



Outperform every day.™

Operator's Manual

Cube King™

1811

1812

1813



Thank you for purchasing this Vollrath Counter food processing equipment. Before operating the unit, 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 unit 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.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Check unit before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for cutting cheese and other soft food products.

FEATURES AND CONTROLS

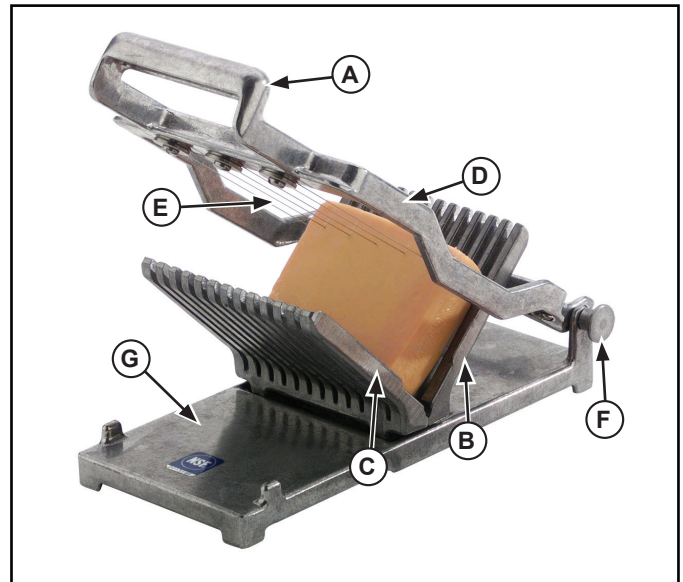


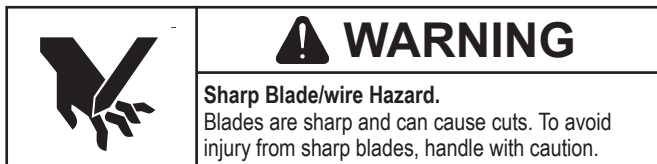
Figure 1. Features and Controls.

- A** HANDLE. Used to lower and raise the cutting bow assembly.
- B** HINGE SIDE GUIDE. Supports the food product closest to the hinge.
- C** NON-HINGE SIDE GUIDE. Supports the food product farthest from the hinge.
- D** CUTTING BOW ASSEMBLY. Pivots on the pivot pin and holds the cutting wires
- E** CUTTING WIRES. Cuts through the food product.
- F** PIVOT PIN. Holds the cutting bow assembly.
- G** BASE ASSEMBLY. Holds the guides and cutting bow assembly.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

Carefully remove packaging materials from the unit. When no longer needed, dispose of all packaging, materials in an environmentally responsible manner.

OPERATION



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

1. Place the unit on a clean, flat work surface
2. Before each use, check that the unit is clean and the cutting wire (E) is in good condition. If loose or broken, the cutting wire must be replaced. See Figure 1.
3. Verify that the cutting bow assembly (D) is the desired size.
4. Prepare the food product to be processed.
5. Lift the handle (A) and place the food product on the hinge side guide (B) with the flat side down.
6. Remove hand from the guide area (C and B) area and place that hand on work surface.
7. Using a slow, consistent movement draw the cutting wire (E) through the food product.
8. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
9. Clean and lubricate your machine 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:

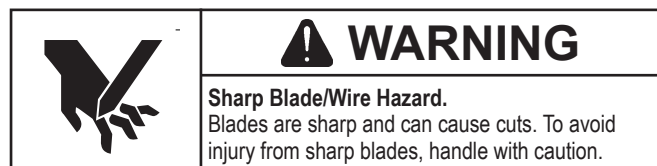
Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation machine immediately after every use.

1. To remove the cutting bow assembly (D) slide the pivot pin (F) off the base assembly (G). Figure 1.
2. Wipe, rinse or spray off unit, cutting bow assembly (D) and base assembly (G) thoroughly with **HOT** water.
3. Do not put this machine in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the machine.
4. After cleaning, let the machine air dry.
5. Lubricate the pivot pin (F) with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the machine.
6. Install the cutting bow assembly (D) by holding it in position and sliding the pivot pin (F) through the base assembly and the cutting bow assembly (D).

