

InstaCut 3.5 Slicer, Dicer, Wedger and Corer

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

⚠ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Check unit before each use to ensure it is clean.
- Inspect for broken, nicked, or dull blades; replace as needed.
- Ensure Pusher Block and Blade Assemblies align and match.
- **ONLY USE UNIT IF BUMPERS ARE IN PLACE** and the lowered Pusher Head rests completely on them.
- Use tabletop models on a level, smooth surface,
- Mount wall unit securely to studs using proper hardware.
- Lubricate Guide Rods lightly with mineral oil, Petro-Gel, or food-grade lubricant; **COOKING OIL BECOMES STICKY AND COULD PERMANENTLY DAMAGE THE UNIT.**
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate if functioning properly and undamaged.

FUNCTION AND PURPOSE

The InstaCut™ 3.5 manual food processor is intended for slicing, dicing, coring and wedging soft vegetables and fruits. It not intended to cut hard root vegetables such as carrots and sweet potatoes.



Tabletop Item No.	Wall Mount Item No.	Description
15000	15016	1/4" Dice
15001	15017	3/8" Dice
15002	15018	1/2" Dice
15003	15019	4 Section Wedge
15005	15021	6 Section Wedge
15006	15022	8 Section Wedge
15007	15023	10 Section Wedge
15008	15024	12 Section Wedge
15009	—	6 Section Core
15010	15026	8 Section Core

UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any left over glue residue.

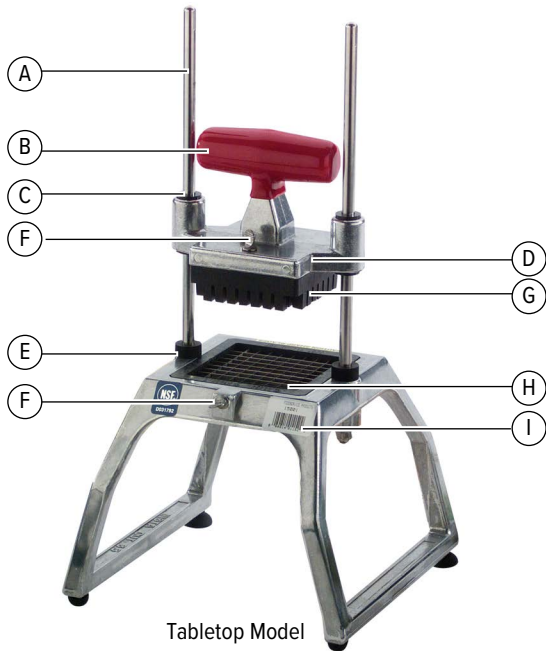
BEFORE FIRST USE

- Clean the unit per the Cleaning and Maintenance section.

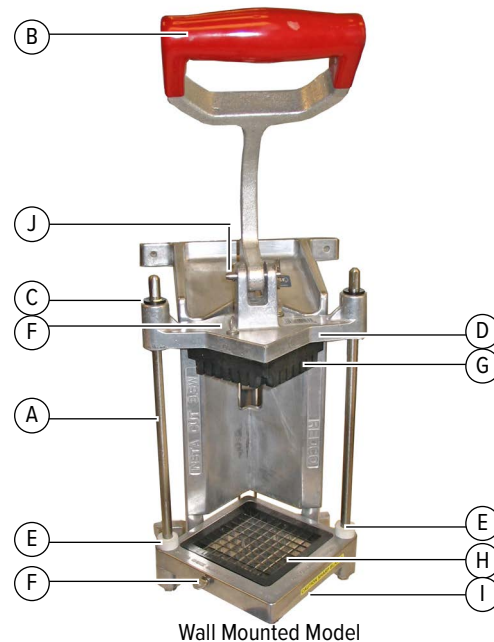
Installing the Wall Mounted Model

1. Secure base to studs with four (4) 1/4" screws of proper length; if not possible, proper anchors and screws must be used.

