléctricas para conectar la unidad.
- Use este equipo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad antes de limpiarla, darle mantenimiento o trasladarla.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No haga funcionar la unidad si no están afianzados con tornillos todos los paneles.
- No coloque objetos ni los dedos en los paneles, las celosías o la espita.
- No la deje funcionando sola.
- Supervise la unidad de cerca al operarla en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No haga funcionar la unidad si está dañada, funciona defectuosamente o tiene el cable o el enchufe dañado.
- Use la unidad con producto tal como se indica. Consulte la sección “Función y propósito” a la página 3.
- No están diseñadas para uso a la intemperie, doméstico, industrial ni de laboratorio.
- Nunca modifique el cableado, el cable ni el enchufe, ya que podría dañar la unidad y causar lesiones, anulando así la garantía.

NÚM. DE ARTÍCULO	Circulación en el recipiente	Capacidad galones (litros)	Número de recipientes
VBBC1A-37-A	Agitador	2,11 (8)	Uno
VBBC2A-37-A			Dos
VBBC3A-37-A			Tres
VBBC4A-37-A			Cuatro
VBBD1A-37-S	Paleta agitadora	3,17 (12)	Uno
VBBD2A-37-S			Dos
VBBD3A-37-S			Tres
VBBD4A-37-S			Cuatro
VBBE1A-37-S		5,28 (20)	Uno
VBBE2A-37-S			Dos
VBBE3A-37-S			Tres
VBBE4A-37-S			Cuatro
VBBD1A-37-F	Rociador de fuente	3,17 (12)	Uno
VBBD2A-37-F			Dos
VBBD3A-37-F			Tres
VBBD4A-37-F			Cuatro
VBBE1A-37-F		5,28 (20)	Uno
VBBE2A-37-F			Dos
VBBE3A-37-F			Tres
VBBE4A-37-F			Cuatro

PAUTA DE UL PARA PRODUCTOS CON REFRIGERANTE R290

Este producto usa refrigerante R290. Siga todas las precauciones de seguridad para el uso de R290.

Conforme a la pauta de UL, se ofrece a continuación una explicación de los caracteres marcados en el artefacto.

VBBXYA-37-Z

- **VBB:** Borboteador Vollrath®
- **X:** C = Tamaño de recipiente de 2,11 gal. (8 L) D = Tamaño de recipiente de 3,17 gal. (12 L)
  E= Tamaño de recipiente de 5,28 gal. (20 L)
- **Y:** 1 = Un recipiente 2 = Dos recipientes 3 = Tres recipientes 4 = Cuatro recipientes
- **A:** Refrigerante R290
- **37:** 115 Vca, 60 Hz
- **Z:** A = Método de circulación—Agitación S = Método de circulación—Agitación con paleta
  F = Método de circulación—Fuente

ADVERTENCIA

No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol que contengan un propelente inflamable en este artefacto.

ADVERTENCIA

Mantenga despejadas de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura para empotrar.

ADVERTENCIA

No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelamiento.

ADVERTENCIA

No dañe el circuito de refrigeración.

ADVERTENCIA

No use aparatos eléctricos dentro de los compartimientos para el almacenamiento de alimento/hielo.

ADVERTENCIA

Para minimizar el riesgo de posible ignición debido a piezas incorrectas, los componentes deben ser reemplazados por otros similares.

ADVERTENCIA

El aparato debe instalarse de acuerdo con la norma de seguridad para sistemas de refrigeración ANSI/ASHRAE 15.

ADVERTENCIA

- No use medios de limpieza que no sean los recomendados por Vollrath®.
- El aparato debe guardarse en una habitación donde no haya fuentes de ignición en funcionamiento continuo (por ejemplo: llamas expuestas, un artefacto a gas o un calentador eléctrico funcionando).
- No lo perfore ni incinere.
- Tenga en cuenta que los refrigerantes no siempre tienen olor.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Los dispensadores de bebidas refrigeradas Vollrath están diseñados para servir bebidas premezcladas en operaciones comerciales de servicio de comidas. Estas unidades están diseñadas para mantener los productos a una temperatura igual o inferior a 45 °F (7 °C) bajo condiciones de funcionamiento normales.

