



Operator's Manual

InstaBloom™ II Onion Cutter

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.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Inspect the equipment before each use to make sure it is clean.
- Inspect for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Lubricate the guide rods as instructed, using a light coating of mineral oil, Petrol-Gel, or other food grade lubricant. **DO NOT USE COOKING OIL AS IT WILL BECOME STICKY AND MAY PERMANENTLY DAMAGE THE EQUIPMENT.**

FUNCTION AND PURPOSE

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

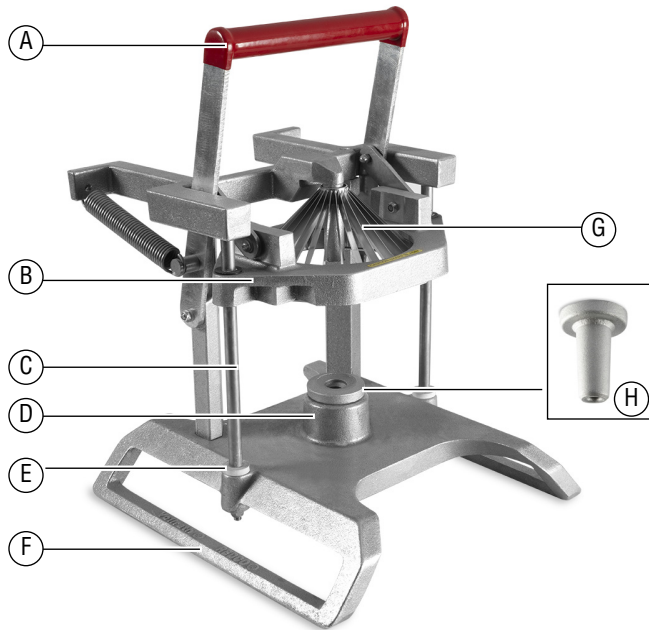


Item No.	Description
15604	InstaBloom™ II Onion Cutter

BEFORE FIRST USE

Clean the equipment. See the Cleaning section of this manual.

FEATURES AND CONTROLS



A Handle

B Pusher Head Assembly. Made up of the pusher head block, blade assembly and guides. Pushes the blade assembly through the food product.

C Guide Rods

D Pedestal

E Rubber Bumpers. Cushions the stop of the pusher head.

F Base

G Blade Assembly. Multiple blades assembled to a specific shape to cut the food product.

H Adapter. Raises the pedestal height so blade assembly contacts small onion

OPERATION



WARNING

Sharp Blade Hazard

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

NOTICE: Do not attempt to cut onions that are wider than the blade assembly.

Prepare the Food

- Onions should have single hearts and be free of mold, blemishes and decay.
- Maximum size is 20 oz. (566 g). For small onions, insert the adapter into the pedestal.

1. Remove the papery skin from the onion. Leave the root intact.
2. Approximately $\frac{1}{2}$ " to $\frac{3}{4}$ " (1.3 cm to 1.9 cm) down from the "neck," slice the top off of the onion.

Prepare the Equipment

1. Check that the equipment is clean and in good condition. Check for:
 - loose fasteners and linkage connections
 - loose or broken blades.
 - Missing or worn bumpers
2. If the equipment is not in good condition, repair it before using.
3. If cutting small onions, insert the adapter into the pedestal.
4. Set the onion on the pedestal or adapter with the cut side facing up and centered under the blade assembly.
5. Check the alignment by slowly lowering the handle to verify the onion core lines up with the ring in the center of the blade assembly.
6. Place both hands on the handle. Raise the handle slightly and then press it down with a firm motion.
7. Hold the base of the equipment with one hand. With the other hand, lift the handle to its fully open position to push the onion from the blade assembly.
8. Remove the onion from the machine.
9. Hold onion about 18" (46 cm) above a clean surface with the petals in the up position, then drop the onion. The will separate the onion petals.
10. Place cut onions in an ice water bath for a minimum of one hour to allow the petals to bloom. Onions may be held in water overnight.
11. Clean and lubricate this 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 this equipment daily.

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

NOTICE: Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment. Hand wash only.

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean this equipment. These can damage the finish.

