



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Medium-Duty Electric Slicers



Item No.	Model No.	Description	Drive	Peak HP	Voltage	Amps	Plug
40950	SLM250/S	10" Blade	Belt	1/3	120	2.5	NEMA 5-15P
40951	SLM300P/S	12" Blade		2/5		1.8	

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. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **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.

#### **WARNING**

Severe injury can occur if this equipment is not used properly.

#### **To reduce risk of injury or damage to the equipment:**

- Keep out of reach of children.
- Do not turn equipment on unless all guards are in place.
- Do not feed food by hand: always use food pusher.
- Equipment must be connected to a properly-grounded electrical supply matching the nameplate rating.
- Always unplug equipment before cleaning.
- Keep equipment away from water; avoid water jets during cleaning.
- Equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not operate unattended.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse the cord or plug in water. Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- This equipment must be installed by a qualified person and in accordance with local codes and ordinances.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.

Register your product at [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

---

## FUNCTION AND PURPOSE

---

This equipment is intended to slice food products in commercial foodservice operations only. It is not recommended for slicing bone-in meat. It is not intended for household or laboratory use.

---

## UNPACK THE EQUIPMENT

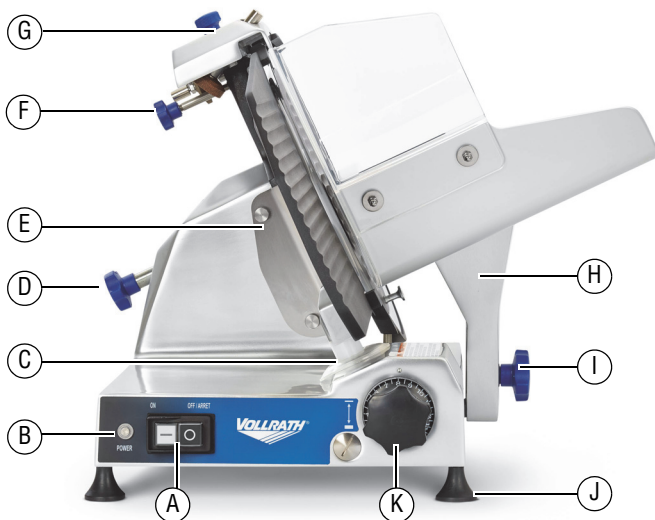
---

1. Upon arrival, inspect the package and equipment for damage.
2. Immediately inform the carrier of any damage.
3. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
4. When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

---

## FEATURES AND CONTROLS

---



### 40950/ 40951 Features

- A On/Off Buttons
- B Power Indicator Light
- C Seal
- D Blade Cover Knob
- E Slice Guard
- F Blade Sharpener Locking Knob
- G Blade Sharpener
- H Carriage Tray
- I Carriage Release Knob
- J Foot
- K Index Control

---

## SET UP THE EQUIPMENT

---

### Clearance and Environmental Requirements

#### Slicer must be placed:

- 31-1/2" (80 cm) above the floor
- 7-7/8" (20 cm) from walls or surrounding objects to allow for sufficient room to operate the slicer
- in a dry area, away from heat sources and not in a passageway.

### Set Up

1. Clean the equipment.  
Before using this equipment it must be cleaned thoroughly. See "Clean and Sanitize the Slicer" on page 4. Failure to clean surfaces before using the equipment could cause food contamination.
2. Plug the equipment into a properly grounded electrical outlet that matches the rating on the nameplate. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.



- L Gauge Plate
- M Blade
- O Blade Cover
- P Product Grip
- Q Product Grip Handle

### 40951 Only Features

- N Blade Guard

## OPERATION



### WARNING

#### Cut and Amputation Hazard

The blade on this commercial slicer is extremely sharp. Severe injury can occur if care is not used when using or cleaning this product. Only trained personnel should operate equipment or perform maintenance. To reduce the risk of injury, the use of a cut resistant glove(s) is recommended when cleaning this equipment.



### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

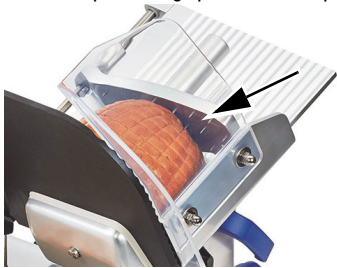
Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

## Inspect the Slicer

- Inspect the slicer for correct assembly.
- Confirm the seal is in place and in good condition.
- Verify the carriage release knob is fully tight and the carriage tray does not wobble.
- Verify the slicer is in good working condition.
- Do not use the slicer if it is not in good working condition. Contact an authorized Vollrath service agency to service the slicer.

## Load the Slicer

1. Slide the carriage tray to the load/start position (closest to the operator).
2. Lift the product grip and place the food onto the carriage tray and in contact with the gauge plate.
3. Place the product grip either on top or behind the food to be sliced.



4. Set the desired slice thickness using the index control.



5. Press and release the ON (—) button.



## Slice Food

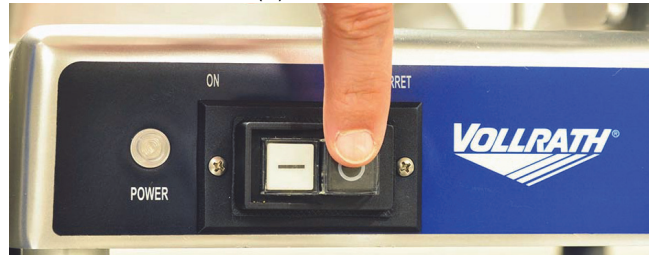
1. Use the carriage handle to push the carriage tray back and forth to slice the food.

## Turn Off the Slicer

1. Turn the index control to the zero (0) position so the gauge plate protects the blade edge.



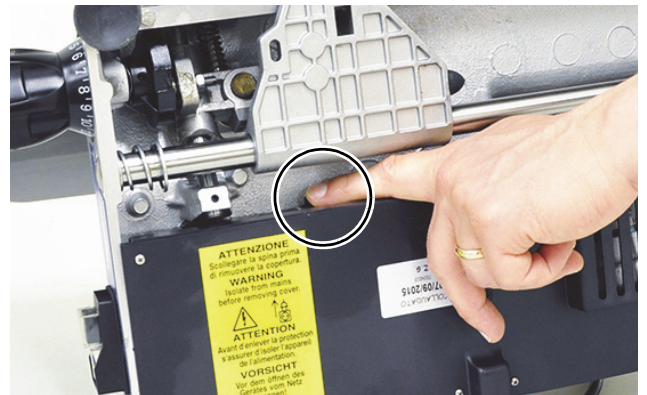
2. Press and release the OFF (O) button.



## OVERLOAD RESET SWITCH

If the slicer becomes overloaded, the reset switch stops the slicer to protect the motor. In case of overload:

1. Press and release the OFF (O) button.
2. Unplug the slicer power cord from the electrical outlet.
3. Remove the food that caused the overload. If necessary, clean the equipment. See “Clean and Sanitize the Slicer” on page 4.
4. Press and release the reset button located on the bottom of the slicer.



5. Plug the slicer into the electrical outlet.
6. Press and release the ON (—) button to resume operation.

Reset should be a rare occurrence and should be due to overloading the slicer. Contact a Vollrath authorized repair service center if the switch is activating often during normal use.

## CLEAN AND SANITIZE THE SLICER



### WARNING

#### Cut and Amputation Hazard

The blade on this commercial slicer is extremely sharp. Severe injury can occur if care is not used when using or cleaning this product. Only trained personnel should operate equipment or perform maintenance. To reduce the risk of injury, the use of a cut resistant glove(s) is recommended when cleaning this equipment.



### 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. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

**NOTICE:** This slicer shall be cleaned and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.

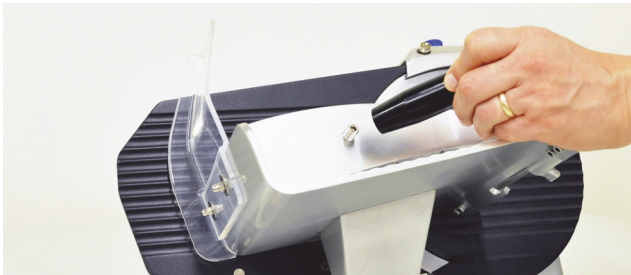
**NOTICE:** This slicer shall be cleaned and sanitized each time the blade is sharpened.

## Disassemble the Slicer

### Tools You Will Need

For the 50950 slicer you will need a flathead screwdriver to remove the slice guard.

