



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

CONTOURED CARVING STATION



Item	Max Watts	Amps	Voltage	Plug
46670	500	4.2	120	NEMA 5-15P
46671	350	1.5	230	Schuko
46672	350	1.5	230	UK

Thank you for purchasing this Vollrath 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. 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 equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Use only heat lamps that are shatter resistant.
- For item 46670, use only 250 watt heat lamps.
- For items 46671 and 46672, use only 175 watt heat lamps.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning, moving or performing maintenance.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- The equipment may be hot, even though the light(s) is not on.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not clean the equipment with steel wool.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended for carving or slicing previously cooked food and to briefly hold hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product.

This equipment is intended for use in a commercial food service operation. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Register your product on-line at www.vollrath.com

ASSEMBLY

To ensure correct installation and operation, read the following instructions and understand their meaning. Please read carefully.

Tools Needed:

- Large flat surface on which to assemble the Contoured Carving Station
- Soft cloth such as table cloth or towel to protect the assembly surface and Contoured Carving Station from scratches
- Phillips screw driver

Prepare Components

1. Remove the cutting board base, hardware bag and the glass breath guard from their packaging.
2. Carefully set the breath guard onto the flat assembly surface, curved side face up. DO NOT stand on end.
3. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
4. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

Install the Breath Guard

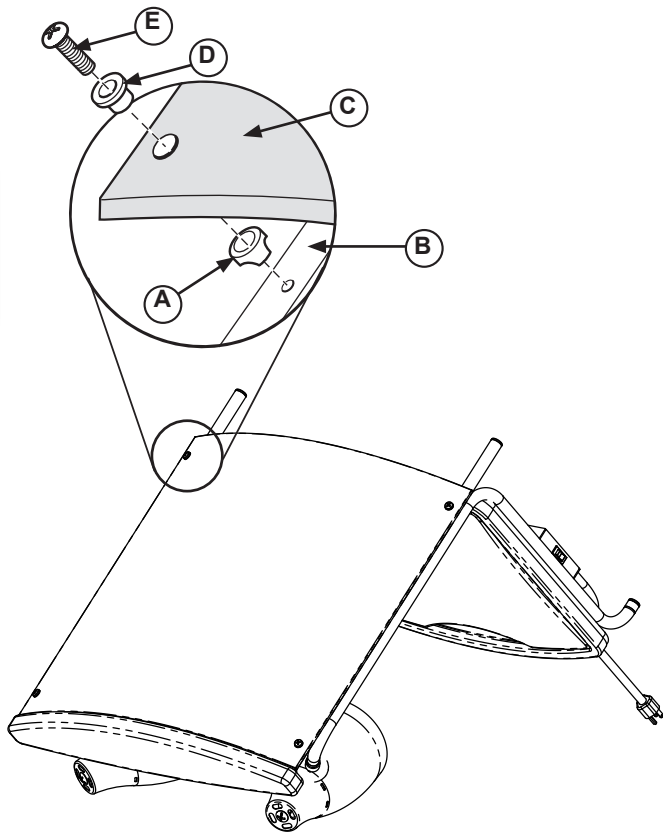


Figure 1. Install Breath Guard.

1. Position the Contoured Carving Station frame on the flat assembly surface in the orientation shown in Figure 1.
2. Insert special washer (D) into the holes in breath guard glass (C).
3. Position spacer (A) on frame tubing (B) in front of the hole. Slide the screw (E) through the special washer (D), breath guard glass (C) spacer (A) and into the hole on the frame tubing (B). Turn the screw (E) several turns. Do not tighten at this time.
4. Repeat step 3 for all four locations. After breath guard and hardware is in place tighten all screws (E) snugly.

Insert Components

1. Set the Contoured Carving Station into the upright position as shown in Figure 2.
2. Insert the cutting board base (C) cutting board (B) and drip pan (D) components as shown in Figure 2.

