



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

Redco® Tater King™ Scooper 1801

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that can cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

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

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others or damage the equipment.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Always hold the handle when using this equipment.

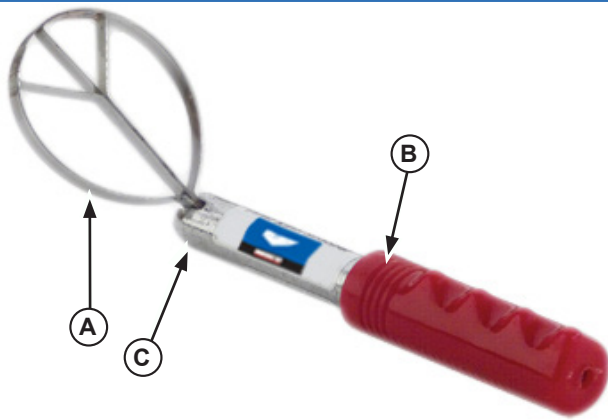
FUNCTION AND PURPOSE

Intended for removing and wedging the inside of fruits or vegetables.



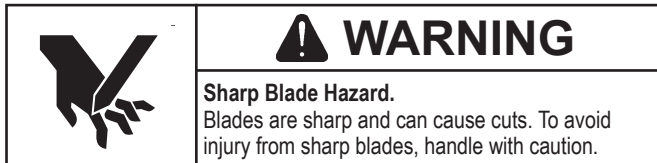
Thank you for purchasing this Vollrath Food Processing Equipment.2350034-1 ml Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

FEATURES AND CONTROLS



- (A) **BLADE.** Cuts the inside portion out of the skin vegetable such as a potato, cucumber, etc.
- (B) **HANDLE.** Used to control the blade during operation..
- (C) **SET SCREW.** Secures the blade to the handle.

OPERATION



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

1. Before each use, check that the equipment is clean and the blades are in good condition. If loose or broken blades are found, blades must be serviced.
2. Hold food product firmly with one hand. Hold the handle of the Tater King™ Scooper with the other hand. Scrape the blade through the food product to cut wedges or remove inside.
3. Repeat step 2 as needed.
4. Clean your equipment immediately after each use.

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 for a period of one year, except 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.



www.vollrath.com

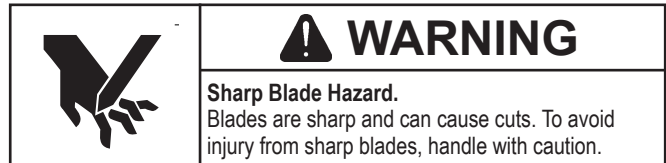
The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

CLEANING



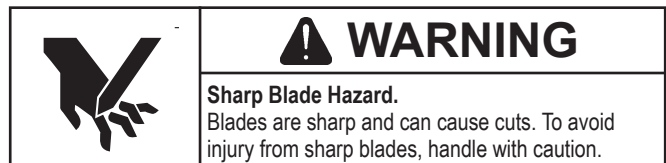
To maintain the appearance and increase the service life, clean your daily.

NOTE:

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

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

REPLACING BLADE ASSEMBLY



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

1. Loosen the set screw with an Allen wrench.
2. Carefully remove the blade. Properly dispose of the old blade.
3. Align the replacement blade and secure with set screw.

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. 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 Service from the list below.

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

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



Outperform every day.™

ESPAÑOL

Manual del operador

Redco® Pala Tater King™

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

¡Por su propia seguridad!

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

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

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Siempre sujete el mango al usar este equipo.

