



VOLLRATH®

REDCO®

Lettuce King® I
400N, 401N, 402NC, 403N

Lettuce King® IV
4400N



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:

- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Check to insure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers.
- 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 cutting, dicing and wedging vegetables and fruits.

FEATURES AND CONTROLS

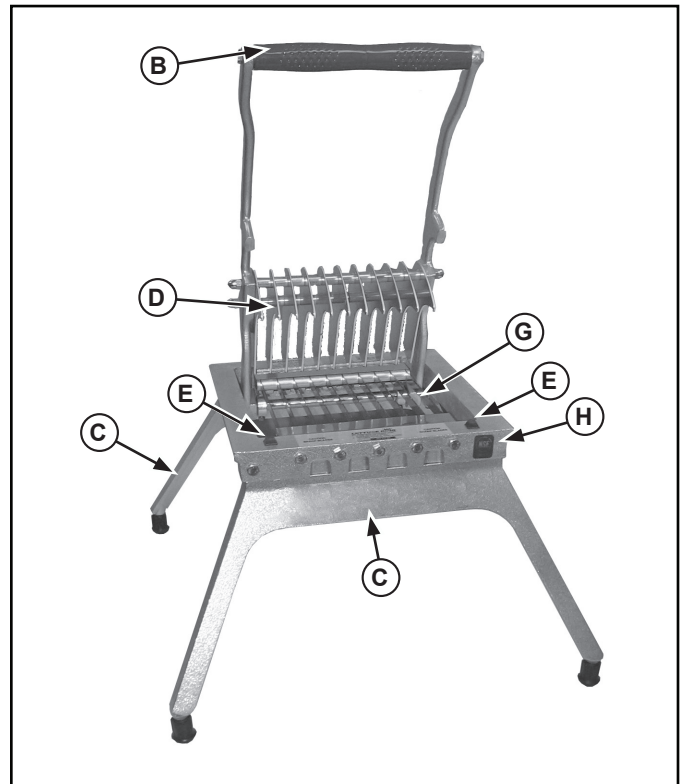


Figure 1. Features and Controls Lettuce King I.

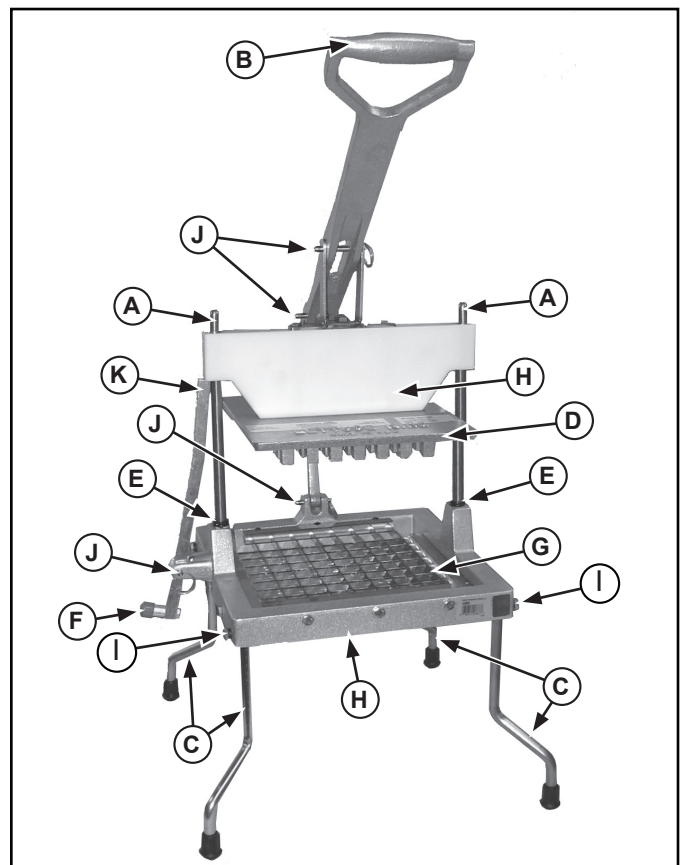


Figure 2. Features and Controls Lettuce King IV.



- (A) GUIDE RODS. Guides and align the pusher head onto the blade set.
- (B) HANDLE. Used to lower and raise the pusher head.
- (C) LEGS. Supports the equipment.
- (D) PUSHER HEAD ASSEMBLY. Made up of the guides and the pusher head block (and the handle for tabletop models).
- (E) BUMPERS. Cushions the stop of the pusher head.
- (F) SAFETY LOCK HANDLE. Used to secure the pusher head block in the up position.
- (G) BLADE ASSEMBLY. Houses the blades. Specifically sized to match the corresponding pusher head block.
- (H) BASE ASSEMBLY. Holds the guide rods and parts of the equipment.
- (I) LEG SCREWS. Holds the legs in place.
- (J) LOCKING PIN. Secures the pusher head to the handle. Secures the handle assembly to the base. Secures the safety lock to the base.
- (K) SAFETY LOCK ARM. Used to secure the pusher head block in the up position.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

Carefully remove crating or packaging materials from the equipment. Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Leg installation Lettuce King I:

1. Use the screws (A) and washers (B) to install legs (C) tightening with wrench (D). See Figure 3.

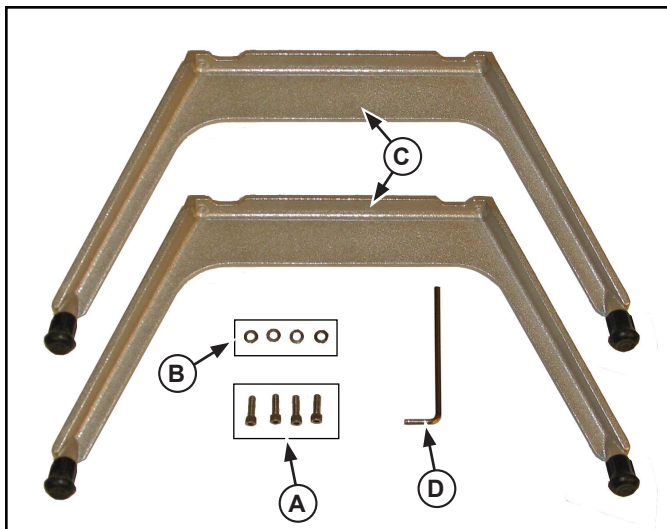


Figure 3. Legs, Hardware and Tool for the Lettuce King I.

2. Secure legs (C) to base (D) using screws (A) and washers (B). See Figure 4.

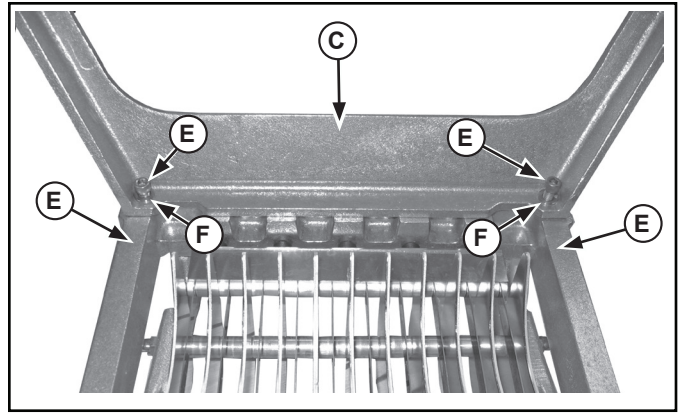


Figure 4. Mounting the Legs on the Lettuce King I.

Leg installation Lettuce King IV:

1. Use the capscrews (A) and rubber washers (B) to install legs (C). See Figure 5.

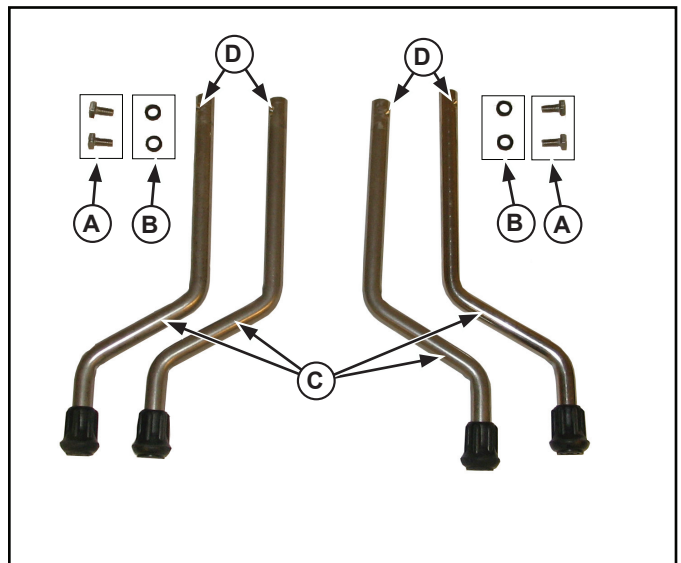
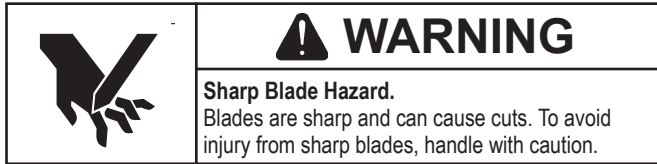


Figure 5. Legs and Hardware for the Lettuce King IV.

2. Use the capscrews (A) and rubber washers (B) to install legs (C). See Figure 5.
3. Set legs (C) into the holes in the base assembly (H) so the angled part of the leg faces outward. See Figure 2.
4. Secure legs (C) to base assembly (D) using screws (A) and rubber washers (B). See Figure 2.
5. Tighten capscrews (A) slowly and rotate the legs slightly so that the end of the capscrew (H) enters the notch in the leg (C). See Figure 5.