La circulación en el recipiente mediante agitador y paleta agitadora es adecuada para la mayoría de las bebidas. La circulación en el recipiente mediante rociador de fuente es adecuada para muchas bebidas, pero no se recomienda para las bebidas que pueden hacer espuma como los jugos de frutas naturales.

Estas unidades NO están diseñadas para usarse con alimentos potencialmente peligrosos, incluidas bebidas lácteas, alternativas a la leche, bebidas proteínicas o cualquier producto que requiera control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos.

Estas unidades NO están diseñadas para usarse con bebidas que incluyen trozos de fruta, pulpa o semillas grandes, porque podrían bloquear la espita o el motor de mezcla, y dañar la unidad.

No están diseñadas para uso a la intemperie, doméstico, industrial ni de laboratorio.

REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

- Para uso en interiores solamente.
- Coloque la unidad en una superficie limpia y plana capaz de soportar el peso cuando todos los recipientes estén llenos hasta su máxima capacidad.
- Coloque la unidad lejos de fuentes de calor.
- Para un rendimiento óptimo, coloque la unidad en lugares que tengan una temperatura ambiente de entre 60 y 86 °F (15 y 30 °C).
- Espacio libre mínimo requerido: 6 pulg. (15,2 cm) en la parte trasera y los costados de la unidad para ventilación.
- Deje espacio para acceder fácilmente a las espitas del dispensador.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

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

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

AVISO: Tras desembalarla, la unidad debe permanecer en posición vertical por 24 horas antes de encenderla. Ello permitirá que el aceite en el compresor se asiente en su lugar.

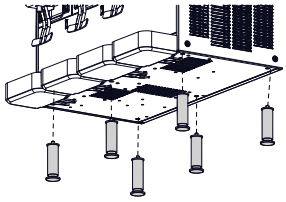
AVISO: El Departamento de Agricultura y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos exigen que los lubricantes utilizados en equipos de procesamiento de alimentos estén certificados para ello. Solo use lubricantes según las instrucciones del fabricante.

1. Coloque la unidad en un mostrador capaz de soportar el peso cuando todos los recipientes estén llenos hasta su máxima capacidad.

AVISO: Si su unidad incluye patas, deberá instalarlas.

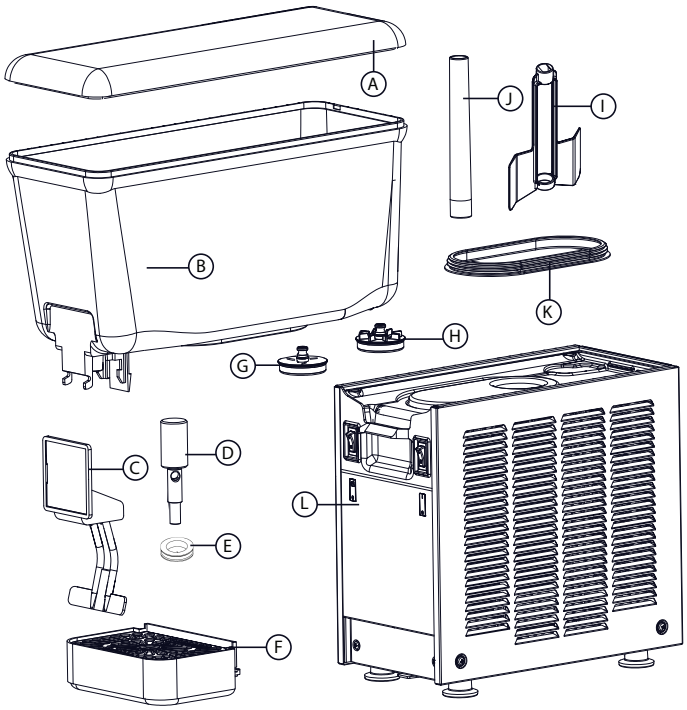
Algunos dispensadores de bebidas refrigeradas requieren patas de 4 pulg. (100 mm) para cumplir con la norma de la NSF sobre limpieza debajo de la unidad.

