VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Wedgemaster® II

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.

Item No.	Description
700-1	6 section cut Wedgemaster™ II
700-4	8 section cut Wedgemaster™ II

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.

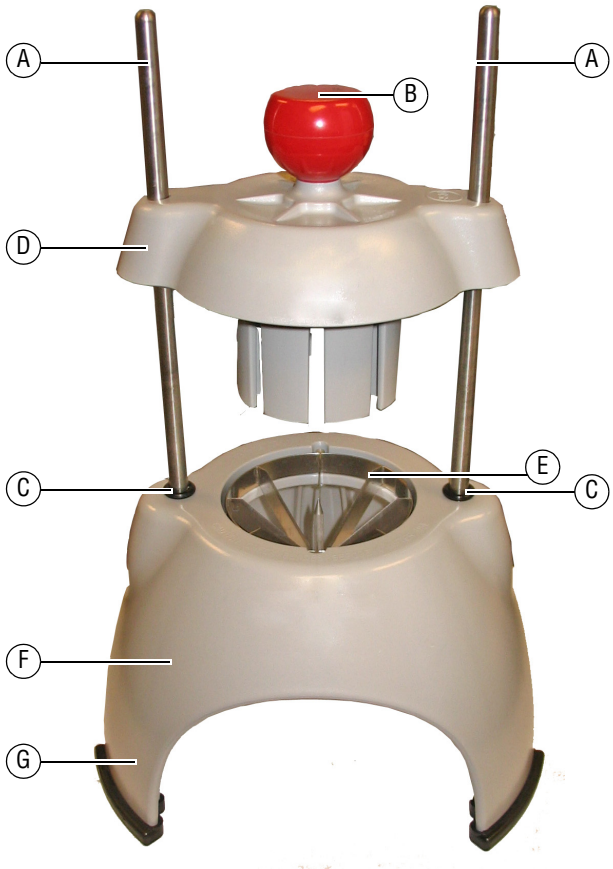
To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Check unit before each use to ensure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Check to ensure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers.
- If necessary, lubricate guide rods using a light coating of mineral oil, Petrol Gel, or food grade lubricant. DO NOT USE COOKING OIL AS IT WILL BECOME STICKY AND MAY PERMANENTLY DAMAGE THE PUSHER HEAD BEARINGS.

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for wedging vegetables and fruits.

FEATURES AND CONTROLS



A **Guide Rods.** Guide and align the pusher head onto the blade assembly.

B **Handle.** Used to lower and raise the pusher head.

C **Bumpers.** Cushions the stop of the pusher head.

D **Pusher Head Assembly.** Made up of the handle and the pusher head block.

E **Blade Assembly.** Houses the blades. Specifically sized to match the corresponding pusher head block.

F **Base Assembly.** Holds the guide rods and the blade assembly.

G **Legs.** Supports the unit and holds the blade assembly.

Please register your product at Vollrath.com/ProductRegister

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350025-1 ml 1/24/17

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 unit. Wash new blades with warm soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.

1. Place the unit on a clean, flat work surface.
2. Before each use, check that the unit is clean and the blades are in good condition. Do not use this equipment if the blades are not in good condition. Contact Vollrath to order a blade assembly.
3. Before each use, check for proper blade alignment. Slowly lower the pusher head onto the blade assembly. They should slide together with no obstructions. If there are obstructions, verify they are a matching set. Remove the obstruction.
4. Verify that the blade assembly and pusher head assembly are the desired size.
5. Prepare the food product to be processed. For lemons, limes and some other fruit, the equipment will work better if the ends are cut off of the fruit. Remove the stem scar on tomatoes.
6. Lift the handle and place the food on the blade assembly.
7. Remove your hands from the blade assembly area.
8. Place one hand on one of the legs to steady the equipment.
9. Use a strong, quick, downward thrust on the handle to push the food product through the blade assembly.
10. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
11. Clean, air dry, and then lubricate the 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 the equipment daily.

NOTICE: Food acids, if left on the blades, will erode and dull the cutting edge prematurely. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.

1. Slide the pusher head assembly off of the guide rods.
2. Remove and save the thumb screws securing the blade assembly. Remove the blade assembly.
3. The blade assembly is best cleaned by using the cleaning brush accessory (sold separately) to push food particles out from the unsharpened side of the blade assembly.
4. If you do not have the cleaning brush, use water under pressure to push food particles out from the unsharpened side of the blade assembly.
5. Wash the parts in warm soapy water and rinse thoroughly.
6. Allow the parts to air dry.
7. Install the blade assembly so the tabs on the blade assembly slide into the groves of the base assembly.
8. Secure the blade assembly to the base using the thumb screws removed earlier.
9. Lubricate the guide rods with mineral oil or a food-safe lubricant, such as Petrol-Gel after each use.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Unsatisfactory cutting.	Improper food preparation.	Cut the ends off of the fruit to create better contact with the blades.
	Blades are dull, broken or bent.	Replace the 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.

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.

VOLLRATH®

Outperform every day.™

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
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350025-1 ml 1/24/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel d'utilisation

Wedgemaster® II

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, 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.