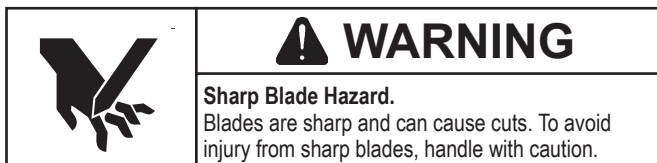
OPERATION



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. Before each use, check that the equipment is clean and the blades are in good condition. If loose or broken blades are found, blades must be serviced.
2. Before each use, always check for proper blade alignment. Slowly set the pusher head (D) onto the blade assembly. See Figures 1 and 2. They should slide together with no obstructions. If there are obstructions, verify they are a matching set.
3. Verify that the blade assembly and pusher head assembly are the desired size.
4. Prepare the food product to be processed.
5. Lift the handle (B) and place the food on the blade assembly (G) with the flat side down. See Figures 1 and 2.
6. **Lettuce King I:** Remove hand from the blade assembly (G) area and place that hand on the leg (C). See Figure 1.
Lettuce King IV: Hold the handle (B), remove hand from the blade assembly area and place that hand on the lock lever (F). Push lock lever (F) in to release the lock arm from the (D). See Figure 2
7. Using a strong, quick, downward thrust, force the food product through the blade assembly.
8. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
9. Clean and lubricate your equipment immediately after each use. See the **CLEANING** section of this manual for more information.

CLEANING



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

NOTE:

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

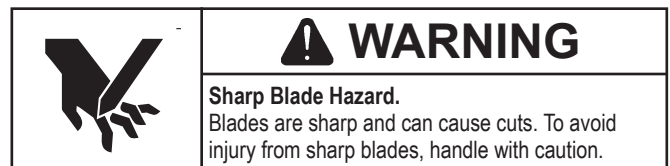
1. Raise the handle to put the highest position. See Figures 1 and 2.
2. Clean large excess pieces of scrap with the special brush provided with this equipment.
3. Wipe, rinse or spray off equipment, pusher head and blade assembly thoroughly with HOT water.

4. Do not wipe across the blades or use scrub pads on this equipment. Wiping across the sharp edge of the blade can cause injury and will dull the blades.
5. The blade assembly (G) is best cleaned by forcing water under pressure through the blades from the unsharpened side. If necessary, use a nylon bristle cleaning brush to push food particles out from the unsharpened side of the blade assembly (G).
6. Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment.
7. After cleaning, let the equipment air dry.
8. Lubricate the guide bar 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.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

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

REPLACING BLADE ASSEMBLY



Wash new blades with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film. Keep the sharp edge away from you when handling blades.

Lettuce King I:

1. Familiarize yourself with the parts diagram for your equipment.
2. Allow ample room to work on a flat, dry surface.
3. Raise the handle and pusher head as far up as it will go.
4. Verify that the bumpers (E) are installed. If missing, clean the surface and install new blade block shield(s). See Figure 1.
5. Remove the screws retaining the blade assembly (T). Carefully remove and dispose the blade assembly. See Exploded View and Parts List.
6. Examine the pusher fingers (J). 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.
7. Verify that blade shields (V) are installed on the blade assembly. See.
8. Place the blade assembly (G) into the frame (H) so the it is seated correctly and the sharp side up. See Figure 1.
9. Install the screws into the rear side of the blade assembly (G). Tighten until contact is made with the base assembly (H). Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.
10. Place rubber washer between the base assembly (H) and the blade assembly (G). Insert the screws through the frame, and rubber washer into the blade assembly. Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.

11. Slowly bring the pusher head (D) down to the blade assembly (G). If there is contact, the pusher head may need to be adjusted. To adjust, loosen the locking collar setscrews and position then adjust the pusher head fingers. Tighten the locking collar setscrews.
12. Lubricate the guide bar 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.

Lettuce King IV:

1. Familiarize yourself with the parts diagram for your equipment.
2. Allow ample room to work on a flat, dry surface.
3. Raise the handle and pusher head as far up as it will go.
4. Remove the screws retaining the blade assemblies (I). Carefully remove and dispose the blade assemblies. See Figure 2.
5. Examine the pusher head (D). If they are nicked or burred, smooth the rough edges with a small flat file.
6. Verify that blade shields (BB) are installed on the blade assembly (DD and CC). See Exploded View for Lettuce King IV.
7. Place the lower blade assembly (CC) into the frame (H) so the it is positioned correctly and the sharp side up.
8. Install the screws into the left side of the blade assembly (CC). Tighten until contact is made with the frame (H). Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.

9. Place rubber washer between the right side frame (H) and the blade assembly (CC). Insert the screws through the frame, and rubber washer into the blade assembly. Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.
10. Place the upper blade assembly (DD) into the frame (H) so the it is positioned correctly and the sharp side up.
11. Install the screws into the front side of the blade assembly (DD). Tighten until contact is made with the frame (H). Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.
12. Place rubber washer between the back side frame (H) and the blade assembly (DD). Insert the screws through the frame, and rubber washer into the blade assembly. Turn the screw until tight, do not exceed 1/2 turn or 40 in. lbs.
13. Slowly bring the pusher head down to the blades.
14. Lubricate the guide bar 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.

TROUBLESHOOTING

If the equipment no longer processes food cleanly or without damage to the food product, the blades could be dull and be in need of replacement. Broken, bent, or nicked blades must be replaced.

Problem	It might be caused by	Course of Action
Broken Blade.	Blades were dull.	Pre-score whenever possible to avoid undue shock and stress to blades Replace the blade assembly.

SERVICE AND REPAIR

Please contact the qualified professional repair service listed below.

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

SPARE PARTS LIST - LETTUCE KING I

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
A	060	RUBBER FOOT (OLD STYLE)
	303	RUBBER FOOT, DEEP (NEW STYLE)
B	0655	RUBBER SEAL
C	414	SCREW FIL. HEAD., 1/4-20 X 3/4"
D	415	SCREW, HEX HEAD., 1/4-20 X 7/8"
E	420	BLADE BLOCK
F	424	BLADE BLOCK PIN
G	426	LEG CASTING, FRONT / REAR
H	427	BLADE BLOCK SCREW, 1/4-20 X 2"
I	4422R	SCREW, SQ. HEAD., 1/4-20 X 3/8"
J	452	PUSHER HEAD 3/4" - INCLUDES: 20 SPACERS, 11 FINGERS, 2 RETAINING RODS, 4 NUTS
	482	PUSHER HEAD 3/8" - INCLUDES: 38 SPACERS, 20 FINGERS, 2 RETAINING RODS, 4 NUTS
	483	PUSHER HEAD 1/4" - INCLUDES: 56 SPACERS, 29 FINGERS, 2 RETAINING RODS, 4 NUTS
K	453	PUSHER HEAD LOCKING COLLAR - INCLDS. COLLAR & SCREW
L	454	PUSHER HEAD PIVOT ROD
M	455	PUSHER HEAD HANDLE - INCLDS. HANDLE ROD & 2 PLASTIC GRIPS
N	456	PUSHER HEAD SIDE ARM - RIGHT HAND
O	457	PUSHER HEAD SIDE ARM - LEFT HAND
P	468	BASE CASTING
Q	490	NYLON WASHER
R	506	PUSHER HEAD BUMPER
S	519	ACORN NUT, 1/4"
T	485	BLADE ASSEMBLY 1/4" - INCLUDES: 28 BLADES, 2 BLOCKS, 2 PINS, 2 SHIELDS
	484	BLADE ASSEMBLY 3/8" - INCLUDES: 19 BLADES, 2 BLOCKS, 2 PINS, 2 SHIELDS
	434	BLADE ASSEMBLY 3/4" - INCLUDES: 10 BLADES, 2 BLOCKS, 2 PINS, 2 SHIELDS
U	N/A	BLADE SHIELD - PART OF BLADE ASSEMBLY
NOT SHOWN	4425	LETTUCE CUTTER BRUSH