2. Atornille las patas en su lugar. No las apriete excesivamente.

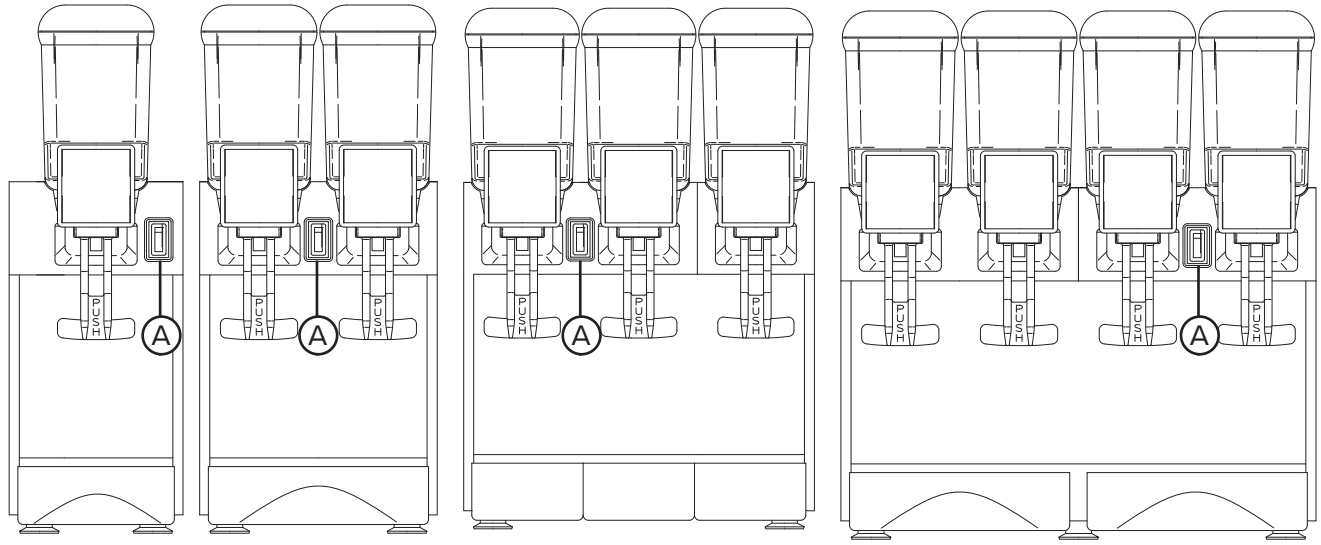


CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

	DESCRIPCIÓN
A	Tapa
B	Recipiente
C	Mango
D	Espita
E	Arandela de caucho
F	Bandeja de goteo
G	Impulsor
H	Agitador
I	Paleta agitadora
J	Rociador de fuente
K	Junta del recipiente
L	Base de la unidad