FEATURES AND CONTROLS

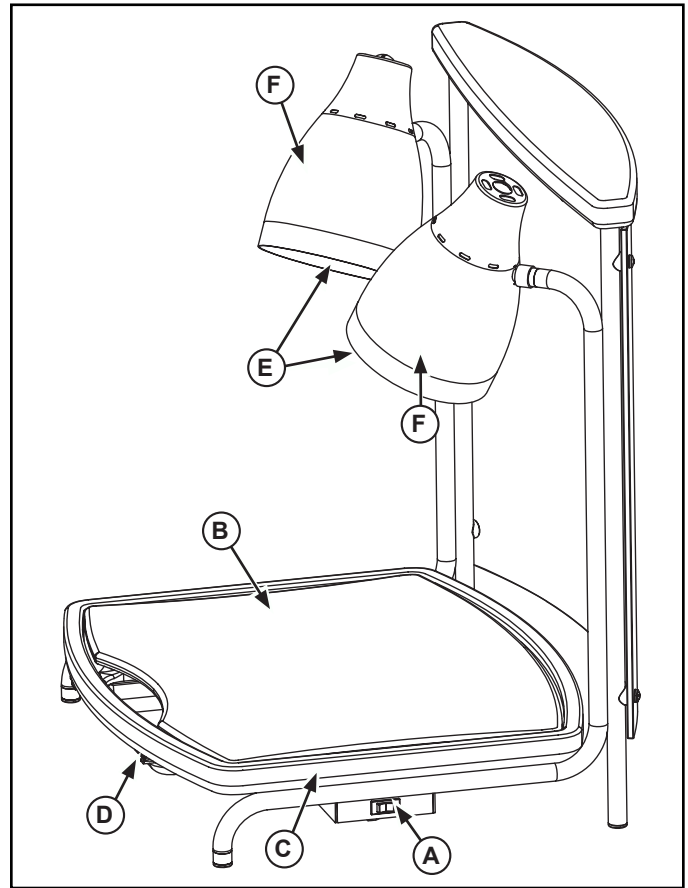


Figure 2. Features and Controls.

- (A) ON/OFF POWER SWITCH.** Switches the heat lamps power "ON" or "OFF".
- (B) CUTTING BOARD.** Surface that the food product is carved or sliced.
- (C) CUTTING BOARD BASE.** Surface that the cutting board sets on. Channels the food product liquid refuse into the drip pan.
- (D) DRIP PAN.** Tray that collects oil and liquid from the food product.
- (E) HEAT LAMP.** Helps keep the food product warm during the carving or slicing operation.
- (F) HEAT LAMP SHADE.** Holds the heat lamp.

OPERATION

NOTE: Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. Clean all surfaces before use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination.

NOTE: There must be a minimum of 4" (10cm) between the equipment and any surrounding walls. The surrounding walls must be made of noncombustible materials.

NOTE: The equipment must be installed in accordance with local fire and building regulations.

	WARNING
Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.	

	CAUTION
Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid, heat lamps or other surfaces while equipment is heating or operating.	

1. Clean and sanitize the cutting board (B), cutting board base (C), and drip pan (D) following the *Cleaning and Sanitizing* section of this manual.
2. Verify the cutting board (B), cutting board base (C), and drip pan (D) are clean and positioned correctly.
3. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage. Switch the on/off power switch (A) to the "ON" position.
4. Place the precooked prepared food product onto the cutting board (B). Process food product according to safe food handling guidelines.

Food Safety Precautionary Note:

Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Check the food product temperature often.

5. When not in use, switch the on/off power switch (A) to the "OFF" position and unplug the power cord.

CLEANING AND SANITIZING

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

NOTE: Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

NOTE: Do not use caustic or abrasive cleaners on this unit.