Num. d'art.	Description
700-1	Wedgemaster™ II 6 quartiers
700-4	Wedgemaster™ II 8 quartiers

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.

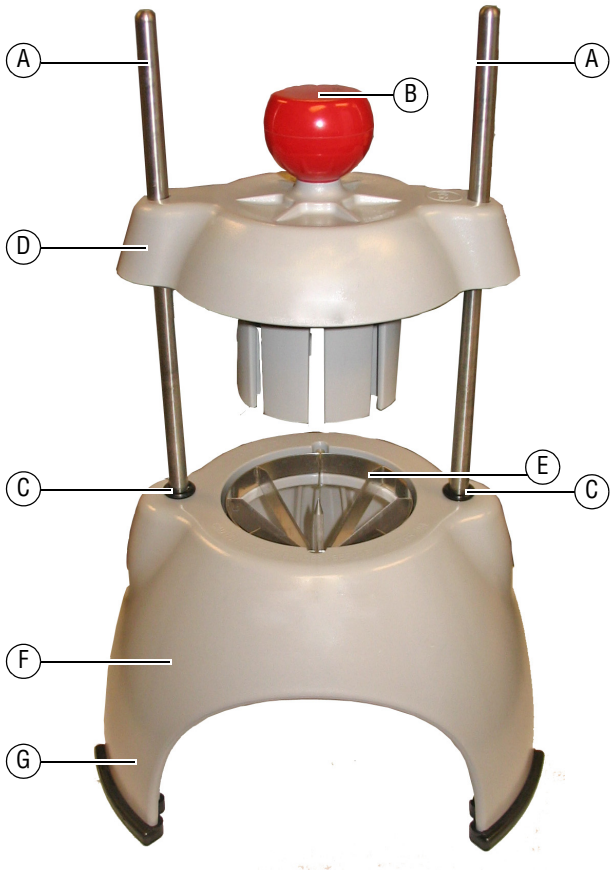
Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Vérifiez l'appareil 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.
- Si nécessaire, lubrifiez les tiges-guides 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

Pour couper en quartiers les légumes et les fruits.

CARACTÉRISTIQUES 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 la tête de poussée.

C **Caoutchoucs amortisseurs.** Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.

D **Tête de poussée.** Constituée de la poignée et du bloc de tête de poussée.

E **Jeu de lames.** Contient les lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au bloc de tête de poussée.

F **Socle.** Contient les tiges-guides et le jeu de lames.

G **Pieds.** Soutiennent l'appareil et le jeu de lames.

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com/ProductRegister

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350025-1 ml 1/24/17

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes

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

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'appareil. Lavez les lames neuves à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

1. Placez l'appareil sur un plan de travail propre et plat.
2. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et les lames en bon état. N'utilisez pas cet appareil avec des lames en mauvais état. Contactez Vollrath pour commander un jeu de lames.
3. Avant chaque utilisation, vérifiez l'alignement correct des lames. Abaissez lentement 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.
4. Assurez-vous que le jeu de lames et la tête de poussée sont de la taille souhaitée.
5. Préparez le produit alimentaire à traiter. Pour les citrons, les citrons verts et certains autres fruits, l'appareil fonctionnera mieux si les extrémités du fruit sont préalablement coupées. Enlevez le cœur des tomates.
6. Soulevez la poignée et mettez les aliments sur le jeu de lames.
7. Enlevez les mains de la zone du jeu de lames.
8. Posez une main sur un des pieds pour bien caler l'appareil.
9. En donnant un coup sec, appuyez sur la poignée pour expulser 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, laissez sécher à l'air, puis lubrifiez l'appareil juste après chaque utilisation. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section « Nettoyage » de ce manuel.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Danger - Lames coupantes

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

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

AVIS : Si vous laissez les acides des aliments stagner sur les lames, ils éroderont et émousseront prématurément leur tranchant. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

1. Glissez la tête de poussée en dehors des tiges-guides.
2. Enlevez et conservez les vis à oreilles du jeu de lames. Enlevez le jeu de lames.
3. Il est préférable de nettoyer le jeu de lames avec la brosse de nettoyage (vendue séparément) pour extraire les particules alimentaires du côté opposé au tranchant du jeu de lames.
4. Si vous n'avez pas la brosse de nettoyage, utilisez de l'eau sous pression pour pousser les particules d'aliment par le côté non tranchant du jeu de lames.
5. Lavez les pièces à l'eau savonneuse chaude et rincez bien.
6. Laissez sécher les pièces à l'air.
7. Installez le jeu de lames de sorte que les onglets du jeu de lames glissent dans les rainures du socle.
8. Fixez le jeu de lames au socle à l'aide des vis à oreilles enlevées précédemment.
9. Lubrifiez les tiges-guides à l'huile minérale ou avec un lubrifiant sans danger pour les aliments, comme du Petrol-Gel, après chaque utilisation.

AVIS : N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Coupe insatisfaisante.	Préparation inadéquate de l'aliment.	Coupez les extrémités du fruit pour obtenir un meilleur contact avec les lames.
	Les lames sont émoussées, cassées ou déformées.	Remplacez le jeu de 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 num. 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.

