

VOLLRATH®

OPERATOR'S MANUAL

INSTASLICE™
Series 15100
15200



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

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.



WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that can cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.



CAUTION

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

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others or damage the equipment.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- K Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- K Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace blade assembly.
- K Check to insure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers. The suction cups on each rear leg will hold the equipment securely to smooth surfaces.
- K If necessary, lubricate guide rods using a light coating of mineral oil, Petro Gel, or food grade lubricant. **DO NOT USE COOKING OIL AS IT WILL BECOME STICKY AND MAY PERMANENTLY DAMAGE THE PUSH HEAD BEARINGS**

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for slicing of tomatoes.

OPERATION

	WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts and amputation.
To avoid injury from sharp blades, handle with caution. Only trained personal should operate equipment or preform maintenance.	

Prior to first use, it is important to clean the equipment. Wash new blades with warm soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.

1. Place slicer on a table or counter. Position the InstaSlice Table Stop over a table edge to hold the equipment in place
2. Before each use, always check for proper blade tightness and equipment cleanliness. Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace blade assembly.
3. This equipment should be used to slice soft vegetables such as tomatoes, mushrooms, strawberries, etc. Hard foods such as onions, potatoes, lemons, etc. will cause blades to break. Use a Tomato King Scooper to remove the stem scar of the tomato. For best results, the tomatoes should be clean and wet before slicing them in the equipment.
4. Spray the plastic platform and blades with water to reduce friction and repeat as needed during use.
5. Place the tomato top down on the platform of the slicer against the pusher head. Place one hand on the pusher head handle and one hand on the knob on top of the slicer. With a quick push of the pusher head, push the tomato through the blades catching the slices into a pan placed at the end of the slicer.
6. Repeat this process until you have prepared enough food for your daily needs.
7. Rinse blades immediately. Failure to do so will shorten the life of the blades.

CLEANING

	WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts and amputation.
To avoid injury from sharp blades, handle with caution. Only trained personal should operate equipment or preform maintenance.	

To maintain the appearance and increase the service life, clean your daily.

1. Place Pusher Head Assembly in its most "open" position by retracting the handle.
2. Rinse or spray off equipment thoroughly with HOT water. You may want to immerse the complete equipment in warm soapy water first. Use caution when handling the equipment - blades are sharp.
3. Do not wipe across blades or use scrub pads on this equipment. Wiping across the sharp edge of the blade can cause injury and will dull the blades.
4. Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment.
5. After cleaning, let the equipment air dry.
6. Lubricate sliding parts with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the equipment.

NOTE:

Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.

BLADE AND PUSHER HEAD MAINTENANCE

1. Examine the pusher head fingers. If they are nicked or burred, smooth the rough edges with a small flat file. The spaces between the fingers must be uniform. Straighten any bent fingers.
2. Check the clearance between the pusher head fingers and the blades. Make sure they do not rest on or touch the blades at any point when you move the head through its full travel. If there is contact, adjustments must be made. Pusher head fingers must never contact blades.
3. Adjust pusher head finger spacing by placing a screwdriver between pusher head fingers and gently rotate up/down. You may also adjust the entire pusher head assembly by loosening the set screws underneath and rotating the guide rod as needed - tighten set screws.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

1. Clean the equipment after every use.
2. Use for intended purposes only.
3. Change the blades regularly - based on usage.

REPLACING BLADE ASSEMBLY

TROUBLESHOOTING

If the equipment no longer slices tomatoes cleanly or without damage to the tomato, the blades could be dull and be in need of replacement. Broken, bent, or nicked blades must be replaced immediately.

Problem	It might be caused by	Course of Action
Broken Blade.	Wrong food used in equipment.	Slice only what is recommended.
Fingers are misaligned.		Readjust fingers.
Blades are dull.		Replace blade assembly as needed.

SERVICE AND REPAIR

Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.VollrathFoodservice.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the equipment was purchased.

	WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts and amputation.
To avoid injury from sharp blades, handle with caution. Only trained personal should operate equipment or preform maintenance.	