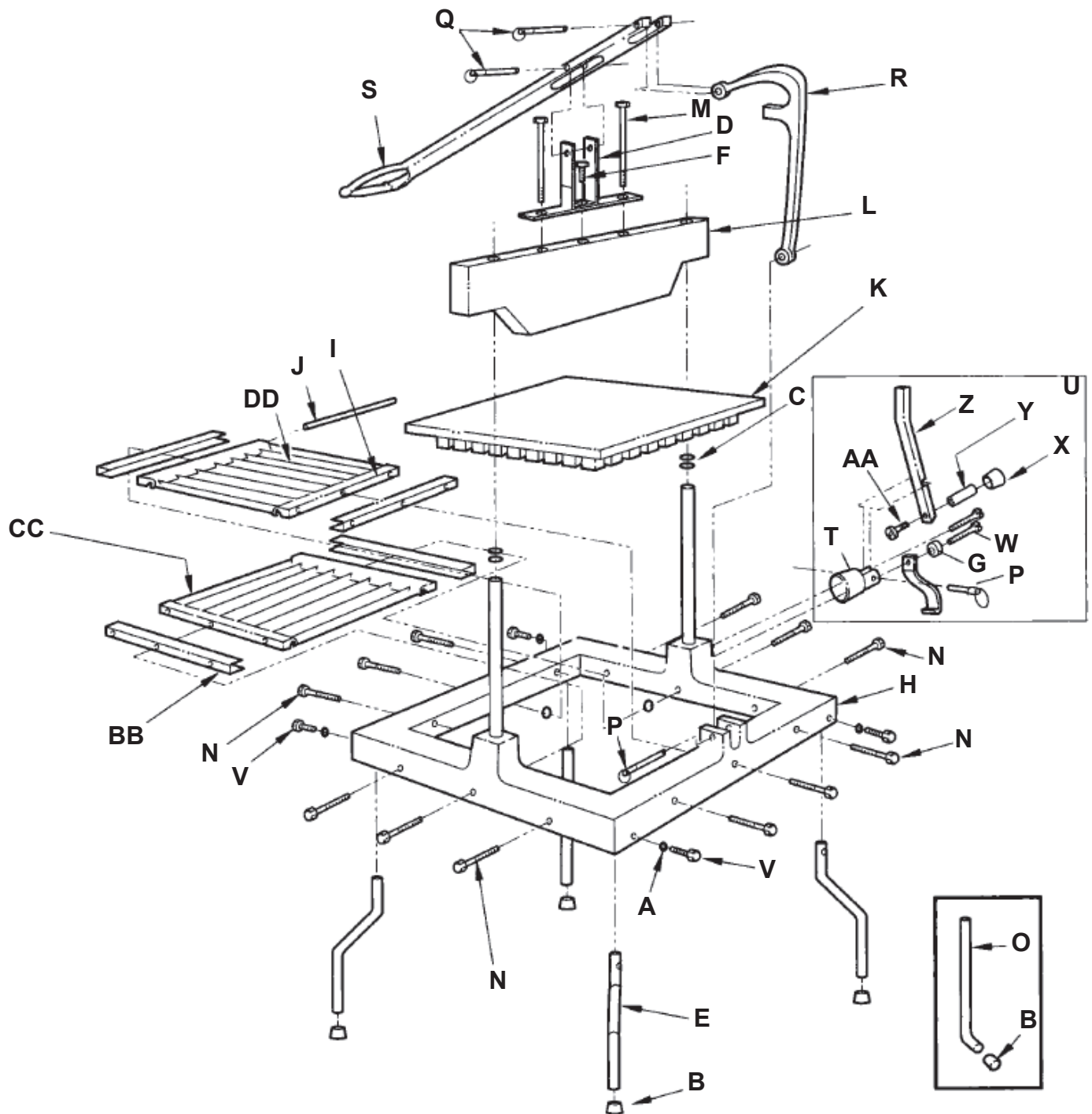


SPARE PARTS LIST - LETTUCE KING IV

LETTER	PART NUMBER	DESCRIPTION
A	0658	Rubber Seal
B	303	Rubber Foot
C	305	"O" ring
D	379017	Handle Bracket
E	379018	Leg (new style - do not intermix with old style)
F	379019	Screw, Stainless, Hex, 3/8-24 x 1"
G	379020	Spacer
H	4401	Main frame with guide rods
I	4402	Blade Block (also part of 4408)
J	4403	Blade Pin (also part of 4408)
K	4404	Pusher Head
L	4405	Head Guide
M	4406	Screw, Hex, 1/4-20 x 4 1/2"
N	4407	Screw, Hex, 1/4-20 x 1 3/8"
O	4409	LEG (old style - do not intermix with new style)
P	4411	Pull Pin with ring, short, 1 1/4"
Q	4412R	Pull Pin with ring, long 1 3/4"
R	4413	Operating Arm linkage
S	4414R	Operating Handle
T	4416	Safety Pivot Bbase
U	4417	Safety Latch Assembly
V	4424	Screw, Hex, 1/4-20 x 1/2"
W	4427	Screw, Phillips, 1/4-20 x 1 1/4"
X	N/A	Plastic Cap (also part of 4417)
Y	N/A	Aluminum Stop (also part of 4417)
Z	N/A	Safety Latch (also part of 4417)
AA	N/A	Screw, Hex, 1/4-20 x 1" (also part of 4417)
BB	N/A	Blade Shield (part of blade assy 4408 & blade kit 4451)
CC	N/A	Blade Assembly (inclds. 2 complete blade assy's w/ shields)
DD	N/A	Single Blade, 1/2" x 9-3/16" (packed 12 per carton)
EE	N/A	Head Guide Link (discontinued, refer to "D")
NOT SHOWN	4425	Lettuce Cutter Brush



SPARE PARTS LIST - LETTUCE KING IV



ENGLISH

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. Refrigerated Display Cases (RDE) compressors the warranty is 3 years.
3. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
4. Aluminum Fry pans are 90 days.
5. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, lifetime to original purchaser.
6. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
7. Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
8. Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
9. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is 1 year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
10. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
11. Mixers – The warranty period is 2 yrs parts, 1 yr labor and belts are 5 years.
12. Extended warranties are available on a limited basis and must be agreed to prior to closing the sale.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.
16. All TRAEX® product warranty (with the exception of T-REX™) is 1 year.
17. T-REX™ product by TRAEX® is lifetime warranty.

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 equipment 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.Vollrathco.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

☐ Limited Service Restaurant

☐ Full Service Restaurant

☐ Bars and Taverns

☐ Supermarket

☐ Convenience Store

☐ Recreation

☐ Hotel/Lodging

☐ Airlines

☐ Business/Industry

☐ Primary/Secondary School

☐ Colleges/University

☐ Hospitals

☐ Long-Term Care

☐ Senior Living

☐ Military

☐ Corrections

REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT

☐ Appearance

☐ Full Service Restaurant

☐ Availability

☐ Sellers Recommendation

☐ Ease of Operation

☐ Versatility of Use

☐ Price

☐ Brand

WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST?

☐ Yes ☐ No



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.





Setting
the Standard™

Manual del operador



Lettuce King® I 400N, 401N, 402NC, 403N Lettuce King® IV 4400N



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:

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- 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 COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE**

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para cortar verduras y frutas en cubos y segmentos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

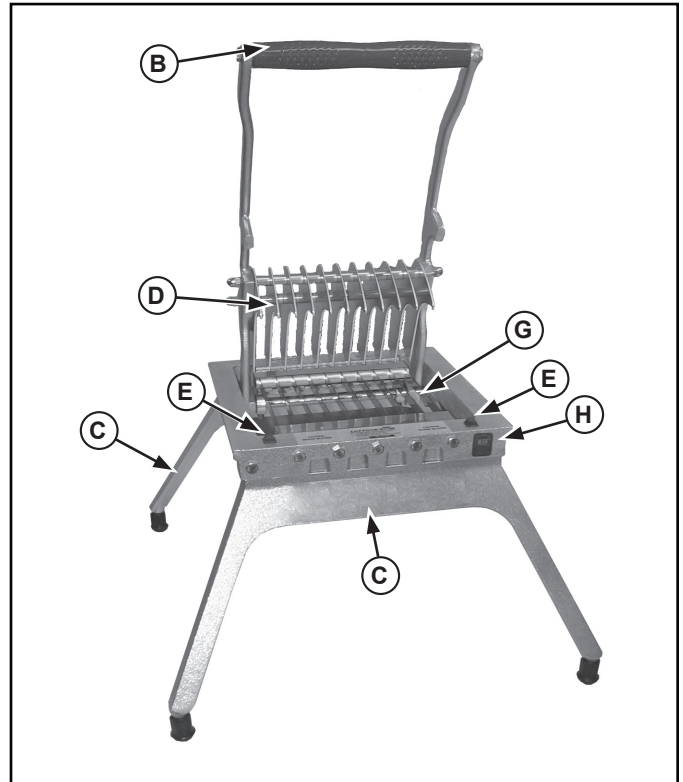


Figura 1. Características y controles, Lettuce King I.

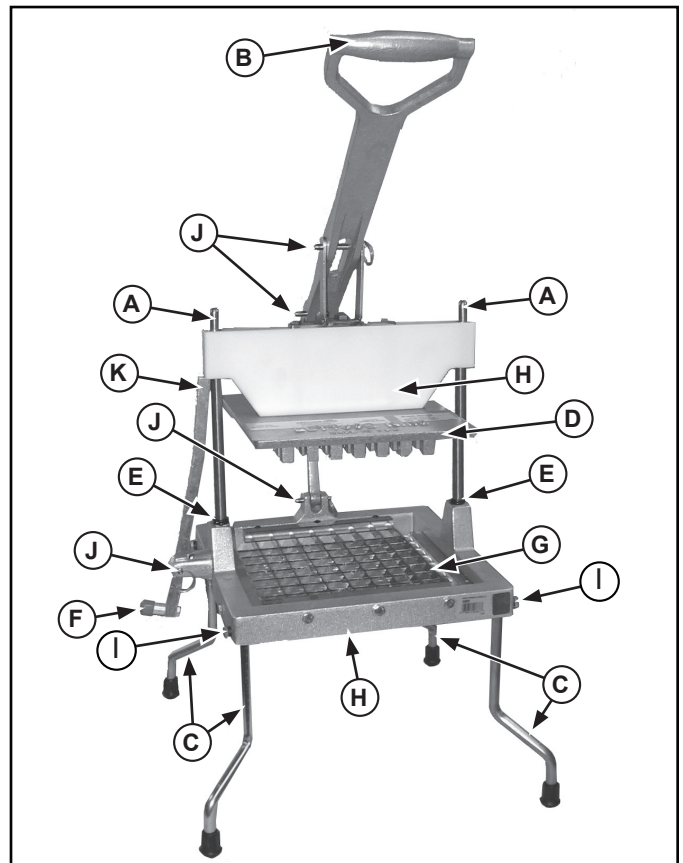


Figura 2. Características y controles, Lettuce King IV.

- (A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.
- (B) MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.
- (C) PATAS. Soportan el equipo.
- (D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por las guías y el bloque del cabezal de empuje (y el mango para los modelos de sobremesa).
- (E) TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.
- (F) MANGO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.
- (G) CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje correspondiente.
- (H) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y las piezas del equipo.
- (I) TORNILLOS DE LAS PATAS. Sujetan las patas en su lugar.
- (J) BULÓN. Afianza el cabezal de empuje al mango. Afianza el conjunto del mango a la base. Afianza la traba de seguridad a la base.
- (K) BRAZO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Instalación de las patas, Lettuce King I:

1. Use los tornillos (A) y arandelas (B) para instalar las patas (C) y apretarlas con la llave (D). Consulte la Figura 3.