1. Turn the on/off power switch (A) to the "OFF" position. See Figure 2.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

3. Remove the cutting board (B), cutting board base (C), and drip pan (D). See Figure 2.
4. Wash hands.
5. In a clean basin or sink, in a solution of clean warm water and correctly diluted food compatible sanitizing solution soak and wash the cutting board (B), cutting board base (C), and drip pan.
6. Remove the parts from the basin or sink and allow them to air dry. Or, wash the cutting board (B), cutting board base (C), and drip pan in a commercial dishwasher.
7. If a stain on the carving station base is not responsive to soap and water, then use an abrasive cleanser and buff with a light duty Scotch-Brite™ pad, using a circular motion. Should the stain require additional treatment, you may need to sand the surface lightly with a fine sandpaper (220 grit or higher), then buff with a light duty Scotch-Brite™ pad. DO NOT USE STEEL WOOL PADS.
8. For gray discoloration caused by cutting with metal utensils, clean gently using a cleanser recommended for rust removal such as Zud® or Bar Keepers Friend®.
9. For hard water deposits, scrub with a general cleanser such as Bon Ami®.
10. Clean the breath guard with a high quality glass cleaner.
11. Clean the tubing with a damp soapy sponge and dry immediately.

MAINTENANCE (CHANGING HEAT LAMPS)

	CAUTION
Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid, heat lamps or other surfaces while equipment is heating or operating.	

1. Turn the on/off power switch (A) to the "OFF" position. See Figure 2.
2. Allow the equipment to cool completely before proceeding.
3. Remove the heat lamp (E) by unscrewing it from the heat lamp shade (F). Use only heat lamps that are shatter resistant. Vollrath recommends:

Item	Watts	Voltage	Heat Lamp - Clear	Heat Lamp - Red
46670	250	120	GE 47724 or Halco 404066	Halco 404071
46671	175	230	Philips 128959	Philips 600530
46672	175	230	Philips 128959	Philips 600530

Discard old heat lamps in an environmentally responsible manner.

4. Install new heat lamp (E) into the heat lamp shade and tighten.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Course of Action
Heat lamps do not work when switched to the "ON" position .	Unit is not plugged in.	Plug equipment in.
	Circuit breaker is tripped.	Reset circuit breaker. If the circuit breaker continues to trip, contact authorized service agency.
	Heat lamp(s) are burned out.	Replace heat lamp(s).

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. 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 Service from the list below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • Email: techservicereps@vollrathco.com

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

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 for a period of one year, except 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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Manual del operador

ESTACIÓN CONTORNEADA PARA CARNES



Art.	Vatios max	A	Voltaje	Enchufe
46670	500	4.2	120	NEMA 5-15P
46671	350	1.5	230	Schuko
46672	350	1.5	230	UK

Gracias por comprar este equipo Vollrath. 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.

¡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 al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Sólo use lámparas calentadoras resistentes al rompimiento.
- Para el artículo 46670, sólo use lámparas de 250 vatios.
- Para el artículo 46671 y 46672, sólo use lámparas de 175 vatios.
- Sólo use lámparas de 250 vatios.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo, trasladarlo o darle mantenimiento.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la o las luces piloto estén apagadas.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No limpie el equipo con lana de acero.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para cortar o rebanar alimentos precocidos y mantener brevemente la comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos.

Este equipo está diseñado para usarse en una operación de servicio de alimentos comercial. No está diseñado para usarse en el hogar, la industria ni en laboratorios.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. 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.

Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.vollrath.com

MONTAJE

Para garantizar una instalación y operación correctas, lea las siguientes instrucciones y comprenda su significado. Léalas atentamente.

Herramientas necesarias:

- Superficie plana y grande en la cual montar la estación contorneada para carnes
- Paño suave como un mantel o toalla para proteger contra rayas la superficie de montaje y la estación contorneada para carnes
- Destornillador Phillips

Prepare los componentes

1. Retire de su embalaje la base de la tabla para cortar, la bolsa de herrajes y la protección de vidrio contra aliento.
2. Coloque cuidadosamente la protección contra aliento sobre la superficie de montaje plana con el lado curvo hacia arriba. NO se pare en el extremo.
3. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
4. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