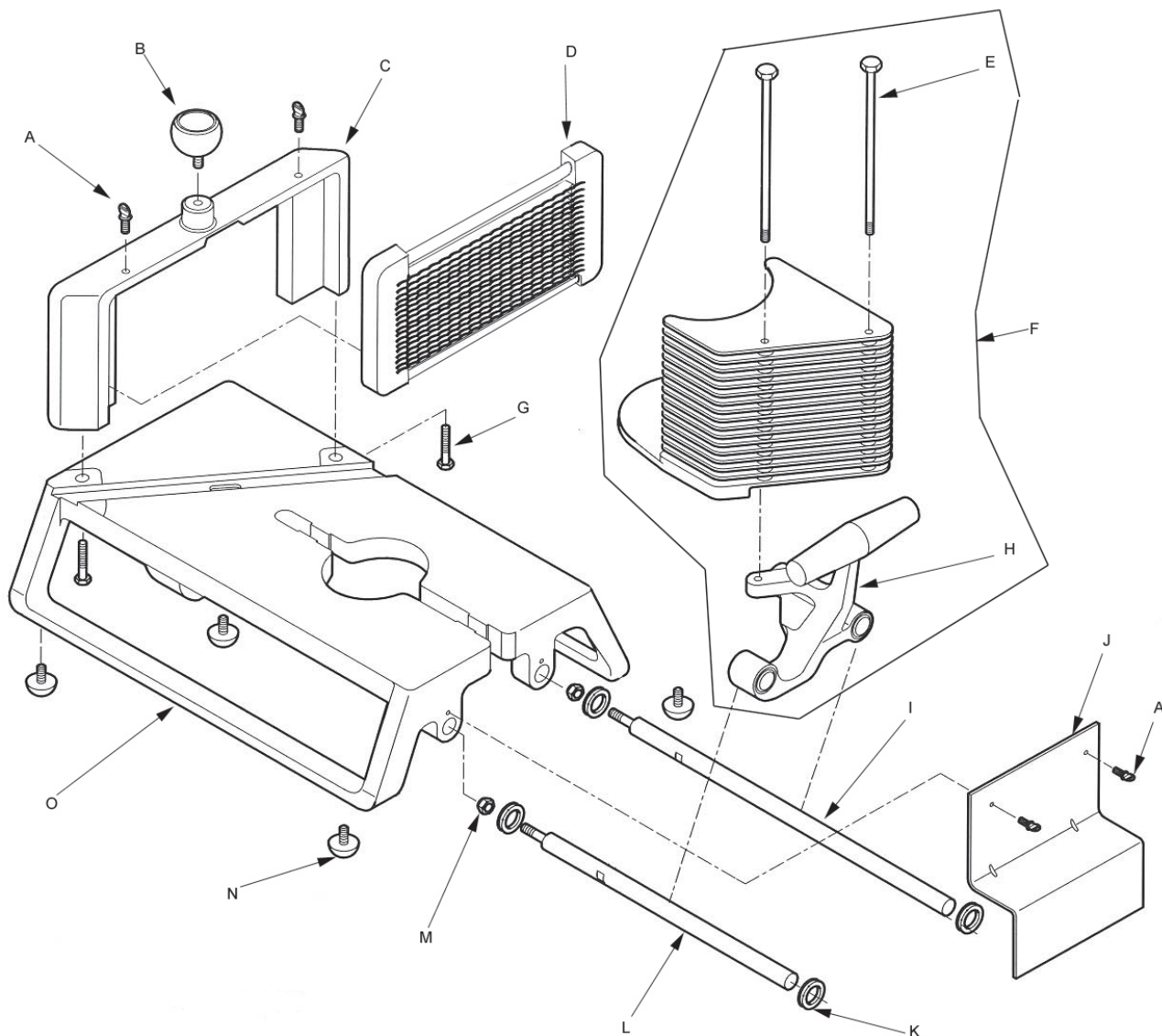
Individual blades cannot be replaced. Replacement blades are available in assemblies only.

The notches on the blade assembly fit in groves on the bottom front of the frame.

1. Loosen the two thumbscrews on the top of the equipment.
2. Push the top of the blade assembly from the back towards the front and lift out. Replace in the opposite manner and tighten the two thumbscrews.
3. Dispose of used blade assemblies properly.