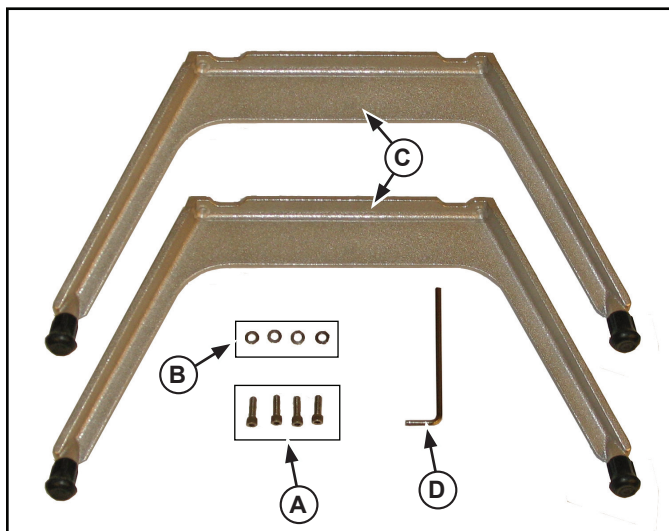


Figura 3. Patas, herrajes y herramienta para la unidad Lettuce King I.

2. Afiance las patas (C) a la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 4.

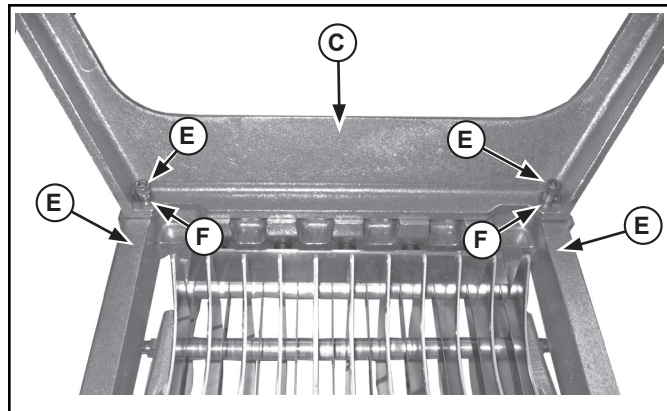


Figura 4. Montaje de las patas en la unidad Lettuce King I.

Instalación de las patas, Lettuce King IV:

1. Use los tornillos de cabeza (A) y las arandelas de goma (B) para instalar las patas (C). Consulte la Figura 5.

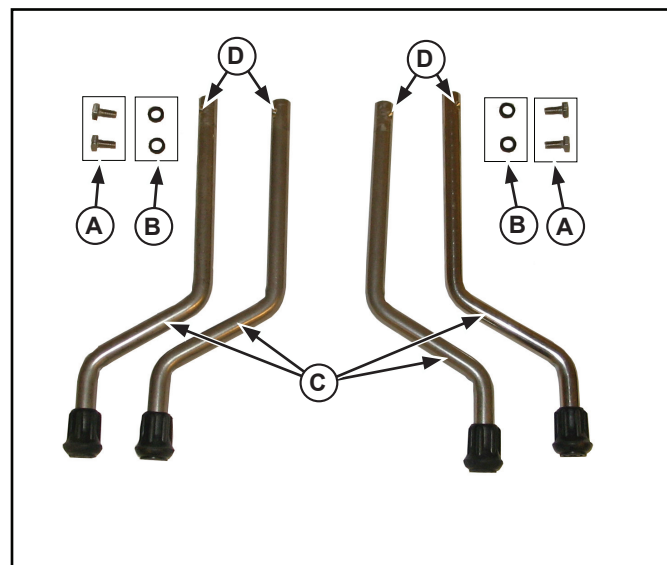


Figura 5. Patas y herrajes para la unidad Lettuce King IV.

2. Use los tornillos de cabeza (A) y las arandelas de goma (B) para instalar las patas (C). Consulte la Figura 5.
3. Fije las patas (C) en los orificios del conjunto de la base (H) de modo que la parte angular de la pata quede orientada hacia afuera. Consulte la Figura 2.
4. Afiance las patas (C) al conjunto de la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 2.
5. Apriete lentamente los tornillos de cabeza (A) y gire levemente las patas de modo que el extremo del tornillo de cabeza (H) ingrese en el surco de la pata (C). Consulte la Figura 5.

OPERACIÓN

	! ADVERTENCIA Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.
---	---

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. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
2. Antes de usarlo, siempre verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas. Consulte las Figuras 1 y 2. Deben deslizarse en conjunto sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto.
3. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
4. Prepare el alimento que va a procesar.
5. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (G) con el lado plano hacia abajo. Consulte las Figuras 1 y 2.
6. **Lettuce King I:** Quite la mano del área del conjunto de hojas (G) y colóquela en la pata (C). Consulte la Figura 1.
Lettuce King IV: Sujete el mango (B), retire la mano de área del conjunto de hojas y colóquela en la palanca de traba (F). Oprima la palanca de traba (F) para liberar el brazo de traba del cabezal de empuje (D). Consulte la Figura 2.
7. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
8. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
9. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA:

	! ADVERTENCIA Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.
---	---

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

NOTA:

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

1. Suba el mango y colóquelo en la posición más alta. Consulte las Figuras 1 y 2.
2. Limpie los desechos grandes con el cepillo especial que se proporciona con este equipo.
3. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo, el cabezal de empuje y el conjunto de hojas con agua CALIENTE.

4. 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 desafilar las hojas.
5. El conjunto de hojas de corte (G) se limpia mejor forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado (G).
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
8. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS

	! ADVERTENCIA Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.
---	---

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

Lettuce King I:

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
4. Verifique que los topes (E) estén instalados. Si faltan, limpie la superficie e instale la o las protecciones bloqueadoras de las hojas. Consulte la Figura 1.
5. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (T). Retire y deseché cuidadosamente el conjunto de hojas. Consulte la vista detallada y la lista de piezas.
6. Inspeccione los dedos de empuje (J). 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.
7. Verifique que las protecciones de las hojas (V) estén instaladas en el conjunto de hojas. Consulte la Figura 1.
8. Coloque el conjunto de hojas (G) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente asentado con el lado filoso hacia arriba. Consulte la Figura 1.
9. Instale los tornillos en el lado posterior del conjunto de hojas (G). Apriételos hasta que hagan contacto con el conjunto de la base (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)

10. Coloque la arandela de goma entre el conjunto de la base (H) y el conjunto de hojas (G). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
 11. Baje lentamente el cabezal de empuje (D) hasta el conjunto de hojas (G). Si hace contacto, es posible que deba ajustarse el cabezal del empuje. Para ello, afloje los tornillos de fijación del collarín trabante y ubíquelos, luego ajuste los dedos del cabezal de empuje. Apriete los tornillos de fijación del collarín trabante.
 12. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.
- Lettuce King IV:**
1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
 2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
 3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
 4. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (I). Retire y deseche cuidadosamente los conjuntos de hojas. Consulte la Figura 2.
 5. Examine el cabezal de empuje (D). Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña.
 6. Verifique que las protecciones de las hojas (BB) estén instaladas en el conjunto de hojas (DD y CC). Consulte la vista detallada de la unidad Lettuce King IV.
7. Coloque el conjunto de hojas inferior (CC) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
 8. Instale los tornillos en el lado izquierdo del conjunto de hojas (CC). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
 9. Coloque la arandela de goma entre el bastidor derecho (H) y el conjunto de hojas (CC). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 de giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
 10. Coloque el conjunto de hojas superior (DD) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
 11. Instale los tornillos en el lado delantero del conjunto de hojas (DD). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
 12. Coloque la arandela de goma entre el bastidor posterior (H) y el conjunto de hojas (DD). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
 13. Baje lentamente el cabezal de empuje hasta las hojas.
 14. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos 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.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas Reemplace el conjunto de hojas.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

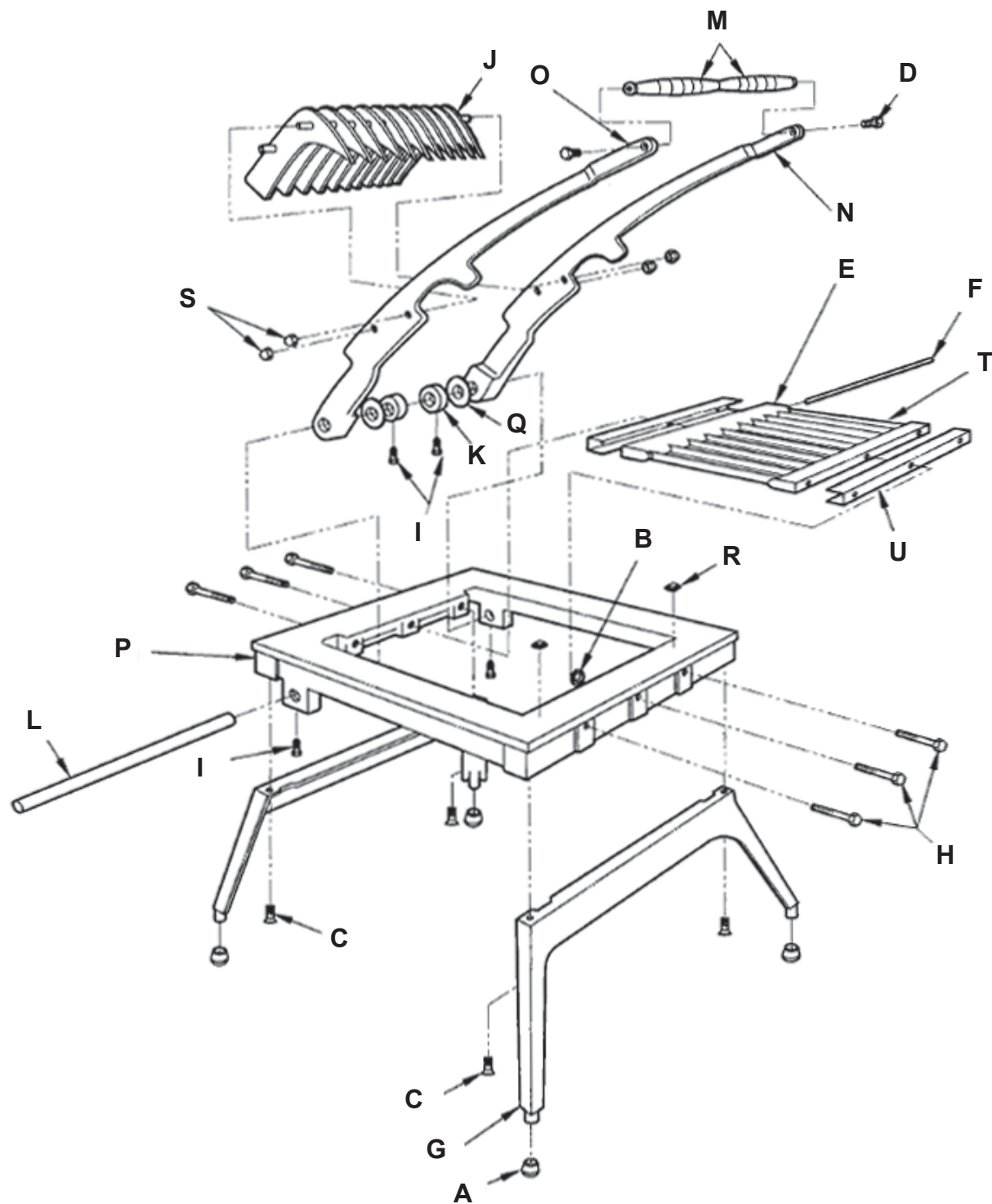
Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de 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.

