



Outperform every day.™

Operator's Manual

Cheese Blocker™ 1837



Thank you for purchasing this Vollrath Counter Top Cooking 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, blade/wire and if found, replace the blade/wire assembly.

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for cutting cheese and other soft food products.

FEATURES AND CONTROLS

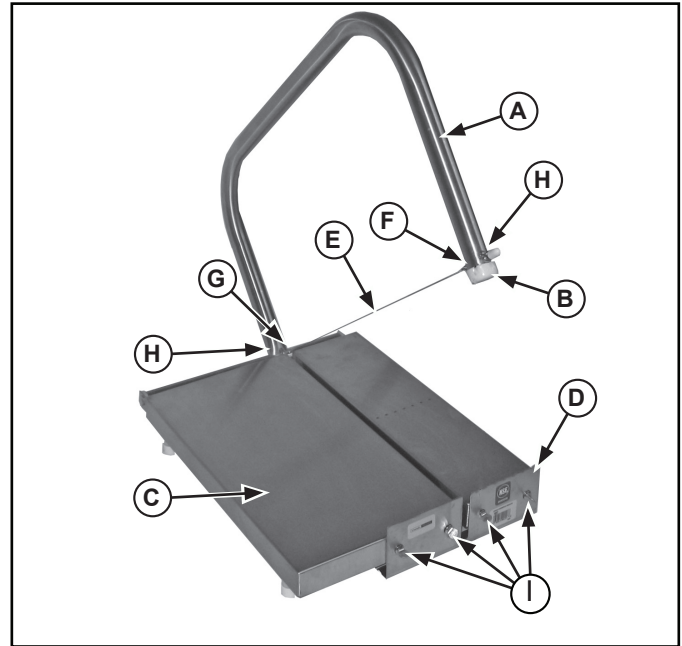



Figure 1. Features and Controls of the Cheese Blocker.

- (A) CUTTING BOW ASSEMBLY. Rotates on the pivot pin and holds the cutting wire.
- (B) HANDLE END CAP. Covers the end of the cutting bow.
- (C) BASE ASSEMBLY. Supports the food product.
- (D) FRONT PLATE. Supports the front edge of the food product.
- (E) CUTTING WIRE. Cuts through the food product.
- (F) EYE BOLT. Holds the front of the cutting wire.
- (G) "L" BOLT. Holds the back of the cutting wire.
- (H) WING NUT. Secures the bolts and cutting wire.
- (I) THUMB SCREWS. Secures the front plate to the base 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

	! WARNING
	Sharp Blade/Wire Hazard. Blade/Wires are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades/wires, handle with caution.

Prior to first use, it is important to clean the unit. Wash new unit 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. Prepare the food product to be processed.
4. Lift the cutting bow assembly (A) and place the food product on base assembly (C) and against the front plate (D).
5. Using a slow, consistent movement draw the cutting wire (E) through the food product.
6. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
7. Clean and lubricate your machine immediately after each use. See the **CLEANING** section of this manual for more information.

CLEANING

	! WARNING
	Sharp Blade/Wire Hazard. Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

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. Remove the thumb screws (I) and front plate (D) from the base assembly (C).
2. Wipe, rinse or spray off the base assembly (C), cutting bow assembly (A) and front plate (D) 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. Install the front plate (D) and securing with the thumb screws (I).

PREVENTATIVE MAINTENANCE

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

REPLACING CUTTING WIRE ASSEMBLY

	! WARNING
	Sharp Blade/Wire Hazard. Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

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

1. Loosen the wing nuts (H) holding the eye bolt (F) and the "I" bolt (G). It is not necessary to remove the bolts or wing nuts to replace the cutting wire (E). See Figure 1.
2. Remove and discard the old cutting wire (E).
3. Place the loops of the new cutting wire (E) onto the eye bolt (F) and the "I" bolt (G).
4. Tighten the wing nuts (H) and the cutting wire (E).

REPLACEMENT PARTS LIST

See Figure 1.

LETTER	PART NO.	DESCRIPTION
E	1838	Cutting Wire (package of 3)
F	1839	Eye Bolt (package of 4)
H	1840	Wing Nut (package of 6)
G	1841	"L" Bolt (package of 4)
Not Shown	1824	Brush

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.™

Cheese Blocker™ 1837



Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur 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 la lame/le fil n'est pas cassé et, s'il y a lieu, remplacez.