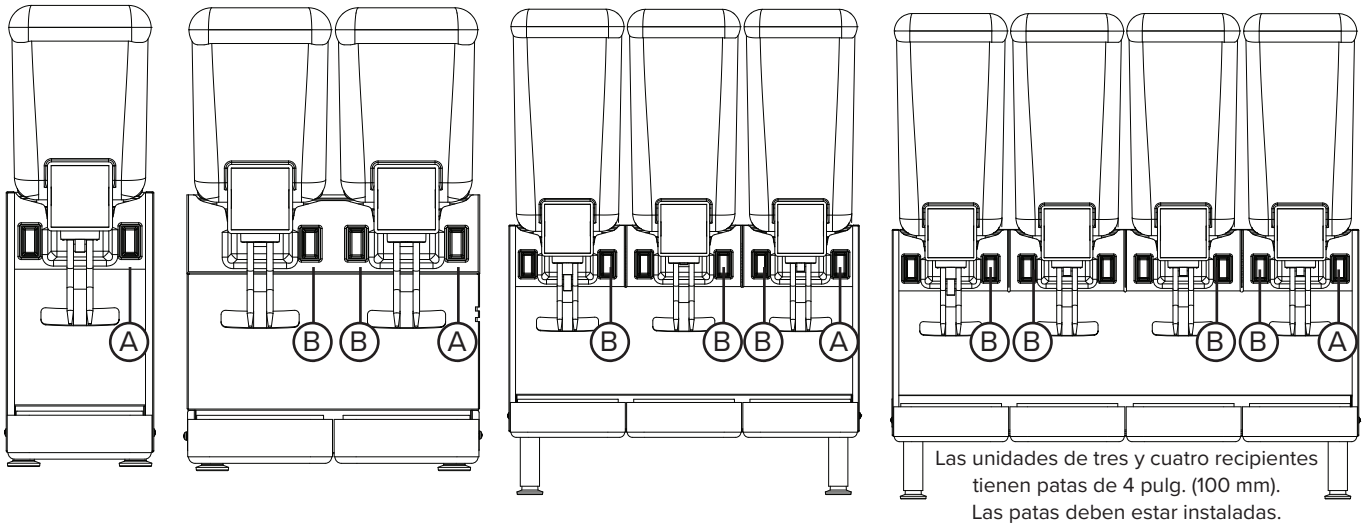


UNIDADES CON RECIPIENTES DE 2,11 GALONES (8 LITROS)



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

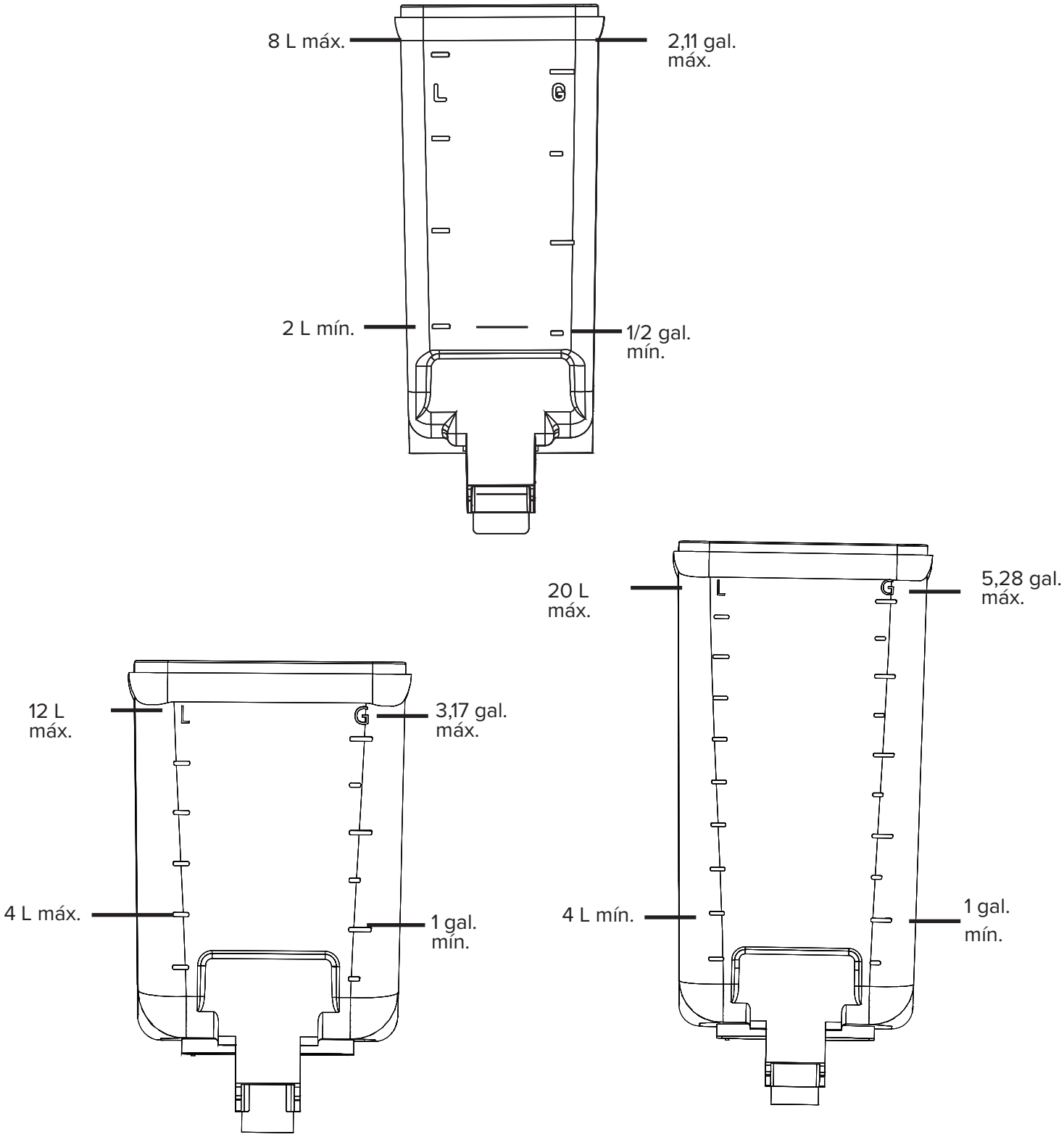
UNIDADES CON RECIPIENTES DE 3,17 Y 5,28 GALONES (12 Y 20 LITROS)