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING I

LETRA	NÚMERO DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	060	PATA DE GOMA (ESTILO ANTIGUO)
	303	PATA DE GOMA, PROFUNDA (ESTILO NUEVO)
B	0655	SELLO DE GOMA
C	414	TORNILLO 1/4-20 X 1.9 CM (3/4")
D	415	TORNILLO, CABEZA HEX., 1/4-20 X 2.2 CM (7/8")
E	420	BLOQUEADOR DE HOJAS
F	424	PASADOR, BLOQUEADOR DE HOJAS
G	426	PIEZA FUNDIDA PATAS, DELANTERA/POSTERIOR
H	427	TORNILLO BLOQUEADOR DE HOJAS, 1/4-20 X 5.1 CM (2")
I	4422R	TORNILLO CABEZA CUADR., 1/4-20 X 1 CM (3/8 PO")
J	452	CABEZAL DE EMPUJE 1.9 cm (3/4") - INCLUYE: 20 ESPACIADORES, 11 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
	482	CABEZAL DE EMPUJE 1 cm (3/8") - INCLUYE: 38 ESPACIADORES, 20 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
	483	CABEZAL DE EMPUJE 0.6 cm (1/4") - INCLUYE: 56 ESPACIADORES, 29 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
K	453	COLLARÍN TRABANTE CABEZAL DE EMPUJE - INCL. COLLARÍN Y TORNILLO
L	454	VARILLA PIVOTANTE, CABEZAL DE EMPUJE
M	455	MANGO, CABEZAL DE EMPUJE - INCL. VARILLA DE MANGO Y 2 EMPUÑADURAS PLÁSTICAS
N	456	BRAZO LATERAL, CABEZAL DE EMPUJE - DERECHO
O	457	BRAZO LATERAL, CABEZAL DE EMPUJE - IZQUIERDO
P	468	PIEZA FUNDIDA BASE
Q	490	ARANDELA DE NYLON
R	506	TOPE, CABEZAL DE EMPUJE
S	519	TUERCA CIEGA, 1/4"
T	485	CONJUNTO DE HOJAS 0.6 cm (1/4") - INCLUYE: 28 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
	484	CONJUNTO DE HOJAS 1 cm (3/8") - INCLUYE: 19 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
	434	CONJUNTO DE HOJAS 1.9 cm (3/4") - INCLUYE: 10 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
U	N/A	PROTECCIÓN DE LA BASE - PARTE DEL CONJUNTO DE HOJAS
NO SE MUESTRA	4425	CEPILLO, CORTADOR DE LECHUGAS

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING I



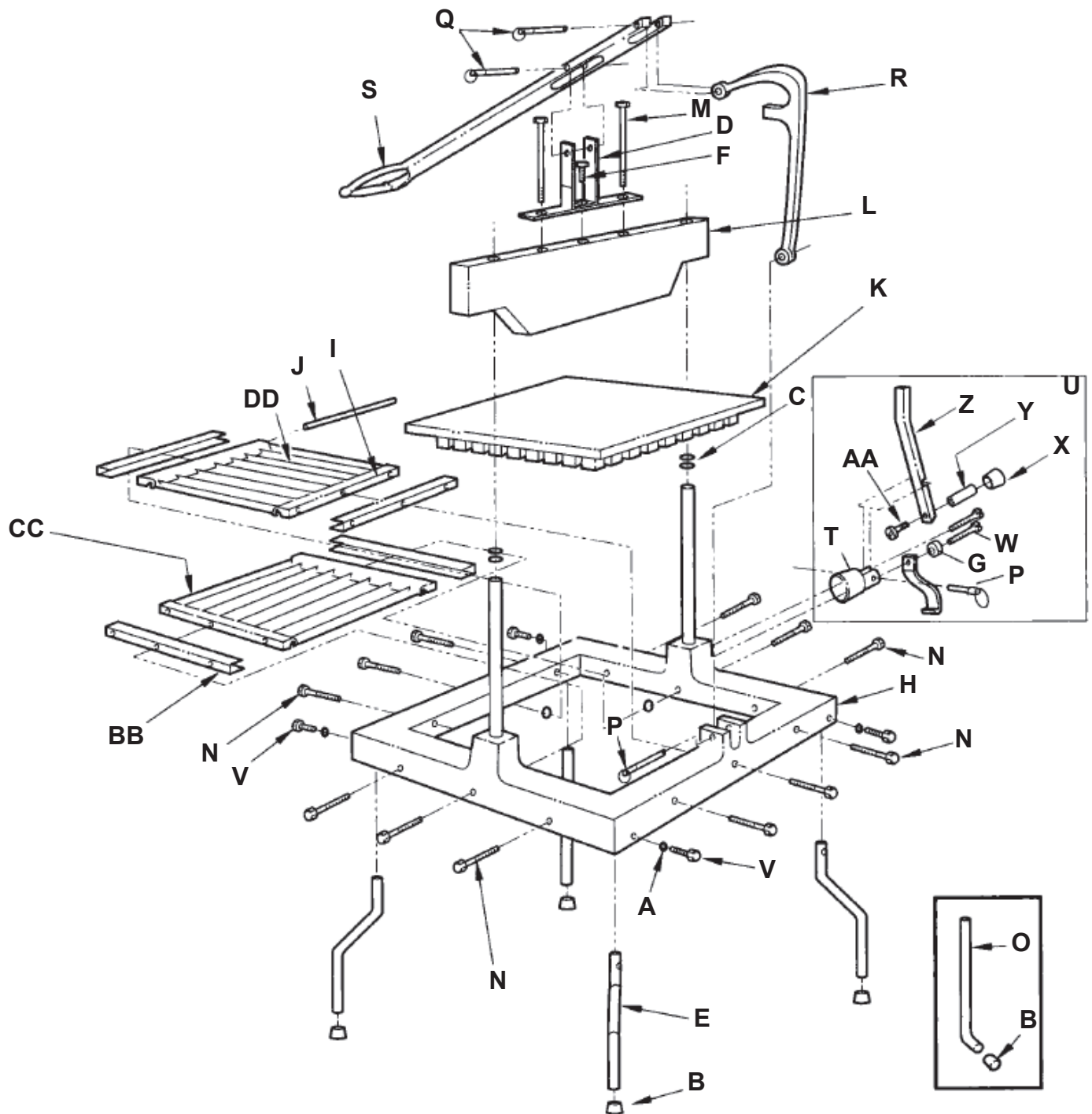
ESPAÑOL

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING IV

LETRA	NÚMERO DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	0658	Sello de goma
B	303	Pata de goma
C	305	Junta tórica
D	379017	Soporte del mango
E	379018	Pata (estilo nuevo - no se debe mezclar con el estilo antiguo)
F	379019	Tornillo, inoxidable, hex, 3/8-24 x 1"
G	379020	Espaciador
H	4401	Bastidor principal con varillas guía
I	4402	Bloqueador, hoja (también parte de 4408)
J	4403	Pasador, hoja (también parte de 4408)
K	4404	Cabezal de empuje
L	4405	Guía del cabezal
M	4406	Tornillo, hex., 1/4-20 x 4 1/2"
N	4407	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1 3/8"
O	4409	Pata (estilo nuevo - no se debe mezclar con el estilo nuevo)
P	4411	Pasador de tiro con anillo, corto, 3.2 cm (1 1/4")
Q	4412R	Pasador de tiro con anillo, largo, 4.5 cm (1 3/4")
R	4413	Articulación, brazo de operación
S	4414R	Brazo de operación
T	4416	Base, pivote de seguridad
U	4417	Conjunto, pestillo de seguridad
V	4424	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1/2"
W	4427	Tornillo, Phillips, 1/4-20 x 1 1/4"
X	N/A	Tapa plástica (también parte de 4417)
Y	N/A	Tope de aluminio (también parte de 4417)
Z	N/A	Pestillo de seguridad (también parte de 4417)
AA	N/A	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1" (también parte de 4417)
BB	N/A	Protección, hoja (parte del conj. de hojas 4408 y juego de hojas 4451)
CC	N/A	Conjunto de hojas (incl. 2 conj. de hojas completos c/protecciones)
DD	N/A	Hoja única, 1.3 cm x 9-3/16" (1/2" x 9-3/16) (12 por caja)
EE	N/A	Articulación, guía cabezal (discontinuada, consulte la letra "D")
NO SE MUESTRA	4425	Cepillo, cortador de lechugas



LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING IV



ESPAÑOL

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. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. 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

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ☐ Restaurante de servicio limitado | ☐ Restaurante de servicio completo | ☐ Bares y tabernas | ☐ Supermercado |
| ☐ Minimercado | ☐ Recreación | ☐ Hotel/hospedaje | ☐ Líneas aéreas |
| ☐ Empresa/industria | ☐ Escuela primaria/secundaria | ☐ Institutos/universidades | ☐ Hospitales |
| ☐ Cuidado de largo plazo | ☐ Residencia de adultos mayores | ☐ Fuerzas armadas | ☐ Correccionales |

MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO

- | | | | |
|---|---|---|--|
| ☐ Aspecto | ☐ Restaurante de servicio completo | ☐ Disponibilidad | ☐ Recomen. del vendedor |
| ☐ Facilidad de operación | ☐ Versatilidad de uso | ☐ Precio | ☐ Marca |

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

☐ Sí ☐ No



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Servicio de Canada: 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.