LETTER	PART #	DESCRIPTION
A	369211	Thumb screw
B	0304	Knob
C	379064	Bridge casting
D	15112	Blade assembly, 7/32" (scalloped blade)
	15113	Blade assembly, 1/4" (scalloped blade)
	15115	Blade assembly, 3/16" (scalloped blade)
	15114	Blade assembly, 3/8" (scalloped blade)
	15206	Blade assembly, 7/32" (straight blade)
	15207	Blade assembly, 1/4" (straight blade)
	15209	Blade assembly, 3/16" (straight blade)
	15208	Blade assembly, 3/8" (straight blade)
E	379069	Pusher head assembly bolt

LETTER	PART #	DESCRIPTION
F	379070	Pusher head assembly (complete) 7/32"
	379071	Pusher head assembly (complete) 1/4"
	379072	Pusher head assembly (complete) 3/16" & 3/8"
G	379073	Shoulder bolt
H	379074	Handle assembly
I	379075	Guide rod (long)
J	379076	Table top
K	379049	RUBBER washer - guide rod
L	379077	Guide rod (short)
M	353	Nut - guide rod
N	2319	Rubber foot
O	379079	Base
Not Shown	379065	Guard



This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
13. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
14. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

WARRANTY PROCEDURE

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

REGISTER TODAY

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.VollrathFoodservice.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

WARRANTY REGISTRATION				
BUSINESS NAME				
KEY CONTACT NAME		EMAIL		
STREET ADDRESS				
CITY		STATE	ZIP CODE	
COUNTRY	PHONE		FAX	
MODEL		ITEM NUMBER		
SERIAL NUMBER				
OPERATION TYPE				
R Limited Service Restaurant	R Full Service Restaurant	R Bars and Taverns	R Supermarket	
R Convenience Store	R Recreation	R Hotel/Lodging	R Airlines	
R Business/Industry	R Primary/Secondary School	R Colleges/University	R Hospitals	
R Long-Term Care	R Senior Living	R Military	R Corrections	
REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT				
R Appearance	R Full Service Restaurant	R Availability	R Sellers Recommendation	
R Ease of Operation	R Versatility of Use	R Price	R Brand	
WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST?			R Yes	R No

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: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
CTRA De Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel: +34 972 843 201
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

VOLLRATH® MANUAL DEL OPERADOR

INSTASLICE™ Serie 15100 15200



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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará o puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- K Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- K Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- K Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de caucho. Las ventosas en cada pata trasera sujetan el equipo firmemente en superficies lisas.
- K Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel o lubricante apto para alimentos. **NO USE ACEITE DE COCER YA QUE SE TORNARÁ PEGAGOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE**

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para rebanar tomates.

OPERACIÓN

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes y amputación.
Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas. Sólo personal entrenado debe operar o dar mantenimiento al equipo.	

Es importante limpiar el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Coloque la rebanadora en una mesa o mostrador. Coloque el tope de mesa de la unidad InstaSlice sobre el borde de una mesa para sujetar el equipo en su lugar
2. Antes de usarlo, siempre verifique que las hojas estén correctamente

apretadas y el equipo esté limpio. Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.

3. Este equipo debe usarse para rebanar vegetales blandos tales como tomates, champiñones, fresas, etc. Los alimentos duros tales como cebollas, papas, limones, etc. romperán las hojas. Use una pala Tomato King para eliminar la marca que deja el tallo en el tomate. Para obtener mejores resultados, los tomates deben estar limpios y húmedos antes de rebanarlos en el equipo.
4. Rocíe las hojas y la plataforma de plástico con agua para reducir la fricción y repita este procedimiento según sea necesario durante el uso.
5. Coloque el tomate boca abajo sobre la plataforma de la rebanadora contra el cabezal de empuje. Coloque una mano en el mango del cabezal de empuje y la otra en la perilla situada encima de la rebanadora. Empuje rápidamente el cabezal para hacer pasar el tomate por las hojas y depositar las rebanadas en una fuente ubicada en el extremo de la rebanadora.
6. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
7. Enjuague las hojas inmediatamente. De lo contrario reducirá la vida útil de las mismas.

LIMPIEZA

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes y amputación.
Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas. Sólo personal entrenado debe operar o dar mantenimiento al equipo.	