FEATURES AND CONTROLS



Tabletop Model



Wall Mounted Model

- A A.Handle—used to safely raise and lower the Pusher Head.
- B B.Guide Rods—keep Pusher Head aligned with Blades.
- C C.Bushings—allow Pusher Head to glide smoothly.
- D Pusher Head Assembly—includes Bushings, Pusher Head, and Pusher Block.
- E Bumpers—cushion the pusher head when it stops.

- F Thumbscrew. Used to secure the pusher head block or the blade assembly.
- G G.Base Assembly—holds Guide Rods and Blade Assembly.
- H Blade Assembly—holds the blades; sized to match the corresponding Pusher Head Block.
- I I.Pusher Head Block—pushes food through Blade Assembly; must be matched with corresponding Blade Assembly.
- J Locking Pin. Secures the pusher head to the handle.

- 10. Clean and lubricate the unit immediately after every use per the following Cleaning and Maintenance section.

OPERATION



WARNING

Sharp Blade Hazard

Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

NOTICE: Maximum Size: 3½" (8.9 cm) wide

1. Verify blade assembly and pusher block match and align. Each must be for the same size slice, dice, core, or wedge.
 2. Before each use, ensure unit and blades are clean and undamaged; replace as necessary.
 3. Place the unit on a clean, flat work surface.
 4. Verify bumpers are in place on the guide rods.
- NOTICE: DO NOT USE WITHOUT BUMPERS.**
5. Verify Blade Assembly is properly installed in the base; thumbscrew must be fully tightened and the Blade Assembly fully tight against the side of the frame opposite the Thumbscrew.
 6. Before each use, check blade alignment by slowly lowering the Pusher Head onto the Blade Assembly; they should slide smoothly together. If there is resistance, ensure Blade Assembly and Pusher Head match and carefully remove obstructions as necessary.
 7. Lift handle and place food on the blades, flat side down.
 8. Remove hand from Blade Assembly area and place that hand on the leg of the base for a tabletop unit or on the wall for a wall-mounted model.
 9. Use a strong, quick, downward motion to press food through the blades; repeat until you have enough for a day.

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

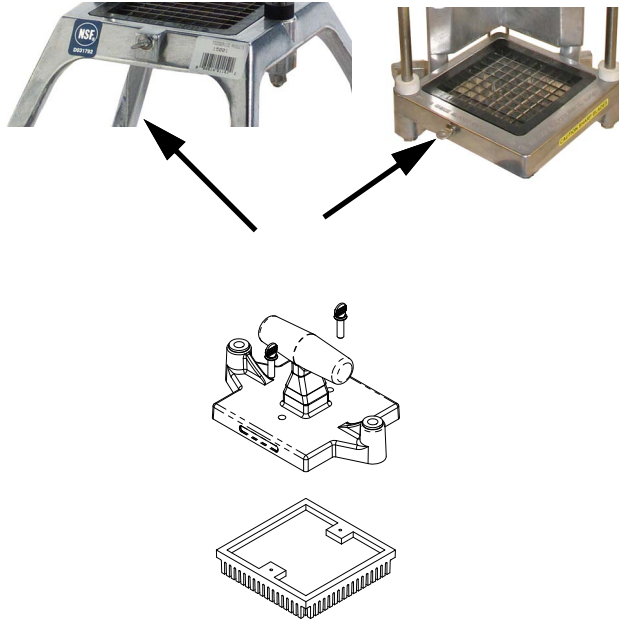
Sharp Blade Hazard

Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

- NOTICE: Food acids will dull the blades and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.**
- NOTICE: Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment. Handwash only.**
- NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean this equipment. These can damage the finish.**

DISASSEMBLY

1. Slide Pusher Head Assembly off Guide Rods.
2. Loosen the two captive (not removable) thumbscrews.
3. Separate the Pusher Block from the Pusher Head.
4. Raise the bumpers approximately 2" (5.0 cm).
5. Loosen thumbscrew and carefully remove Blade Assembly by pressing up on the bottom/dull side of the blade holder.



CLEANING

1. Wipe, rinse or spray off equipment, pusher head and blade assembly thoroughly with clean, hot water. Do not wipe across the blades.
- NOTICE: Wiping across the sharp edge of the blade can cause injury and will dull the blades.**
2. Use a nylon bristle cleaning brush to remove any debris, use only if necessary.
 3. Wash rest of parts with warm water and a mild detergent. Rinse well and air dry.