NOTICE: Do not wipe across the sharp edge of the blades. This could cause injury and will dull the blades.

1. Wipe, rinse or spray this equipment thoroughly with HOT water.
2. Wash the blade assembly by forcing water, under pressure, through the blades from the unsharpened side. If necessary, use a nylon bristle cleaning brush to push food particles out from the unsharpened side of the blade assembly.
3. After cleaning, let the equipment air dry.
4. Lubricate the guide rods with mineral oil or Petrol-Gel.

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

PREVENTATIVE MAINTENANCE

1. Use for the intended purposes only.
2. Inspect the equipment before each use. Do not use this equipment with missing, broken or worn components.
3. Clean the equipment after every use.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Broken Blade	Blades were dull.	Replace the blade assembly. Also inspect the pusher block. Replace if damaged.
Pusher head does not slide easily.	Guide rods improperly or insufficiently lubricated.	Clean and lubricate the guide rods. See Cleaning.
Cuts poorly.	Blades are dull.	Replace blade assembly.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

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

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

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

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

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

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

Coupe-oignon InstaBloom™ 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est propre.
- Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez le jeu de lames.
- Lubrifiez les tiges-guides comme indiqué, avec un film d'huile minérale, du Petro Gel ou un lubrifiant de qualité alimentaire. **N'UTILISEZ PAS D'HUILE DE CUISSON, CAR ELLE FINIRA PAR COLLER ET RISQUE D'ABÎMER L'ÉQUIPEMENT À TOUT JAMAIS.**

FONCTION ET OBJET

Cet appareil sert à couper les oignons en fleur dans les opérations de restauration commerciales. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.

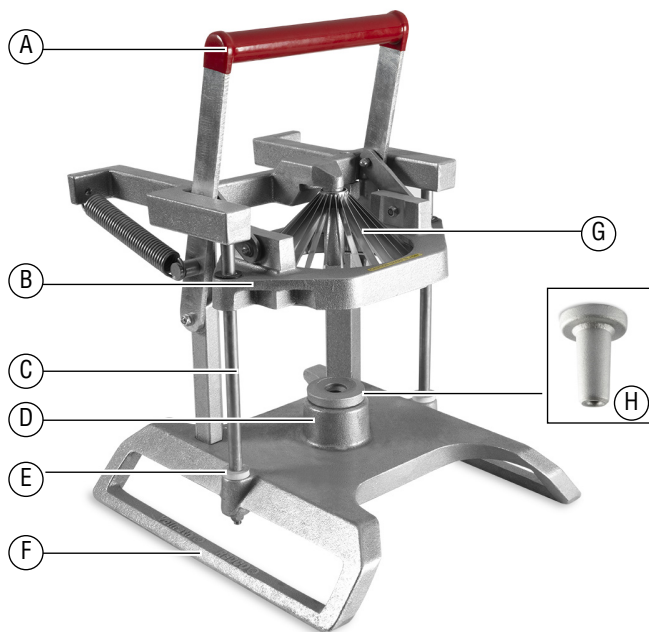


Num. d'article	Description
15604	Coupe-oignon InstaBloom™ II

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

FONCTIONS ET COMMANDES



- A Poignée**
- B Tête de poussée.** Constituée du bloc de tête de poussée, du jeu de lames et des guides. Pousse le jeu de lames à travers le produit alimentaire.
- C Tiges-guides**
- D Piédestal**
- E Caoutchoucs.** Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.
- F Base**
- G Jeu de lames.** Lames multiples montées en une forme spécifique pour couper le produit alimentaire.
- H Adaptateur.** Remonte le piédestal pour que le jeu de lames touche un petit oignon.

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.

AVIS : N'essayez pas de couper d'oignons plus larges que le jeu de lames.

Préparation des aliments

- Les oignons doivent avoir un cœur et être dépourvus de moisissure, taches et pourriture.
- La taille maximum est de 20 oz (566 g). Pour les petits oignons, insérez l'adaptateur dans le piédestal.

1. Épluchez l'oignon. Laissez la racine intacte.
2. À environ 1/2-3/4" (1,3-1,9 cm) du col, coupez le haut de l'oignon.