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

1. Coloque el conjunto del cabezal de empuje en su posición más "abierto" retrayendo el mango.
2. Enjuague o rocíe totalmente el equipo con agua CALIENTE. Se recomienda sumergir primero el equipo en agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al manipular el equipo - las hojas son filosas.
3. No limpie con un paño las hojas ni use estropajos abrasivos en el equipo. El pasar un paño por el borde filoso puede causar lesiones y desafilarse las hojas.
4. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
5. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
6. Lubrique las piezas deslizantes con aceite mineral o Petro Gel después de usarlo. No use aceite de cocer ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

NOTA:

Los ácidos de los alimentos desafilarán las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

MANTENIMIENTO DE LAS HOJAS Y EL CABEZAL DE EMPUJE

1. Examine los dedos del cabezal de empuje. Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña. Los espacios entre los dedos deben ser uniformes. Enderece los dedos doblados.
2. Revise el espacio libre entre los dedos del cabezal de empuje y las hojas. Cerciérese de que no descansen sobre ni toquen las hojas en ningún punto cuando usted mueva el cabezal por toda su trayectoria. Si hay contacto se deberán realizar ajustes. Los dedos del cabezal de empuje jamás deben tocar las hojas.
3. Ajuste el espaciado de los dedos del cabezal de empuje colocando un destornillador entre los dedos y girándolo suavemente hacia arriba o abajo. También puede ajustar todo el conjunto del cabezal de empuje aflojando los tornillos de fijación situados debajo del conjunto y girando la varilla guía según sea necesario, luego apriete los tornillos.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

4. Limpie el equipo después de usarlo.
5. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
6. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no rebana tomates de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse inmediatamente.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Se usó alimento incorrecto en el equipo.	Rebane solamente los alimentos recomendados.
Dedos desalineados.		Reajústelos.
Hojas desafiladas.		Reemplace el conjunto de hojas según sea necesario.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió el equipo.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes y amputación.
Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas. Sólo personal entrenado debe operar o dar mantenimiento al equipo.	

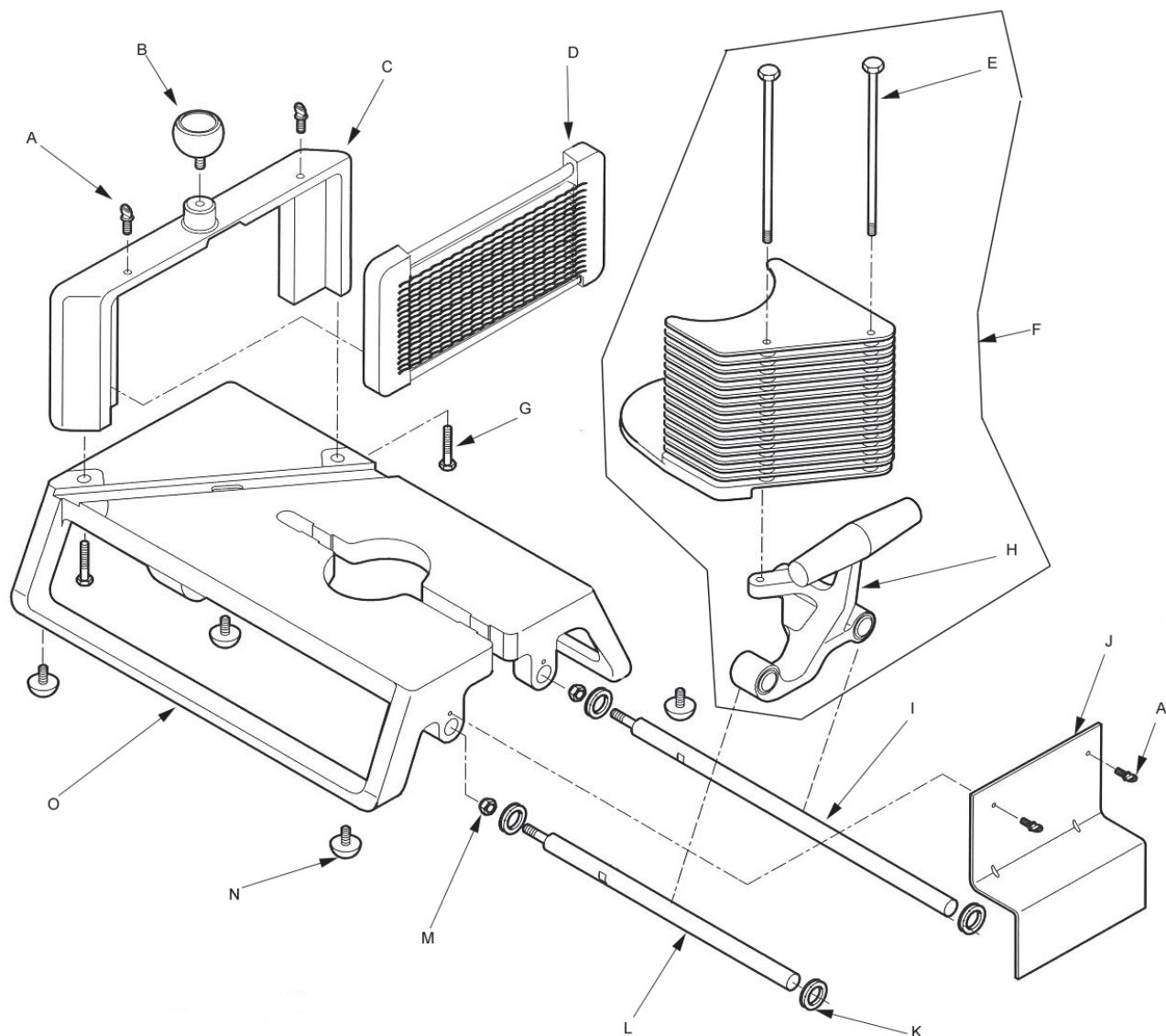
No se pueden reemplazar las hojas en forma individual. Las hojas de repuesto se ofrecen en conjuntos solamente.