Lettuce King® I
400N, 401N, 402NC, 403N

Lettuce King® IV
4400N



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 :

- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs.
- 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

Pour couper, couper en dés et en quartiers les légumes et les fruits.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

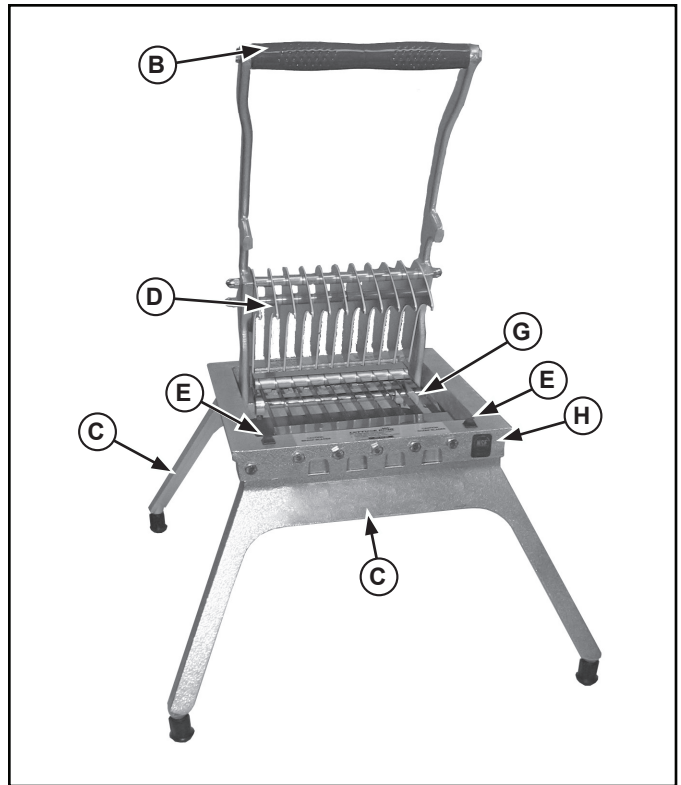


Figure 1. Caractéristiques et commandes du Lettuce King I.

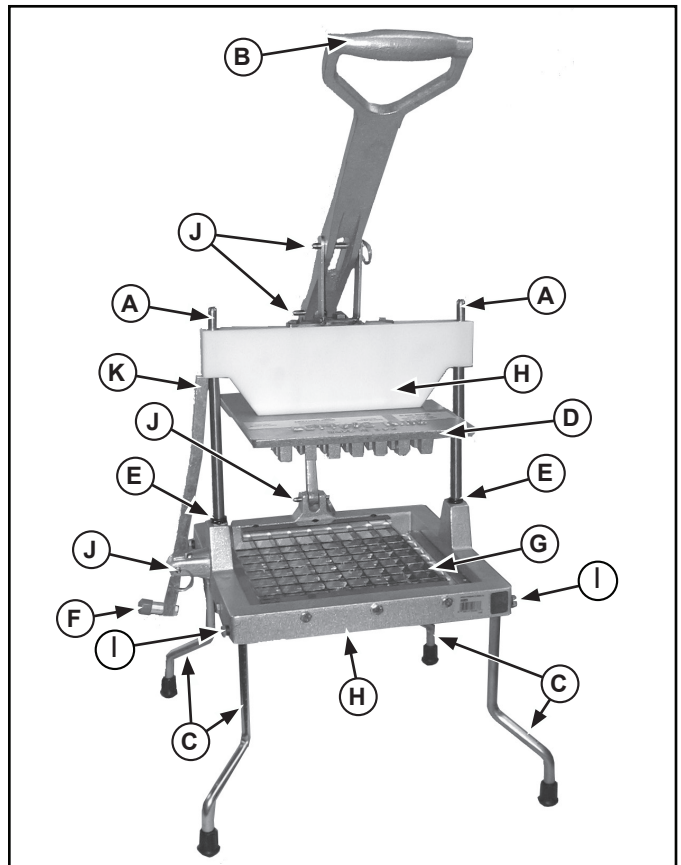


Figure 2. Caractéristiques et commandes du Lettuce King IV.

- (A) TIGES-GUIDES. Guident et alignent la tête de poussée sur le jeu de lames.
- (B) POIGNÉE. Permet d'abaisser et de relever la tête de poussée.
- (C) PIEDS. Soutient l'appareil.
- (D) TÊTE DE POUSSÉE. Constituée des guides et du bloc de tête de poussée (et d'une poignée pour les modèles de table).
- (E) CAOUTCHOUCS AMORTISSEURS. Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.
- (F) POIGNÉE DU VERROU DE SÉCURITÉ. Permet de fixer le bloc de la tête de poussée en position relevée.
- (G) JEU DE LAMES. Contient les lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au bloc de tête de poussée.
- (H) SOCLE. Contient les tiges-guides et les pièces de l'appareil.
- (I) VIS DE PIED. Maintient les pieds en place.
- (J) GOUPILLE D'ARRÊT. Fixe la tête de poussée dans la poignée. Fixe la poignée au socle. Fixe le verrou de sécurité au socle.
- (K) BRAS DU VERROU DE SÉCURITÉ. Permet de fixer le bloc de la tête de poussée en position relevée.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE DE L'APPAREIL

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Installation des pieds du Lettuce King I :

1. Utilisez les vis (A) et les rondelles (B) pour installer les pieds (C) en serrant avec la clé (D). Voir la figure 3.

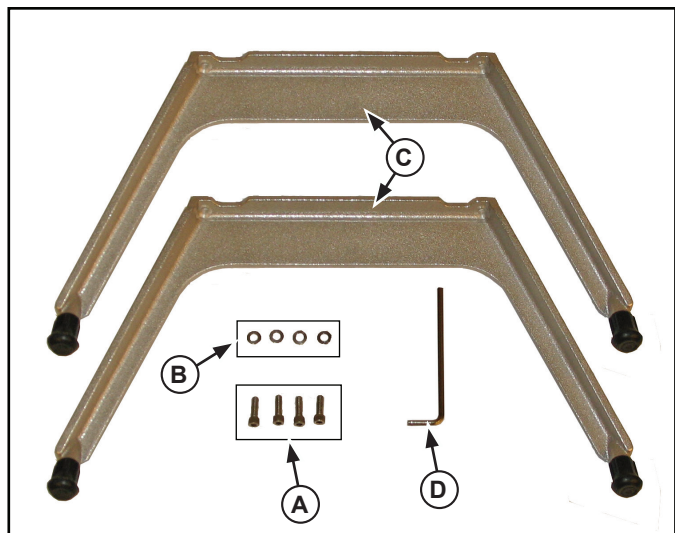


Figure 3. Pieds, visserie et outil pour le Lettuce King I.

2. Fixez les pieds (C) au socle (D) à l'aide des vis (A) et des rondelles (B). Voir la figure 4.

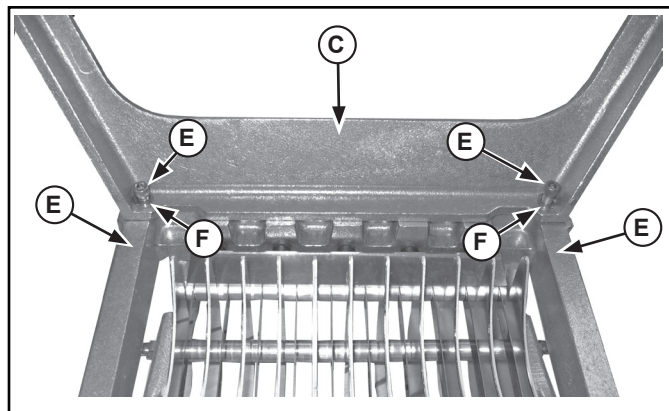


Figure 4. Montage des pieds sur le Lettuce King I.

Installation des pieds du Lettuce King IV :

1. Utilisez les vis à chapeau (A) et les rondelles en caoutchouc (B) pour installer les pieds (C). Voir la figure 5.

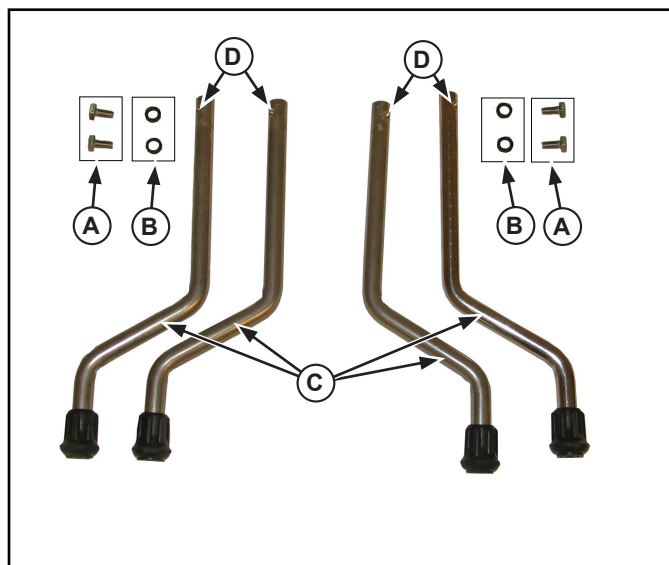


Figure 5. Pieds et visserie pour le Lettuce King I.