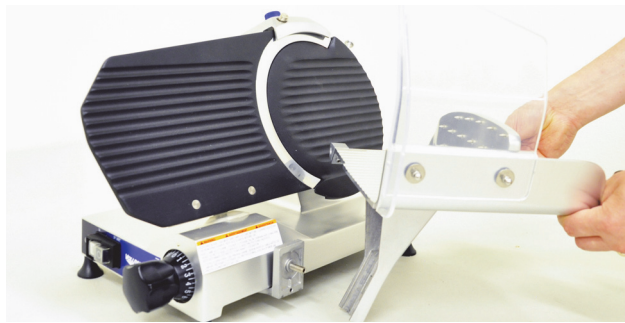
1. Unplug the slicer from the electrical outlet.
2. Turn the index control knob to the right, past zero (0), until it will not turn any further. This positions the gauge plate to protect you from the blade.
3. Unscrew and remove the product grip handle. Clean the handle.



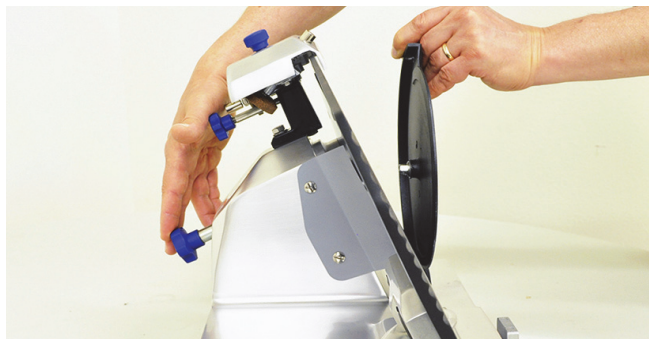
4. Unscrew and remove the carriage release knob.



5. Lift the carriage tray to remove it.



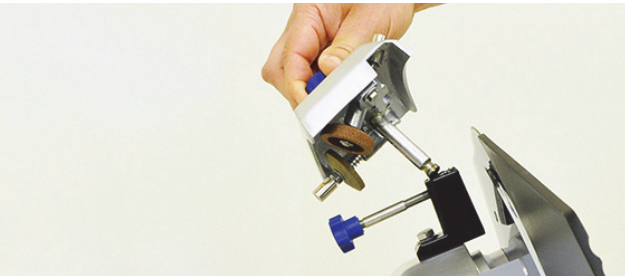
6. Grasp the knob on the blade cover with one hand. With the other hand, loosen and push the blade cover knob to lift the blade cover from the blade.



7. Loosen the blade sharpener locking knob.



8. Lift the sharpening assembly to remove it.



9. Remove the slice guard.



10. Use a clean cloth to remove all coarse residual food and liquid from the slicer surfaces.

## CLEAN AND SANITIZE THE SLICER (CONTINUED)

### Clean the Slicer

**NOTICE:** Do not clean the slicer with abrasive materials or scratching cleansers. These can damage the finish. Clean the slicer with only water, a mild detergent and sanitizing solution.

**NOTICE:** Hand-wash only.

**NOTICE:** Do NOT soak the sharpening assembly.

**NOTICE:** Do NOT wash the sharpening stones. Wet stones will not properly sharpen the blade and will need to be replaced.

1. Wash the removable parts in a clean basin filled with a solution of clean warm water and mild detergent.
2. Rinse the parts with clean warm water.
3. Use a soft cloth, clean warm water, and a mild detergent to clean the non-removable parts of the slicer.
  - The front and back sides of the blade. Start at the center of blade and wipe toward the edge.

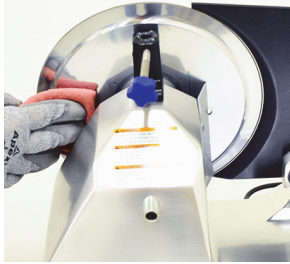
40950



40951



- Blade guard and back of blade. Carefully wipe the back of the blade and inside edge of the guard.



- Gauge plate. Start at the blade and wipe outward.



4. Body of the slicer.



5. Rinse the non-removable parts of the slicer with clean warm water.

### Sanitize the Slicer

**NOTICE:** The sanitizer concentration shall comply with Section 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization – Temperature, pH, Concentration, and Hardness of the FDA Food Code.

**NOTICE:** If a chemical sanitizer other than chlorine, iodine or quaternary ammonium is used, it shall be applied in accordance with the EPA registered label use instruction.

1. Wash your hands.
2. Soak the removable parts in a clean basin, in a solution of clean warm water and correctly-diluted sanitizing solution.
 

**NOTICE:** Do NOT soak the sharpener assembly. Wet stones will not properly sharpen the blade and will need to be replaced.
3. Remove the parts from the basin and allow them to air dry. Do not rinse or wipe the sanitizer off of the parts.
4. Moisten a soft clean cloth with correctly-diluted sanitizing solution.
5. Use the cloth to sanitize the non-removable parts and body of the slicer. See Step 3 under “Clean the Slicer.” Do not rinse or wipe the sanitizer off of the parts.

### Reassemble the Slicer

1. Install the slice guard.
2. Install the blade cover knob and secure the blade cover. Position the cover so the blade knob is clear of the carriage tray.

40950



40951



3. Install the carriage tray and tighten the carriage release knob until it will no longer turn.

**NOTICE:** Tighten the carriage release knob until it will no longer turn. Under-tightening could cause the carriage to wiggle and damage the gauge plate or body of the slicer.

4. Install the product grip handle.
5. Install the blade sharpening assembly.
6. Tighten the blade sharpener locking knob.

### Inspect the Slicer


- Inspect the slicer for correct assembly.
- Confirm the seal is in place and in good condition.
- Verify the carriage release knob is fully tight and the carriage tray does not wobble.
- Verify the slicer is in good working condition.
- Do not use the slicer if it is not in good working condition. Contact an authorized Vollrath service agency to service the slicer.

# MAINTENANCE

## Schedule

Procedure	Daily	Weekly	Monthly	Twice a Year
Inspect the slicer before each use	X			
Sharpen the blade		X		
Clean and sanitize the slicer	X			
Lubricate the carriage slide guides			X	
Inspect the seal				X

## Sharpen the Blade



**WARNING**  
**Cut and Amputation Hazard**  
 The blade on this commercial slicer is extremely sharp. Severe injury can occur if care is not used when using or cleaning this product. Only trained personnel should operate equipment or perform maintenance. To reduce the risk of injury, the use of a cut resistant glove(s) is recommended when cleaning this equipment.

**NOTICE: Do not lubricate the blade sharpener assembly.**

**NOTICE: Use the integrated sharpener to sharpen the blade. Do not remove the blade to sharpen.**

Sharpen the blade weekly or any time that cutting becomes difficult or produces a large amount of waste. The slicer should be treated as a knife. If it is not adequately sharpened, the slicing results will be poor and the machine will be overloaded.

1. Turn the index control to the zero (0) position.
2. Press and release the OFF (O) button.
3. Unplug the slicer from the electrical outlet.
4. Clean the blade to remove any grease or food.
5. Loosen the sharpener locking knob.



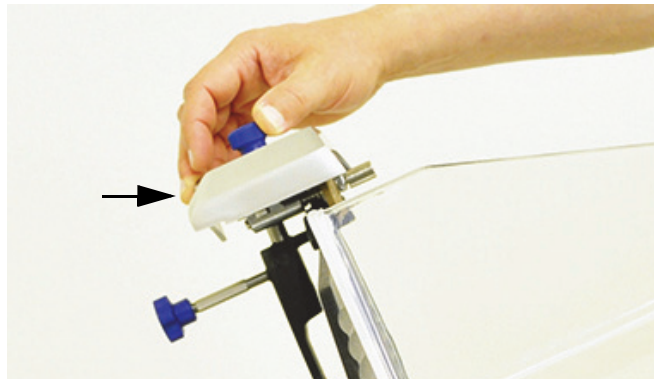
6. Rotate the sharpener 180°.



7. Position and press down on the sharpener so the blade is between the two sharpening stones. Position the stones to overlap the blade by approximately 1/8 inch.

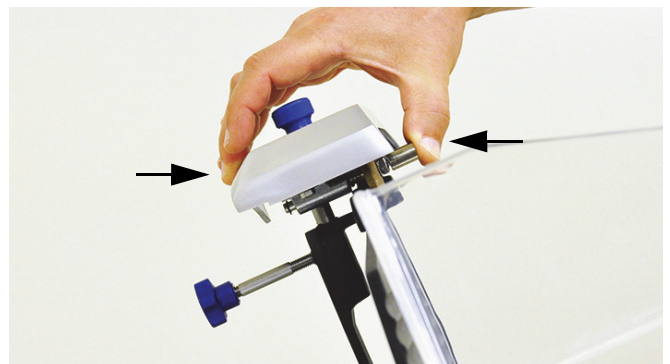


8. Tighten the sharpening lock knob.
9. Plug the slicer into the electrical outlet.
10. Press and release the ON (—) button.
11. Press and hold the sharpening stone button. Let the blade rotate against the stone for 30-40 seconds. Release the button. Correctly sharpening the blade should produce sparks. See the Troubleshooting section if sharpening does not produce sparks.