Instale la protección contra aliento

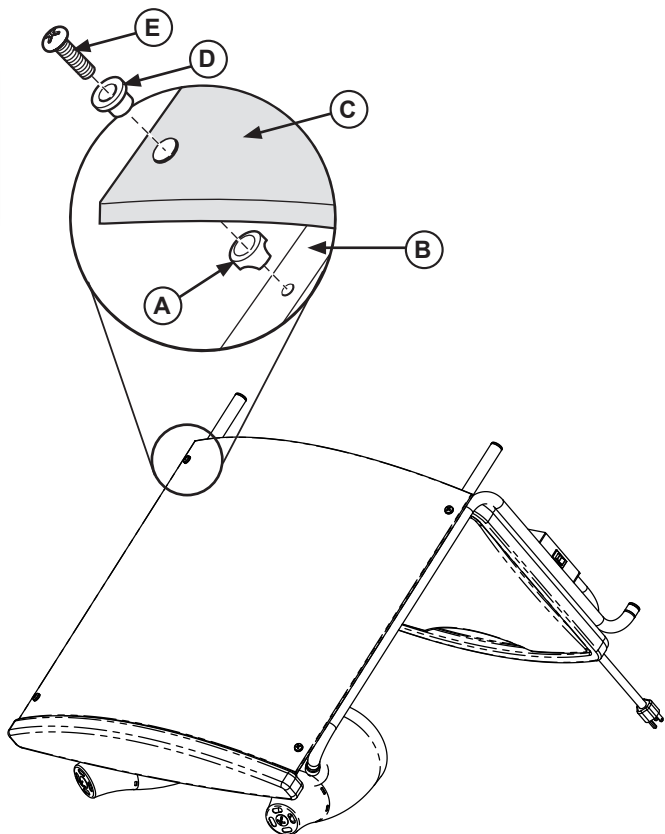


Figura 1. Instale la protección contra aliento.

1. Ubique el marco de la estación contorneada para carnes en la superficie de montaje plana en la orientación mostrada en la Figura 1.
2. Introduzca la arandela especial (D) en los orificios del vidrio de la protección contra aliento (C).
3. Coloque el espaciador (A) en el tubo del marco (B) delante del orificio. Deslice el tornillo (E) por la arandela especial (D), el espaciador (A) del vidrio de la protección contra aliento (C) y el orificio del tubo del marco (B). Gire el tornillo (E) varias veces. No lo apriete en este instante.

4. Repita el paso 3 para las cuatro ubicaciones. Una vez que la protección contra aliento y los herrajes estén en su lugar apriete firmemente todos los tornillos (E).

Inserte los componentes

1. Coloque la estación contorneada para carnes en su posición vertical tal como se muestra en la Figura 2.
2. Inserte los componentes de la base de la tabla para cortar (C) la tabla para cortar (B) y la bandeja de goteo (D) tal como se muestra en la Figura 2.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

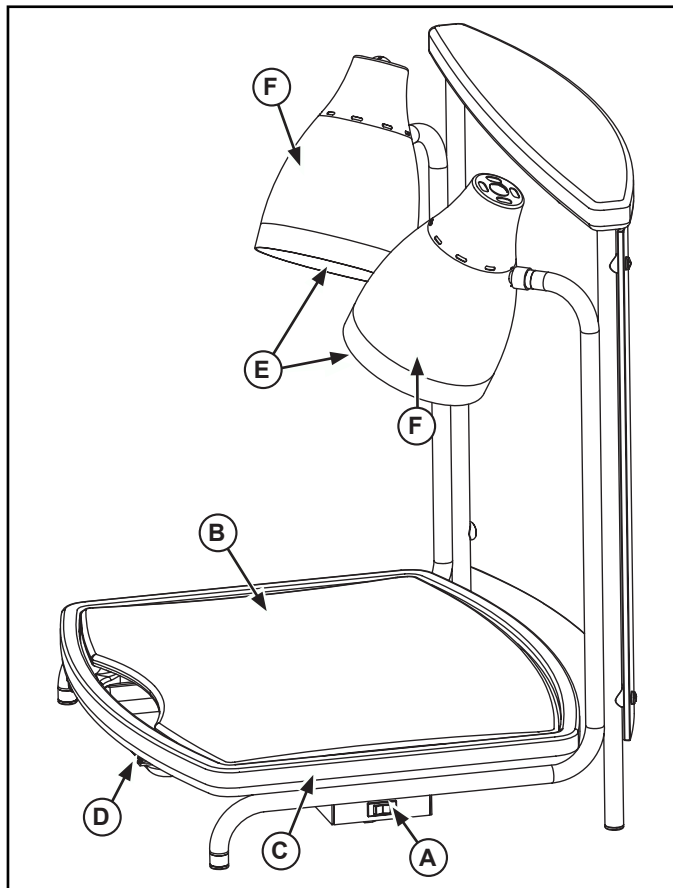


Figura 2. Características y controles.