PREVENTATIVE MAINTENANCE

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

REPLACING BLADE/WIRE ASSEMBLY



Wash new blades with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.

1. Place the cutting bow (F) assembly in vise or clamp to a secure surface.
2. Loosen the cap screws (A and B) approximately one (1) full turn. See Figure 2.

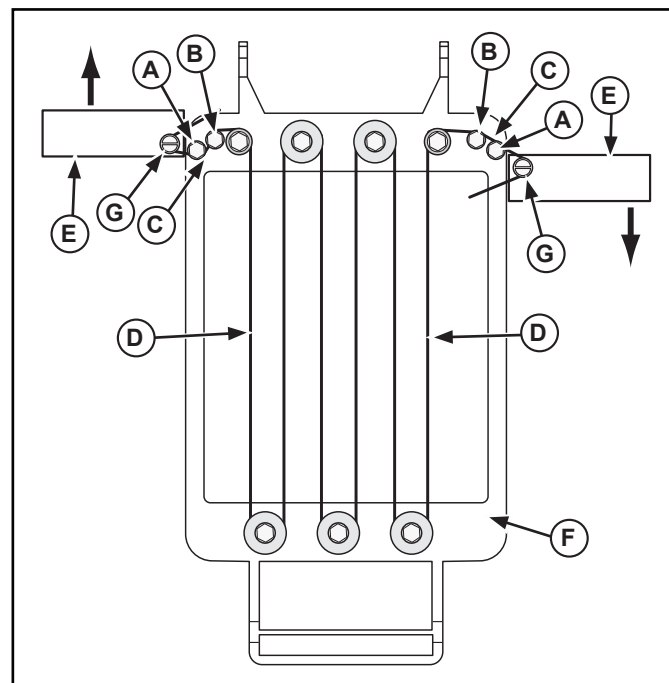


Figure 2. Replacing the Cutting Wire (3/4" Cut Model Shown).

3. Remove and discard old the cutting wire (D).
4. Slowly uncoil the new cutting wire using caution not to kink the wire. Measure the length needed. For 3/4" cut models a 5 foot cutting wire length is correct. For 3/8" cut models a 10 foot cutting wire length is correct. Recoil and store any unused cutting wire.
5. Leave approximately a 4" (10.2 cm) tail of new cutting wire (D) route to the (C) side and snug the screw (B).
6. Wearing leather or other abrasion resistant gloves route wires as shown in Figure 2. Pulling snugly during the routing process. (Use the same pattern for the 3/8" cut models).
7. Place new cutting wire (D) on the side (C) and secure the loose end of the cutting wire using screw (B).
8. Place the tension tool (E) on the edge of the cutting bow (F) as shown.
9. Wrap the cutting wire (D) around the screw (G) and tighten.
10. Slightly loosen screw (B) and slowly rotate the tension tool (E) in the direction shown. Tighten the screw (B).
11. Wrap cutting wire (D) 3/4 of the way around screw (A)
12. Tighten screw (G) and cut or break cutting wire (D) by wiggling it.
13. On the other edge of the cutting bow place the tension tool (E) on the

edge of the cutting bow (F) as shown.

14. Wrap the cutting wire (D) around the other screw (G) and tighten.
15. Slightly loosen screw (B) and slowly rotate the tension tool (E) in the direction shown. Tighten the screw (B).
16. Tighten screw (G) and cut or break cutting wire (D) by wiggling it.
17. Remove the cutting bow assembly from the vise or clamp.

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

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.



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
Service Tel: 800.628.0832
FAX: 800.752.5620

Vollrath of Canada, Co.
Tel: 800.695.8560
FAX: 800.752.5620

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.



Outperform every day.™

Cube King™

1811

1812

1813



Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments de comptoir 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. Ils devront être réutilisés 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.

