

LETTUCE KING®

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!



WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Before each use, inspect the unit to ensure it is clean.
- Use unit on a level, smooth, sturdy surface.
- Ensure Pusher Block and Blade Assemblies align and match.
- Ensure blades are sharp and not nicked; replace as necessary.
- **Only use unit if bumpers are in place** and the lowered Pusher Head rests completely on them.
- Lubricate Guide Rods lightly with mineral oil, Petro-Gel, or food-grade lubricant; **cooking oil becomes sticky and could permanently damage the unit.**
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- **Cutting cabbage or hard root vegetables will damage the unit and void the warranty.**
- Only operate if functioning properly and undamaged.

FUNCTION AND PURPOSE

These manual food processors are intended to consistently cut fruit, vegetables, and cooked chicken breasts. **Units are not intended to cut cabbage or hard root vegetables.**

Improved stainless-steel pusher fingers are durable and stay aligned, to give you confidence in a clean cut.



Lettuce King® I



Lettuce King® IV

Item	Description	Replacement Blades Item #	Replacement Pusher Head Assembly
400N	Lettuce King® I 3/16" (4.8 mm), 37 blades	435	379062
401N	Lettuce King® I 3/4" (19 mm), 10 blades	434	452
402NC	Lettuce King® I 3/8" (9.5 mm), 19 blades	484C	482
403N	Lettuce King® I 1/4" (6.4 mm), 28 blades	485	483
4400N	Lettuce King® IV 1" X 1" (25.4 X 25.4 mm)	4408	—
2900	Lettuce King® IV Drum Ring	—	—
Accessory	Description		
4425	Manual Food Processor Blade-Cleaning Brush		

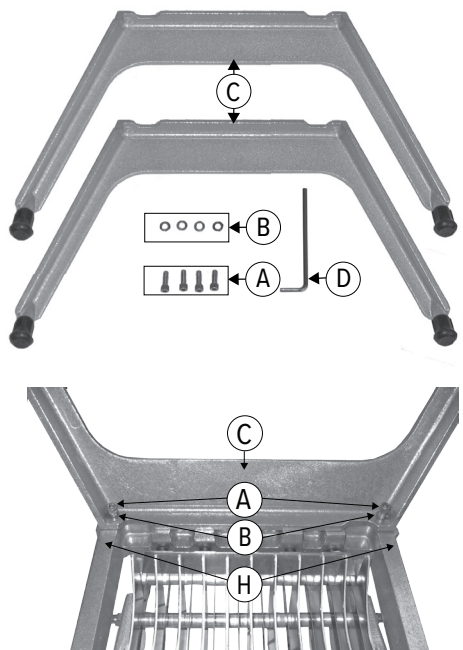
UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic; dispose of in an environmentally responsible way when no longer needed.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

LEG INSTALLATION

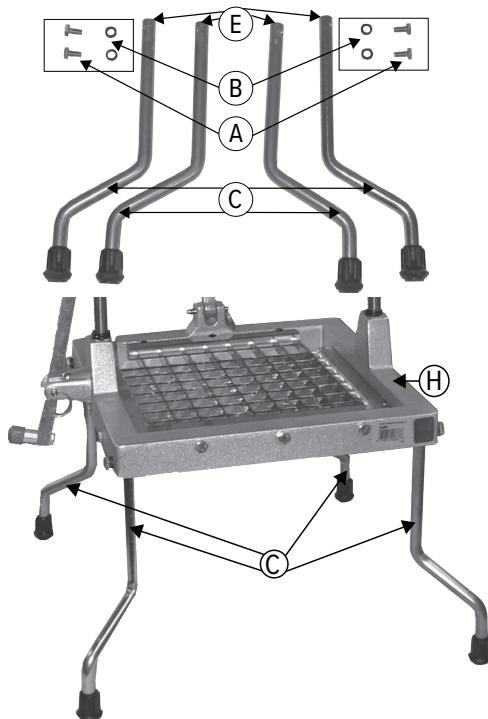
Lettuce King® I

1. Place the unit on a flat, stable surface.
2. Use the screws (A) and washers (B) to install legs (C), then tighten with the included Allen wrench (D).



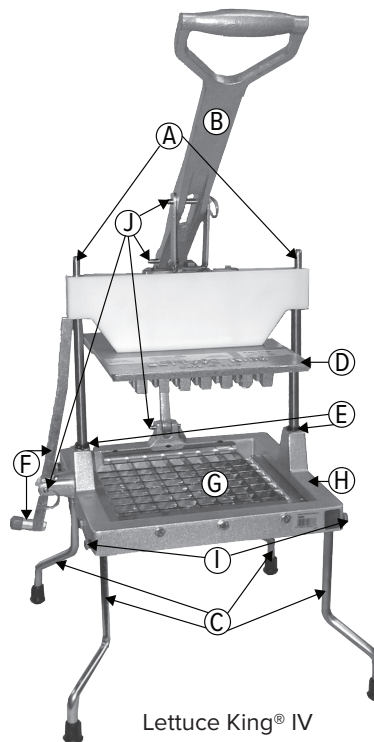
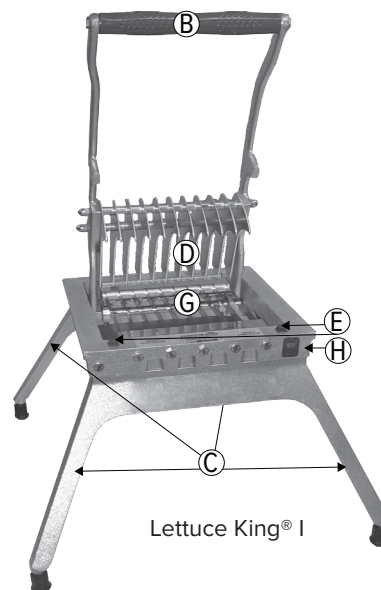
Lettuce King® IV

1. Place the unit on a flat, stable surface.
2. Set legs (C) into the holes in the base assembly (D) so the angled part of the leg faces outward.
3. Secure legs (C) to base assembly (H) using cap screws (A) and rubber washers (B).
4. Tighten cap screws (A) slowly by rotating legs slightly so screw ends enter notches (E) in the leg (C).



