



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French



Grill Tender™ 1101



Thank you for purchasing this Vollrath Food Processing 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. 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 or damage the equipment.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Check to insure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers.
- Always hold the handle and knob when using this equipment.
- Allow grill surface to cool prior to using this equipment.

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for cleaning flat grill surfaces.

FEATURES AND CONTROLS

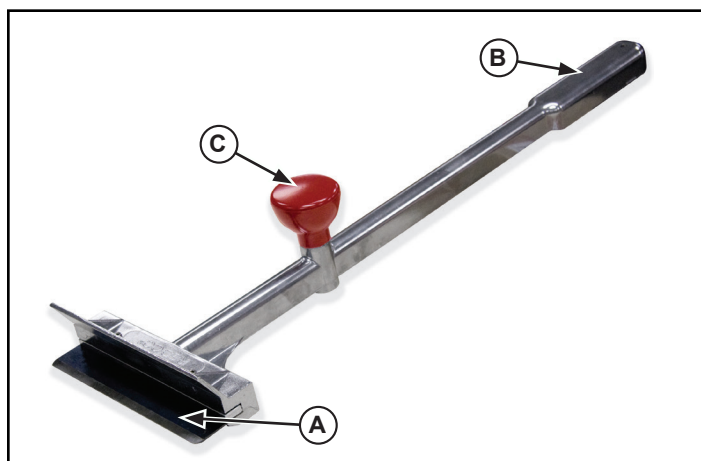


Figure 1. Features and Controls

- (A) **BLADE.** Scrapes the carbonized food and residue from flat grill surfaces.

- (B) **HANDLE.** Used to control the blade during operation.

- (C) **KNOB.** Used to control the blade during operation.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

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

OPERATION

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

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

1. Before each use, check that the equipment is clean and the blades are in good condition. If loose or broken blades are found, blades must be serviced.
2. With one hand on the handle (B) and other hand on the knob (C), place the Grill Tender® scraper on the grill surface. See Figure 1. With a firm front-to-back motion, scrap the carbonized food particles from the grill surface.
3. Repeat step 2 as needed.
4. Clean your equipment immediately after each use. See the **CLEANING** section of this manual for more information.

CLEANING

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

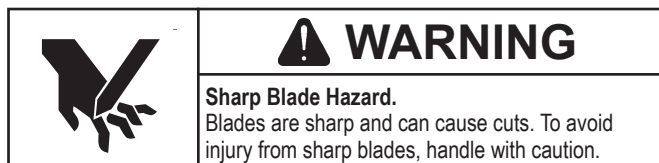
To maintain the appearance and increase the service life, clean your daily.

NOTE:

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

1. Wipe, rinse or spray off equipment, and blade (A) thoroughly with mild soap and HOT water.
2. Rinse and allow equipment to air dry.

REPLACING BLADE ASSEMBLY



Wash new blades with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film. Keep the sharp edge away from you when handling blade.

1. Familiarize yourself with the **Exploded View** diagram for your equipment.
2. Loosen the set screws with an Allen wrench. See Figure 2.
3. Carefully remove the blade (A) and pressure plate (D). Properly dispose of the old blade.
4. Carefully align the replacement blade (A) and pressure plate (D) into the groove of the head section casting/handle (B).
5. With the pressure plate (B) and blade (A) in place, firmly tighten the set screws (E).

SPARE PARTS LIST

Call Out	Part No.	Description
A	1102R	Blade, Single G.T.S.
B	1105R	Knob Assembly includes Knob and Bolt
C	1106R	Blade Pressure Plate
D	1107R	Set Screws