12. Simultaneously press and hold the sharpening and deburring stone buttons for 3-4 seconds. Release the buttons.

**NOTICE: Pressing the buttons for longer than 3-4 seconds could bend the blade, which could then damage the slicer.**



13. Press and release the OFF (O) button and unplug the slicer.
14. Clean the slicer. See “Clean and Sanitize the Slicer” on page 4.

## MAINTENANCE (CONTINUED)

### Lubricate Carriage Slide Guides

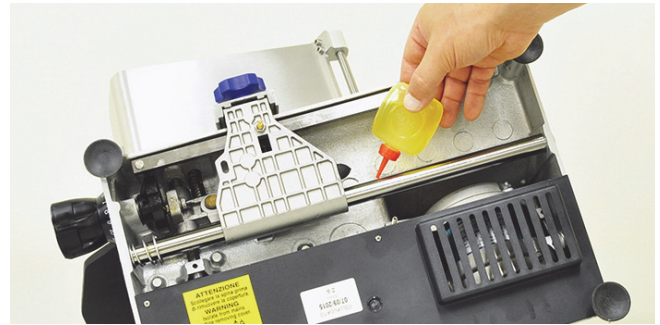
Lubricate the carriage slide guides at least once a month and any time that pushing the tray becomes difficult.

**NOTICE:** Use the oil supplied with the slicer or a food safe lubricant. Do NOT use vegetable oil or oil containing silicone. Do NOT spray oil onto the slicer components. Sprayed oil could unintentionally reach areas of the slicer that should not be lubricated.

1. Turn the index control to the zero (0) position.
2. Press and release the OFF (O) button.
3. Unplug the slicer from the electrical outlet.
4. Carefully lay the slicer on its side.
5. Use a soft clean cloth to remove old oil and dust.



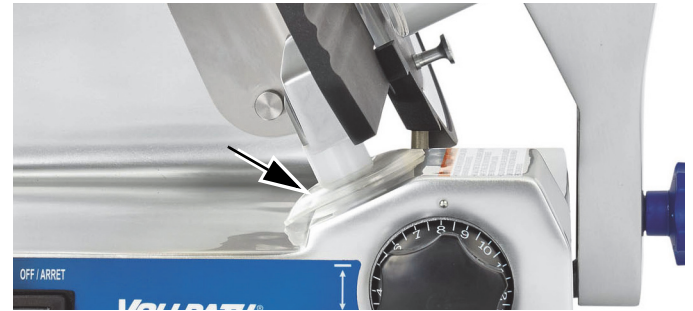
6. Lubricate the carriage slide guides using the oil included with the slicer.



7. Carefully return the slicer to the upright position.

### Inspect the Seal

Inspect the seal for damage. If it is cracked, broken or missing contact an authorized Vollrath service agent to repair the slicer.



## TROUBLESHOOTING

Problem	Might Be Caused By	Course of Action
Poor cutting performance.	The blade needs to be sharpened.	Sharpen the blade.
Poor cutting performance even though blade is routinely sharpened.	Sharpening process is incorrect.	Repeat the sharpening process. Press and hold the sharpening stone button for a few seconds longer to allow burrs to form on the blade. If the problem persists contact Vollrath Technical Services.
No sparks when sharpening.	Sharpening stones need to be replaced.	Replace the stones.
Dirty sharpening stones.	Blade was not cleaned prior to sharpening.	Replace the stones.
Overload reset is activating too often.		Contact Vollrath Technical Services.

---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://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.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

---

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
Customer Service: 800.628.0830  
Canada Customer Service: 800.695.8560

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

## Trancheurs électriques pour service moyen



Art.	Modèle	Descrip.	Ent.	Puiss. (HP)	Tens.	A	Hz
40950	SLM250/S	Lame 10" (25 cm)	Courroie	1/3	120	2,5	NEMA 5-15P
40951	SLM300P/S	Lame 12" (30,5 cm)		2/5		1,8	

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.

#### **AVERTISSEMENT**

Risque blessures graves si cet appareil n'est pas correctement utilisé.

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

- Tenez hors de portée des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans les sécurités en place.
- N'introduisez pas les aliments à la main : utilisez toujours le poussoir.
- L'appareil doit être branché sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Tenez l'appareil loin de l'eau; évitez les projections d'eau durant le nettoyage.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche abîmé(e), s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre.
- Ne plongez pas le câble électrique ou sa fiche dans l'eau. Tenez le câble électrique à l'écart des surfaces chauffées. Ne laissez pas pendre le câble électrique d'une table ou d'un comptoir.
- 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.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes et décrets locaux.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.

## FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de couper des aliments en tranches dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il est déconseillé de l'utiliser pour couper de la viande sur l'os. Il n'est pas destiné à une utilisation ménagère ou en laboratoire.

## DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. À son arrivée, inspectez l'état du colis et de l'appareil.
2. Informez immédiatement le transporteur en cas de dommages.
3. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
4. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

## INSTALLEZ L'APPAREIL

### Dégagements minimums et conditions ambiantes exigées

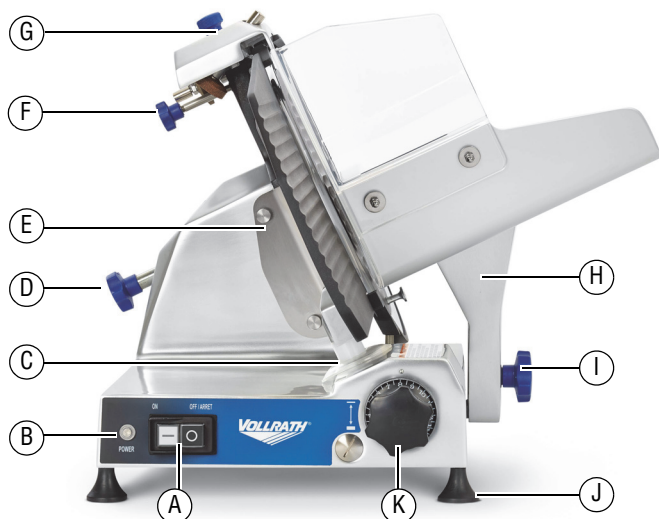
#### Le trancheur doit être placé :

- à 31-1/2" (80 cm) au-dessus du sol
- à 7-7/8" (20 cm) des murs ou des objets avoisinants pour laisser une place suffisante pour utiliser le trancheur
- à un endroit sec, loin de sources de chaleur et pas dans un couloir.

### Installation

1. Nettoyez l'appareil.  
Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé. Voir « Nettoyez et désinfectez le trancheur », à la page 4. Nettoyez les surfaces avant d'utiliser l'appareil sous peine de contamination alimentaire.
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

## FONCTIONS ET COMMANDES



### Caractéristiques des modèles 40950/ 40951

- A Boutons marche/arrêt
- B Voyant d'alimentation
- C Joint
- D Bouton du couvre-lame
- E Protection anti-coupures
- F Bouton de serrage de l'affûteuse de lame
- G Affûteuse de lame
- H Plateau de chariot
- I Bouton de libération du chariot
- J Pied de calage
- K Bouton de réglage d'épaisseur de tranche

- L Plaque d'épaisseur de tranche
- M Lame
- O Couvre-lame
- P Pièce de serrage du produit
- Q Poignée de serrage du produit

### Sur le modèle 40951 seulement

- N Protège-lame

## MODE D'EMPLOI



### AVERTISSEMENT

#### Risque de coupure et d'amputation

La lame sur ce trancheur commercial est extrêmement affûtée. Risque de blessures graves si ce produit n'est pas utilisé ou nettoyé avec précaution. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien. Pour réduire le risque de blessures, l'emploi de gants résistant aux coupures est recommandé lors du nettoyage de cet appareil.



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution

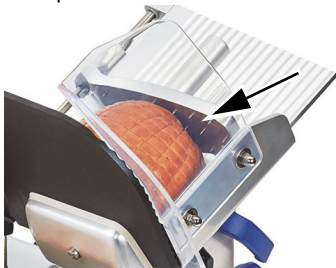
Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

### Inspectez le trancheur

- Inspectez le trancheur pour vous assurer qu'il a été correctement assemblé.
- Confirmez que le joint est en place et en bon état.
- Vérifiez le serrage complet du bouton de libération du chariot et assurez-vous que le plateau du chariot n'oscille pas.
- Vérifiez que le trancheur est en bon état de fonctionnement.
- N'utilisez pas le trancheur s'il n'est pas en bon état de fonctionnement. Contactez un centre de réparation agréé par Vollrath pour la maintenance du trancheur.

