

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:

- 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 caucho. Las ventosas en cada pata trasera sujetan el equipo firmemente en superficies lisas.
- 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. Cerciórese 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.	

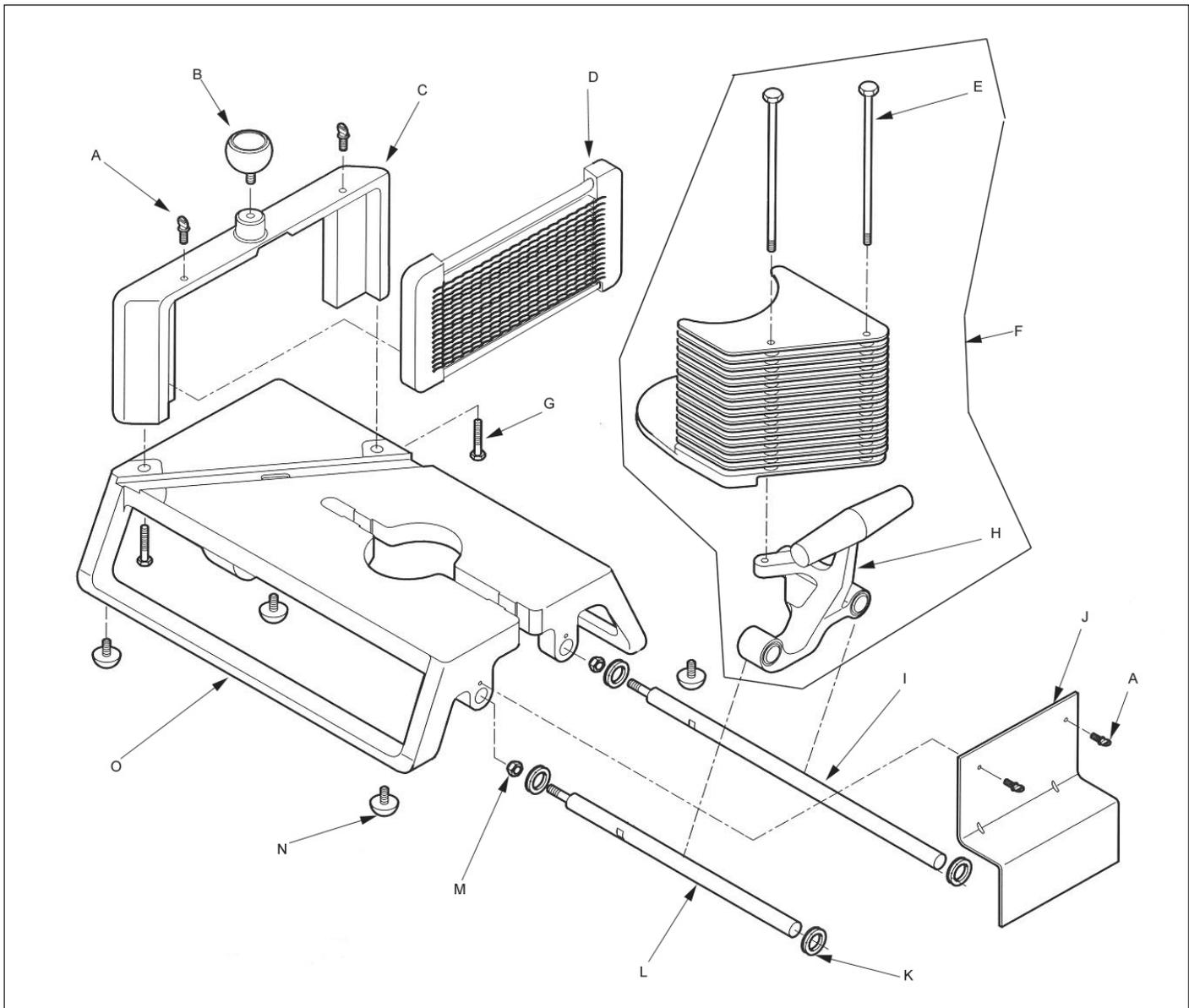
No se pueden reemplazar las hojas en forma individual. Las hojas de repuesto se ofrecen en conjuntos solamente.

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



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 periodo 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 – periodo de garantía de 5 años.
2. Repuestos – periodo de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – periodo de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – periodo de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – periodo de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – periodo de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – periodo de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – periodo de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – periodo de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Productos Vollrath – Redco – periodo de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – periodo 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			
<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Bares y tabernas	<input type="checkbox"/> Supermercado
<input type="checkbox"/> Minimercado	<input type="checkbox"/> Recreación	<input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje	<input type="checkbox"/> Líneas aéreas
<input type="checkbox"/> Empresa/industria	<input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria	<input type="checkbox"/> Institutos/universidades	<input type="checkbox"/> Hospitales
<input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo	<input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores	<input type="checkbox"/> Fuerzas armadas	<input type="checkbox"/> Correccionales
MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO			
<input type="checkbox"/> Aspecto	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Disponibilidad	<input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor
<input type="checkbox"/> Facilidad de operación	<input type="checkbox"/> Versatilidad de uso	<input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> Marca
¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No



www.vollrathco.com

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

Service Canadá: 800.695.8560

© 2011 The Vollrath Company, L.L.C.