Las ranuras en el conjunto de hojas calzan en los surcos situados en la parte delantera inferior del bastidor.

1. Afloje los dos tornillos de mano situados en la parte superior del equipo.
2. Empuje la parte superior del conjunto de hojas desde atrás hacia adelante y levántelo para retirarlo. Coloque el conjunto de repuesto siguiendo el procedimiento opuesto al retiro y apriete los tornillos de mano.
3. Deseche correctamente el conjunto de hojas usado.

LETRA	NÚM. PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	369211	Tornillo de mano
B	0304	Perilla
C	379064	Pieza fundida del puente
D	15112	Conjunto de hojas, 0.55 cm (7/32") (hoja festoneada)
	15113	Conjunto de hojas, 0.6 cm (1/4") (hoja festoneada)
	15115	Conjunto de hojas, 0.5 cm (3/16") (hoja festoneada)
	15114	Conjunto de hojas, 1 cm (3/8") (hoja festoneada)
	15206	Conjunto de hojas, 0.55 cm (7/32") (hoja recta)
	15207	Conjunto de hojas, 0.6 cm (1/4") (hoja recta)
	15209	Conjunto de hojas, 0.5 cm (3/16") (hoja recta)
	15208	Conjunto de hojas, 1 cm (3/8") (hoja recta)
E	379069	Perno, conjunto del cabezal de empuje

LETRA	NÚM. PIEZA	DESCRIPCIÓN
F	379070	Conjunto del cabezal de empuje (completo) 0.55 cm (7/32")
	379071	Conjunto del cabezal de empuje (completo) 0.6 cm (1/4")
	379072	Conjunto del cabezal de empuje (completo) 0.5 y 1 cm (3/16 y 3/8")
G	379073	Perno con reborde
H	379074	Conjunto del mango
I	379075	Varilla guía (larga)
J	379076	Tope de mesa
K	379049	Arandela de GOMA - varilla guía
L	379077	Varilla guía (corta)
M	353	Tuerca - varilla guía
N	2319	Pata de goma
O	379079	Base
No se muestra	379065	Protección



[illegible]

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select**

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para molidoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath.
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA

NOMBRE DE
EMPRESA

NOMBRE DE CONTACTO
CLAVE

CORREO
ELECTRÓNICO

DIRECCIÓN

CIUDAD

ESTADO

CÓDIGO
POSTAL

PAÍS

TELÉFONO

FAX

MODELO

NÚMERO DE
ARTÍCULO

NÚMERO DE
SERIE

TIPO DE OPERACION

R Restaurante de servicio
limitado

R Restaurante de servicio completo

R Bares y tabernas

R Supermercado

R Minimercado

R Recreación

R Hotel/hospedaje

R Líneas aéreas

R Empresa/industria

R Escuela primaria/secundaria

R Institutos/
universidades

R Hospitales

R Cuidado de largo plazo

R Residencia de adultos mayores

R Fuerzas armadas

R Correccionales

MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO

R Aspecto

R Restaurante de servicio completo

R Disponibilidad

R Recomen. del vendedor

R Facilidad de operación

R Versatilidad de uso

R Precio

R Marca

¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?