FEATURES AND CONTROLS

- A. GUIDE RODS—align the Pusher Head Assembly onto blades.
- B. HANDLE—Raises and lowers the Pusher Head Assembly.
- C. LEGS—support the equipment.
- D. PUSHER HEAD ASSEMBLY—includes Guides and Pusher Head Block and Handle.
- E. BUMPERS—cushion the stop of the Pusher Head Assembly.
- F. SAFETY LOCK HANDLE & ARM—holds Pusher Head Assembly up.
- G. BLADE ASSEMBLY—houses blades; paired to Pusher Head.
- H. BASE ASSEMBLY—holds Guide Rods and parts of the unit.
- I. LEG SCREWS—secure legs to Base Assembly.
- J. LOCKING PIN—secures Pusher Head Assembly to Base Assembly.



BEFORE FIRST USE



WARNING

Sharp Blade Hazard.

To avoid injury, handle with caution.

1. Keeping sharp edges away from you, carefully wash Blade Assembly in warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin layer of protective oil.
2. Place the unit on a clean, flat surface.
3. Check blade alignment by slowly lowering Pusher Head Assembly onto Blade Assembly; they should slide smoothly together. If there is resistance, ensure Blade Assembly and Pusher Head Assembly are correctly matched and carefully remove obstructions as necessary.
NOTICE: Do not operate if unit or blades are misaligned or damaged.

TENSIONING BLADES

NOTICE: Blade tension must be checked before first and every use. Failure to inspect and tension Blade Assembly may lead to poor performance and blade damage not covered under warranty.

Tools You Will Need

- Cut-resistant gloves



- 3/8" (10 mm) socket and socket wrench (1/4" drive recommended)
- Torque wrench (optional)



NOTICE: HAND TIGHTEN ONLY; power tools could permanently damage the unit.



NOTICE: It is important to perform the following steps in order. Changing the sequence could damage the unit.

1. Inspect position of the Blade Assembly at the front and left sides of the Base Assembly frame. Blades should be evenly spaced against the inside of the frame. See image of compression spacing in the next column.
2. If the Blade Assembly is not evenly spaced against the frame, use a socket wrench to tighten the screws on the front and left sides as much as possible; corresponding O-rings between the Blade Assembly and the frame should be compressed to approximately $\frac{3}{32}$ " thick.

2. If you have a torque wrench, use it to verify the screws are tightened to 70 in lbs.

NOTICE: HAND TIGHTEN ONLY; power tools could permanently damage the unit.



OPERATION

NOTICE: Failure to inspect and tension blades before each use could lead to poor performance and blade damage that will void the warranty.

1. Verify unit is clean; check blades and replace and/or tension as needed. Do not use if blades are damaged, misaligned, or not properly tensioned.
2. Check blade alignment by slowly lowering Pusher Head on the Blade Assembly; head and blades should slide together smoothly. If they do not, examine pusher fingers for nicks, burrs, or rough edges and smooth with a small, flat file as needed; be sure to wash/rinse away debris. Also check for uniform space between pusher fingers and straighten the fingers as needed.
3. Prepare food, up to a quarter head of lettuce at once.
4. Lift handle and center food—flat side down—on blades.
5. If using the Lettuce King® I, move hand from Blade assembly to a leg of the unit. If using the Lettuce King® IV, hold the Handle, remove hand from Blade Assembly and push the Lock Arm in to release the Pusher Head Assembly.
6. While holding the Handle, use a strong, quick, downward motion to thrust the Pusher Head into the food so the blades cut through entirely.
7. Repeat steps 1–3 until you have enough wedges.
8. Clean and lubricate the unit after each use. Refer to the following CLEANING section for instructions.

CLEANING



WARNING

Sharp Blade Hazard.

To avoid injury, handle with caution.

NOTICE: Clean unit after every use to extend service life, maintain appearance, and avoid blade corrosion from food acids. Hand-wash only; dishwasher detergent and other alkaline chemicals can damage the unit.

1. Raise the handle to the highest position—see Features and Controls section.
2. Use the included brush to clean away larger pieces.
3. Carefully wipe, rinse, or spray unit, Pusher Head Assembly, and Blade Assembly with hot water. Do not wipe across blades or use scrub pads; this could cause injury and will dull the blades.
4. Clean Blade Assembly by spraying water through the unsharpened side; push out food pieces with a nylon brush as needed.
5. Let all parts air dry, then lubricate sliding parts with mineral oil or Petro Gel; **cooking oil becomes sticky and could permanently damage the unit.**

PREVENTATIVE MAINTENANCE

1. Clean unit immediately after every use.
2. Use for intended purposes only; unit is not meant to cut cabbage or hard root vegetables.
3. Change blades when nicked, dull, or damaged.
4. Check blades before each use and tension as necessary; see Tensioning Blades section.

REPLACING BLADE ASSEMBLY



WARNING

Sharp Blade Hazard.

To avoid injury, handle with caution.

1. Keeping sharp edges away from you, carefully wash Blade Assembly in warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin layer of protective oil.
2. Refer to your parts diagram and ensure you have ample space to work on a flat, dry surface.
3. Raise the Handle and Pusher Head as far as they will go.
4. Remove Blade Assembly screws; carefully dispose of the old blade assembly.
5. Check for nicks, burrs, and rough edges on Pusher Head fingers; smooth with a small, flat file as needed. Straighten bent fingers to ensure spacing is equal.
6. Ensure Blade Shields are installed on Blade Assembly.