2. Utilisez les vis à chapeau (A) et les rondelles en caoutchouc (B) pour installer les pieds (C). Voir la figure 5.
3. Insérez les pieds (C) dans les trous du socle (H) de manière à ce que la partie inclinée du pied soit tournée vers l'extérieur. Voir la figure 2.
4. Fixez les pieds (C) au socle (D) à l'aide des vis (A) et des rondelles en caoutchouc (B). Voir la figure 2.
5. Serrez lentement les vis à chapeau (A) et tournez légèrement les pieds pour que la vis à chapeau (H) entre dans le cran du pied (C). Voir la figure 5.

MODE D'EMPLOI



AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.

Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

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. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et les lames en bon état. Si vous constatez des lames desserrées ou cassées, elles devront être resserrées ou remplacées.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez toujours l'alignement correct des lames. Placez lentement la tête de poussée (D) sur le jeu de lames. Voir les figures 1 et 2. Ils doivent glisser l'un sur l'autre sans à-coup. En cas d'obstructions, assurez-vous qu'ils concordent.
3. Assurez-vous que le jeu de lames et la tête de poussée sont de la taille souhaitée.
4. Préparez le produit alimentaire à traiter.
5. Soulevez la poignée (B) et placez le produit alimentaire sur le jeu de lames (G) le côté plat en bas. Voir Figures 1 et 2.
6. **Lettuce King I :** Enlevez la main de la zone du jeu de lames (G) et placez cette main sur le pied (C). Voir Figure 1.
Lettuce King IV : Tenez la poignée (B), enlevez la main de la zone du jeu de lames et placez cette main sur le levier du verrou (F). Poussez le levier du verrou (F) à l'intérieur pour libérer le bras du verrou de (D). Voir la figure 2.
7. En appuyant fort et vite, expulsez de force le produit alimentaire à travers le jeu de lames.
8. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de produit alimentaire pour vos besoins quotidiens.
9. Nettoyez et lubrifiez l'appareil juste après chaque utilisation. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section **NETTOYAGE** de ce manuel.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.

Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

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

REMARQUE :

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

1. Relevez la poignée au maximum. Voir Figures 1 et 2.
2. Nettoyez le gros des résidus avec la brosse spéciale fournie avec cet appareil.
3. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement l'appareil, la tête de poussée et le jeu de lames d'eau CHAUDE.

4. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant des lames et n'utilisez pas de tampons à récurer 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.
5. Il est préférable de nettoyer le jeu de lames (G) au jet d'eau sous pression à travers les lames du côté non tranchant. Si nécessaire, utilisez une brosse de nettoyage à soies nylon pour pousser les particules d'aliment par le côté non tranchant du jeu de lames (G).
6. Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer.
7. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
8. Lubrifiez la barre-guide 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.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Utilisez uniquement aux fins indiquées.
3. Remplacez régulièrement les lames - selon l'utilisation.

REMPACEMENT DES LAMES



AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes.

Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.

Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection. Gardez le bord tranchant à l'écart lors de la manipulation des lames.

Lettuce King I :

1. Familiarisez-vous avec le diagramme des pièces de votre appareil.
2. Prévoyez une place suffisante pour travailler sur un plan de travail sec et plat.
3. Relevez la poignée et la tête de poussée au maximum.
4. Vérifiez si les caoutchoucs (E) sont installés. S'ils manquent, nettoyez la surface et installez les protections du bloc de lames neuf. Voir la figure 1.
5. Enlevez les vis qui fixent le jeu de lames (T). Enlevez et jetez avec précaution le jeu de lames. Voir « Vue éclatée » et « Liste des pièces ».
6. Examinez les doigts de la tête de poussée (J). 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.
7. Assurez-vous que les protections de lame (V) sont installées sur le jeu de lames. Voir.
8. Placez le jeu de lames (G) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut. Voir la figure 1.
9. Installez les vis par l'arrière du jeu de lames (G). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le socle (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
10. Placez la rondelle en caoutchouc entre le socle (H) et la lame (G). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.

11. Placez lentement la tête de poussée (D) sur le jeu de lames (G). S'il y a contact, la tête de poussée n'a pas besoin d'être ajustée. Pour ajuster, desserrez les vis de calage du collier de blocage, puis ajustez les doigts de la tête de poussée. Resserrez les vis de calage du collier de blocage.
 12. Lubrifiez la barre-guide 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.
- Lettuce King IV :**
1. Familiarisez-vous avec le diagramme des pièces de votre appareil.
 2. Prévoyez une place suffisante pour travailler sur un plan de travail sec et plat.
 3. Relevez la poignée et la tête de poussée au maximum.
 4. Enlevez les vis qui fixent le jeu de lames (I). Enlevez et jetez avec précaution le jeu de lames. Voir la figure 2.
 5. Examinez la tête de poussée (D). S'ils sont ébréchés ou ébavurés, lissez les bords avec une petite lime plate.
 6. Assurez-vous que les protections de lame (BB) sont installées sur le jeu de lames (DD et CC). Pour le Lettuce King IV, voir la vue éclatée.
 7. Placez le jeu de lames inférieur (CC) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut.
 8. Installez les vis par la gauche du jeu de lames (G). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le cadre (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
 9. Placez la rondelle en caoutchouc entre le cadre droit (H) et le jeu de lames (CC). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
 10. Placez le jeu de lames supérieur (DD) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut.
 11. Installez les vis par l'avant du jeu de lames (DD). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le cadre (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
 12. Placez la rondelle en caoutchouc entre le cadre arrière (H) et le jeu de lames (DD). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
 13. Abaissez lentement la tête de poussée sur le jeu de lames.
 14. Lubrifiez la barre-guide 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.

DÉPANNAGE

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

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Lame cassée.	Les lames sont émoussées.	Préentaillez le fruit ou le légume si possible pour éviter les chocs et contraintes exagérés sur les lames. Remplacez le jeu de lames.

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

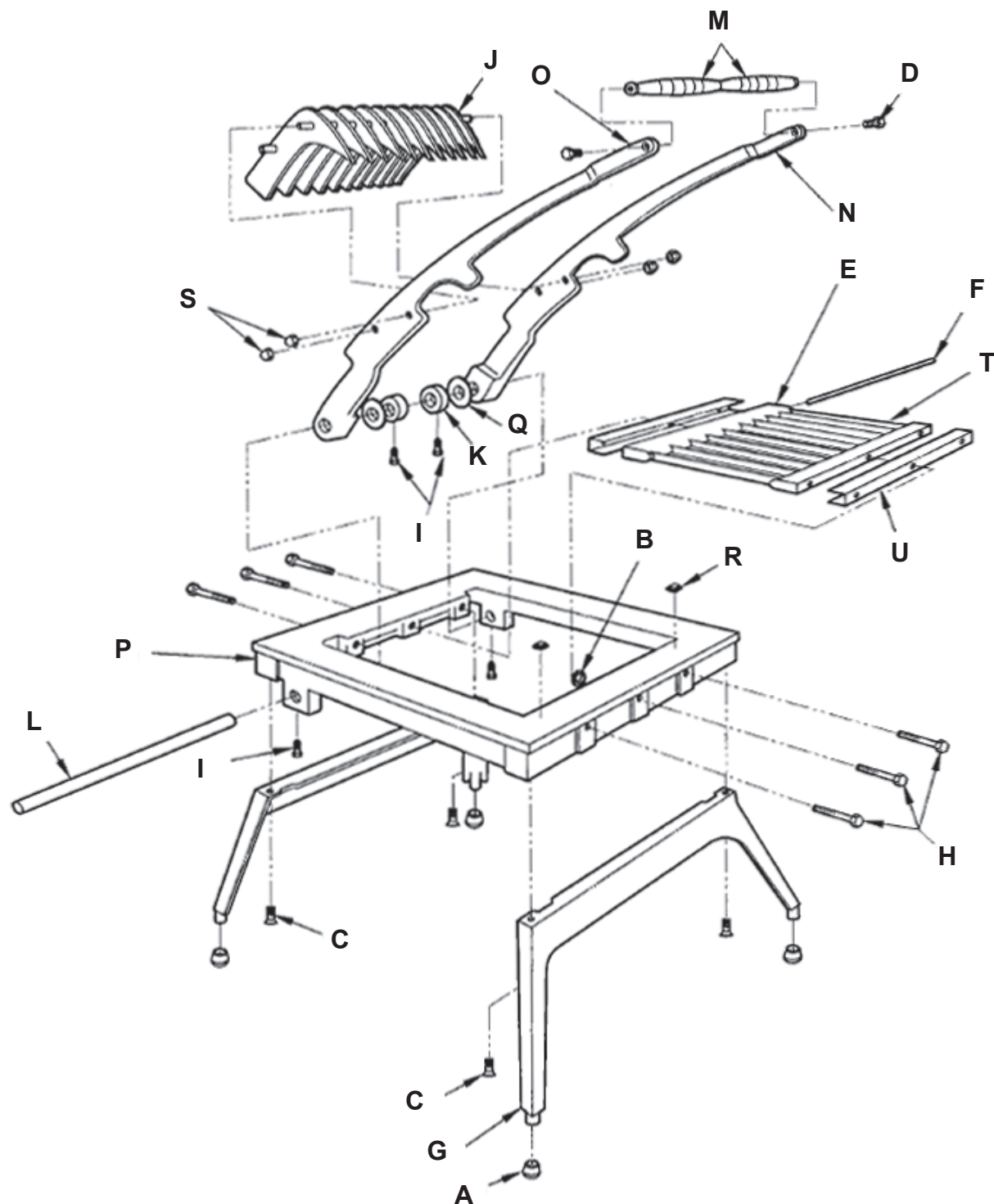
Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - LETTUCE KING I