R Sí R No

VOLLRATH®

MANUEL D'UTILISATION

INSTASLICE™

Série 15100

15200



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.



AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.



ATTENTION

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

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- K Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- K Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- K Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs. Les ventouses des pieds arrière maintiennent l'appareil solidement positionné sur les surfaces lisses.
- K Si nécessaire, lubrifiez les tiges-guides avec un film d'huile minérale, du Petro Gel ou un lubrifiant de qualité alimentaire. **N'UTILISEZ PAS D'HUILE DE CUISSON CAR ELLE COLLERA ET RISQUE D'ENDOMMAGER À TOUT JAMAIS LES ROULEMENTS DE LA TÊTE DE POUSSÉE.**

FONCTION ET OBJET

Sert à couper les tomates en tranches.

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT
	Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures et une amputation.
Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien.	

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'équipement. Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez

minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

1. Placez la trancheuse sur une table ou un comptoir. Positionnez la butée de table de l'InstaSlice sur un bord de table pour maintenir l'équipement en place.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez toujours le serrage des lames et la propreté de l'équipement. Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
3. Cet appareil doit être utilisé pour émincer les légumes mous tels que tomates, champignons, fraises, etc. Les aliments durs tels que les oignons, les pommes de terre, les citrons, etc. entraîneront la casse des lames. Utilisez un évideur Tomato King pour enlever le cœur de la tomate. Pour les meilleurs résultats, les tomates doivent être propres et mouillées avant d'être émincées par l'appareil.
4. Pulvérisez d'eau la plate-forme en plastique et les lames pour réduire le frottement et répétez au besoin en cours d'utilisation.
5. Placez la tomate à l'envers sur la plate-forme de la trancheuse, contre la tête de poussée. Placez une main sur la poignée de la tête de poussée et l'autre sur le bouton en haut de la trancheuse. En poussant rapidement la tête de poussée, faites passer la tomate à travers les lames en récupérant les tranches dans un plat de l'autre côté de la trancheuse.
6. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez émincé assez de tomates pour vos besoins quotidiens.
7. Rincez immédiatement les lames sous peine de raccourcir leur vie.

NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT
	Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures et une amputation.
Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien.	

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

1. Placez la tête de poussée en position d'ouverture maximale en rétractant la poignée.
2. Rincez ou pulvérisez minutieusement l'appareil d'eau CHAUDE. Vous pourrez plonger l'ensemble dans de l'eau savonneuse chaude dans un premier temps. Manipulez l'appareil avec prudence - les lames sont coupantes.
3. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant des lames et n'utilisez pas de tampons à rincer sur cet appareil. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant de la lame sous peine de causer des blessures et d'émousser les lames.
4. Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer.
5. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
6. Lubrifiez les pièces coulissantes à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

REMARQUE :

Les acides émousseront les lames et corroderont le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments

juste après chaque utilisation.

ENTRETIEN DES LAMES ET DE LA TÊTE DE POUSSÉE

1. Examinez les doigts de la tête de poussée. S'ils sont ébréchés ou ébavurés, lissez les bords avec une petite lime plate. Les espaces entre les doigts doivent être uniformes. Redressez les doigts courbés.
2. Vérifiez l'espace entre les doigts de la tête de poussée et les lames. Assurez-vous qu'ils ne reposent pas sur les lames ou ne les touchent pas en un point quelconque quand vous déplacez la tête sur toute la longueur. En cas de contact, des réglages s'imposent. Les doigts de la tête de poussée ne doivent jamais toucher les lames.
3. Ajustez la distance des doigts de la tête de poussée en plaçant un tournevis entre les doigts de la tête de poussée avant de tourner doucement vers le haut ou le bas. Vous pouvez aussi ajuster la tête de poussée tout entière en desserrant les vis situées dessous et en tournant la tige-guide au besoin - serrez les vis.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

4. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

DÉPANNAGE

Si l'appareil ne coupe plus les tomates de manière nette ou sans endommager la tomate, les lames sont peut-être émoussées et doivent être remplacées. Les lames cassées, tordues ou ébréchées doivent être immédiatement remplacées.