### Chargez le trancheur

1. Glissez le plateau du chariot jusqu'à la position charger/démarrer (la position la plus proche de l'opérateur).
2. Soulevez la poignée de serrage du produit et placez la pièce à trancher sur le plateau du chariot et en contact avec la plaque d'épaisseur de tranche.
3. Placez la poignée de serrage du produit sur ou derrière la pièce à couper en tranches.



4. Réglez l'épaisseur de tranche souhaitée à l'aide de la commande d'épaisseur de tranche.



5. Appuyez brièvement sur le bouton marche (—).



### Coupez la pièce en tranches

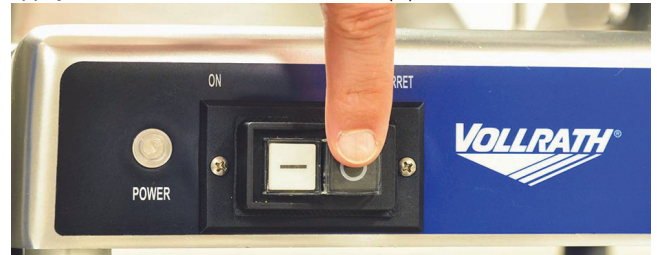
1. Utilisez la poignée du chariot pour imprimer au plateau du chariot un mouvement de va-et-vient pour couper la pièce en tranches.

### Éteignez le trancheur

1. Mettez la commande de réglage d'épaisseur de tranche à zéro (0) de sorte que la plaque d'épaisseur protège le tranchant de la lame.



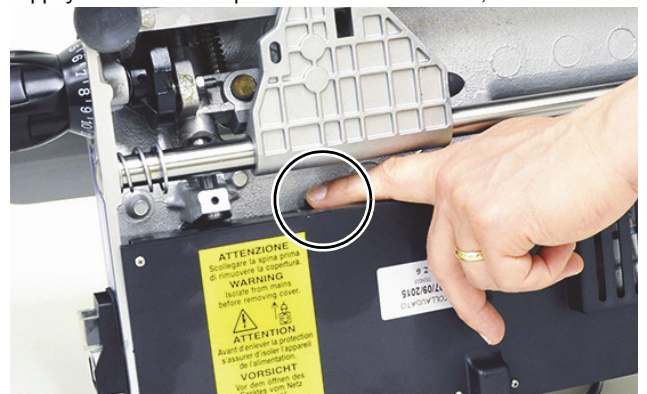
2. Appuyez brièvement sur le bouton arrêt (0).



### INTERRUPTEUR DE RÉARMEMENT POST-SURCHARGE

Si le trancheur est en état de surcharge, l'interrupteur de réarmement arrête le trancheur pour protéger le moteur. En cas de surcharge :

1. Appuyez brièvement sur le bouton arrêt (0).
2. Débranchez le câble électrique du trancheur de la prise électrique.
3. Enlevez les aliments qui ont causé la surcharge. Si nécessaire, nettoyez l'appareil. Voir « Nettoyez et désinfectez le trancheur », à la page 4.
4. Appuyez sur le bouton-poussoir de réinitialisation, sous le trancheur.



5. Branchez le trancheur dans la prise secteur.
6. Appuyez brièvement sur le bouton marche (—) pour reprendre le fonctionnement.

Un réarmement devrait être une occurrence rare due à la surcharge du trancheur. Contactez un centre de réparation agréé par Vollrath si l'interrupteur s'active souvent en cours d'utilisation normale.

# NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ LE TRANCHEUR



## AVERTISSEMENT

### Risque de coupure et d'amputation

La lame sur ce trancheur commercial est extrêmement affûtée. Risque de blessures graves si ce produit n'est pas utilisé ou nettoyé avec précaution. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien. Pour réduire le risque de blessures, l'emploi de gants résistant aux coupures est recommandé lors du nettoyage de cet appareil.



## AVERTISSEMENT

### Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

**AVIS :** Ce trancheur devra être nettoyé et désinfecté à des intervalles conformes aux codes sanitaires nationaux, provinciaux et/ou locaux.

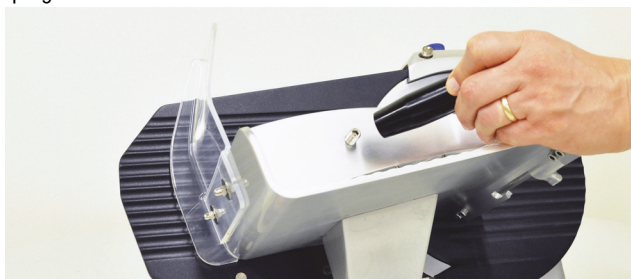
**AVIS :** Ce trancheur doit être nettoyé et désinfecté à chaque affûtage de la lame.

## Démontez le trancheur

### Matériel nécessaire

Pour le trancheur 50950, vous aurez besoin d'un tournevis à lame plate pour déposer la protection anti-coupures.

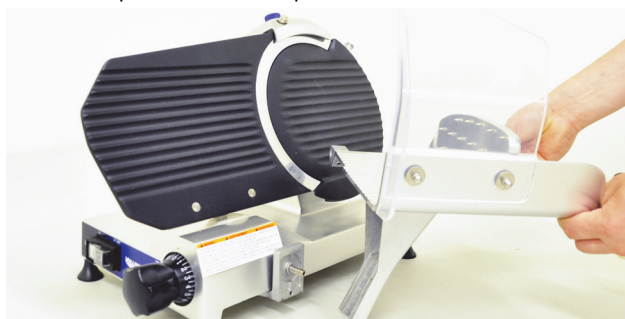
1. Débranchez le trancheur de la prise secteur.
2. Tournez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche à droite, au-delà de zéro (0), jusqu'à ce qu'il bute. Ceci permet de positionner la plaque d'épaisseur de tranche pour vous protéger contre la lame.
3. Dévissez et déposez la poignée de serrage du produit. Nettoyez la poignée.



4. Dévissez et enlevez le bouton de libération du chariot.



5. Soulevez le plateau du chariot pour l'enlever.



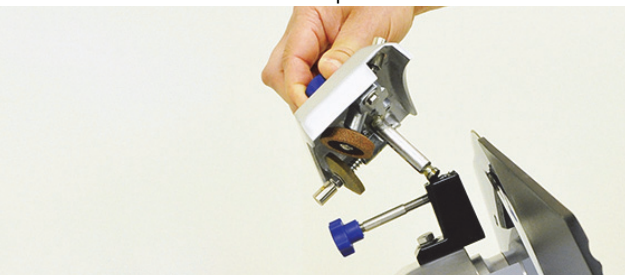
6. Saisissez d'une main le bouton sur le couvre-lame. De l'autre, desserrez et poussez le bouton du couvre-lame pour soulever le couvre-lame de la lame.



7. Desserrez le bouton de serrage de l'affûteuse de lame.



8. Soulevez l'ensemble de l'affûteuse pour l'enlever.



9. Enlevez la protection anti-coupures.



10. Utilisez un chiffon propre pour enlever tous les résidus alimentaires grossiers et les liquides des surfaces du trancheur.

# NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ LE TRANCHEUR (SUITE)

## Nettoyez le trancheur

**AVIS :** Ne nettoyez pas le trancheur avec des produits abrasifs ou des nettoyants qui rayent sous peine d'endommager la finition. Nettoyez le trancheur seulement avec de l'eau, un détergent doux et une solution désinfectante.

**AVIS :** Lavez exclusivement à la main.

**AVIS :** Ne faites PAS TREMPER l'affûteuse.

**AVIS :** NE LAVEZ PAS les pierres d'affûtage. Les pierres mouillées n'affûteront pas correctement la lame et devront être remplacées.

1. Lavez les pièces amovibles dans une baignoire propre remplie d'une solution d'eau chaude propre et de détergent doux.
2. Rincez les pièces à l'eau propre.
3. Utilisez un chiffon doux, de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les pièces inamovibles du trancheur.
  - L'avant et l'arrière de la lame. Démarrez au centre de la lame et essuyez vers le bord.

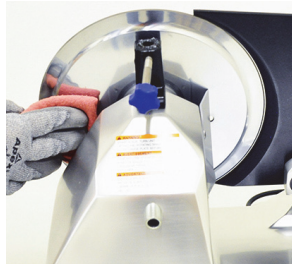
40950



40951



- Protège-lame et dos de la lame. Essayez avec précaution le dos de la lame et son bord intérieur.