REASSEMBLE

1. Slide the Blade Assembly onto the base; tighten thumbscrew to push Blade Assembly securely against the other side.
 2. Lubricate Guide Rods with mineral oil or Petro Gel.
- NOTICE: Do not use cooking oil as it will become sticky and could damage the equipment.**
3. Slide bumpers onto rods; reattach Pusher Head to Pusher Block.
 4. Install Pusher Head Assembly. Wall-Mount units: Remove Locking Pin. Lift Handle; slide Pusher Head onto rods. Push Locking Pin into hole, through Handle Assembly and Pusher Head.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

1. Clean the equipment after every use.
2. Use for intended purposes only.
3. Check blades often and change if dull, nicked, or damaged

REPLACE BLADE ASSEMBLY



WARNING

Sharp Blade Hazard

Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

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

1. Follow steps 1–5 under Disassembly; discard old blades.
2. Install the new cutting blade assembly by inserting the tab on the blade holder into the groove in the base, then lowering the blade holder into the seated and flush position in the base. Tighten the thumbscrew
3. Slide bumpers down guide rods to contact base assembly. Position pusher head assembly onto the guide rods, slowly lower pusher head assembly, and check pusher head block to blade alignment.
4. Lubricate the guide rods with mineral oil or Petrol-Gel after each use.

NOTICE: Do not use cooking oil as it will become sticky and could damage the equipment.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Broken Blade	Blades were dull.	Replace the blade assembly. Also inspect the pusher block. Replace if damaged.
Pusher head does not slide easily.	Guide rods improperly or insufficiently lubricated.	Clean and lubricate the guide rides. See Cleaning and Maintenance.
Cuts poorly.	Blades are dull.	Replace blade assembly.
Cannot push food through.	Blades are misaligned or incorrect pusher block is installed.	Confirm the pusher block is correct for the blade assembly and that there is no interference between the pusher block and blade assembly.

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.

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.vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services:
techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading
Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de
C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-
E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco |
Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Rebanador, cortador en cubos, segmentador y descarozador InstaCut™ 3.5

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.

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 provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

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 los topes de goma estén en su lugar. **NO USE EL EQUIPO SI LOS TOPE NO ESTÁN EN SU LUGAR.**
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- En los modelos de sobremesa las ventosas sujetan el equipo firmemente en superficies lisas.
- El equipo de pared debe montarse firmemente en soportes murales. Use herrajes de tamaño y tipo correctos para montar el equipo en la pared.
- Las varillas guía deben lubricarse usando una capa delgada de aceite mineral, Petrol Gel o lubricante apto para alimentos. **NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE.**

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

El procesador manual de alimentos InstaCut™ 3.5 está diseñado para rebanar, cortar en cubos, descarozar y segmentar verduras y frutas blandas. No está diseñado para cortar tubérculos duros como zanahorias y batatas.