- (A) **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO.** Enciende o apaga las lámparas calentadoras.
- (B) **TABLA PARA CORTAR.** Superficie en la que se corta o rebana el producto.
- (C) **BASE DE LA TABLA PARA CORTAR.** Superficie en la que se fija la tabla para cortar. Canales en los cuales se deposita el líquido del producto en la fuente para goteo.
- (D) **FUENTE PARA GOTEO.** Bandeja que recoge el aceite y líquido provenientes del alimento.
- (E) **LÁMPARA CALENTADORA.** Ayuda a mantener el alimento caliente durante la operación de corte o rebano.
- (F) **PANTALLA DE LA LÁMPARA CALENTADORA.** Sujeta la lámpara calentadora.

OPERACIÓN

NOTA: Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

NOTA: Debe haber un mínimo de 10 cm (4") entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles.

NOTA: El equipo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales sobre edificación e incendios.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos, lámparas calentadoras ni otras superficies cuando el equipo esté calentando o funcionando.

1. Limpie e higienice la tabla para cortar (B), su base (C) y la fuente para goteo (D) siguiendo la sección *Limpieza* de este manual. Consulte la Figura 1.
2. Verifique que la tabla para cortar (B), su base (C) y la fuente para goteo (D) estén limpias y correctamente instaladas.
3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. Coloque el interruptor de encendido/apagado (A) en la posición de encendido "ON".
4. Coloque en la tabla para cortar (B) el producto preparado y precocido. Procese el producto siguiendo las pautas de manipulación segura de alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:

Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Revise frecuentemente la temperatura del producto.

5. Cuando termine coloque el interruptor de encendido/apagado (A) en la posición de apagado "OFF" y desenchufe el cable eléctrico.

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA: No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

NOTA: No use limpiadores cáusticos ni abrasivos en esta unidad.

1. Coloque el interruptor de encendido/apagado (A) en la posición de apagado "OFF". Consulte la Figura 1.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Retire la tabla para cortar (B), su base (C) y la fuente para goteo (D). Consulte la Figura 2.
4. Lávese las manos.
5. En un lavabo o fregadero limpios, remoje la tabla para cortar (B), su

base (C) y la fuente para goteo.

6. Retire las piezas del recipiente o fregadero y deje que se sequen. O bien lave la tabla para cortar (B), su base (C) y la fuente para goteo en un lavavajillas comercial.
7. Si la mancha no sale de la base de la estación para carnes con agua y jabón, use un limpiador abrasivo y pula con una almohadilla Scotch-Brite™ realizando un movimiento circular. Si la mancha requiere tratamiento adicional, puede que deba lijar la superficie levemente con lija fina (granalla 220 o superior), luego pulirla con una almohadilla Scotch-Brite™ de servicio liviano. NO USE ALMOHADILLAS DE ACERO.
8. Para la decoloración gris causada por cortes con utensilios de metal, limpie suavemente con un agente recomendado para la eliminación de óxido como Zud® o Bar Keepers Friend®.
9. Para los depósitos de agua dura, frote con un limpiador general tal como Bon Ami®.
10. Limpie la protección contra aliento con un limpiavidrios de alta calidad.
11. Limpie el tubo con una esponja humedecida con jabón y séquelo inmediatamente.

MANTENIMIENTO (CAMBIO DE LÁMPARAS CALENTADORAS)

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos, lámparas calentadoras ni otras superficies cuando el equipo esté calentando o funcionando.