- Plaque d'épaisseur de tranche. Démarrez à la lame et essuyez vers l'extérieur.



4. Corps du trancheur.



5. Rincez les pièces inamovibles du trancheur à l'eau chaude propre.

## Désinfectez le trancheur

**AVIS :** La concentration de désinfectant devra être conforme à Section 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization – Temperature, pH, Concentration, and Hardness (Section 4-501.114, Equipement de lavage manuel et mécanique, Désinfection chimique – Température, pH, concentration et dureté) du Code des aliments de la FDA.

**AVIS :** Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il devra être appliqué conformément au mode d'emploi de l'étiquette enregistrée auprès de l'EPA.

1. Lavez-vous les mains.
2. Faites tremper les pièces amovibles dans une baignoire propre contenant une solution d'eau chaude propre et une solution désinfectante diluée à la bonne concentration.

**AVIS :** Ne faites PAS TREMPER l'affûteuse. Les pierres mouillées n'affûteront pas correctement la lame et devront être remplacées.

3. Enlevez les pièces de la baignoire et laissez-les sécher à l'air. Ne rincez ou n'essuyez pas le désinfectant des pièces.
4. Humectez un chiffon doux propre avec une solution désinfectante correctement diluée.
5. Utilisez le chiffon pour désinfecter les pièces inamovibles et le corps du trancheur. Reportez-vous à l'étape 3 sous « Nettoyez le trancheur ». Ne rincez ou n'essuyez pas le désinfectant des pièces.

## Remontez le trancheur

1. Installez la protection anti-coupures.
2. Installez le bouton du couvre-lame et fixez le couvre-lame. Positionnez le couvre-lame de sorte que le bouton de serrage de lame n'interfère pas avec le plateau du chariot.

40950



40951



3. Installez le plateau du chariot et serrez le bouton de libération du chariot jusqu'à ce qu'il bute.

**AVIS :** Serrez le bouton de libération du chariot jusqu'à ce qu'il bute. Un serrage insuffisant peut causer l'oscillation du chariot et endommager la plaque d'épaisseur de tranche ou le corps du trancheur.

4. Installez la poignée de serrage du produit.
5. Installez l'affûteuse de lame.
6. Desserrez le bouton de serrage de l'affûteuse de lame.

## Inspectez le trancheur

- Inspectez le trancheur pour vous assurer qu'il a été correctement assemblé.
- Confirmez que le joint est en place et en bon état.
- Vérifiez le serrage complet du bouton de libération du chariot et assurez-vous que le plateau du chariot n'oscille pas.
- Vérifiez que le trancheur est en bon état de fonctionnement.
- N'utilisez pas le trancheur s'il n'est pas en bon état de fonctionnement. Contactez un centre de réparation agréé par Vollrath pour la maintenance du trancheur.

# MAINTENANCE

## Calendrier

Procédure	Une fois par jour	Une fois par semaine	Une fois par mois	Deux fois par an
Inspectez le trancheur avant chaque utilisation	X			
Affûtez la lame		X		
Nettoyez et désinfectez le trancheur	X			
Lubrifiez les guides de la glissière du chariot			X	
Inspectez le joint				X

## Affûtez la lame



### AVERTISSEMENT

#### Risque de coupure et d'amputation

La lame sur ce trancheur commercial est extrêmement affûtée. Risque de blessures graves si ce produit n'est pas utilisé ou nettoyé avec précaution. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien. Pour réduire le risque de blessures, l'emploi de gants résistant aux coupures est recommandé lors du nettoyage de cet appareil.

**AVIS :** Ne lubrifiez pas l'affûteuse de lame.

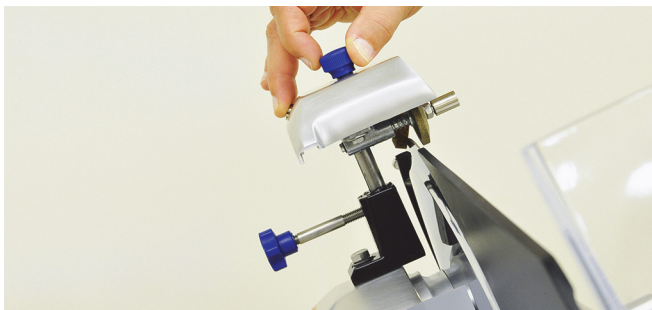
**AVIS :** Utilisez l'affûteuse intégrée pour affûter la lame. Ne déposez pas la lame pour l'affûter.

Affûtez la lame une fois par semaine ou chaque fois que la coupe devient difficile ou produit des déchets en grandes quantités. Le trancheur doit être considéré et traité comme un couteau : s'il n'est pas correctement affûté, les résultats de coupe seront médiocres et la machine sera en état de surcharge.

1. Mettez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche à zéro (0).
2. Appuyez brièvement sur le bouton arrêt (O).
3. Débranchez le trancheur de la prise secteur.
4. Nettoyez la lame pour enlever la graisse et les particules alimentaires.
5. Desserrez le bouton de serrage de l'affûteuse de lame.



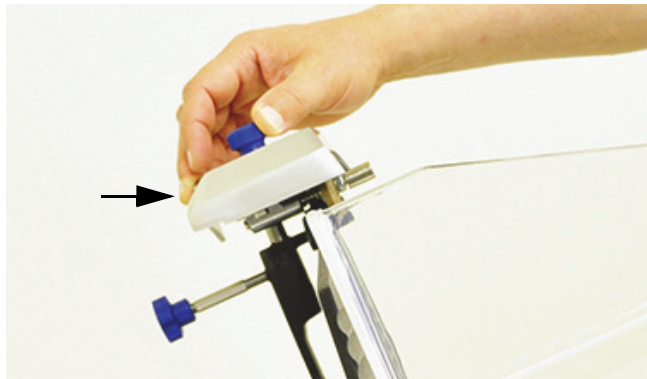
6. Tournez l'affûteuse de lame de 180°.



7. Positionnez et appuyez sur l'affûteuse de lame de sorte que la lame soit entre les deux pierres d'affûtage. Positionnez les pierres pour qu'elles chevauchent la lame de 3 mm environ.



8. Serrez le bouton de serrage de l'affûteuse de lame.
9. Branchez le trancheur dans la prise secteur.
10. Appuyez brièvement sur le bouton marche (—).
11. Appuyez en continu sur le bouton de la pierre d'affûtage. Laissez tourner la lame contre la pierre pendant 30-40 secondes. Relâchez le bouton. L'affûtage correct de la lame devrait produire des étincelles. Si l'affûtage ne produit pas d'étincelles, reportez-vous à la section « Dépannage ».



12. Appuyez simultanément sur les boutons de pierre d'affûtage et de pierre d'ébarbage pendant 3-4 secondes. Relâchez les boutons.

**AVIS :** Une pression sur les boutons pendant plus de 3-4 secondes risque de courber la lame, ce qui peut endommager le trancheur.



13. Appuyez brièvement sur le bouton arrêt (O) et débranchez le trancheur.
14. Nettoyez le trancheur. Voir « Nettoyez et désinfectez le trancheur », à la page 4.

## MAINTENANCE (SUITE)

### Lubrifiez les guides de la glissière du chariot

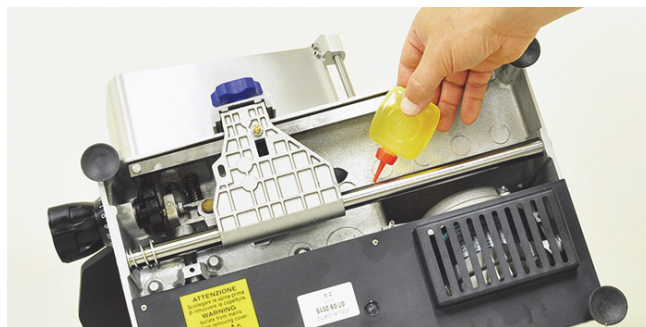
Lubrifiez les guides de la glissière du chariot au moins une fois par mois et chaque fois qu'il devient difficile de pousser le plateau.

**AVIS :** Utilisez l'huile fournie avec le trancheur ou un lubrifiant alimentaire. **N'UTILISEZ PAS** d'huile végétale ou d'huile contenant du silicone. **NE PULVÉRISÉZ PAS** d'huile sur les composants du trancheur. L'huile pulvérisée peut atteindre des zones du trancheur qui ne doivent pas être lubrifiées.

1. Mettez le bouton de réglage d'épaisseur de tranche à zéro (0).
2. Appuyez brièvement sur le bouton arrêt (0).
3. Débranchez le trancheur de la prise secteur.
4. Posez le trancheur sur le côté en procédant avec précaution.
5. Utilisez un chiffon doux pour enlever l'huile usagée et la poussière.