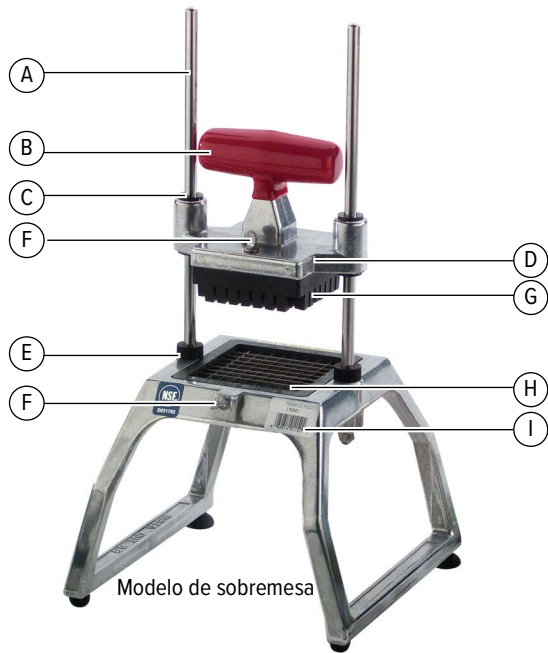


Núm. art. Sobremesa	Núm. art. De pared	Descripción
15000	15016	Cubo de 1/4 in (.64 cm)
15001	15017	Cubo de 3/8 in (.95 cm)
15002	15018	Cubo de in (1.27 cm)
15003	15019	Segmento de 4 secciones
15005	15021	Segmento de 6 secciones
15006	15022	Segmento de 8 secciones
15007	15023	Segmento de 10 secciones
15008	15024	Segmento de 12 secciones
15009	—	Descarozador de 6 secciones
15010	15026	Descarozador de 8 secciones

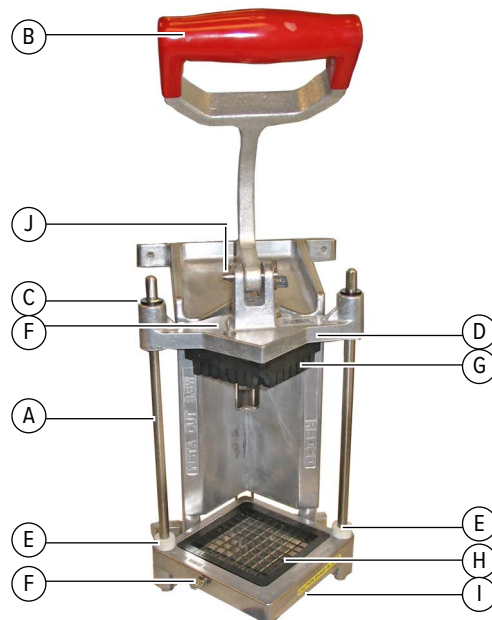
Instalación del modelo de pared

1. Use cuatro (4) tornillos de 1/4" de largo adecuado para afianzar la base a la pared. Instale los tornillos en los soportes. Si no es posible, use anclajes y tornillos apropiados para afianzar la base.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Varillas guía.** Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.
- B Mango.** Se usa para bajar y subir el bloque del cabezal de empuje.
- C Bujes.** Se usan para que el cabezal de empuje opere en forma suave y uniforme sobre las varillas guía.
- D Conjunto del cabezal de empuje.** Está compuesto por los bujes, el cabezal de empuje y el bloque de empuje.
- E Topes.** Amortiguan la parada del cabezal de empuje.



- F Tornillo de mano.** Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje o el conjunto de hojas.
- G Bloque del cabezal de empuje.** Empuja el alimento a través del conjunto de hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el conjunto de hojas correspondiente.
- H Conjunto de hojas.** Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje correspondiente.
- I Conjunto de la base.** Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.
- J Bulón.** Afianza el cabezal de empuje al mango.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie el equipo. Consulte la sección Limpieza de este manual.

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.

1. Verifique que el equipo esté limpio y que las hojas estén en buen estado y los topes estén en su lugar. Si hay hojas sueltas o rotas, reemplace el conjunto de hojas.
2. Verifique que los topes estén en su lugar sobre las varillas guía. **NO USE EL EQUIPO SI LOS TOPES NO ESTÁN EN SU LUGAR.**
3. Coloque el equipo en una superficie de trabajo limpia y plana.
4. Verifique el alineamiento correcto de las hojas fijando lentamente el cabezal de empuje sobre el conjunto de hojas. Deben deslizarse juntas sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto. Elimine la obstrucción.
5. Verifique que el conjunto de hojas y el bloque de empuje sean del tamaño deseado.
6. Prepare el alimento que va a procesar. El tamaño máximo del alimento debe ser de 3½" (8,9 cm) de diámetro.
7. Suba el mango y coloque el alimento en el conjunto de hojas con el lado plano hacia abajo.
8. Quite la mano del conjunto de hojas y colóquela en la pata de la base en el equipo de sobremesa, o en el muro para los modelos de pared.
9. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
10. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
11. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección Limpieza de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA



⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas

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

AVISO: Los ácidos de los alimentos desafilan las hojas y corroen el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

AVISO: No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo. Lávelo a mano solamente.