EXPLODED VIEW

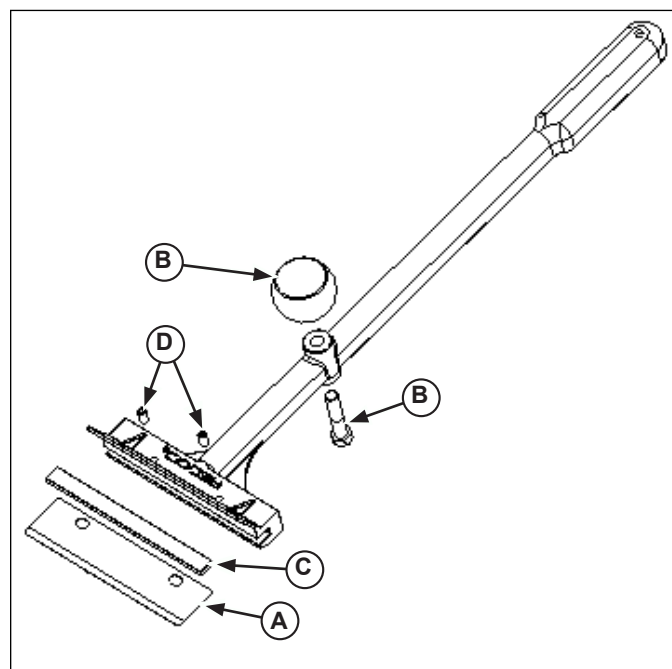


Figure 2. Exploded View

SERVICE AND REPAIR

Please contact the qualified professional repair service listed below.

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

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the equipment 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 each of its products listed below against defects in materials and workmanship for the applicable period provided below. All other products manufactured or distributed by The Vollrath Company LLC are warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase found on the receipt.

- Vollrath – Redco® products – The warranty period is 2 years
- Replacement parts – The warranty period is 90 days.

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, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.



Outperform every day.™

ESPAÑOL

Manual del operador



Grill Tender™ 1101



Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Siempre sujete el mango y la perilla al usar este equipo.
- Deje que la superficie de la parrilla se enfríe antes de usar el equipo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para limpiar superficies de parrillas planas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

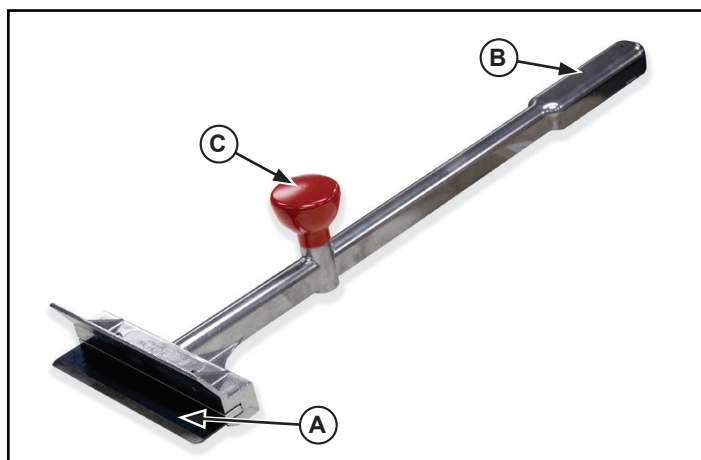


Figura 1. Características y controles

- (A) **HOJA.** Raspa el alimento y residuos carbonizados de las superficies de las parrillas.

- (B) **MANGO.** Se usa para controlar la hoja durante la operación.
- (C) **PERILLA.** Se usa para controlar la hoja durante la operación.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o 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 el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
2. Con una mano en el mango (B) y la otra en la perilla (C), coloque el raspador Grill Tender® en la superficie de la parrilla. Consulte la Figura 1. Raspe las partículas de alimentos carbonizados de la superficie de la parrilla realizando un movimiento firme de adelante hacia atrás.
3. Repita el paso 2 según sea necesario.
4. Limpie el equipo inmediatamente después de 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.
--	--

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 este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo y la hoja (A) con detergente suave y agua CALIENTE.
2. Enjuague el equipo y deje que se seque al aire.

REEMPLAZO DEL 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 caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular la hoja.