6. Lubrifiez les guides de la glissière du chariot avec l'huile fournie avec le trancheur.



7. Redressez le trancheur en procédant avec précaution.

### Inspectez le joint

Inspectez l'état du joint. S'il est fissuré, cassé ou manquant, contactez un centre de réparation agréé par Vollrath pour faire réparer le trancheur.



## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Mauvaise performance de coupe.	La lame doit être affûtée.	Affûtez la lame.
Mauvaise performance de coupe malgré un affûtage régulier de la lame.	Procédure d'affûtage incorrecte.	Répétez la procédure d'affûtage. Appuyez sur le bouton de la pierre d'affûtage pendant quelques secondes de plus pour permettre à des bavures de se former sur la lame. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
Pas d'étincelles en cours d'affûtage.	Les pierres d'affûtage doivent être remplacées.	Remplacez les pierres.
Pierres d'affûtage sales.	La lame n'a pas été nettoyée avant affûtage.	Remplacez les pierres.
Le réarmement post-surcharge s'active trop souvent.		Contactez le support technique Vollrath.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://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](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

### Services techniques

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832



Outperform every day.™

# Manual del operador

## Rebanadoras eléctricas para servicio mediano



Art.	Modelo	Descrip.	Trans.	Máx. HP	V	A	Hz
40950	SLM250/S	Hoja 10" (25 cm)	Correa	1/3	120	2,5	NEMA 5-15P
40951	SLM300P/S	Hoja 12" (30,5 cm)		2/5		1,8	

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 personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

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

#### ADVERTENCIA

El uso incorrecto de este equipo puede causar lesiones graves.

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

- Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No encienda el equipo si las protecciones no están en su lugar.
- No agregue el alimento con la mano: siempre use el empujador de alimento.
- El equipo debe conectarse en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Siempre desenchufe el equipo antes de limpiarlo.
- Manténgalo lejos del agua; evite los chorros de agua durante la limpieza.
- Este equipo debe utilizarse solo en posición plana y nivelada.
- No deje el equipo operando solo.
- No opere este artefacto si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable lejos de superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- El equipo debe ser instalado por una persona calificada en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.

Inscriba su producto en [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) y participe para ganar una sartén Tribute® de 10" (25 cm) de Vollrath.

## FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está exclusivamente diseñado para rebanar productos alimenticios en operaciones comerciales de servicio de comidas. No se recomienda usarlo con carne sin deshuesar. No está diseñado para uso doméstico ni de laboratorio.

## DESEMBALADO DEL EQUIPO

1. Al recibirlo, inspeccione el paquete y equipo para constatar que no presenten daños.
2. Informe inmediatamente al transportista cualquier daño presente.
3. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
4. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

## PREPARACIÓN DEL EQUIPO

### Requisitos ambientales y distanciado

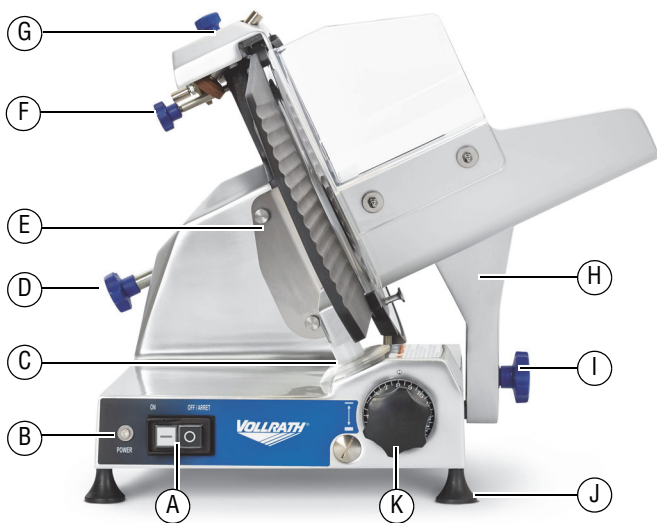
#### La rebanadora debe colocarse:

- 31-1/2" (80 cm) sobre el suelo.
- 7-7/8" (20 cm) respecto de las paredes u objetos circundantes a fin de permitir suficiente espacio para operar la rebanadora
- en un área seca, lejos de fuentes de calor y nunca en un pasillo.

### Preparación

1. Limpieza del equipo.  
Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse completamente. Consulte "Limpieza e higienización de la rebanadora" en la página 4. Si no se limpian las superficies antes de usarlo, los alimentos podrían contaminarse.
2. Enchufe el equipo en un tomacorriente correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



### Características de 40950/ 40951

- A** Botones de encendido/apagado (On/Off)
- B** Luz indicadora de energía
- C** Sello
- D** Perilla de la cubierta de la hoja
- E** Protección contra rebanado
- F** Perilla de bloqueo del afilador de la hoja
- G** Afilador de la hoja
- H** Bandeja del carro
- I** Perilla de liberación del carro
- J** Base
- K** Control de grosor

- L** Placa calibradora
- M** Hoja
- O** Cubierta de la hoja
- P** Agarre de productos
- Q** Mango del agarre de productos

### Características únicamente de 40951

- N** Protección de la hoja

## OPERACIÓN



### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de corte y amputación

La hoja de esta rebanadora comercial es sumamente filosa. Pueden producirse lesiones graves si no se tiene cuidado al emplear o limpiar este producto. Sólo personal calificado debe operar o dar mantenimiento al equipo. Para reducir el riesgo de lesiones, se recomienda usar guantes resistentes a los cortes al limpiar el equipo.



### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

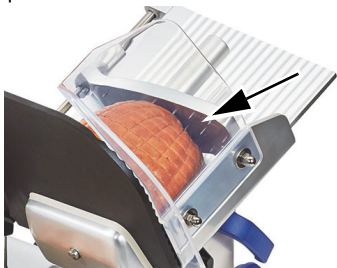
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

## Inspección de la rebanadora

- Compruebe que el montaje de la rebanadora se haya realizado correctamente.
- Confirme que el sello esté en su lugar y en buen estado.
- Verifique que la perilla de liberación del carro esté completamente firme y que la bandeja del carro no bambolee.
- Verifique que la rebanadora esté en buen estado de funcionamiento.
- No la use si no lo está. Comuníquese con un centro de servicio de reparación autorizado de Vollrath para que la reparen.

## Carga de la rebanadora

1. Deslice la bandeja del carro hasta la posición de carga/inicio (la más cercana al operador).
2. Levante el agarre de productos y coloque el alimento en la bandeja del carro en contacto con la placa calibradora.
3. Coloque el agarre de productos ya sea encima o detrás del alimento que va a rebanar.



4. Fije el grosor deseado de la rebanada usando el control de grosor.



5. Pulse y suelte el botón de encendido (—).



## Rebanado de alimentos

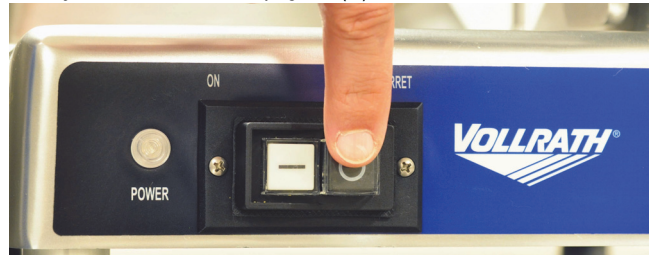
1. Utilice el mango del carro para empujar la bandeja del carro hacia atrás y adelante a fin de rebanar el alimento.

## Apagado de la rebanadora

1. Gire el control de grosor hasta la posición del cero (0) de modo que la placa calibradora proteja el filo de la hoja.



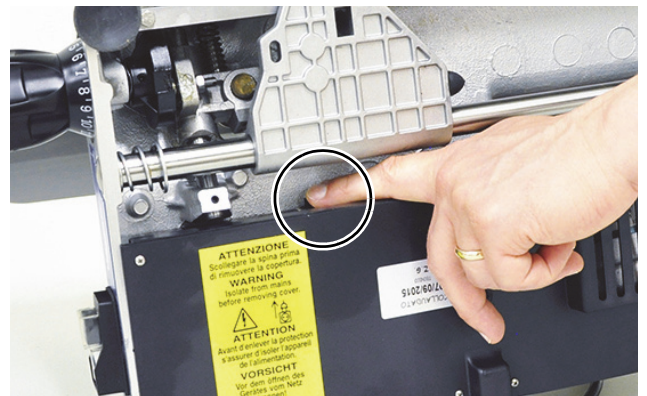
2. Pulse y suelte el botón de apagado (0).