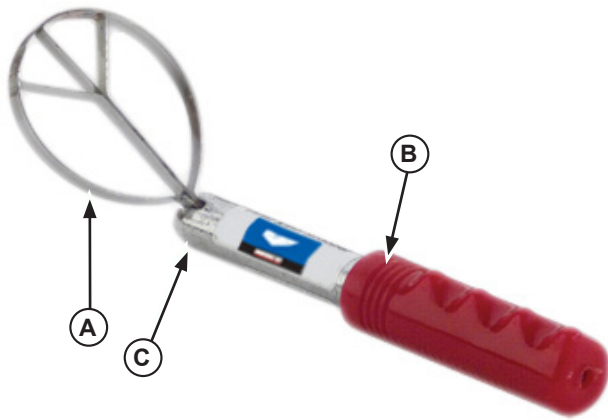
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para retirar y segmentar el interior de frutas y verduras



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

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- (A)** HOJA. Corta la parte interna de verduras con cáscara tales como papas, pepinos, etc.
- (B)** MANGO. Se usa para controlar la hoja durante la operación.
- (C)** TORNILLO DE FIJACIÓN. Afianza la hoja al mango

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

OPERACIÓN

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

Es importante limpiar el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
2. Sujete firmemente el alimento con una mano. Sujete con la otra el mango de la pala Tater King™. Raspe la hoja por el alimento para cortar segmentos o sacar el interior.
3. Repita el paso 2 según sea necesario.
4. Limpie el equipo inmediatamente después de usarlo.

LIMPIEZA



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

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

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA: Los ácidos de los alimentos desafilarán las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

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

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS

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

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

1. Afloje el tornillo de fijación con la llave Allen.
2. Retire cuidadosamente la hoja. Deseche correctamente la hoja antigua.
3. Alinee la hoja de repuesto y afíanzela con el tornillo de fijación.

REPARACIONES

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió 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 L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo 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.

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

Redco® Cuillère À Évider Tater King™

1801

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

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

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

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

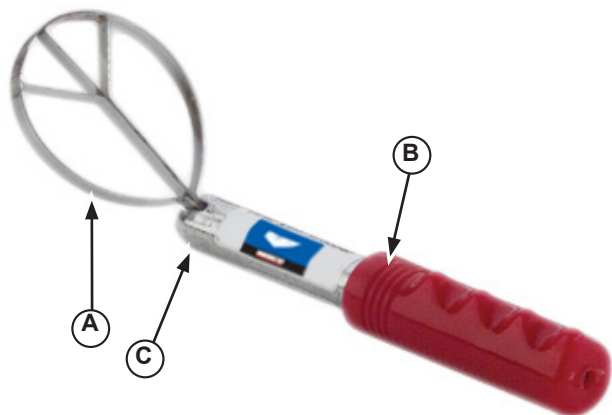
- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- Tenez toujours cet appareil par sa poignée.

FONCTION ET OBJET

Destiné à évider les fruits et les légumes et à les couper en quartiers.



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



- (A) LAME. Extrait la chair des légumes à peau tels que pommes de terre, concombre, etc.
- (B) POIGNÉE. Permet de mieux contrôler la lame en cours de fonctionnement
- (C) VIS DE CALAGE. Fixe la lame à la poignée.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE DE L'APPAREIL

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

MODE D'EMPLOI

	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.</p>
--	---

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

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre et les lames en bon état. Si vous constatez des lames desserrées ou cassées, elles devront être resserrées ou remplacées.
2. Tenez fermement le produit alimentaire d'une main. Tenez la poignée de l'évidoir Tater King™ de l'autre main. Passez la lame à travers le produit alimentaire pour couper en quartiers ou évider.
3. Reprenez l'étape 2 au besoin.
4. Nettoyez l'appareil juste après chaque utilisation.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.</p>
--	---

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

REMARQUE : Les acides é mousseront les lames et corroderont le métal. Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

1. Essuyez, rincez ou vaporisez minutieusement l'appareil et sa lame de savon doux et d'eau CHAUDE.
2. Rincez et laissez sécher à l'air.

REPLACEMENT DES LAMES

	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Danger - Lames coupantes. Les lames sont affûtées et peuvent causer des coupures. Pour éviter les blessures causées par les lames coupantes, manipulez avec prudence.</p>
--	---

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

1. Desserrez la vis de calage à l'aide d'une clé Allen.
2. Retirez la lame avec précaution. Jetez la lame usagée en bonne et due forme.
3. Alignez la lame de rechange et fixez par la vis de calage.

RÉPARATION

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer le réchaud à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

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

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons pendant une période d'un an, sauf indication contraire 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.

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768