Lettuce King® I

7. Verify Pusher Head Bumpers are installed; clean the surface and install new bumpers as needed.
8. Place Blade Assembly into Base Assembly so it is flush with the sharp side up.
9. Tighten screws into Base Assembly back until they make contact and are tight, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
10. Place rubber washer between Base Assembly and Lower Blade Assembly. Insert screws through the frame and rubber washer into Blade Assembly and tighten, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
11. Slowly lower Pusher Head onto Blade Assembly. If there is contact, check alignment and adjust by loosening the Locking Collar Set Screws and repositioning the Pusher Head fingers, then retightening the set screws.
12. Lubricate Pusher Head Pivot Rod with mineral oil or Petro Gel; **cooking oil gets sticky and could damage the unit.**

Lettuce King® IV

7. Place the Lower Blade Assembly into the frame so it is flush with the sharp side up; tighten screws into left side of Base Assembly until contact is made and screws are tight, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
8. Place rubber washer between the right side of the frame and the Lower Blade Assembly; insert screws through the frame and washer into the Blade Assembly and tighten, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
9. Place Upper Blade Assembly into the frame so it is flush with the sharp side up; tighten screws into front of Blade Assembly until contact is made with the frame, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
10. Place rubber washer between the back side of the frame and the Lower Blade Assembly; insert screws through the frame and washer into the Blade Assembly; tighten, not to exceed ½ turn or 40 in. lbs.
11. Slowly bring the Pusher Head down to the blades.
12. Lubricate Guide Rods with mineral oil or Petro Gel; **cooking oil gets sticky and could damage the unit.**

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Blade(s) broke.	Blades are dull.	Replace Blade Assembly and Pusher Block if damaged.
Pusher Head does not slide easily.	Pivot/Guide Rod(s) is/are not properly lubricated.	Clean & lubricate rods.
Food is damaged.	Blades are damaged/dull.	Replace Blade Assembly.
Food cannot be pushed through.	Blade Assembly & Pusher Head do not match.	Confirm Block & Blade Assembly are same size & cut and they glide smoothly. If not, install matching set.
	Blades are misaligned	If Block is correct, tension blades per that section.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.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 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 announcements, visit vollrathfoodservice.com.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Rm 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel: 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

LETTUCE KING®

¡Gracias por adquirir este producto Vollrath®! Guarde este manual para consultarlo y conserve el embalaje por si fuera necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

¡Por su propia seguridad!

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

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

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro 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.**



Lettuce King® I



Lettuce King® IV

Item	Description	Replacement Blades Item #	Replacement Pusher Head Assembly
400N	Lettuce King® I 3/16" (4.8 mm), 37 blades	435	379062
401N	Lettuce King® I 3/4" (19 mm), 10 blades	434	452
402NC	Lettuce King® I 3/8" (9.5 mm), 19 blades	484C	482
403N	Lettuce King® I 1/4" (6.4 mm), 28 blades	485	483
4400N	Lettuce King® IV 1" X 1" (25.4 X 25.4 mm)	4408	—
2900	Lettuce King® IV Drum Ring	—	—
Accessory	Description		
4425	Cepillo para limpiar cuchillas de procesador de alimentos manual		

FUNCIÓN Y FINALIDAD

Estas unidades manuales de procesamiento de alimentos están diseñadas para cortar de manera uniforme frutas, verduras y pechugas de pollo cocidas. No están destinadas a cortar repollo o tubérculos duros.

Los mejorados dedos empujadores de acero inoxidable son resistentes y se mantienen alineados, asegurando un corte limpio.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

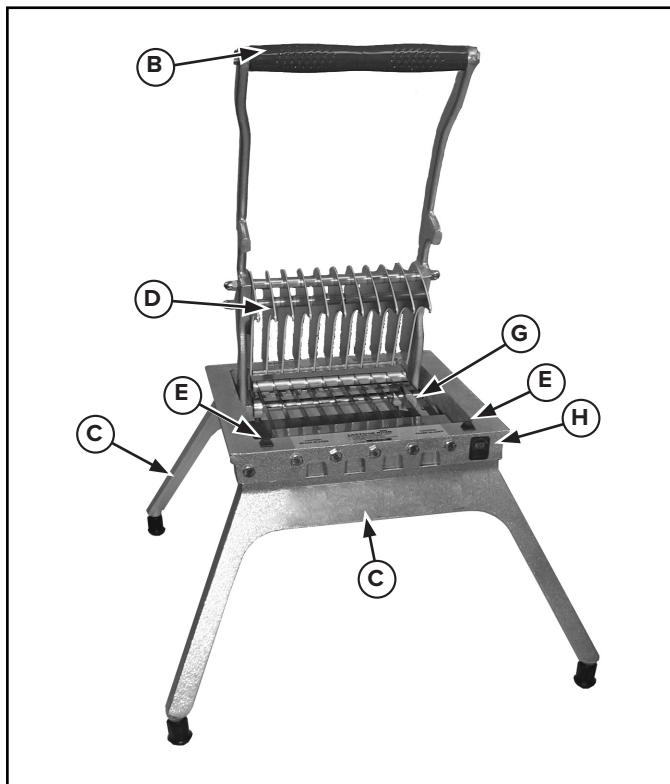


Figura 1. Características y controles, Lettuce King I.

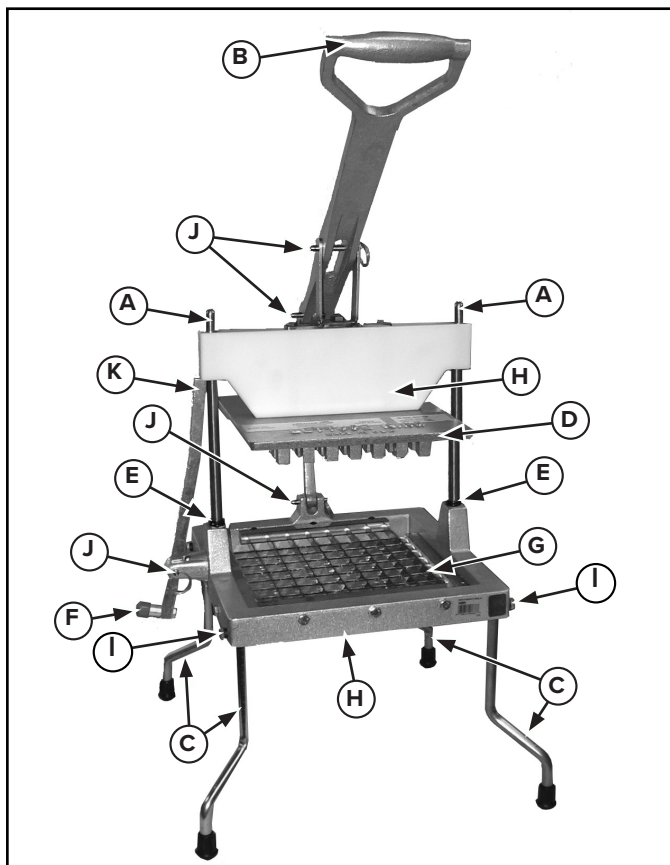


Figura 2. Características y controles, Lettuce King IV.