FONCTION ET OBJET

Pour couper le fromage et autre produits alimentaires mous.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

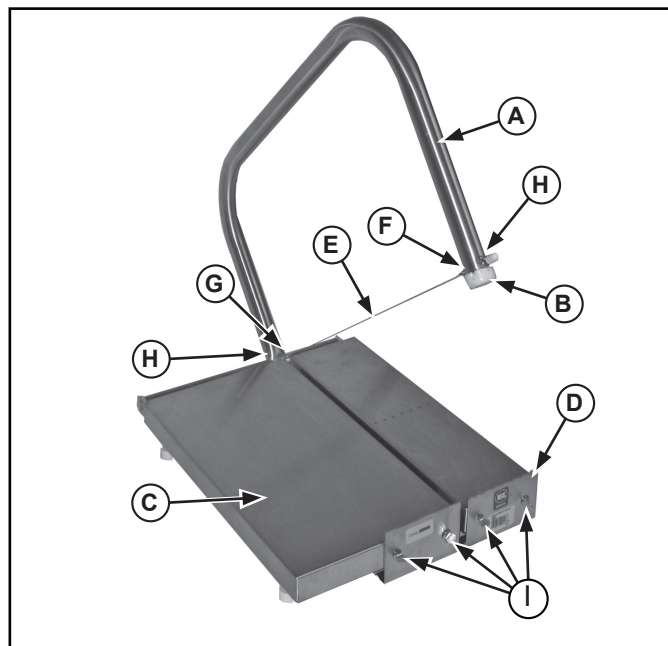


Figure 1. Caractéristiques et commandes du Cheese Blocker.

- (A) ARC DE COUPE. Pivote sur la goupille-pivot et fixe le fil de coupe.
- (B) CAPUCHON TERMINAL DE LA POIGNÉE. Recouvre l'extrémité de l'arc de coupe.
- (C) SOCLE. Soutient le produit alimentaire.
- (D) PLAQUE AVANT. Soutient le bord avant du produit alimentaire.
- (E) FIL DE COUPE. Coupe au travers du produit alimentaire.
- (F) BOULON À CÉIL. Fixe l'avant du fil de coupe.
- (G) BOULON EN L. Fixe l'arrière du fil de coupe.
- (H) ÉCROU À OREILLES. Fixe les boulons et le fil de coupe.
- (I) VIS À OREILLES. Fixe la plaque avant au socle.

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

	 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'appareil. Lavez l'appareil neuf 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. Préparez le produit alimentaire à traiter.
4. Soulevez l'arc de coupe (A) et placez le produit alimentaire sur le socle (C) et contre la plaque avant (D).
5. En procédant par mouvement uniforme et lent, faites passer le fil de coupe (E) à travers le produit alimentaire.
6. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de produit alimentaire pour vos besoins quotidiens.
7. 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. Enlevez les vis à oreilles (I) et la plaque avant (D) du socle (C).
2. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement le socle (C), l'arc de coupe (A) et la plaque avant (D) 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. Installez la plaque avant (D) et fixez avec les vis à oreilles (I).

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

REMPACEMENT DU FIL DE COUPE

	 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 le fil de coupe neuf à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

1. Desserrez les écrous à oreilles (H) qui fixent le boulon à œil (F) et le boulon en L (G). Il est inutile d'enlever les boulons ou les écrous à oreilles pour remplacer le fil de coupe (E). Voir la figure 1.
2. Enlevez et jetez le fil de coupe usagé (E).
3. Placez les boucles du fil de coupe neuf (E) sur le boulon à œil (F) et le boulon en L (G).
4. Serrez les écrous à oreilles (H) et le fil de coupe (E).

LISTES DES PIÈCES DÉTACHÉES

Voir la figure 1.