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiarlo, ya que pueden dañar el acabado.

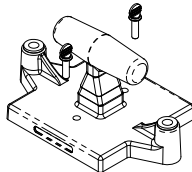
Desmontaje

1. Retire el conjunto del cabezal de empuje:

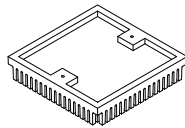
Modelos de sobremesa. Deslice el cabezal de empuje hacia afuera para retirarlo de las varillas guía.

Modelos de pared. Retire el bulón. Levante el mango y deslice el cabezal de empuje hacia afuera para retirarlo de las varillas guía. Vuelva a colocar el bulón en el orificio del conjunto del mango para que no se pierda.

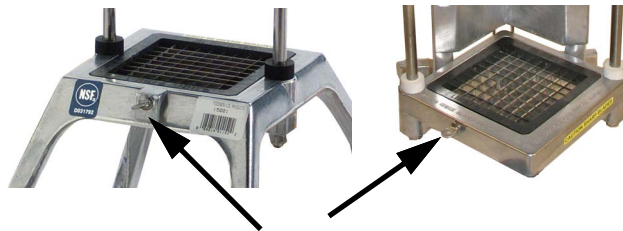
2. Retire los dos tornillos de mano y separe el bloque de empuje del cabezal de empuje.



3. Suba los topes aproximadamente 2" (5,0 cm).



4. Afloje el tornillo de mano y retire cuidadosamente el conjunto de hojas.



Lavado

1. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo, el cabezal de empuje y el conjunto de hojas con agua CALIENTE.

2. No limpie las hojas con un paño.

AVISO: El pasar un paño por el borde filoso puede causar lesiones y desafilan las hojas.

3. Limpie el conjunto de hojas forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado.

4. Deje que el equipo se seque al aire.

Montaje

1. Instale el conjunto de hojas de corte en la base. Apriete el tornillo de mano para empujar el conjunto de hojas firmemente contra el otro lado.

2. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petrol-Gel.

AVISO: No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

3. Deslice los topes a su posición.

4. Vuelva a montar el cabezal de empuje y el bloque de empuje juntos.

5. Instale el conjunto del cabezal de empuje:

Modelos de sobremesa. Vuelva a montar el conjunto del cabezal de empuje.

Modelos de pared. Retire el bulón de su ubicación de almacenamiento en el conjunto del mango. Levante el mango y deslice el cabezal de empuje por las varillas guía. Vuelva a colocar el bulón en el orificio a través del conjunto del mango y del cabezal de empuje.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.

2. Utilícelo solo para los propósitos para los cuales está diseñado.

3. Cambie regularmente las hojas – basándose en el uso.

REEMPLACE EL CONJUNTO DE HOJAS



⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas

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

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

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.

2. Retire el conjunto del cabezal de empuje:

Modelos de sobremesa. Deslice el cabezal de empuje hacia afuera para retirarlo de las varillas guía.

Modelos de pared. Retire el bulón. Levante el mango y deslice el cabezal de empuje hacia afuera para retirarlo de las varillas guía. Vuelva a colocar el bulón en el orificio del conjunto del mango para que no se pierda.

3. Suba los topes aproximadamente 2" (5,0 cm).

4. Afloje el tornillo de mano y retire cuidadosamente el conjunto de hojas. Retire el conjunto de hojas de corte presionando hacia arriba la parte inferior del lado del portahojas, donde se encuentra el tornillo de mano. Deseche el conjunto de hojas antiguo.

5. Instale el nuevo conjunto de hojas introduciendo la lengüeta del portahojas en la ranura de la base, y luego baje el portahojas al interior de la posición asentada y a ras en la base. Apriete el tornillo de mano.

6. Deslice los topes hacia abajo por las varillas guía para que hagan contacto con el conjunto de la base. Coloque el conjunto del cabezal de empuje sobre las varillas guía, baje lentamente dicho conjunto, y revise el alineamiento del bloque del cabezal de empuje con respecto a las hojas.