1. Gire el interruptor de encendido/apagado (A) a la posición de apagado "OFF". Consulte la Figura 2.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de proceder.
3. Retire la lámpara calentadora (E) desenroscándola de la pantalla (F). Sólo use lámparas calentadoras resistentes al rompimiento. Vollrath recomienda:

Art.	Vatios	Voltaje	Lámpara calentadora - transparente	Lámpara calentadora - roja
46670	250	120	GE 47724 ó Halco 404066	Halco 404071
46671	175	230	Philips 128959	Philips 600530
46672	175	230	Philips 128959	Philips 600530

Deseche las lámparas calentadoras de una manera ambientalmente responsable.

4. Instale la lámpara nueva (E) en la pantalla y apriétela.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a...	Solución
Las lámparas calentadoras no funcionan cuando se colocan en la posición de encendido.	La unidad no está enchufada.	Enchúfelo.
	Cortacircuitos disyuntado.	Reinicie el cortacircuito. Si el cortacircuitos continúa disyuntándose, comuníquese con un taller de servicio autorizado.
	Lámparas calentadoras quemadas.	Reemplácelas.

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.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Manuel d'utilisation

STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE



Article	Watt max.	A	Tension	Fiche
46670	500	4.2	120	NEMA 5-15P
46671	350	1.5	230	Schuko
46672	350	1.5	230	R.-U

Merci d'avoir acheté cet appareil 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. 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 :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Utilisez uniquement des lampes chauffantes résistant au bris.
- Pour l'article 46670, utilisez seulement des lampes chauffantes de 250 W.
- Pour les articles 46671 et 46672, utilisez seulement des lampes chauffantes de 175 W.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le déplacer ou de procéder à sa maintenance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le ou les voyants soient éteints.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à découper ou couper en tranches les aliments cuits et à tenir brièvement au chaud les aliments chauds à des températures de service sûres. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus.

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements de restauration commerciale et n'est pas prévu pour une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.

ASSEMBLAGE

Pour garantir une installation et un fonctionnement corrects, lisez les instructions suivantes et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

Outils nécessaires :

- Grande surface plane sur laquelle assembler la station de découpage concave
- Tissu souple tel que nappe ou serviette pour protéger la surface d'assemblage et la station de découpage concave contre les rayures
- Tournevis cruciforme

Préparation des composants

1. Enlevez la base de la planche à découper, le sachet contenant la visserie et le pare-haleine (vitre) de l'emballage.
2. Posez délicatement le pare-haleine sur la surface d'assemblage plane, le côté incurvé vers le haut. NE LA POSEZ PAS sur une extrémité.
3. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
4. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.

Installation du pare-haleine

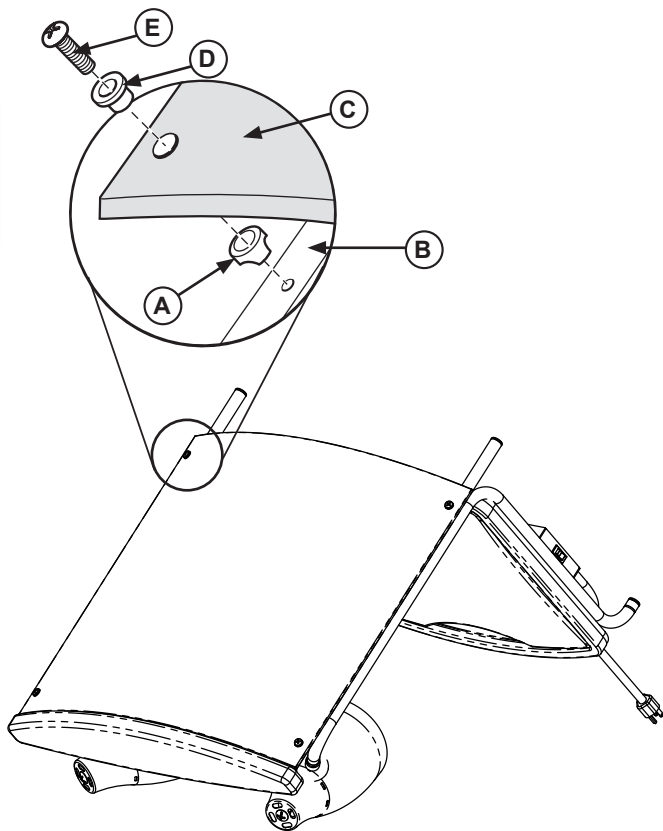


Figure 1. Installez le pare-haleine.