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

- Vérifiez l'appareil 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.

FONCTION ET OBJET

Pour couper le fromage et autre produits alimentaires mous.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

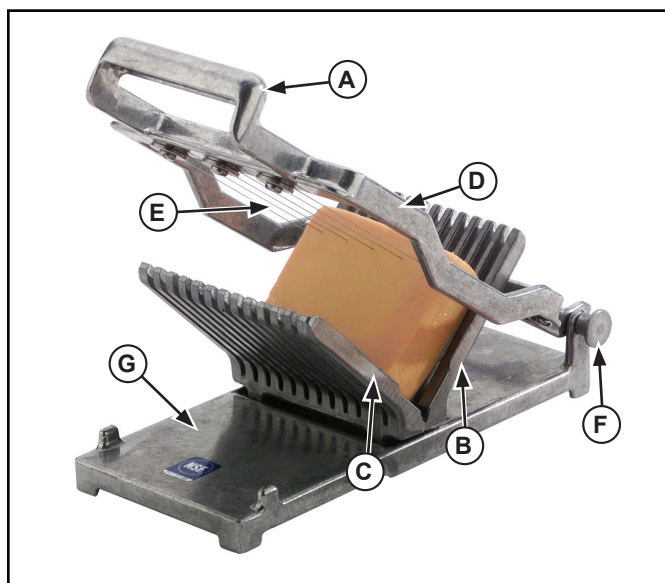


Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) POIGNÉE. Permet d'abaisser et de relever l'arc de coupe.
- (B) GUIDE CÔTÉ CHARNIÈRE. Soutient le produit alimentaire le plus près possible de la charnière.
- (C) GUIDE À L'OPPOSÉ DU CÔTÉ CHARNIÈRE. Soutient le produit alimentaire le plus loin de la charnière.
- (D) ARC DE COUPE. Pivote sur la goupille-pivot et fixe les fils de coupe.
- (E) FILS DE COUPE. Coupe au travers du produit alimentaire.
- (F) GOUPILLE-PIVOT. Fixe l'arc de coupe.
- (G) SOCLE. Fixe les guides et l'arc de coupe.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Enlevez avec précaution le matériel d'emballage de l'appareil. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

MODE D'EMPLOI



Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'appareil. Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

1. Placez l'appareil sur un plan de travail propre et plat.
2. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et le fil de coupe (E) en bon état. S'il est détendu ou cassé, remplacez-le. Voir la figure 1.
3. Assurez-vous que l'arc de coupe (D) est de la bonne taille.
4. Préparez le produit alimentaire à traiter.
5. Soulevez la poignée (A) et placez le produit alimentaire sur le guide côté charnière (B) le côté plat en bas.
6. Enlevez la main de la zone du guide (C et B) et placez cette main sur le plan de travail.
7. En procédant par mouvement uniforme et lent, faites passer le fil de coupe (E) à travers le produit alimentaire.
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

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. Pour enlever l'arc de coupe (D), glissez la goupille-pivot (F) du socle (G). Figure 1.
2. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement l'arc de coupe (D) et le socle (G) d'eau CHAUDE.
3. Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer.
4. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
5. Lubrifiez la goupille-pivot (F) 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'appareil à tout jamais.
6. Installez l'arc de coupe (D) en le tenant en position et en glissant la goupille-pivot (F) à travers le socle et l'arc de coupe (D).

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

REMPACEMENT DES LAMES/DU FIL



Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

1. Placez l'arc de coupe (F) dans un étau ou serrez sur une surface solide.
2. Desserrez les vis à chapeau (A et B) en donnant un (1) tour complet environ. Voir la figure 2.