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

B. **Encendido/apagado de la circulación de productos. Uno por recipiente. Enciende y apaga la circulación de productos.**

NIVELES DE LLENADO MÁXIMO Y MÍNIMO



AVISO: No exceda el nivel máximo de llenado.

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

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

ADVERTENCIA

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

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

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

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

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

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

1. Drene el líquido restante del recipiente.
2. Apague y desenchufe la unidad.
3. Desmonte la unidad. Consulte la sección “Desmontaje” en la página 7.
4. Lave cuidadosamente los componentes con agua tibia y detergente suave.
5. Use un paño húmedo para limpiar el exterior de la base de la unidad y un cepillo de cerdas suaves si se debe restregar.
6. Siga las instrucciones del producto higienizante para obtener una solución concentrada de 100 ppm.
7. Utilice una tira reactiva para cloro y tabla de colores para comprobar que la solución posea 100 ppm.
8. Agregue componentes a la solución higienizante según las instrucciones del fabricante. Cerciórese de que se cumpla el tiempo de remojo.
9. Saque los componentes de la solución y deje que se sequen al aire. NO ENJUAGUE EL HIGIENIZANTE.
10. Use un paño humedecido con solución higienizante para limpiar el exterior de la base de la unidad.

HIGIENIZACIÓN ANTES DEL USO

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.

AVISO: La unidad debe higienizarse antes de llenarla con producto previamente enfriado.

1. Siga las instrucciones del producto higienizante para obtener una solución concentrada de 100 ppm.
2. Utilice una tira reactiva para cloro y tabla de colores para comprobar que la solución posea 100 ppm.
3. Vierta la solución en el recipiente.
4. Con un paño limpio y suave, pase la solución en todas las piezas del recipiente y en la parte inferior de la tapa.
5. Instale la tapa, enchufe la unidad y enciéndala. Deje que la unidad funcione durante cinco minutos.
6. Después de cinco minutos use la espita para drenar la solución higienizante. No deseche la solución.
7. Utilice una tira reactiva para cloro y tabla de colores para comprobar que la solución drenada posea al menos 100 ppm. Si la lectura es inferior a 100 ppm, repita los pasos de higienización con una solución nueva.

AVISO: Si la lectura es inferior a 100 ppm después del segundo ciclo de higienización, desmonte la unidad y repita el proceso de limpieza.