7. Lubrique las varillas guía con aceite mineral o Petrol-Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
Hoja rota	Hojas desafiladas.	Reemplace el conjunto de hojas. Inspeccione también el bloque de empuje. Reemplácelo si está dañado.
El cabezal de empuje no se desliza fácilmente.	Las varillas guías están lubricadas de manera inadecuada o insuficiente.	Limpie y lubrique las varillas guía. Consulte la sección Limpieza.
Cortes deficientes.	Hojas desafiladas.	Reemplace el conjunto de hojas.
No se puede empujar el alimento.	Las hojas están desalineadas o se instaló un bloque de empuje incorrecto.	Confirme que el bloque de empuje sea el correcto para el conjunto de hojas y que no haya interferencia entre el bloque y el conjunto.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), 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 LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, 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. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

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

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services:
techservicereps@vollrath.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading
Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de
C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-
E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco |
Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Vide-pomme, découpeuse en tranches et découpeuse en quartiers et en dés InstaCut 3.5

Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

⚠ ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- Vérifiez que les caoutchoucs amortisseurs sont en place. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SANS LES CAOUTCHOUCS.
- Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs.
- Sur les modèles de table, les ventouses fixeront solidement l'appareil sur les surfaces lisses.
- L'équipement fixé au mur doit être solidement monté sur des poteaux muraux. Utilisez de la visserie de type et de taille adéquats pour fixer l'équipement au mur.
- Les tiges-guides doivent être lubrifiées avec un film d'huile minérale, du Petro Gel ou un lubrifiant de qualité alimentaire. N'UTILISEZ PAS D'HUILE DE CUISSON CAR ELLE COLLERA ET RISQUE D'ENDOMMAGER À TOUT JAMAIS LES ROULEMENTS DE LA TÊTE DE POUSSÉE.

FONCTION ET OBJET

L'appareil manuel de transformation des aliments InstaCut™ 3.5 est destiné à trancher, couper en dés, évider et tailler en quartiers les légumes et fruits mous. Il n'est pas destiné à couper des légumes racines durs comme les carottes et les pommes de terre douces.

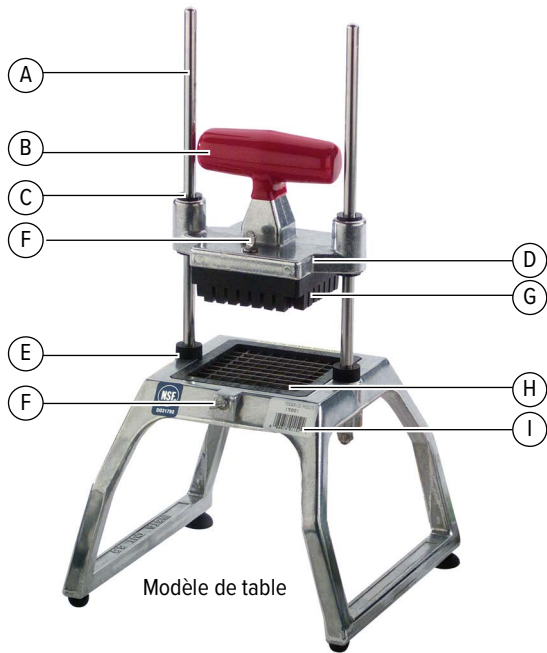


Num d'art. modèle de table	Num d'art. modèle à fixation murale	Description
15000	15016	Dés de 1/4 in (.64 cm)
15001	15017	Dés de 3/8 in (.95 cm)
15002	15018	Dés de 1/2 in (1.27 cm)
15003	15019	4 quartiers
15005	15021	6 quartiers
15006	15022	8 quartiers
15007	15023	10 quartiers
15008	15024	12 quartiers
15009	—	6 sections à évider
15010	15026	8 sections à évider