- (A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.
- (B) MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.
- (C) PATAS. Soportan el equipo.
- (D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por las guías y el bloque del cabezal de empuje (y el mango para los modelos de sobremesa).
- (E) TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.
- (F) MANGO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.
- (G) CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje correspondiente.
- (H) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y las piezas del equipo.
- (I) TORNILLOS DE LAS PATAS. Sujetan las patas en su lugar.
- (J) BULÓN. Afianza el cabezal de empuje al mango. Afianza el conjunto del mango a la base. Afianza la traba de seguridad a la base.
- (K) BRAZO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Instalación de las patas, Lettuce King I:

1. Use los tornillos (A) y arandelas (B) para instalar las patas (C) y apretarlas con la llave (D). Consulte la Figura 3.

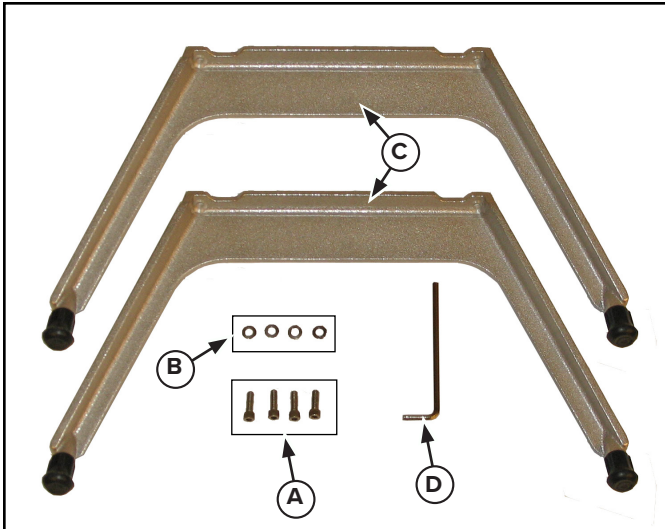


Figura 3. Patas, herrajes y herramienta para la unidad Lettuce King I.

2. Afiance las patas (C) a la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 4.

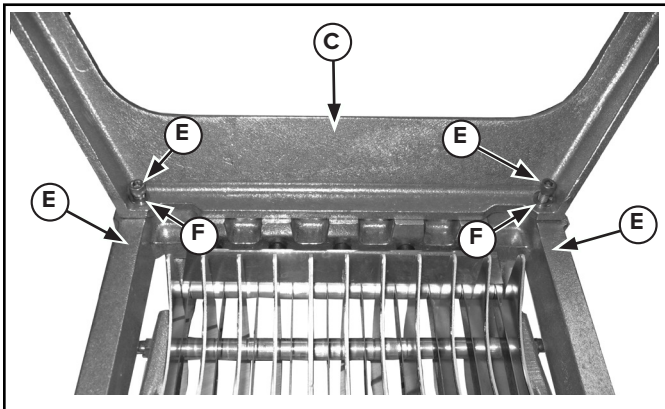


Figura 4. Montaje de las patas en la unidad Lettuce King I.

Instalación de las patas, Lettuce King IV:

1. Use los tornillos de cabeza (A) y las arandelas de goma (B) para instalar las patas (C). Consulte la Figura 5.

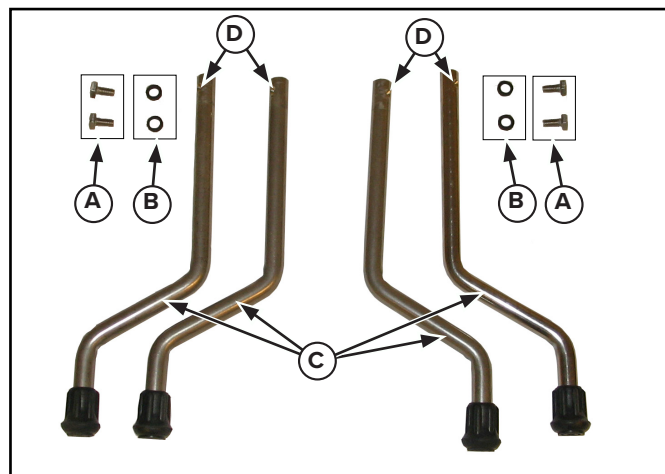


Figura 5. Patas y herrajes para la unidad Lettuce King IV.

2. Fije las patas (C) en los orificios del conjunto de la base (D) de modo que la parte angular de la pata quede orientada hacia afuera. Consulte la Figura 2.
3. Afiance las patas (C) al conjunto de la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 2.
4. Apriete lentamente los tornillos de cabeza (A) y gire levemente las patas de modo que el extremo del tornillo de cabeza (E) ingrese en el surco de la pata (C). Consulte la Figura 5.

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. Antes de usarlo, siempre verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas. Consulte las Figuras 1 y 2. Deben deslizarse en conjunto sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto.
3. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
4. Prepare el alimento que va a procesar.
5. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (G) con el lado plano hacia abajo. Consulte las Figuras 1 y 2.
6. **Lettuce King I:** Quite la mano del área del conjunto de hojas (G) y colóquela en la pata (C). Consulte la Figura 1.
Lettuce King IV: Sujete el mango (B), retire la mano de área del conjunto de hojas y colóquela en la palanca de traba (F).

Oprima la palanca de traba (F) para liberar el brazo de traba del cabezal de empuje (D). Consulte la Figura 2.

7. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
8. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
9. Limpie 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 la unidad.

NOTA:

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

1. Suba el mango y colóquelo en la posición más alta. Consulte las Figuras 1 y 2.
2. Limpie los desechos grandes con el cepillo especial que se proporciona con este equipo.
3. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo, el cabezal de empuje y el conjunto de hojas con agua CALIENTE.
4. No limpie con un paño las hojas ni use estropajos abrasivos en el equipo. El pasar un paño por el borde filoso puede causar lesiones y desafilan las hojas.
5. El conjunto de hojas de corte (G) se limpia mejor 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 (G).
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
8. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

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 las hojas.

Lettuce King I:

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
4. Verifique que los topes (E) estén instalados. Si faltan, limpie la superficie e instale la o las protecciones bloqueadoras de las hojas. Consulte la Figura 1.
5. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (T). Retire y deseche cuidadosamente el conjunto de hojas. Consulte la vista detallada y la lista de piezas.
6. Inspeccione los dedos de empuje (J). Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña. Los espacios entre los dedos deben ser uniformes. Enderece los dedos doblados.
7. Verifique que las protecciones de las hojas (V) estén instaladas en el conjunto de hojas. Consulte la Figura 1.
8. Coloque el conjunto de hojas (G) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente asentado con el lado filoso hacia arriba. Consulte la Figura 1.
9. Instale los tornillos en el lado posterior del conjunto de hojas (G). Apriételos hasta que hagan contacto con el conjunto de la base (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
10. Coloque la arandela de goma entre el conjunto de la base (H) y el conjunto de hojas (G). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
11. Baje lentamente el cabezal de empuje (D) hasta el conjunto de hojas (G). Si hace contacto, es posible que deba ajustarse el cabezal del empuje. Para ello, afloje los tornillos de fijación del collarín trabante y ubíquelos, luego ajuste los dedos del cabezal de empuje. Apriete los tornillos de fijación del collarín trabante.
12. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

Lettuce King IV:

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
4. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (I). Retire y deseche cuidadosamente los conjuntos de hojas. Consulte la Figura 2.
5. Examine el cabezal de empuje (D). Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña.
6. Verifique que las protecciones de las hojas (BB) estén instaladas en el conjunto de hojas (DD y CC). Consulte la vista

detallada de la unidad Lettuce King IV.

7. Coloque el conjunto de hojas inferior (CC) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
8. Instale los tornillos en el lado izquierdo del conjunto de hojas (CC). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
9. Coloque la arandela de goma entre el bastidor derecho (H) y el conjunto de hojas (CC). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 de giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
10. Coloque el conjunto de hojas superior (DD) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
11. Instale los tornillos en el lado delantero del conjunto de hojas (DD). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
12. Coloque la arandela de goma entre el bastidor posterior (H) y el conjunto de hojas (DD). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
13. Baje lentamente el cabezal de empuje hasta las hojas.
14. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Comida dañada	Cuchillas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas Reemplace el conjunto de hojas.
<u>La cuchilla se rompió</u>	Cuchillas desafiladas.	Reemplace el conjunto de hojas.
No se desliza fácilmente.	La(s) varilla(s) de pivote/guía no está(n) debidamente lubricada(s).	Limpie y lubrique las varillas.
La comida no pasará.	Las piezas no están alineadas.	Asegúrate de que el conjunto de bloque y cuchilla sea del tamaño y tipo correctos, y de que se deslice con suavidad. Si no es así, instala un juego compatible.
	Las cuchillas no están alineadas.	Si el bloque y el juego de cuchillas son correctos, apriete las cuchillas.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos comprados para uso personal, familiar o doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía escrita a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra cualquier defecto en materiales y mano de obra, como se detalla en nuestra declaración de garantía completa. En todos los casos, la garantía entra en vigor desde la fecha de compra inicial del usuario final que figura en el recibo. Los daños resultantes de un uso inapropiado, uso indebido, modificación o embalaje inadecuado al devolverlos para reparación bajo garantía no estarán cubiertos por la misma.

Para obtener información completa sobre la garantía, registrar su producto y conocer los anuncios de nuevos productos, visite vollrathfoodservice.com.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Rm 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

VOLLRATH®

Manuel d'utilisation

LETTUCE KING®

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath® ! Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer et gardez l'emballage au cas où vous devriez renvoyer le produit.

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 :

- K Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- K Vérifiez si les lames ne sont pas cassées, ébréchées ou émoussées et, s'il y a lieu, remplacez la lame.
- K Assurez-vous que la tête de poussée repose complètement sur les caoutchoucs amortisseurs.
- K 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, couper en dés et en quartiers les légumes et les fruits.



Item	Description	Replacement Blades Item #	Replacement Pusher Head Assembly
400N	Lettuce King® I 3/16" (4.8 mm), 37 lames	435	379062
401N	Lettuce King® I 3/4" (19 mm), 10 lames	434	452
402NC	Lettuce King® I 3/8" (9.5 mm), 19 lames	484C	482
403N	Lettuce King® I 1/4" (6.4 mm), 28 lames	485	483
4400N	Lettuce King® IV 1" X 1" (25.4 X 25.4 mm)	4408	—
2900	Lettuce King® IV Drum Ring	—	—
Accessory	Description		
4425	Brosse pour nettoyer les lames d'un robot culinaire manuel		