1. Positionnez le cadre de la station de découpage concave sur la surface d'assemblage plane dans l'orientation indiquée à la figure 1.
2. Insérez la rondelle spéciale (D) dans les trous de la vitre du pare-haleine (C).
3. Positionnez l'espaceur (A) sur le tube de l'armature (B) devant le trou. Glissez la vis (E) dans la rondelle spéciale (D), la vitre du pare-haleine (C), l'espaceur (A) et dans le trou du tube de l'armature (B). Donnez plusieurs tours à la vis (E). Ne la serrez pas pour l'instant.

4. Répétez l'étape 3 aux quatre points. Une fois le pare-haleine et la visserie en place, serrez bien toutes les vis (E).

Insertion des composants

1. Placez la station de découpage concave à la verticale, comme illustré à la figure 2.
2. Insérez la base de la planche à découper (C), la planche à découper (B) et la lèche-frite (D), comme illustré à la figure 2.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

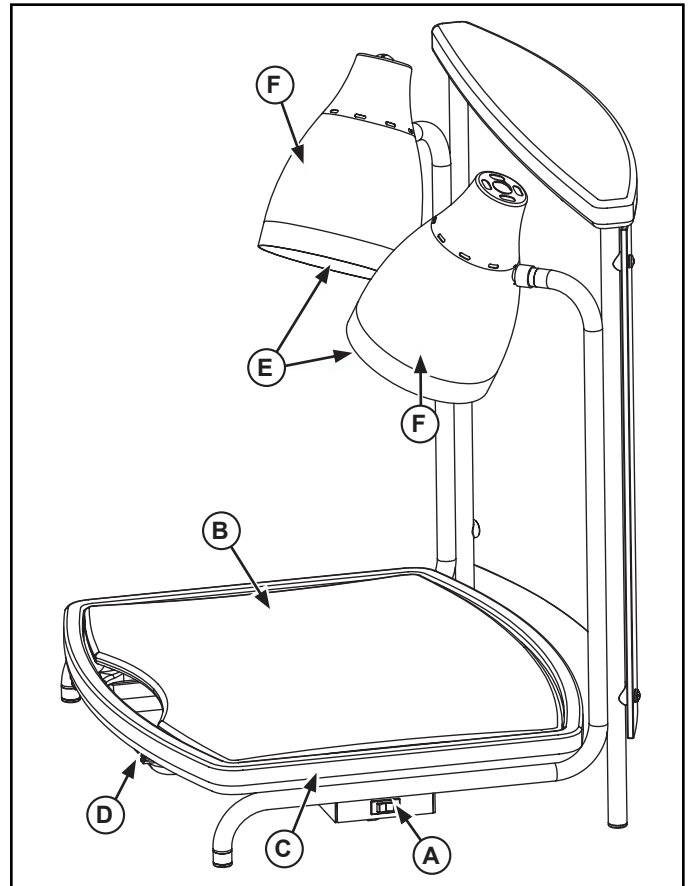


Figure 2. Caractéristiques et commandes.

- (A) INTERRUPTEUR DE MARCHÉ/ARRÊT.** Permet la mise en marche et l'arrêt des lampes chauffantes.
- (B) PLANCHE À DÉCOUPER.** Surface sur laquelle le produit alimentaire est découpé ou coupé en tranches.
- (C) BASE DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.** Surface sur laquelle la planche à découper est posée. Évacue les déchets liquides du produit alimentaire dans la lèche-frite.
- (D) LÈCHEFRITE.** Plateau qui collecte l'huile et le liquide provenant du produit alimentaire.
- (E) LAMPE CHAUFFANTE.** Garde le produit alimentaire chaud durant le découpage ou la coupe en tranches.
- (F) ABAT-JOUR DE LA LAMPE CHAUFFANTE.** Maintient la lampe chauffante en place.