FUNCIONAMIENTO

AVISO: No haga funcionar la unidad si no están afianzados con tornillos todos los paneles.

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

AVISO: Desenchufe la unidad antes de limpiarla, de solucionar problemas o de realizar el mantenimiento rutinario.

AVISO: Mezcle el producto completamente y enfríe previamente a 35–43 °F (1.7–6.1 °C) antes de añadir al dispensador.

AVISO: No haga funcionar la unidad con un recipiente vacío.

AÑADA PRODUCTO PREVIAMENTE ENFRIADO

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

1. Cerciórese de que la unidad se haya limpiado.
2. Monte la unidad.
3. Higienice la unidad completamente. Consulte la sección "Limpieza e higienización” en la página 6.

NOTA: *Mezcle el producto completamente y enfríe previamente a 35–43 °F (1.7–6.1 °C) antes de añadir al dispensador.*

4. Elimine todo resto de higienizante del recipiente agregando una pequeña cantidad de producto al recipiente. Drene el producto del recipiente a través de la espita.
5. Llene el recipiente con producto previamente enfriado hasta por lo menos el nivel mínimo de llenado. No exceda el nivel máximo de llenado.
6. Coloque la tapa en el recipiente.

AVISO: No haga funcionar la unidad con un recipiente vacío. Podría dañarse el impulsor del recipiente.

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

DISPENSE EL PRODUCTO

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

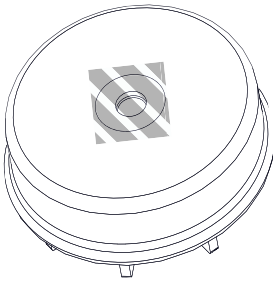
NOTA: *Para acortar el tiempo de enfriamiento del producto, rellene el recipiente cuando el producto llegue a la mitad.*

3. Limpie e higienice la unidad después de usarla. Consulte “Limpieza e higienización” en la página 6.

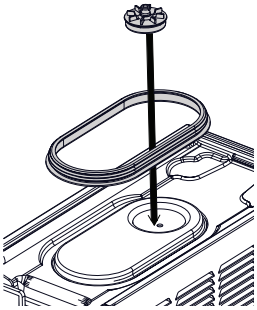
MONTAJE

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

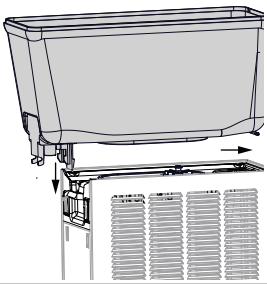
4. Cerciórese de que la unidad esté apagada y desenchufada.
5. Para los modelos con fuente y agitador, lubrique la arandela en la parte inferior del impulsor (el área sombreada de la imagen) con un lubricante apto para alimentos.



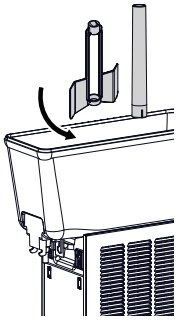
6. Fije la junta con el borde ancho hacia abajo. Para los modelos con fuente y agitador, instale el impulsor.



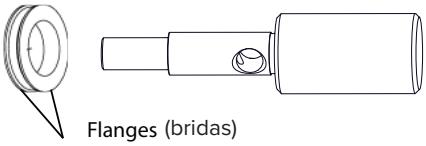
7. Alinee el recipiente y presiónelo hasta que encaje en su lugar.



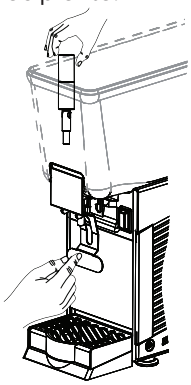
8. Para los modelos con paleta agitadora y fuente, inserte el o los componentes de circulación.



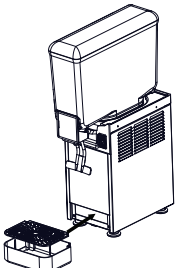
9. Deslice la arandela en la espita con las bridas orientadas hacia afuera.