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

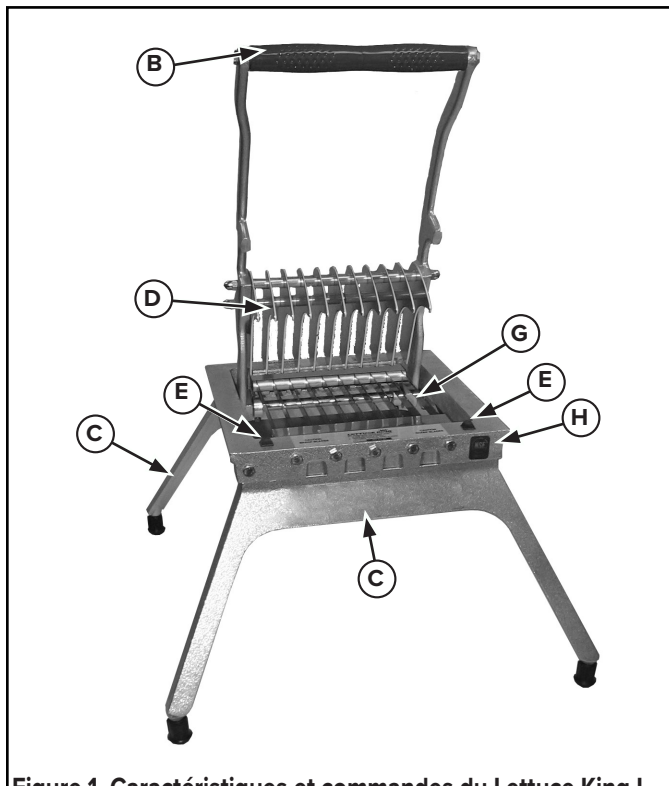


Figure 1. Caractéristiques et commandes du Lettuce King I.

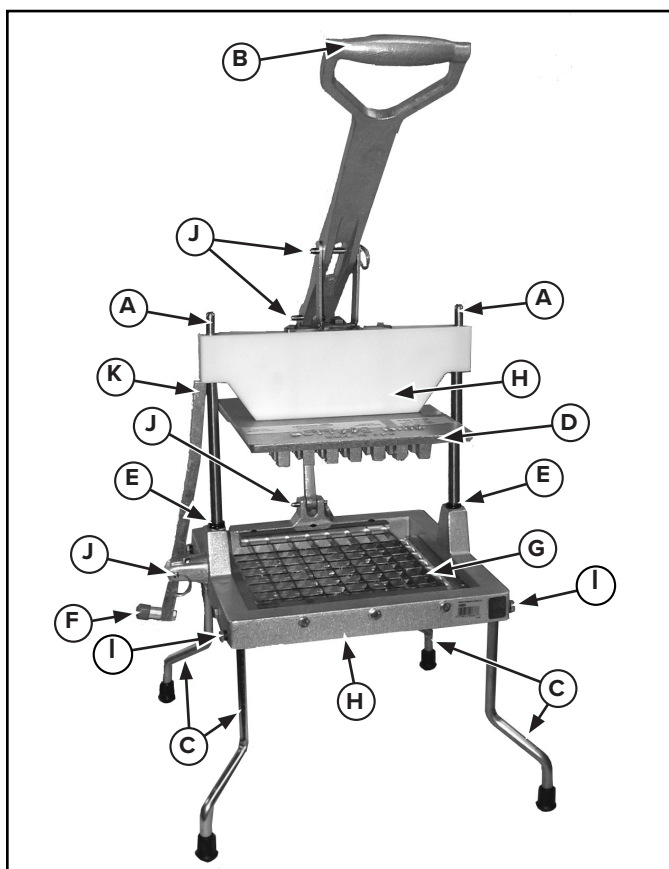


Figure 2. Caractéristiques et commandes du Lettuce King IV.

- (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) PIEDS. Soutient l'appareil.
- (D) TÊTE DE POUSSÉE. Constituée des guides et du bloc de tête de poussée (et d'une poignée pour les modèles de table).
- (E) CAOUTCHOUCS AMORTISSEURS. Amortissent l'arrêt de la tête de poussée.
- (F) POIGNÉE DU VERROU DE SÉCURITÉ. Permet de fixer le bloc de la tête de poussée en position relevée.
- (G) JEU DE LAMES. Contient les lames. Taille spécialement conçue pour correspondre au bloc de tête de poussée.
- (H) SOCLE. Contient les tiges-guides et les pièces de l'appareil.
- (I) VIS DE PIED. Maintient les pieds en place.
- (J) GOUPILLE D'ARRÊT. Fixe la tête de poussée dans la poignée. Fixe la poignée au socle. Fixe le verrou de sécurité au socle.
- (K) BRAS DU VERROU DE SÉCURITÉ. Permet de fixer le bloc de la tête de poussée en position relevée.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE DE L'APPAREIL

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Installation des pieds du Lettuce King I :

1. Utilisez les vis (A) et les rondelles (B) pour installer les pieds (C) en serrant avec la clé (D). Voir la figure 3.

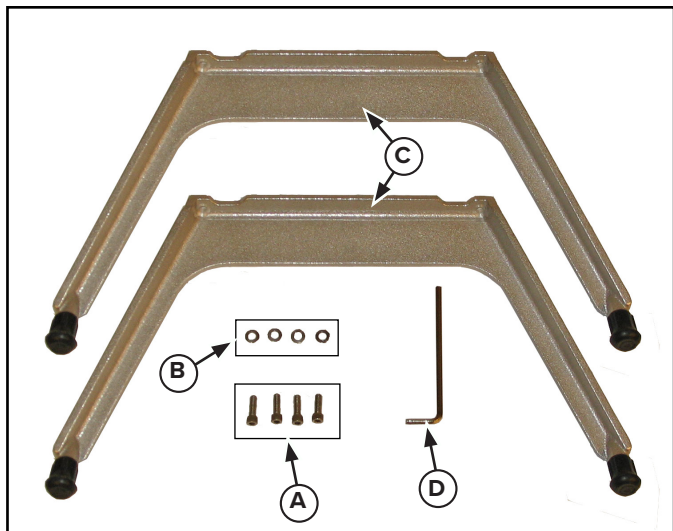


Figure 3. Pieds, visserie et outil pour le Lettuce King I.

- Fixez les pieds (C) au socle (D) à l'aide des vis (A) et des rondelles (B). Voir la figure 4.