LÉGENDE	NUMÉRO D'ARTICLE	DESCRIPTION
E	1838	Fil de coupe (paquet de 3)
F	1839	Boulon à œil (paquet de 4)
H	1840	Écrou à oreilles (paquet de 6)
G	1841	Boulon en L (paquet de 4)
Pas en photo	1824	Brosse

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.™

Cheese Blocker™ 1837



Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. 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 la hoja/alambre están rotos y si es así, reemplace el conjunto de hoja/alambre.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para cortar queso y otros productos blandos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

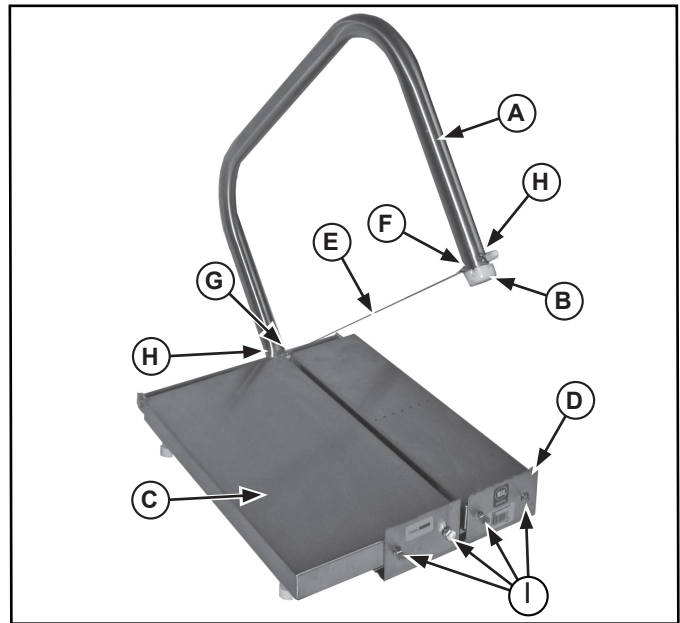


Figura 1. Características y controles del procesador de queso.

- (A) CONJUNTO DEL ARCO DE CORTE. Gira en el pasador pivote y sostiene el alambre de corte.
- (B) TAPA EXTREMA DEL MANGO. Tapa el extremo del arco de corte.
- (C) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene el alimento.
- (D) PLACA DELANTERA. Sostiene el borde delantero del alimento.
- (E) ALAMBRE DE CORTE. Corta a través del alimento.
- (F) ARMELLA. Sostiene la parte delantera del alambre de corte.
- (G) PERNO EN "L". Sostiene la parte posterior del alambre de corte.
- (H) TUERCA DE MARIPOSA. Afianza los pernos y el alambre de corte.
- (I) TORNILLOS DE MANO. Afianzan la placa delantera al conjunto de la base.

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 filosas. 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 la unidad nueva con agua caliente jabonosa y enjuáguela 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. Prepare el alimento que va a procesar.
4. Levante el conjunto del arco de corte (A) y coloque el alimento en el conjunto de la base (C) y contra la placa delantera (D).
5. Pase el alambre de corte (E) por el alimento realizando un movimiento lento y constante.
6. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
7. Limpie y lubrique inmediatamente la máquina tras usarla. 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 esta máquina de preparación de alimentos inmediatamente tras usarla.

1. Retire los tornillos de mano (I) y la placa delantera (D) del conjunto de la base (C).
2. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el conjunto de la base (C), el conjunto del arco de corte (A) y la placa delantera (D) 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. Instale la placa delantera (D) y afíncela con los tornillos de mano (I).

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

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

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DEL ALAMBRE DE CORTE

	 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 el nuevo alambre de corte con agua caliente jabonosa y enjuáguelo totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Afloje las tuercas de mariposa (H) que sujetan la armella (F) y el perno en "I" (G). No es necesario retirar los pernos ni las tuercas de mariposa para reemplazar el alambre de corte (E). Consulte la Figura 1.
2. Retire y deseche el alambre de corte antiguo (E).
3. Coloque los bucles del nuevo alambre de corte (E) sobre la armella (F) y el perno en "I" (G).
4. Apriete las tuercas de mariposa (H) y el alambre de corte (E).

LISTA DE REPUESTOS

Consulte la Figura 1.

LETRA	NÚM. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
E	1838	Alambre de corte (paquete de 3)
F	1839	Armella (paquete de 4)
H	1840	Tuerca de mariposa (paquete de 6)
G	1841	Perno en "L" (paquete de 4)
No se muestra	1824	Cepillo

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

Servicio de Canada: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.