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.

VOLLRATH®

Outperform every day.™

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
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350025-1 ml 1/24/17

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Wedgemaster® II

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.

Núm. art.	Descripción
700-1	Wedgemaster® II con 6 secciones de corte
700-4	Wedgemaster® II con 8secciones de corte

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.

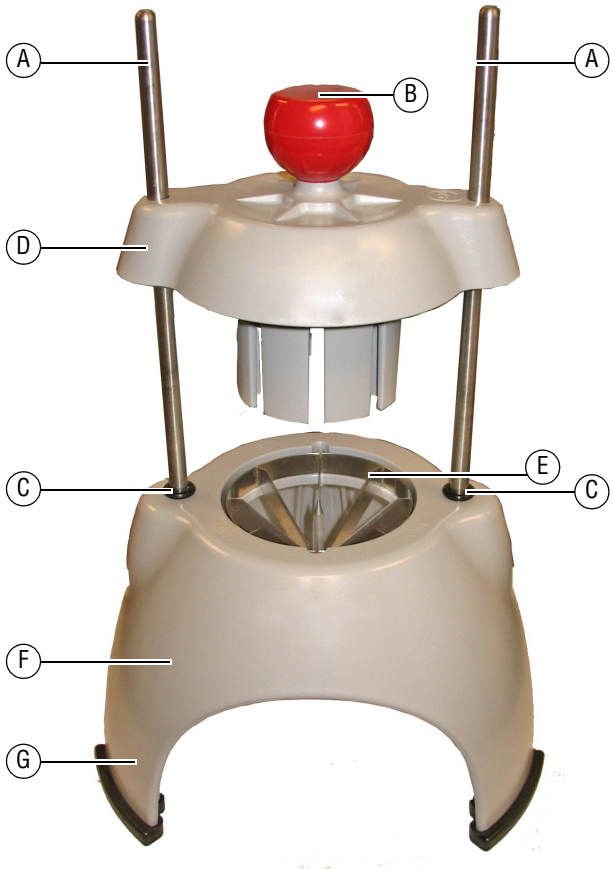
Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Revise la unidad antes de cada uso para asegurarse de que esté limpia.
- 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 caucho.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía 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

Diseñado para segmentar verduras y frutas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Varillas guía.** Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el conjunto de hojas.

B **Mango.** Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.

C **Topes.** Amortiguan la parada del cabezal de empuje.

D **Conjunto del cabezal de empuje.** Compuesto por el mango y el bloque del cabezal de empuje.

E **Conjunto de hojas.** Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje correspondiente.

F **Conjunto de la base.** Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.

G **Patas.** Soportan la unidad y sostienen el conjunto de hojas.

Inscriba su producto en Vollrath.com/ProductRegister

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 2350025-1 ml 1/24/17

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas

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

Es importante limpiar la unidad antes de usarla por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua tibia jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Coloque la unidad en una superficie de trabajo limpia y plana.
2. Antes de usarla, cerciórese de que esté limpia y las hojas estén en buen estado. No use este equipo si las hojas no están en buen estado. Comuníquese con Vollrath para pedir un conjunto de hojas.
3. Antes de cada uso, verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Baje 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.
4. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
5. Prepare el alimento que va a procesar. Para limones, limas y otras frutas, el equipo funcionará mejor si se les cortan primero sus puntas. Elimine la marca que deja el tallo en los tomates.
6. Suba el mango y coloque el alimento en el conjunto de hojas.
7. Retire las manos del área del conjunto de hojas.
8. Coloque una mano en una de las patas para estabilizar el equipo.
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, seque al aire 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.

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

AVISO: Los alimentos ácidos, si se dejan en las hojas, corroerán y desafilarán prematuramente el borde cortante. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Deslice el conjunto del cabezal de empuje para retirarlo de las varillas guía.
2. Retire y guarde los tornillos de mano que afianzan el conjunto de hojas. Retire el conjunto de hojas.
3. El conjunto de hojas se limpia mejor usando el accesorio de cepillo de limpieza (se vende por separado) para eliminar las partículas de alimento del lado sin filo del conjunto de hojas.
4. Si no tiene el cepillo de limpieza, use agua a presión para eliminar las partículas de alimento del lado sin filo del conjunto de hojas.
5. Lave las piezas con agua tibia jabonosa y enjuáguelas totalmente.
6. Deje que se sequen al aire.
7. Instale el conjunto de hojas de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base.
8. Afiance el conjunto de hojas a la base con los tornillos de mano que se retiraron anteriormente.
9. Lubrique las varillas guía con aceite mineral o lubricante apto para alimentos como Petrol-Gel tras usar el equipo.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
Cortes insatisfactorios.	Preparación incorrecta del alimento.	Corte las puntas de la fruta para crear un mejor contacto con las hojas.
	Hojas desafiladas, rotas o dobladas.	Reemplace el conjunto de hojas.

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.

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.

VOLLRATH®

Outperform every day.™

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
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 2350025-1 ml 1/24/17