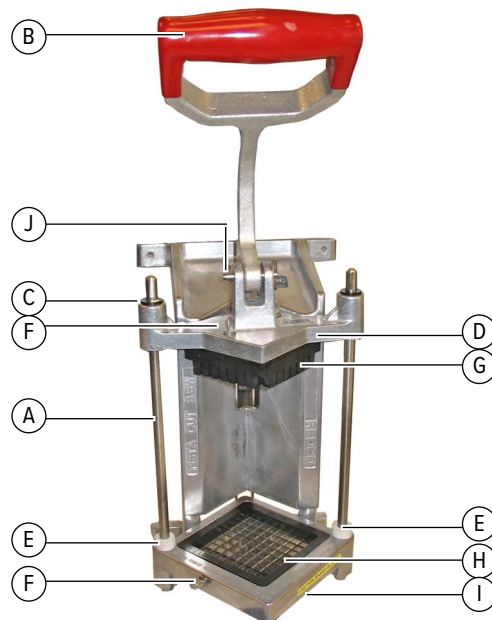
Installation du modèle à fixation murale

1. Utilisez quatre (4) vis de ¼" de longueur adaptée pour fixer le socle au mur. Installez les vis dans les poteaux muraux. Si ce n'est pas possible, utilisez des chevilles et des vis adéquates pour fixer le socle.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A Tiges-guides.** Guident et alignent la tête de poussée sur le jeu de lames.
- B Poignée.** Permet d'abaisser et de relever le bloc de tête de poussée.
- C Douilles.** Permettent le fonctionnement uniforme et lisse de la tête de poussée sur les tiges-guides.
- D Tête de poussée.** Comporte les douilles, la tête de poussée et le bloc de tête de poussée.
- E Caoutchoucs amortisseurs.** Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.



- F Vis à oreilles.** Permet de fixer le bloc de la tête de poussée ou la lame.
- G Bloc de tête de poussée.** Pousse le produit alimentaire à travers le jeu de lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au jeu de lames.
- H Jeu de lames.** Contient les lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au bloc de tête de poussée.
- I Socle.** Contient les tiges-guides et le jeu de lames.
- J Goupille d'arrêt.** Fixe la tête de poussée dans la poignée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez l'appareil. Suivez la section « Nettoyage » de ce manuel.

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.

1. Assurez-vous que l'appareil est propre et que les lames en bon état et les caoutchoucs en place. Si vous constatez des lames desserrées ou cassées, l'ensemble des lames devra être remplacé.
2. Vérifiez que les caoutchoucs sont en place sur les tiges-guides. **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SANS LES CAOUTCHOUCS.**
3. Placez l'appareil sur un plan de travail propre et plat.
4. Vérifiez si l'alignement des lames est correct en posant doucement la tête de poussée sur le jeu de lames. Ils devraient glisser l'un sur l'autre sans à-coup. En cas d'obstructions, assurez-vous qu'ils concordent. Enlevez l'obstruction.
5. Assurez-vous que le jeu de lames et le bloc de poussée sont de la taille souhaitée.
6. Préparez le produit alimentaire à traiter. La taille maximum de produit alimentaire est de 3½" (8,9 cm) de diamètre.
7. Soulevez la poignée et placez le produit alimentaire sur le jeu de lames le côté plat en bas.
8. Enlevez la main de la zone du jeu de lames et placez-la sur le pied du socle (modèle de table) ou sur le mur (modèle à fixation murale).
9. En appuyant fort et vite, expulsez de force le produit alimentaire à travers le jeu de lames.
10. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de produit alimentaire pour vos besoins quotidiens.
11. 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.

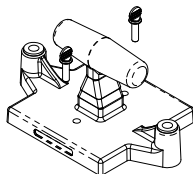
AVIS : Les acides alimentaires émoussent les lames et corrodent le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

AVIS : Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer. Lavez uniquement à la main.

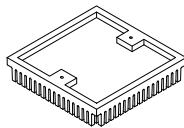
AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer cet appareil sous peine d'endommager le fini.

Démontage

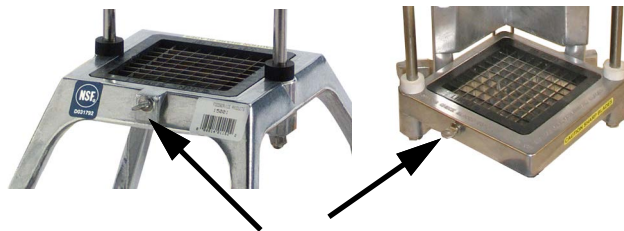
1. Enlevez la tête de poussée :
Modèles de table. Glissez la tête de poussée en dehors des tiges-guides.
Modèles à fixation murale. Enlevez la goupille d'arrêt. Soulevez la poignée et glissez la tête de poussée en dehors des tiges-guides. Remettez la goupille d'arrêt dans le trou de la poignée pour éviter de la perdre.
2. Retirez les deux vis à oreilles et séparez le bloc de poussée de la tête de poussée.