MODE D'EMPLOI

REMARQUE : Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

REMARQUE : Il doit y avoir au moins 10 cm (4 po) entre l'appareil et les parois avoisinantes. The surrounding walls must be made of noncombustible materials.

REMARQUE : Les parois avoisinantes doivent être en matériaux non combustibles.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide, les lampes chauffantes ou d'autres surfaces quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

- Nettoyez et désinfectez la planche à découper (B), sa base (C) et la lèchefrite en suivant les instructions de la section *Nettoyage* de ce manuel.
- Assurez-vous que la planche à découper (B), sa base (C) et la lèchefrite sont propres et correctement positionnées.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique. Placez l'interrupteur de marche/arrêt (A) en position Marche.
- Placez le produit alimentaire préparé et précuit sur la planche à découper (B). Traitez le produit alimentaire conformément aux directives de manipulation sans danger des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Vérifiez souvent la température du produit alimentaire.

- Une fois le découpage terminé, mettez l'interrupteur de marche/arrêt (A) en position Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

REMARQUE : Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques ou abrasifs sur cet appareil.

- Placez l'interrupteur de marche/arrêt (A) en position Arrêt (Figure 1).
- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Enlevez la planche à découper (B), sa base (C) et la lèchefrite (D) (Figure 2).
- Lavez-vous les mains.

- Dans un bac ou un évier propre, faites tremper et lavez la planche à découper (B), sa base (C) et la lèchefrite dans une solution d'eau chaude propre et de solution désinfectante compatible avec les aliments correctement diluée.
- Enlevez les composants du bac ou de l'évier et laissez-les sécher à l'air. À la place, vous pouvez aussi laver la planche à découper (B), sa base (C) et la lèchefrite dans un lave-vaisselle commercial.
- Si une tache ne s'enlève pas au savon et à l'eau, utilisez un nettoyant abrasif et frottez avec un tampon Scotch-Brite™ léger, en procédant par mouvements circulaires. Si la tache exige un traitement supplémentaire, vous pourrez poncer légèrement la surface avec du papier de verre fin (220 grains ou plus), avant de faire briller avec un tampon Scotch-Brite™ léger. N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS DE LAINE D'ACIER.
- Pour les décolorations grises causées en coupant avec des ustensiles métalliques, nettoyez délicatement avec un nettoyant recommandé pour enlever la rouille comme Zud® ou Bar Keepers Friend®.
- Pour les dépôts calcaires, frottez avec un nettoyant tout usage tel que Bon Ami®.
- Nettoyez le pare-haleine avec un nettoyant pour vitres de haute qualité.
- Nettoyez les tubes avec une éponge savonneuse humectée et essuyez immédiatement.

MAINTENANCE (REPLACEMENT DES LAMPES CHAUFFANTES)



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide, les lampes chauffantes ou d'autres surfaces quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

- Placez l'interrupteur de marche/arrêt (A) en position Arrêt (Figure 2).
- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de procéder.
- Enlevez la lampe chauffante (E) en la dévissant de l'abat-jour (F). Utilisez uniquement des lampes chauffantes incassables. Vollrath recommande :

Article	W	Tension	Lampe chauffante - Incolore	Lampe chauffante - Rouge
46670	250	120	GE 47724 ou Halco 404066	Halco 404071
46671	175	230	Philips 128959	Philips 600530
46672	175	230	Philips 128959	Philips 600530

Jetez les lampes chauffantes usagées de manière écologique.

- Installez une nouvelle lampe chauffante (E) dans l'abat-jour et vissez.

DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Les lampes chauffantes ne fonctionnent pas lorsque l'interrupteur est en position Marche.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Le disjoncteur a sauté.	Réarmez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue à sauter, contactez un centre de réparation agréé.
	Les lampes chauffantes sont grillées.	Remplacez les lampes chauffantes.

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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768