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Lame cassée.	Aliments à trancher inadaptés à cet appareil.	Tranchez uniquement les aliments recommandés.
Les doigts sont mal alignés.		Ajustez les doigts.
Les lames sont émoussées.		Remplacez l'ensemble des lames au besoin.

SAV ET RÉPARATIONS

Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

5. Utilisez uniquement aux fins indiquées.
6. Remplacez régulièrement les lames - selon l'utilisation.

REMPACEMENT DES LAMES

	 AVERTISSEMENT
	Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures et une amputation.
Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien.	

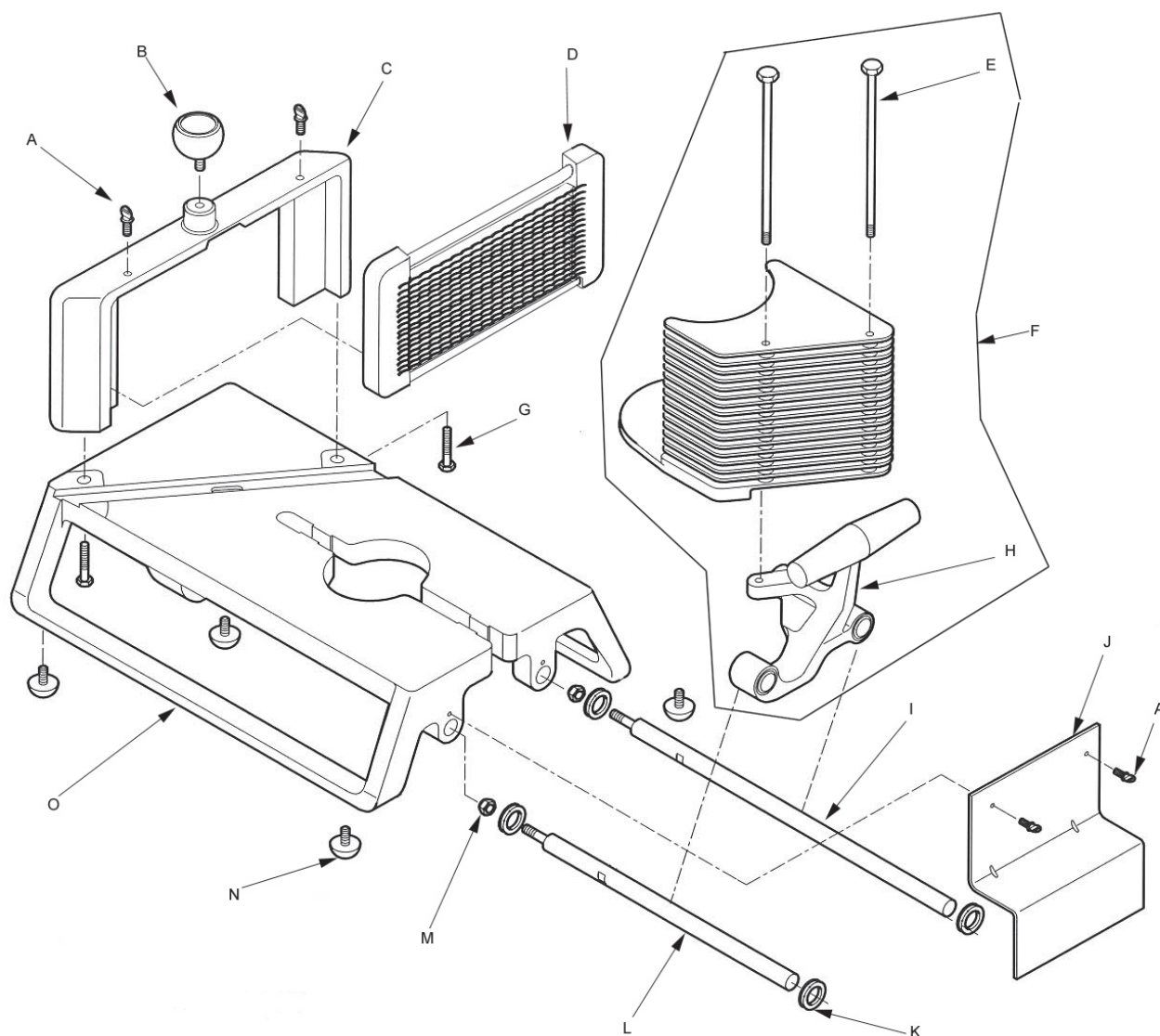
Les lames ne se remplacent pas individuellement. Les lames de rechange sont disponibles en ensemble seulement.