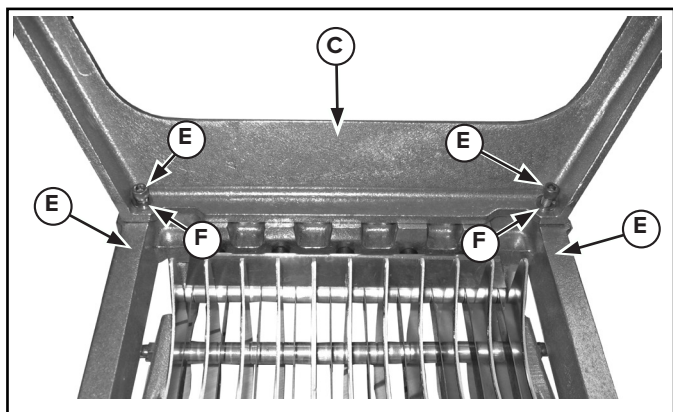


Figure 4. Montage des pieds sur le Lettuce King I.

Installation des pieds du Lettuce King IV :

- Utilisez les vis à chapeau (A) et les rondelles en caoutchouc (B) pour installer les pieds (C). Voir la figure 5.

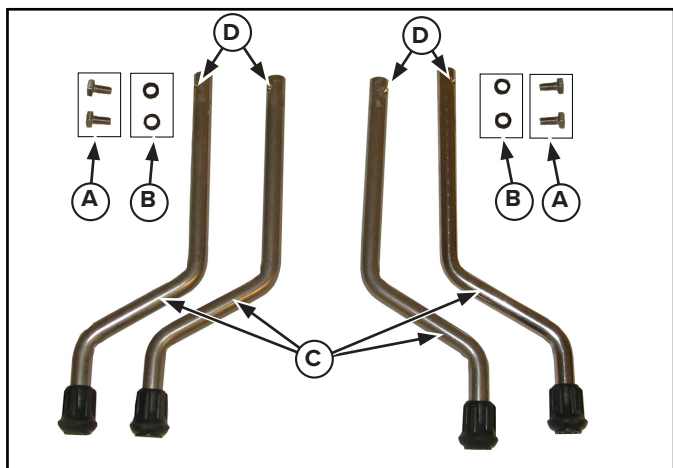


Figure 5. Pieds et visserie pour le Lettuce King I.

- Insérez les pieds (C) dans les trous du socle (D) de manière à ce que la partie inclinée du pied soit tournée vers l'extérieur. Voir la figure 2.
- Fixez les pieds (C) au socle (D) à l'aide des vis (A) et des rondelles en caoutchouc (B). Voir la figure 2.
- Serrez lentement les vis à chapeau (A) et tournez légèrement les pieds pour que la vis à chapeau (A) entre dans le cran du pied (E). Voir la figure 5.

MODE D'EMPLOI

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

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.

- 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.
- Avant chaque utilisation, vérifiez toujours l'alignement correct des lames. Placez lentement la tête de poussée (D) sur le jeu de lames. Voir les figures 1 et 2. Ils doivent glisser l'un sur l'autre sans à-coup. En cas d'obstructions, assurez-vous qu'ils concordent.
- Assurez-vous que le jeu de lames et la tête de poussée sont de la taille souhaitée.
- Préparez le produit alimentaire à traiter.
- Soulevez la poignée (B) et placez le produit alimentaire sur le jeu de lames (G) le côté plat en bas. Voir Figures 1 et 2.
- Lettuce King I :** Enlevez la main de la zone du jeu de lames (G) et placez cette main sur le pied (C). Voir Figure 1.

Lettuce King IV: Tenez la poignée (B), enlevez la main de la zone du jeu de lames et placez cette main sur le levier du verrou (F). Poussez le levier du verrou (F) à l'intérieur pour libérer le bras du verrou de (D). Voir la figure 2.

7. En appuyant fort et vite, expulsez de force le produit alimentaire à travers le jeu de lames.
8. Reprenez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de produit alimentaire pour vos besoins quotidiens.
9. Nettoyez et 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.

REMARQUE :

Les acides émousseront les lames et corroderont le métal.

Nettoyez toujours cet appareil de préparation des aliments juste après chaque utilisation.

1. Relevez la poignée au maximum. Voir Figures 1 et 2.
2. Nettoyez le gros des résidus avec la brosse spéciale fournie avec cet appareil.
3. Essuyez, rincez ou pulvérisez minutieusement l'appareil, la tête de poussée et le jeu de lames d'eau CHAUDE.
4. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant des lames et n'utilisez pas de tampons à récurer sur cet appareil. Ne passez pas l'éponge sur le tranchant de la lame sous peine de causer des blessures et d'émousser les lames.
5. Il est préférable de nettoyer le jeu de lames (G) 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 (G).
6. Ne passez pas cet appareil au lave-vaisselle avec des savons, détergents ou autres produits chimiques alcalins susceptibles de l'abîmer.
7. Après nettoyage, laissez l'appareil sécher à l'air.
8. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Utilisez uniquement aux fins indiquées.

3. Remplacez régulièrement les lames - selon l'utilisation.

REMPACEMENT DES LAMES

	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.
--	---

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 des lames.

Lettuce King I :

1. Familiarisez-vous avec le diagramme des pièces de votre appareil.
2. Prévoyez une place suffisante pour travailler sur un plan de travail sec et plat.
3. Relevez la poignée et la tête de poussée au maximum.
4. Vérifiez si les caoutchoucs (E) sont installés. S'ils manquent, nettoyez la surface et installez les protections du bloc de lames neuf. Voir la figure 1.
5. Enlevez les vis qui fixent le jeu de lames (T). Enlevez et jetez avec précaution le jeu de lames. Voir « Vue éclatée » et « Liste des pièces ».
6. Examinez les doigts de la tête de poussée (J). S'ils sont ébréchés ou ébavurés, lissez les bords avec une petite lime plate. Les espaces entre les doigts doivent être uniformes. Redressez les doigts courbés.
7. Assurez-vous que les protections de lame (V) sont installées sur le jeu de lames. Voir.
8. Placez le jeu de lames (G) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut. Voir la figure 1.
9. Installez les vis par l'arrière du jeu de lames (G). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le socle (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
10. Placez la rondelle en caoutchouc entre le socle (H) et la lame (G). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
11. Placez lentement la tête de poussée (D) sur le jeu de lames (G). S'il y a contact, la tête de poussée n'a pas besoin d'être ajustée. Pour ajuster, desserrez les vis de calage du collier de blocage, puis ajustez les doigts de la tête de poussée. Resserrez les vis de calage du collier de blocage.
12. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