1. Familiarícese con el diagrama de la **vista detallada** de su equipo.
2. Afloje los tornillos de fijación (C) con una llave Allen. Consulte Figura 2.
3. Retire cuidadosamente la hoja (A) y la placa de presión (D). Deseche correctamente la hoja antigua.
4. Alinee cuidadosamente la hoja de repuesto (A) y la placa de presión (D) en la ranura de la pieza fundida/mango de la sección de la cabeza (B).
5. Con la placa de presión (B) y la hoja (A) en su lugar, apriete firmemente los tornillos de fijación (E).

LISTA DE REPUESTOS

Leyenda	Núm. de pieza	Descripción
A	1102R	Hoja, raspador G.T.S. individual
B	1105R	Conjunto de la perilla, incluye la perilla y el perno
C	1106R	Placa de presión, hoja
D	1107R	Tornillos de fijación

VISTA DETALLADA

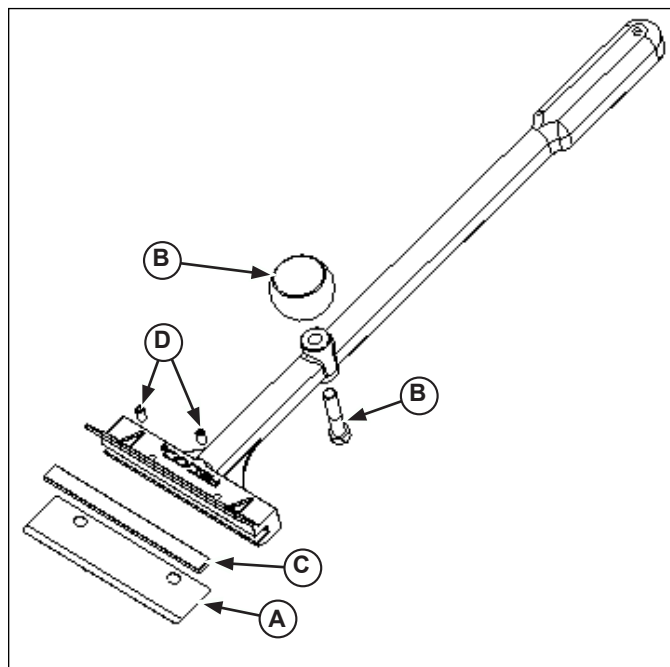


Figura 2. Vista detallada

SERVICIO Y REPARACIÓN

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de VOLLRATH • 1-800-628-0832 (EE. UU.) • Email: techservicereps@vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió el equipo.

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 cada uno de sus productos enumerados a continuación contra defectos en materiales y fabricación durante el período pertinente indicado a continuación. Todos los demás productos fabricados o distribuidos por The Vollrath Company LLC están garantizados contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

- Productos Vollrath – Redco® – período de garantía de 2 años.
- Repuestos – período de garantía de 90 días.

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, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.



Outperform every day.™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation



Grill Tender™ 1101



Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments 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. 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 ou de dégâts matériels.

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.
- Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs.
- Tenez toujours cet appareil par sa poignée et son bouton en cours d'utilisation.
- Laissez refroidir la surface du grill avant utilisation.

FONCTION ET OBJET

Destiné au nettoyage des surfaces de grill plates.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

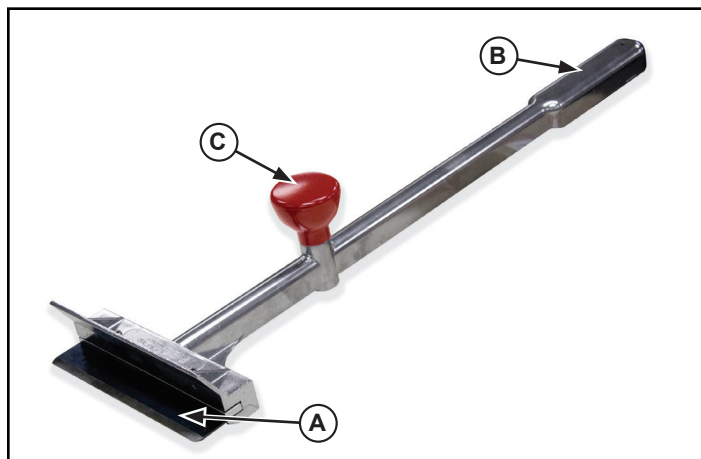


Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) LAME. Racle les résidus alimentaires carbonisés des surfaces de grill plates.