## INTERRUPTOR DE REINICIO POR SOBRECARGA

Si la rebanadora llegara a sobrecargarse, el interruptor de reinicio permite detener el equipo para proteger el motor. En caso de sobrecarga:

1. Pulse y suelte el botón de apagado (0).
2. Desenchufe la rebanadora del tomacorriente.
3. Retire el alimento que causó la sobrecarga. Limpie el equipo si es necesario. Consulte "Limpieza e higienización de la rebanadora" en la página 4.
4. Pulse y suelte el botón de reinicio, situado en la parte inferior de la rebanadora.



5. Enchufe la rebanadora en el tomacorriente.
6. Pulse y suelte el botón de encendido (—) para reanudar la operación.

El reinicio debiera ocurrir con muy poca frecuencia y su causa debiera ser la sobrecarga de la rebanadora. Comuníquese con un centro de servicio de reparación autorizado de Vollrath si el interruptor se activa frecuentemente durante el uso normal.

# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LA REBANADORA



## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de corte y amputación

La hoja de esta rebanadora comercial es sumamente filosa. Pueden producirse lesiones graves si no se tiene cuidado al emplear o limpiar este producto. Sólo personal calificado debe operar o dar mantenimiento al equipo. Para reducir el riesgo de lesiones, se recomienda usar guantes resistentes a los cortes al limpiar el equipo.



## ⚠ 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. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

**AVISO:** Esta rebanadora debe limpiarse e higienizarse a una frecuencia que cumpla los códigos de salud nacionales, estatales y/o locales.

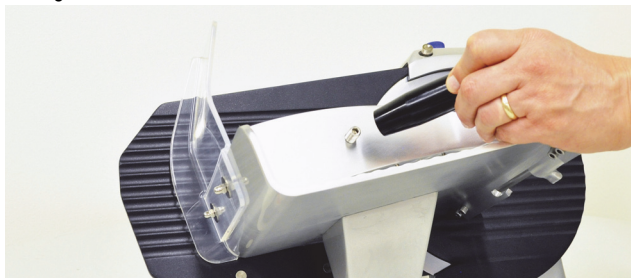
**AVISO:** Esta rebanadora debe limpiarse e higienizarse cada vez que se afile la hoja.

## Desmontaje de la rebanadora

### Herramientas que necesitará

Para la rebanadora 50950 necesitará un destornillador de cabeza plana a fin de quitar la protección contra rebanado.

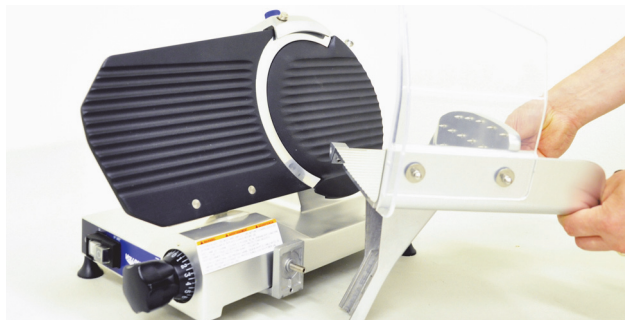
1. Desenchufe la rebanadora del tomacorriente.
2. Gire la perilla del control de grosor a la derecha, pasando más allá del cero (0), hasta que ya no pueda a girar. Esto posiciona la placa calibradora para protegerlo a usted de la hoja.
3. Desenrosque y retire el mango del agarre de productos. Limpie el mango.



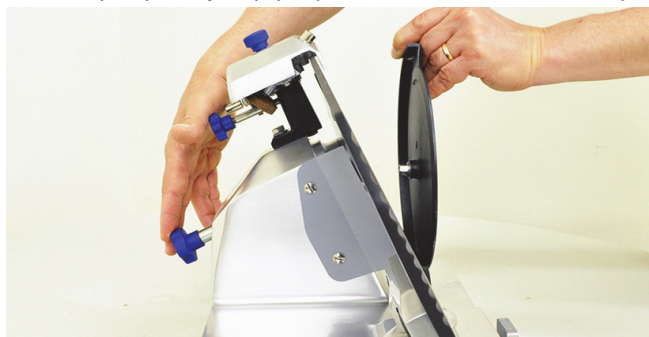
4. Desenrosque y retire la perilla de liberación del carro.



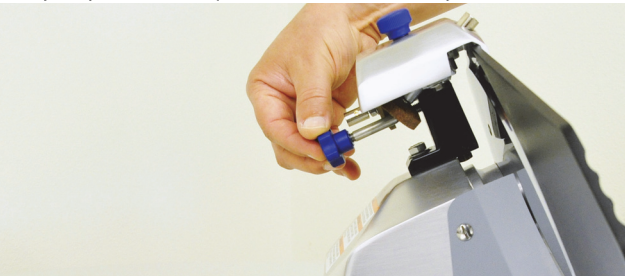
5. Levante la bandeja del carro para retirarla.



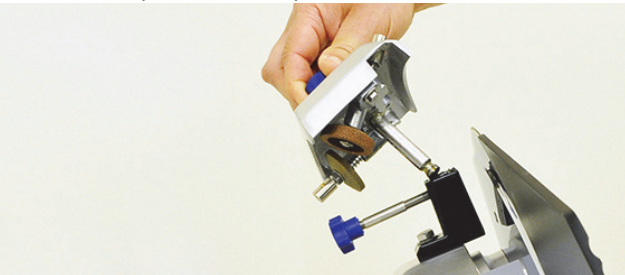
6. Tome con una mano la perilla en la cubierta de la hoja. Con la otra mano afloje la perilla y empújela para levantar la cubierta de la hoja.



7. Afloje la perilla de bloqueo del afilador de la hoja.



8. Levante el conjunto de afilado para retirarlo.



9. Retire la protección contra rebanado.



10. Use un paño limpio para eliminar todo líquido y residuos gruesos de las superficies de la rebanadora.

# LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LA REBANADORA (CONTINUACIÓN)

## Limpieza de la rebanadora

**AVISO:** No limpie la rebanadora con materiales abrasivos ni con limpiadores que rayen la unidad, ya que pueden dañar el acabado. Limpie la rebanadora solo con agua, una solución detergente suave y desinfectante.

**AVISO:** Solamente lavado a mano.

**AVISO:** NO remoje el conjunto de afilado.

**AVISO:** NO lave las piedras afiladoras. Las piedras mojadas no afilarán correctamente la hoja por lo que deberán reemplazarse.

1. En un recipiente limpio lave las piezas retirables en una solución detergente suave y agua tibia.
2. Enjuague las piezas en agua tibia limpia.
3. Utilice un paño suave con agua tibia limpia y detergente suave a fin de limpiar las piezas no retirables de la rebanadora.
  - Los lados delantero y trasero de la hoja. Comience en el centro de la hoja y limpie con un paño hacia el borde.

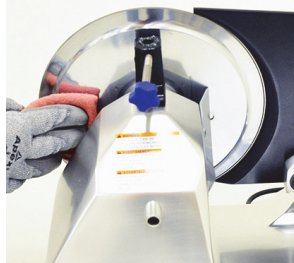
40950



40951



- Protección y lado posterior de la hoja. Con un paño limpie cuidadosamente la parte posterior de la hoja y el borde interior de la protección.



- Placa calibradora. Comience en la hoja y limpie hacia afuera.



4. Cuerpo de la rebanadora.



5. Enjuague las piezas no retirables de la rebanadora con agua tibia limpia.

## Higienización de la rebanadora

**AVISO:** La concentración de la solución higienizante debe cumplir la Sección 4-501.114 del Código de Alimentos de la FDA sobre equipos manuales y mecánicos para el lavado de utensilios, higienización química, temperatura, pH, concentración y dureza.

**AVISO:** Si se usa una solución higienizante química distinta del cloro, yodina o amonio cuaternario, ésta debe aplicarse de acuerdo con las instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta registrada por EPA.

1. Lávese las manos.
2. En un recipiente limpio lave las piezas retirables en una solución de agua tibia limpia y solución higienizante correctamente diluida.

**AVISO:** NO remoje el conjunto de afilado. Las piedras mojadas no afilarán correctamente la hoja por lo que deberán reemplazarse.

3. Retire las piezas del recipiente y deje que se sequen al aire. No enjuague ni limpie el higienizante de las piezas.
4. Humedezca un paño suave y limpio con solución higienizante correctamente diluida.
5. Use el paño para higienizar las piezas no retirables y el cuerpo de la rebanadora. Consulte el paso 3 bajo la sección "Limpieza de la rebanadora". No enjuague ni limpie el higienizante de las piezas.