10. Deslice el mango dispensador en la ranura. Presione el mango hacia adentro mientras coloca la espita en su posición en el recipiente.

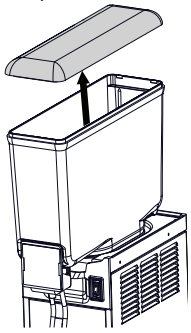


11. Coloque la tapa en el recipiente.
12. Deslice suavemente la bandeja de goteo en su posición hasta que se oiga un chasquido y la bandeja esté firme.

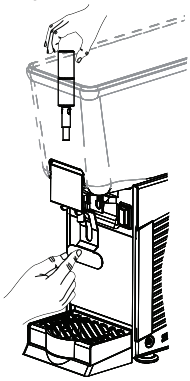


DESMONTAJE

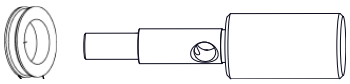
1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Retire la tapa del recipiente.



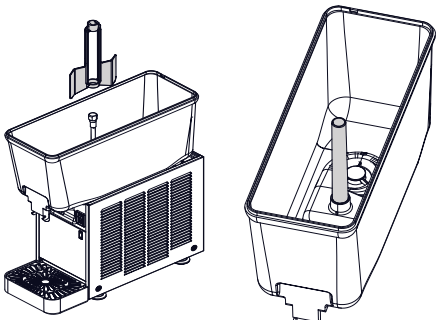
3. Retire la espita empujando el mango dispensador mientras tira de la espita hacia arriba. Deslice el mango hacia arriba y retírelo.



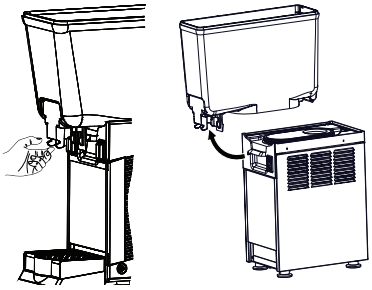
4. Retire la arandela de caucho de la espita.



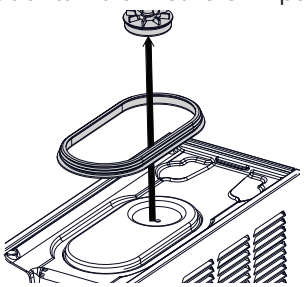
5. Para los modelos con paleta agitadora y fuente, retire los componentes de mezcla del recipiente.



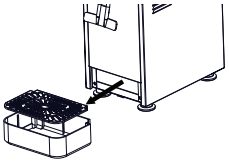
6. Levante la palanca para liberar el recipiente y sacarlo de la junta.



7. Retire la junta del recipiente. Para los modelos con fuente y agitador también retire el impulsor.

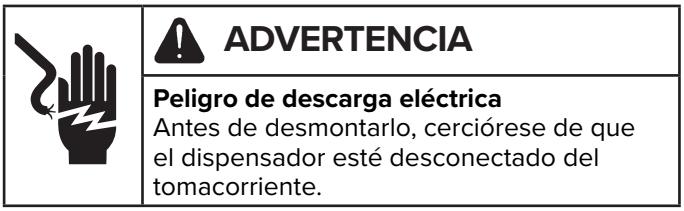


8. Deslice hacia afuera la bandeja de goteo y vacíela.



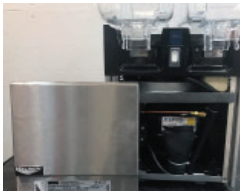
MANTENIMIENTO

LIMPIE EL CONDENSADOR (MENSUALMENTE)



1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Retire la o las bandejas de goteo.

3. Desatornille y retire el o los paneles.
   - Recipientes de 2,11 galones (8 litros): Retire el panel delantero.



   - Recipientes de 3,17 y 5,28 galones (12 y 20 litros): Retire los paneles laterales.

4. Coloque un paño húmedo en el lado opuesto de la unidad y dirija aire comprimido a través de la unidad hacia el paño húmedo.