- (B) POIGNÉE. Permet de mieux contrôler la lame en cours de fonctionnement.
- (C) BOUTON. Permet de mieux contrôler la lame en cours de fonctionnement.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE DE L'APPAREIL

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

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et les lames en bon état. Si vous constatez des lames desserrées ou cassées, elles devront être resserrées ou remplacées.
2. En plaçant une main sur la poignée (B) et l'autre sur le bouton (C), placez le racloir Grill Tender® sur la surface du grill. Voir la figure 1. En procédant par un mouvement avant-arrière, raclez les particules alimentaires carbonisées de la surface du grill.
3. Reprenez l'étape 2 au besoin.
4. Nettoyez 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. Essuyez, rincez ou vaporisez minutieusement l'appareil et sa lame (A) de savon doux et d'eau CHAUDE.
2. Rincez et laissez sécher à l'air.

REEMPLACEMENT DES LAMES



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 de la lame.

1. Familiarisez-vous avec la **Vue éclatée** des pièces de votre appareil.
2. Desserrez les vis de calage à l'aide d'une clé Allen. Voir la figure 2.
3. Retirez la lame (A) et la plaque de pression (D) avec précaution. Jetez la lame usagée en bonne et due forme.
4. Alignez avec précaution la lame de rechange (A) et la plaque de pression (D) sur la rainure de la section de tête/la poignée (B).
5. Avec la plaque de pression (B) et la lame (A) en place, serrez fermement les vis de calage (E).

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Légende	Num. d'article	Description
A	1102R	Lame, simple G.T.S.
B	1105R	Bouton avec boulon
C	1106R	Plaque de pression de lame
D	1107R	Vis de calage

VUE ÉCLATÉE

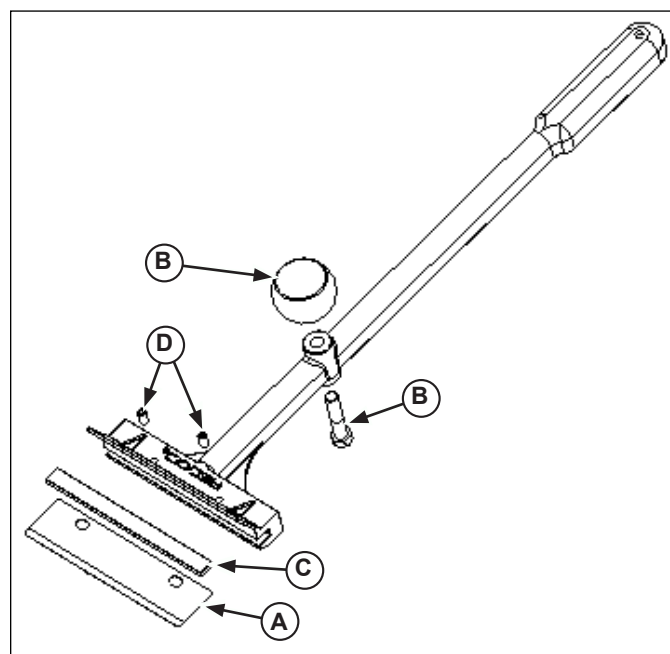


Figure 2. Vue éclatée

SAV ET RÉPARATIONS

Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation de VOLLRATH • 1-800-628-0832 (États-Unis) • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

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 LLC garantit chacun de ses produits ci-dessous contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant la période applicable indiquée ci-après. Tous les autres produits fabriqués ou distribués par la Vollrath Company LLC sont garantis contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant une période d'un an. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

- Vollrath – produits Redco® – La période de garantie est de 2 ans
- Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours

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, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.