Préparation de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est propre et en bon état. Vérifiez :
 - les attaches et raccords desserrés
 - les lames desserrées ou cassées
 - les caoutchoucs manquants ou usés
2. Si l'appareil n'est pas en bon état, réparez-le avant utilisation.
3. Pour couper des petits oignons, insérez l'adaptateur dans le piédestal.
4. Placez l'oignon sur le piédestal ou l'adaptateur la face coupée vers le haut et centré sous le jeu de lames.
5. Vérifiez l'alignement en abaissant doucement la poignée pour vérifier que l'oignon est bien aligné sur l'anneau au centre du jeu de lames.
6. Placez les deux mains sur la poignée. Soulevez légèrement la poignée, puis pressez-la d'un mouvement ferme.
7. Tenez la base de l'appareil d'une main. De l'autre main, soulevez la poignée au maximum pour pousser l'oignon hors du jeu de lames.
8. Enlevez l'oignon de la machine.
9. Tenez l'oignon à 18" (46 cm) d'une surface propre avec les pétales en haut et lâchez l'oignon. Ceci permet de séparer les pétales d'oignon.
10. Placez les oignons coupés dans un bain d'eau glacée pendant une heure minimum pour laisser s'ouvrir les pétales. Les oignons pourront rester dans l'eau toute une nuit.
11. Nettoyez et lubrifiez l'appareil juste après chaque utilisation. Pour en savoir plus, 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 : Les acides é mousseront les lames et corroderont le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

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

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

AVIS : Ne touchez pas au côté coupant des lames. Vous risquez de vous blesser et d'é mousser les lames.

1. Rincez ou pulvérissez minutieusement l'appareil d'eau CHAUDE.
2. Nettoyez le jeu de lames au jet d'eau sous pression à travers les lames du côté non tranchant. Si nécessaire, utilisez une brosse de nettoyage à soies nylon pour pousser les particules d'aliment par le côté non tranchant du jeu de lames.
3. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
4. Lubrifiez les barres-guides à l'huile minérale ou au Petro Gel.

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

ENTRETIEN PRÉVENTIF

1. Utilisez uniquement aux fins indiquées.
2. Inspectez l'appareil avant chaque utilisation. N'utilisez pas cet appareil avec des composants usés, cassés ou manquants.
3. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Lame cassée	Les lames sont émoussées.	Remplacez le jeu de lames. Inspectez aussi le bloc de poussée. Remplacez-le s'il est endommagé.
La tête de poussée ne glisse pas facilement.	Tiges-guides mal ou insuffisamment lubrifiées.	Nettoyez et lubrifiez les tiges-guides. Voir Cleaning.
Coupe mal.	Les lames sont émoussées.	Remplacez l'ensemble des lames.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à The 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 LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.

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

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

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

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



Manual para operadores

Cortacebollas InstaBloom™ 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.

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:

- Inspeccione el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Inspeccione si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Lubrique las varillas guía según las instrucciones 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 EL EQUIPO.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para cortar cebollas en forma florecida en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