3. Relevez les caoutchoucs de 2" (5,0 cm) environ.



4. Desserrez la vis à oreilles et enlevez avec précaution le jeu de lames.



Lavage

1. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement l'appareil, la tête de poussée et le jeu de lames d'eau CHAUDE.
2. N'essuyez pas les lames avec un chiffon.
AVIS : Ne passez pas l'éponge sur le tranchant de la lame sous peine de causer des blessures et d'émousser les lames.
3. Nettoyez le jeu de lames au jet d'eau sous pression à travers les lames du côté non tranchant. Si nécessaire, utilisez une brosse de nettoyage à soies nylon pour pousser les particules d'aliment par le côté non tranchant du jeu de lames.
4. Laissez sécher l'appareil à l'air.

Remontage

1. Installez l'ensemble des lames de coupe dans le socle. Serrez la vis à oreille pour bien caler l'ensemble des lames contre l'autre côté.
2. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel.
AVIS : N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.
3. Glissez les caoutchoucs en place.
4. Remontez la tête et le bloc de poussée ensemble.
5. Installez la tête de poussée :
Modèles de table. Remontez la tête de poussée.
Modèles à fixation murale. Enlevez la goupille d'arrêt de son lieu de stockage sur la poignée. Soulevez la poignée et glissez la tête de poussée sur les tiges-guides. Remettez la goupille d'arrêt dans le trou de la poignée et la tête de poussée.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

REMPACEMENT DU JEU DE LAMES



⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes

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

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

1. Familiarisez-vous avec le diagramme des pièces de votre appareil.
2. Enlevez la tête de poussée :
Modèles de table. Glissez la tête de poussée en dehors des tiges-guides.
Modèles à fixation murale. Enlevez la goupille d'arrêt. Soulevez la poignée et glissez la tête de poussée hors des tiges-guides. Remettez la goupille dans le trou de la poignée pour éviter de la perdre.
3. Relevez les caoutchoucs de 2" (5,0 cm) environ.
4. Desserrez la vis à oreilles et enlevez avec précaution le jeu de lames. Enlevez le jeu de lames de coupe en poussant vers le haut en bas du porte-lame, où se trouve la vis à oreilles. Jetez le jeu de lames usagé.
5. Installez le jeu de lames de coupe neuf en insérant l'onglet du porte-lame dans la rainure du socle, avant d'abaisser le porte-lame en position calée et affleurante dans le socle. Serrez la vis à oreilles.
6. Glissez les caoutchoucs en bas des tiges-guides jusqu'à ce qu'ils touchent le socle. Placez la tête de poussée sur les tiges-guides, abaissez lentement la tête de poussée et vérifiez l'alignement du bloc de tête de poussée sur le jeu de lames.
7. Lubrifiez les tiges-guides à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

DÉPANNAGE

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

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Lame cassée	Les lames sont émoussées.	Remplacez le jeu de lames. Inspectez aussi le bloc de poussée. Remplacez-le s'il est endommagé.
La tête de poussée ne glisse pas facilement.	Tiges-guides mal ou insuffisamment lubrifiées.	Nettoyez et lubrifiez les tiges-guides. Voir Nettoyage.
Coupe mal.	Les lames sont émoussées.	Remplacez l'ensemble des lames.
Impossible de pousser les aliments au travers.	Les lames sont mal alignées ou un bloc de poussé incorrect est installé.	Confirmez que le bloc de poussée est correct pour l'ensemble des lames et qu'il n'y a pas d'interférences entre le bloc de poussée et l'ensemble des lames.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

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

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué 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. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services:
techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading
Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de
C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-
E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco I
Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768