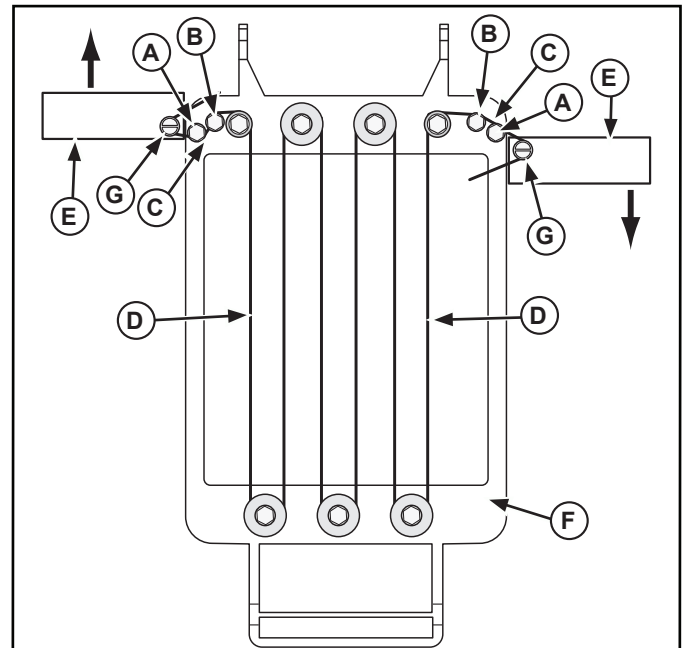


Figure 2. Remplacement fil de coupe (mod. coupe 1.9 cm/3/4 po illustré).

3. Enlevez et jetez le fil de coupe usagé (D).
4. Déroulez progressivement le nouveau fil de coupe en veillant à ne pas le tordre. Mesurez la longueur nécessaire. Pour les modèles 1,9 cm/3/4 po, une longueur de fil de coupe de 1,5 m convient. Pour les modèles 95 mm/3/8 po, une longueur de fil de coupe de 3 m convient. Rembobinez et stockez le fil de coupe restant.
5. Laissez une longueur de 10,2 cm (4 po) de fil de coupe neuf (D), acheminez côté (C) et serrez la vis (B).
6. En portant des gants en cuir ou résistant à l'abrasion, acheminez les fils comme illustré à la figure 2, en tirant bien durant l'acheminement. (Procédez selon le même schéma pour les modèles 95 mm/3/8 po.)
7. Placez le nouveau fil de coupe (D) sur le côté (C) et fixez l'extrémité libre du fil de coupe à l'aide de la vis (B).
8. Placez l'outil de tension (E) sur le bord de l'arc de coupe (F) comme

illustré.

9. Enroulez le fil de coupe (D) sur la vis (G) et serrez.
10. Serrez légèrement la vis (B) et tournez progressivement l'outil de tension (E) dans la direction indiquée. Serrez la vis (B).
11. Enroulez le fil de coupe (D) aux 3/4 sur la vis (A).
12. Serrez la vis (G) et coupez ou cassez le fil de coupe (D) en le gigotant.
13. De l'autre côté de l'arc de coupe, placez l'outil de tension (E) sur le bord de l'arc de coupe (F), comme illustré.
14. Enroulez le fil de coupe (D) sur l'autre vis (G) et serrez.
15. Serrez légèrement la vis (B) et tournez progressivement l'outil de tension (E) dans la direction indiquée. Serrez la vis (B).
16. Serrez la vis (G) et coupez ou cassez le fil de coupe (D) en le gigotant.
17. Enlevez l'arc de coupe de l'étau ou de la pince.

RÉPARATION

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer le réchaud à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

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.

GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons pendant une période d'un an, sauf indication contraire dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.



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

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.



Outperform every day.™

Cube King™

1811

1812

1813



Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para el procesamiento de alimentos. Antes de operar la unidad, 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 la unidad 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.