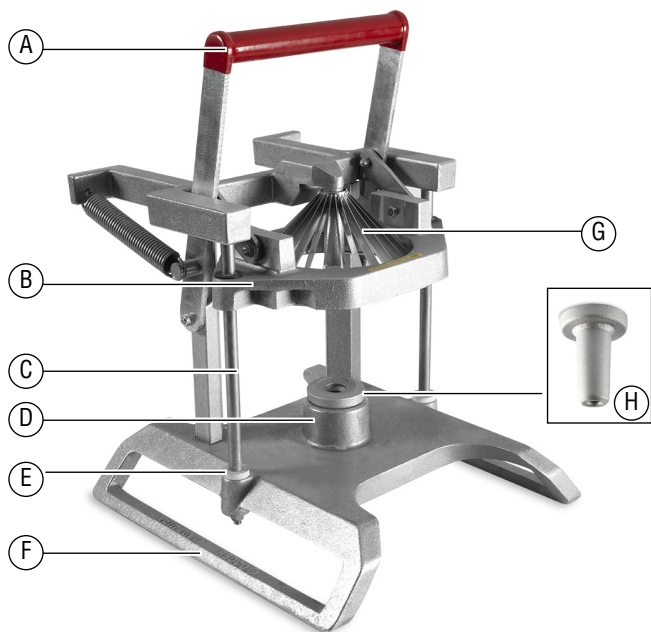


Núm. de artículo	Descripción
15604	Cortacebollas InstaBloom™ II

ANTES DEL PRIMER USO

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

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A Mango

B Conjunto del cabezal de empuje. Compuesto por el bloque del cabezal, el conjunto de hojas y las guías. Empuja el conjunto de hojas a través del alimento.

C Varillas guía

D Pedestal

E Topes de goma. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.

F Base

G Conjunto de hojas. Múltiples hojas montadas en forma específica para cortar el alimento.

H Adaptador. Eleva la altura del pedestal de modo que el conjunto de hojas haga contacto con cebollas pequeñas

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.

AVISO: No intente cortar cebollas que sean más anchas que el conjunto de hojas.

Prepare el alimento

- Las cebollas deben tener un solo corazón y estar libres de moho, imperfecciones y descomposición.
- El tamaño máximo es de 20 oz. (566 g). Para cebollas pequeñas, inserte el adaptador en el pedestal.

1. Retire la cáscara tipo papel de la cebolla. Deje la raíz intacta.
2. Rebane la parte superior de la cebolla aproximadamente $\frac{1}{2}$ " a $\frac{3}{4}$ " (1,3 cm a 1,9 cm) por el "cuello".

Prepare el equipo

1. Verifique que el equipo esté limpio y en buen estado. Revise si hay:
 - sujetadores y conexiones de articulación sueltos
 - hojas sueltas o rotas
 - Topes faltantes o desgastados
2. Si el equipo no está en buen estado, repárelo antes de usarlo.
3. Para cortar cebollas pequeñas, inserte el adaptador en el pedestal.
4. Coloque la cebolla en el pedestal o el adaptador con el lado cortado hacia arriba y centrado debajo del conjunto de hojas.
5. Compruebe la alineación bajando lentamente el mango para verificar que el corazón de la cebolla esté alineado con el anillo en el centro del conjunto de hojas.
6. Coloque ambas manos en el mango. Suba levemente el mango y luego presiónelo hacia abajo realizando un movimiento firme.
7. Sostenga la base del equipo con una mano. Con la otra, levante el mango de modo que quede totalmente abierto a fin de empujar la cebolla desde el conjunto de hojas.
8. Retire la cebolla de la máquina.
9. Sostenga la cebolla unas 18" (46 cm) sobre una superficie limpia con los pétalos en la posición de arriba y baje la cebolla. Esto hará que los pétalos de la cebolla se separen.
10. Coloque las cebollas cortadas en un baño de agua con hielo durante una hora como mínimo para que los pétalos florezcan. Se pueden dejar las cebollas en agua durante la noche.
11. Limpie y lubrique inmediatamente este 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 ácidos de los alimentos desafilan las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

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

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

AVISO: No limpie con un paño el borde filoso de las hojas, ya que puede causar lesiones y desafiladas.

1. Limpie, enjuague o rocíe totalmente este equipo con agua CALIENTE.
2. Lave el conjunto de hojas forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado.
3. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
4. Lubrique las varillas guía con aceite mineral o Petrol-Gel.

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

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Use el equipo solo para los propósitos para los cuales está diseñado.
2. Inspecciónelo antes de cada uso. No use este equipo si le faltan componentes, estos están rotos o desgastados.
3. Limpie el equipo después de usarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
Hoja rota	Hojas desafiladas.	Reemplace el conjunto de hojas. Inspeccione también el bloque de empuje. Reemplácelo si está dañado.
El cabezal de empuje no se desliza fácilmente.	Las varillas guía están lubricadas de manera inadecuada o insuficiente.	Limpie y lubrique las varillas guía. Consulte la sección CleaningLimpieza.
Cortes deficientes.	Hojas desafiladas.	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. 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.

TheVollrath CompanyLLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

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

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

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

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

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