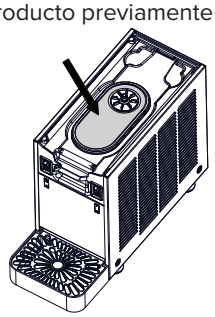
AVISO: NO sople aire comprimido a través de las celosías ni al interior de la unidad.

Recipientes de 2,11 galones (8 litros)

Recipientes de 3,17 y 5,28 galones (12 y 20 litros)

5. Vuelva a instalar el o los paneles, no apriete excesivamente los tornillos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
El producto tarda demasiado en enfriarse hasta alcanzar la temperatura de servicio deseada.	El producto no se enfrió antes de verterlo en el recipiente.	Enfríe el producto antes de verterlo en el recipiente. Consulte la sección “Funcionamiento” en la página 6.
	El flujo de aire está bloqueado.	La unidad no tiene suficiente espacio libre o el entorno no es correcto. Consulte la sección “Requisitos ambientales y distanciado” en la página 3.
	Puede que las aletas del condensador estén sucias.	Consulte la sección “Limpie el condensador (mensualmente)” en la página 8.
	Puede que el impulsor esté sucio o deba ser lubricado.	Inspeccione el impulsor por si tiene restos de comida, limpie con agua tibia y un detergente suave.
		Verifique que el impulsor pueda girar libremente. Si no puede girar, entonces aplique un lubricante apto para alimentos a la arandela situada en la parte inferior del impulsor.
	Puede que el impulsor esté dañado.	Revise si está dañado, reemplace el impulsor según sea necesario.
La unidad presenta fugas de producto.	Puede que el recipiente no esté bien asentado en la junta. Puede que la junta esté instalada incorrectamente.	Drene el recipiente y vuelva a montar la unidad. Consulte la sección “Montaje” en la página 7.
	Puede que la arandela de caucho en la espita esté instalada incorrectamente.	Drene el recipiente. Retire la espita. Compruebe que la arandela de caucho esté instalada con las bridas hacia el exterior de la junta.
	Puede que la junta o la arandela de caucho esté desgastada o dañada.	Reemplace el componente.
	Puede que el anillo en el orificio del pistón en el recipiente esté sucio, desgastado o dañado.	Drene el producto del recipiente. Retire el recipiente e inspeccione el orificio en el fondo del recipiente por si hay desechos o desgaste. Reemplácelo según sea necesario.
Condensación excesiva en el o los recipientes.	La temperatura ambiente o la humedad están demasiado altas.	Enfríe el ambiente o reubique la unidad.
El producto no circula bien (unidades con paleta agitadora y agitador).	Puede que el producto sea demasiado espeso.	Añada líquido previamente enfriado para diluir el producto.
	Puede que el impulsor esté sucio o deba ser lubricado.	Apague y desenchufe la unidad. Retire el impulsor del recipiente. Elimine los restos de comida o desechos del impulsor o del área circundante.
	Puede que el impulsor esté dañado.	Apague y desenchufe la unidad. Retire el impulsor del recipiente. Revise si hay daños y reemplácelo según sea necesario.
El producto no circula bien (todas las unidades).	Acumulación de hielo en la placa del evaporador debido al funcionamiento de la unidad con menos de la cantidad mínima de producto en el recipiente.	Apague la unidad y deje que el hielo se derrita. Llene el recipiente por encima del nivel mínimo de llenado. Reanude el funcionamiento con producto previamente enfriado. 
La unidad parece funcionar con demasiado ruido.	Puede que el impulsor, el agitador o la paleta agitadora se hayan dañado.	Desmonte la unidad y revise si hay desechos o daños. Limpie o reemplace según sea necesario.
	Problema con el ventilador.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.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 L.L.C. 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 L.L.C. no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company L.L.C. 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.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or
920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or
920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com

vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,
Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

©2026 The Vollrath Company L.L.C.
352405-1_V101 07/2026