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

- Revise la unidad antes de cada uso para asegurarse de que esté limpia.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñada para cortar queso y otros productos blandos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

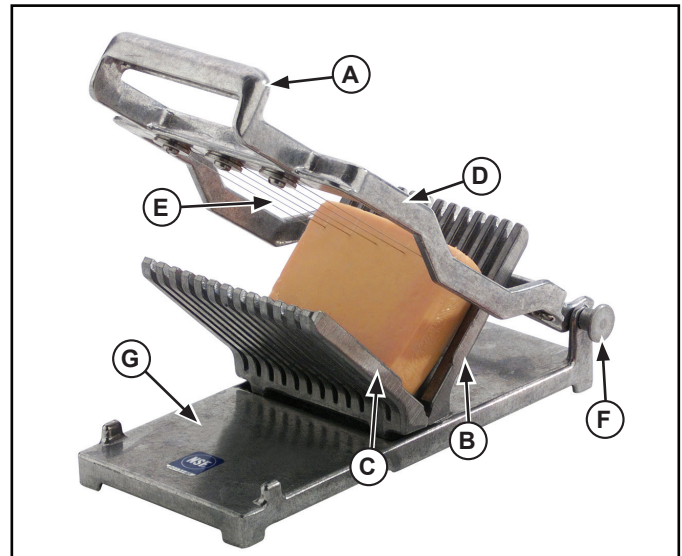


Figura 1. Características y controles.

- (A)** MANGO. Se usa para bajar y subir el conjunto de arco de corte.
- (B)** GUÍA LATERAL CON BISAGRA. Mantiene el alimento lo más cerca de la bisagra.
- (C)** GUÍA LATERAL SIN BISAGRA. Mantiene el alimento lo más lejos de la bisagra.
- (D)** CONJUNTO DEL ARCO DE CORTE. Gira en el pasador pivote y sostiene los alambres de corte.
- (E)** ALAMBRES DE CORTE. Cortan a través del alimento.
- (F)** PASADOR PIVOTE. Sostiene el conjunto del arco de corte.
- (G)** CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las guías y el conjunto del arco de corte.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente de la unidad los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

OPERACIÓN

| | |
|---|---|
|  | ⚠ ADVERTENCIA |
| | Peligro con hojas/alambres filosos. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas. |

Es importante limpiar la unidad antes de usarla 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 unidad en una superficie de trabajo limpia y plana
2. Antes de usarla, verifique que la unidad esté limpia y el alambre de corte (E) esté en buen estado. Si está suelto o roto, reemplace el alambre de corte. Consulte la Figura 1.
3. Verifique que el conjunto del arco de corte (D) sea del tamaño deseado.
4. Prepare el alimento que va a procesar.
5. Suba el mango (A) y coloque el alimento en la guía lateral con bisagra (B) con el lado plano hacia abajo.
6. Retire la mano del área de la guía (C y B) y colóquela en la superficie de trabajo.
7. Pase el alambre de corte (E) por el alimento realizando un movimiento lento y constante.
8. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
9. Limpie y lubrique inmediatamente la máquina tras usarla. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA

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

NOTA:

Los ácidos de los alimentos desafilan las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie esta máquina de preparación de alimentos inmediatamente tras usarla.

1. Para retirar el conjunto del arco de corte (D) deslice el pasador pivote (F) hacia afuera del conjunto de la base (G). Figura 1.
2. Limpie, enjuague o rocíe totalmente la unidad, el conjunto del arco de corte (D) y el conjunto de la base (G) con agua CALIENTE.
3. No coloque esta máquina en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni otros productos químicos alcalinos que puedan dañarla.
4. Tras limpiarla, deje que la máquina se seque al aire.
5. Lubrique el pasador pivote (F) con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente la máquina.
6. Instale el conjunto del arco de corte (D) sosteniéndolo en su posición y deslizando el pasador pivote (F) por el conjunto de la base y el conjunto del arco de corte (D).

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie la máquina después de usarla.
2. Utilícela sólo para los propósitos para los cuales está diseñada.
3. Cambie regularmente las hojas/alambres - basándose en el uso.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS/ALAMBRES

| | |
|--|---|
|  | ⚠ ADVERTENCIA |
| | Peligro con hojas/alambres filosos. 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.