Lettuce King IV :

1. Familiarisez-vous avec le diagramme des pièces de votre appareil.

2. Prévoyez une place suffisante pour travailler sur un plan de travail sec et plat.
3. Relevez la poignée et la tête de poussée au maximum.
4. Enlevez les vis qui fixent le jeu de lames (I). Enlevez et jetez avec précaution le jeu de lames. Voir la figure 2.
5. Examinez la tête de poussée (D). S'ils sont ébréchés ou ébavurés, lissez les bords avec une petite lime plate.
6. Assurez-vous que les protections de lame (BB) sont installées sur le jeu de lames (DD et CC). Pour le Lettuce King IV, voir la vue éclatée.
7. Placez le jeu de lames inférieur (CC) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut.
8. Installez les vis par la gauche du jeu de lames (G). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le cadre (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
9. Placez la rondelle en caoutchouc entre le cadre droit (H) et le jeu de lames (CC). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
10. Placez le jeu de lames supérieur (DD) dans le cadre (H) de sorte à le loger correctement, le côté tranchant vers le haut.
11. Installez les vis par l'avant du jeu de lames (DD). Serrez jusqu'à ce qu'elles touchent le cadre (H). Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
12. Placez la rondelle en caoutchouc entre le cadre arrière (H) et le jeu de lames (DD). Insérez les vis dans le cadre et la rondelle en caoutchouc dans le jeu de lames. Tournez la vis jusqu'à ce qu'elle soit serrée, sans dépasser 1/2 tour ou 40 po-lb.
13. Abaissez lentement la tête de poussée sur le jeu de lames.
14. Lubrifiez la barre-guide à l'huile minérale ou au Petro Gel après chaque utilisation. N'utilisez pas d'huile de cuisson, car elle finira par coller et risque d'abîmer l'équipement à tout jamais.

LAMES DE TENSION

NOTICE: La tension de la lame doit être vérifiée avant la première utilisation et avant chaque utilisation. Le fait de ne pas inspecter et régler la tension de l'ensemble lame peut entraîner des performances insuffisantes et endommager la lame, ce qui n'est pas couvert par la garantie.

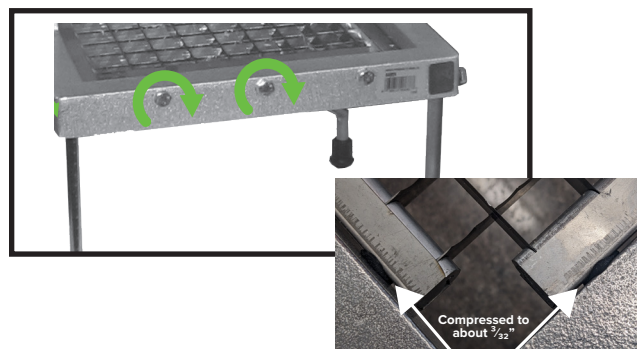
Outils nécessaires : Gants résistants aux coupures. Douille et clé à douille de 3/8 » (10 mm) (commande 1/4 » recommandée). Clé dynamométrique (en option).

NOTICE: Serrer uniquement à la main ; les outils électriques pourraient endommager définitivement l'appareil.

NOTICE: Il est important de suivre ces étapes dans l'ordre indiqué. Modifier cet ordre pourrait endommager l'appareil.

1. Inspectez la position de l'ensemble de lames à l'avant et sur les côtés gauche du cadre de l'ensemble de base. Les lames doivent être uniformément espacées contre l'intérieur du cadre. Voir l'image de l'espacement de compression.

2. Si l'ensemble de lames n'est pas uniformément espacée contre le cadre, utilisez une clé à douille pour serrer les vis à l'avant et sur les côtés gauche autant que possible ; les joints toriques correspondants entre l'ensemble de lames et le cadre doivent être comprimés à environ $\frac{3}{32}$ » d'épaisseur.
3. Si vous disposez d'une clé dynamométrique, utilisez-la pour vous assurer que les vis sont serrées à 70 in-lb.



DÉPANNAGE

Si l'appareil ne coupe plus le fruit ou légume de manière nette ou sans l'endommager, les lames sont peut-être émoussées et doivent être remplacées. Les lames cassées, tordues ou ébréchées doivent être remplacées.

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Lame cassée.	Les lames sont émoussées.	Remplacez le jeu de lames.
Les lames ne coupent pas et la nourriture est en train d'être endommagée.	Les lames sont abîmées ou émoussées.	Préentaillez le fruit ou le légume si possible pour éviter les chocs et contraintes exagérés sur les lames. Remplacez le jeu de lames.
L'unité ne se déplace pas facilement.	La ou les tiges de pivot/guidage ne sont pas correctement lubrifiées.	Nettoyer et lubrifier les tiges.
L'appareil ne peut pas hacher les aliments. La nourriture reste coincée.	Les pièces ne sont pas du même type.	Vérifiez que les pièces sont du même type, qu'elles s'emboîtent correctement et qu'elles coulisent sans à-coups. Si ce n'est pas le cas, installez un jeu de pièces compatibles.
	Les lames sont mal alignées.	L'unité est correcte, tendre la lame.

SAV ET RÉPARATIONS

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

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

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

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés à des fins personnelles, familiales ou domestiques, et The Vollrath Company LLC n'offre pas de garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company LLC garantit les produits qu'elle fabrique ou distribue contre tout défaut de matériaux et de fabrication, comme décrit en détail dans notre déclaration de garantie complète. Dans tous les cas, la garantie prend effet à compter de la date d'achat initiale de l'utilisateur final figurant sur le ticket de caisse. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'un usage abusif, d'une modification ou d'un emballage inadéquat lors du retour pour réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour obtenir des informations complètes sur la garantie, enregistrer votre produit et découvrir les annonces de nouveaux produits, rendez-vous sur vollrathfoodservice.com.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Rm 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768