Les crans de l'ensemble des lames s'enclenchent dans les gorges en bas sur l'avant du cadre.

1. Desserrez les deux vis à oreilles sur le dessus de l'appareil.
2. Poussez le dessus de l'ensemble des lames de l'arrière vers l'avant et soulevez. Remplacez en procédant de manière inverse et serrez les deux vis à oreilles.
3. Jetez les ensembles de lames en bonne et due forme.

LÉGENDE	No PIÈCE	DESCRIPTION
A	369211	Vis à oreilles
B	379063	Bouton
C	379064	Pont
D	15112	Ensemble de lames, 0.55 cm (7/32 po) (lames festonnées)
	15113	Ensemble de lames, 0.6 cm (1/4 po) (lames festonnées)
	15115	Ensemble de lames, 0.5 cm (3/16 po) (lames festonnées)
	15114	Ensemble de lames, 1 cm (3/8 po) (lames festonnées)
	15206	Ensemble de lames, 0.55 cm (7/32 po) (lames droites)
	15207	Ensemble de lames, 0.6 cm (1/4 po) (lames droites)
	15209	Ensemble de lames, 0.5 cm (3/16 po) (lames droites)
	15208	Ensemble de lames, 1 cm (3/8 po) (lames droites)
E	379069	Boulon de fixation de la tête de poussée

LÉGENDE	No PIÈCE	DESCRIPTION
F	379070	Tête de poussée (complète) 0.55 cm (7/32 po)
	379071	Tête de poussée (complète) 0.6 cm (1/4 po)
	379072	Tête de poussée (complète) 0.5 cm (3/16 po) et 1 cm (3/8 po)
G	379073	Boulon à épaulement
H	379074	Poignée
I	379075	Tige-guide (longue)
J	379076	Table
K	379049	Rondelle en caoutchouc - tige-guide
L	379077	Tige-guide (courte)
M	353	Écrou - tige-guide
N	2319	Pied en caoutchouc
O	379079	Base
Pas en photo	379065	Protection



This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des éléments chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride®, y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pincettes une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoirs une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

PROCÉDURE DE GARANTIE

Lors de tout appel pour réparation sous garantie, suivez la procédure ci-après et tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

- Toutes les demandes sous garantie commencent par un appel au service d'assistance technique de Vollrath. Voir les numéros de téléphone de SAV à la page suivante.
- Un agent technique vous aidera à diagnostiquer les problèmes et vous fournira les détails de la solution.
- Nom et numéro de téléphone de la personne qui appelle
- Nom de l'entreprise, adresse (rue, ville et code postal)
- Modèle et numéro de série
- Date et preuve d'achat (justificatif)
- Nom du détaillant chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits renvoyés si la procédure suivante n'est pas respectée

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

INSCRIVEZ-VOUS AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez dès aujourd'hui votre garantie en ligne sur le site www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

NOM DE
L'ENTREPRISE

NOM DU PRINCIPAL
CONTACT

COURRIEL

ADRESSE

VILLE

PROVINCE

CODE
POSTAL

PAYS

TÉLÉPHONE

FAX

MODEL

NUMÉRO
D'ARTICLE

NUMÉRO DE
SÉRIE

TYPE DE L'ENTREPRISE

R Restaurant à service limité

R Restaurant à service
complet

R Bars et tavernes

R Supermarché

R Libre-service

R Divertissement

R Hôtel/hébergement

R Companies aériennes

R Entreprises/industrie

R Écoles primaires/secondaires

R Universités

R Hôpitaux

R Soins au long cours

R Maison de repos

R Armée

R Prisons

MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT

R Apparence

R Restaurant à service
complet

R Disponibilités

R Recomman. du vendeur

R Libre-service

R Divertissement

R Prix

R Marque

AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHIER
D'ADRESSES ?

R Oui R Non

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: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
CTRA De Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
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

VOLLRATH®