1. Coloque el conjunto del arco de corte (F) en la prensa o sujételo en una superficie segura.
2. Afloje los tornillos de cabeza (A y B) dándoles aproximadamente un (1) giro completo. Consulte la Figura 2.

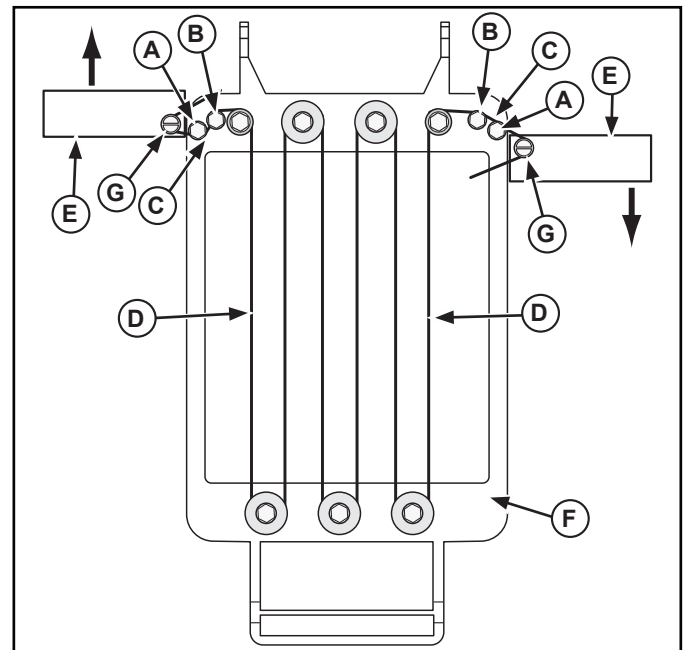


Figura 2. Reemplazo del alambre de corte (se muestra el modelo con corte de 1.9 cm [3/4"]).

3. Retire y deseche el alambre de corte antiguo (D).
4. Desenrolle lentamente el nuevo alambre de corte teniendo cuidado de no mellarlo. Mida el largo necesario. Para los modelos con corte de 1.9 cm (3/4") un alambre con largo de 1.5 metros (5 pies) es correcto. Para los modelos con corte de 1 cm (3/8") un alambre con largo de 3.1 metros (10 pies) es correcto. Enrolle y guarde todo el alambre de corte que no haya usado.
5. Deje aproximadamente una cola de 10.2 cm (4") del tramo del alambre nuevo (D) en el lado (C) y ajuste el tornillo (B).
6. Use guantes de cuero o resistentes a la abrasión y tienda los alambres tal como se muestra en la Figura 2. Ajuste bien el alambre durante el tendido. (Use el mismo patrón para los modelos con corte de 1 cm [3/8"]).

7. Coloque el nuevo alambre de corte (D) en el lado (C) y afiance el extremo suelto del alambre con un tornillo (B).
8. Coloque la herramienta tensora (E) en el borde del arco de corte (F) tal como se muestra.
9. Enrolle el alambre de corte (D) alrededor del tornillo (G) y apriételo.
10. Afloje levemente el tornillo (B) y gire lentamente la herramienta tensora (E) en la dirección que se muestra. Apriete el tornillo (B).
11. Enrolle el alambre de corte (D) alrededor de 3/4 de la circunferencia del tornillo (A)
12. Apriete el tornillo (G) y menee el alambre (D) hasta cortarlo.
13. Coloque la herramienta tensora (E) en el borde opuesto del arco de corte (F) tal como se muestra.
14. Enrolle el alambre de corte (D) alrededor del otro tornillo (G) y apriételo.
15. Afloje levemente el tornillo (B) y gire lentamente la herramienta tensora (E) en la dirección que se muestra. Apriete el tornillo (B).
16. Apriete el tornillo (G) y menee el alambre (D) hasta cortarlo.
17. Retire el conjunto del arco de corte de la prensa o la abrazadera.

REPARACIONES

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

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 la unidad.

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

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



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

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.