## Volver a montar la rebanadora

1. Instale la protección contra rebanado.
2. Instale la perilla de la cubierta de la hoja y afiance la cubierta. Coloque la cubierta de modo que la perilla de la hoja no quede en la trayectoria de la bandeja del carro.

40950



40951



3. Instale la bandeja del carro y apriete la perilla de liberación del carro hasta que no vuelva a girar.

**AVISO:** Apriete la perilla de liberación del carro hasta que no vuelva a girar. El apriete inadecuado podría hacer que el carro se menee y dañe la placa calibradora o el cuerpo de la rebanadora.

4. Instale el mango del agarre de productos.
5. Instale el conjunto de afilado de la hoja.
6. Apriete la perilla de bloqueo del afilador de la hoja.

## Inspección de la rebanadora

- Compruebe que el montaje de la rebanadora se haya realizado correctamente.
- Confirme que el sello esté en su lugar y en buen estado.
- Verifique que la perilla de liberación del carro esté completamente firme y que la bandeja del carro no bambolee.
- Verifique que la rebanadora esté en buen estado de funcionamiento.
- No la use si no lo está. Comuníquese con un centro de servicio de reparación autorizado de Vollrath para que la reparen.

# MANTENIMIENTO

## Programa

Procedimiento	Diaria-mente	Semana-mente	Mensual-mente	Dos veces al año
Revise la rebanadora antes de cada uso	X			
Afile la hoja		X		
Limpie e higienice la rebanadora	X			
Lubrique las guías deslizantes del carro			X	
Inspeccione el sello				X

## Afile la hoja



**ADVERTENCIA**

**Peligro de corte y amputación**

La hoja de esta rebanadora comercial es sumamente filosa. Pueden producirse lesiones graves si no se tiene cuidado al emplear o limpiar este producto. Sólo personal calificado debe operar o dar mantenimiento al equipo. Para reducir el riesgo de lesiones, se recomienda usar guantes resistentes a los cortes al limpiar el equipo.

**AVISO:** No lubrique el conjunto de afilado de la hoja.

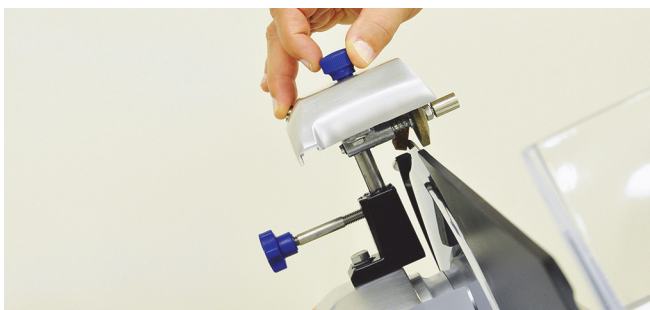
**AVISO:** Utilice el afilador integrado para afilar la hoja. No retire la hoja para afilarla.

Afile la hoja una vez a la semana o cada vez que cueste cortar o se produzca una mayor cantidad de desechos. La rebanadora debe tratarse como si fuera un cuchillo. Si no está adecuadamente afilada, el rebanoado será deficiente y la máquina se sobrecargará.

1. Gire el control de grosor hasta la posición del cero (0).
2. Pulse y suelte el botón de apagado (O).
3. Desenchufe la rebanadora del tomacorriente.
4. Limpie la hoja para eliminar la grasa o alimento.
5. Afloje la perilla de bloqueo del afilador.



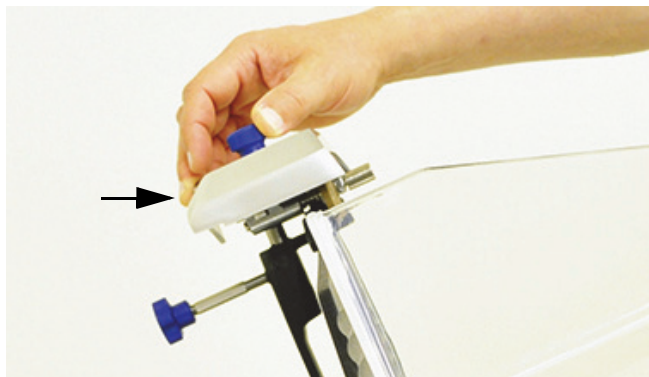
6. Gire el afilador en 180°.



7. Coloque y presione el afilador de modo que la hoja se sitúe entre las dos piedras afiladoras. Coloque las piedras para superponer la hoja en aproximadamente 1/8 de pulgada.

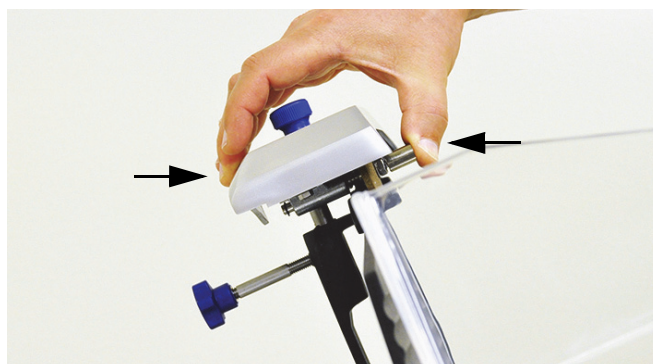


8. Apriete la perilla de bloqueo de afilado.
9. Enchufe la rebanadora del tomacorriente.
10. Pulse y suelte el botón de encendido (—).
11. Mantenga pulsado el botón de piedra afiladora. Deje que la hoja gire contra la piedra durante 30 a 40 segundos. Suelte el botón. El afilado correcto de la hoja debe producir chispas. Consulte la sección "Solución de problemas" si el afilado no las produce.



12. Mantenga pulsado simultáneamente los botones de las piedras afiladora y desbarbadora durante 3 a 4 segundos. Suelte los botones.

**AVISO:** Pulsar los botones por más de 3 a 4 segundos podría doblar la hoja, dañando a la vez la rebanadora.



13. Pulse y suelte el botón de apagado (O) y desenchufe la rebanadora.
14. Limpie la rebanadora. Consulte "Limpieza e higienización de la rebanadora" en la página 4.

## MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

### Lubricar las guías deslizantes del carro

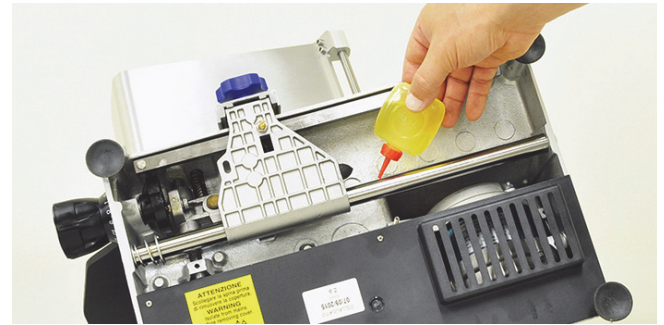
Lubrique las guías deslizantes del carro al menos una vez al mes y cada vez que cueste empujar la bandeja.

**AVISO:** Use el aceite que se proporciona con la rebanadora o bien un lubricante apto para alimentos. **NO** use aceite vegetal ni silicona que contenga aceite. **NO** rocíe aceite sobre los componentes de la rebanadora. El aceite rociado podría llegar accidentalmente a las áreas de la rebanadora que no deben lubricarse.

1. Gire el control de grosor hasta la posición del cero (0).
2. Pulse y suelte el botón de apagado (O).
3. Desenchufe la rebanadora del tomacorriente.
4. Coloque cuidadosamente la rebanadora sobre su costado.
5. Use un paño suave y limpio para quitar el aceite y el polvo antiguos.



6. Lubrique las guías deslizantes del carro usando el aceite incluido con la rebanadora.



7. Vuelva a colocar cuidadosamente la rebanadora en posición vertical.

### Inspección del sello

Revise el sello por si está dañado. Si está agrietado, roto o falta, comuníquese con un centro de servicio de reparación autorizado de Vollrath para que reparen la rebanadora.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
Bajo rendimiento de corte.	Es necesario afilar la hoja.	Afile la hoja.
Bajo rendimiento de corte incluso al afilar regularmente la hoja.	El procedimiento de afilado no es el correcto.	Repita el proceso de afilado. Mantenga pulsado el botón de la piedra afiladora algunos segundos más hasta que se formen rebabas en la hoja. Si el problema persiste, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
No se producen chispas durante el afilado.	Es necesario reemplazar las piedras afiladoras.	Reemplace las piedras.
Las piedras afiladoras están sucias.	No se limpió la hoja antes del afilado.	Reemplace las piedras.
El interruptor de reinicio por sobrecarga se activa con demasiada frecuencia.		Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

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](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.  
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851  
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573  
Servicio al cliente: 800.628.0830  
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832