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
A	060	PIED EN CAOUTCHOUC (STYLE ANCIEN)
	303	PIED EN CAOUTCHOUC, PROFOND (NOUVEAU STYLE)
B	0655	JOINT EN CAOUTCHOUC
C	414	VIS, CRUCIFORME, 1/4-20 X 1.9 CM (3/4 PO)
D	415	VIS, TÊTE À SIX PANS, 1/4-20 X 2.2 CM (7/8 PO)
E	420	BLOC DE LAMES
F	424	GOUPILLE DU BLOC DE LAMES
G	426	PIED, AVANT/ARRIÈRE
H	427	VIS DE BLOC DE LAMES, 1/4-20 X 5.1 CM (2 PO)
I	4422R	VIS, TÊTE CARRÉE, 1/4-20 X 3/8 PO
J	452	TÊTE DE POUSSÉE 1.9 CM (3/4 PO) - COMPREND : 20 ESPACEURS, 11 DOIGTS, 2 TIGES DE RETENUE, 4 ÉCROUS
	482	TÊTE DE POUSSÉE 1 CM (3/8 PO) - COMPREND : 38 ESPACEURS, 20 DOIGTS, 2 TIGES DE RETENUE, 4 ÉCROUS
	483	TÊTE DE POUSSÉE 0.6 CM (1/4 PO) - COMPREND : 56 ESPACEURS, 29 DOIGTS, 2 TIGES DE RETENUE, 4 ÉCROUS
K	453	COLLIER DE SERRAGE DE TÊTE DE POUSSÉE - COMPREND COLLIER ET VIS
L	454	TIGE DE PIVOT DE TÊTE DE POUSSÉE
M	455	POIGNÉE DE TÊTE DE POUSSÉE - COMPREND TIGE DE POIGNÉE ET 2 PRISES EN PLASTIQUE
N	456	BRAS LATÉRAL DE LA TÊTE DE POUSSÉE - MAIN DROITE
O	457	BRAS LATÉRAL DE LA TÊTE DE POUSSÉE - MAIN GAUCHE
P	468	SOCLE
Q	490	RONDELLE EN NYLON
R	506	CAOUTCHOUC DE TÊTE DE POUSSÉE
S	519	ÉCROU BORGNE, 1/4 PO
T	485	JEU DE LAMES 0.6 CM (1/4 PO) - COMPREND : 28 LAMES, 2 BLOCS, 2 GOUPILLES, 2 PROTECTIONS
	484	JEU DE LAMES 1 CM (3/8 PO) - COMPREND : 19 LAMES, 2 BLOCS, 2 GOUPILLES, 2 PROTECTIONS
	434	JEU DE LAMES 1.9 CM (3/4 PO) - COMPREND : 10 LAMES, 2 BLOCS, 2 GOUPILLES, 2 PROTECTIONS
U	N/A	PROTECTION DE LAME - FAIT PARTIE DU JEU DE LAMES
SANS OBJET	4425	BROSSE POUR COUPE-LAITUE



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - LETTUCE KING I

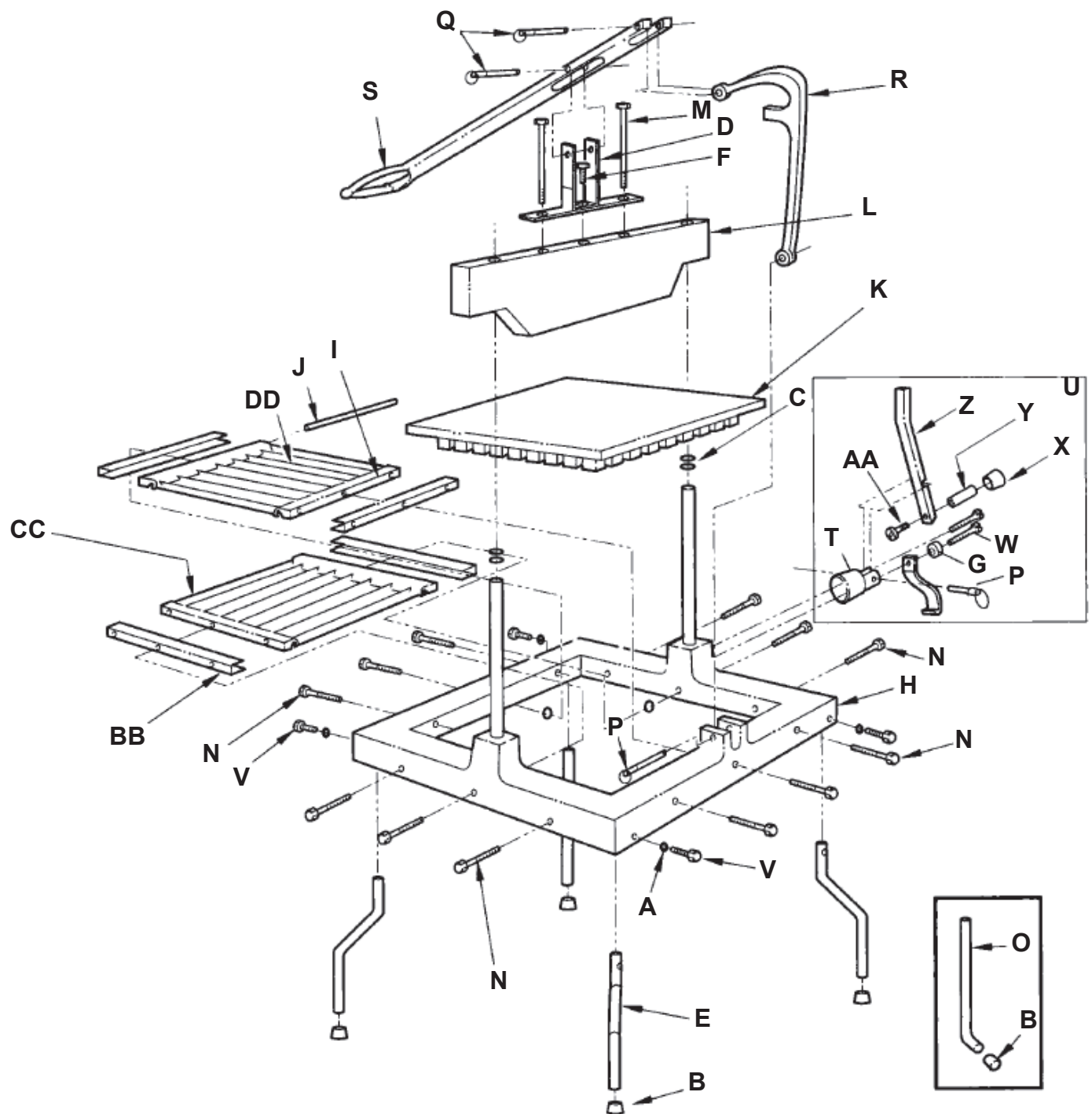


LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - LETTUCE KING IV

LÉGENDE	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
A	0658	Joint en caoutchouc
B	303	Pied en caoutchouc
C	305	Joint torique
D	379017	Support de poignée
E	379018	Pied (nouveau style - ne pas mélanger avec l'ancien style)
F	379019	Vis, inox, tête à six pans 3/8-24 x 1 po
G	379020	Espaceur
H	4401	Cadre principal et tiges-guides
I	4402	Bloc de lames (fait aussi partie de 4408)
J	4403	Bloc de lames (fait aussi partie de 4408)
K	4404	Tête de poussée
L	4405	Guide de tête
M	4406	Vis, tête à six pans, 1/4-20 x 4 1/2 po
N	4407	Vis, tête à six pans, 1/4-20 x 1 3/8 po
O	4409	Pied (ancien style - ne pas mélanger avec le nouveau style)
P	4411	Goupille avec bague, courte, 3.1 cm (1-1/4 po)
Q	4412R	Goupille avec bague, longue, 4.4 cm (1-3/4 po)
R	4413	Tringlerie de bras
S	4414R	Poignée d'utilisation
T	4416	Base de pivot de sécurité
U	4417	Loquet de sécurité
V	4424	Vis, tête à six pans, 1/4-20 x 1/2 po
W	4427	Vis, cruciforme, 1/4-20 x 3.1 cm (1-1/4 po)
X	N/A	Capuchon en plastique (fait aussi partie de 4417)
Y	N/A	Butée en aluminium (fait aussi partie de 4417)
Z	N/A	Loquet de sécurité (fait aussi partie de 4417)
AA	N/A	Vis, tête à six pans, 1/4-20 x 2.5 cm (1 po) (fait aussi partie de 4417)
BB	N/A	Protection de lame (fait partie du jeu de lames 4408 et du kit de lames 4451)
CC	N/A	Jeu de lames (comprend 2 jeux de lames complets avec protections)
DD	N/A	Lame simple, 1.3 cm (1/2 po) x 9-3/16 po (12 par carton)
EE	N/A	Tige-guide de tête (fin de série, voir D)
SANS OBJET	4425	Brosse pour coupe-laitue



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - LETTUCE KING IV



FRANÇAIS

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® certifiées 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

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificatif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

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

ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur 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

☐ Restaurant à service limité

☐ Restaurant à service complet

☐ Bars et tavernes

☐ Supermarché

☐ Libre-service

☐ Divertissement

☐ Hôtel/hébergement

☐ Companies aériennes

☐ Entreprises/industrie

☐ Écoles primaires/secondaires

☐ Universités

☐ Hôpitaux

☐ Soins au long cours

☐ Maison de repos

☐ Armée

☐ Prisons

MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT

☐ Apparence

☐ Restaurant à service complet

☐ Disponibilités

☐ Recomman. du vendeur

☐ Libre-service

☐ Divertissement

☐ Prix

☐ Marque

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

☐ Oui ☐ Non



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.

