

KATTEX

par
winco[®]
www.wincous.com

TRANCHEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

FVS-1



Le FVS-1 illustré est monté sur le support de planche à découper CBM-1218 en option (vendu séparément)

Service de garantie
Pour amorcer le service de garantie,
envoyer un courriel à :
equipservice@wincous.com
ou composer le : 973 295-3899

**N'ENVOYEZ PAS l'appareil à WINCO sans
contacter au préalable notre service clientèle.**

Pour les clients californiens

 **AVERTISSEMENT** : Cancer et risques pour la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov

INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre appareil KATTEX. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel pour vous assurer que l'appareil est utilisé et entretenu correctement, afin d'assurer la meilleure performance possible de ce produit pendant de nombreuses années.

WINCO n'acceptera aucune responsabilité si :

- Les instructions de ce manuel n'ont pas été suivies correctement.
- Du personnel non autorisé a manipulé l'équipement.
- Des pièces de rechange non d'origine sont utilisées.
- L'équipement n'a pas été manipulé et nettoyé correctement.
- L'appareil ne doit en aucun cas être endommagé.

SÉCURITÉ



WARNING: THE BLADES ARE VERY SHARP. PLEASE USE CAUTION WHEN HANDLING AND OPERATING THE MACHINE AND KEEP HANDS AWAY FROM ALL CUTTING EDGES.



AVERTISSEMENT: TRÈS COUPANTES TRÈS COUPANTES. VEUILLEZ FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS MANIPULEZ ET UTILISEZ LA MACHINE ET GARDEZ LES MAINS ÉLOIGNÉES DE TOUS LES BORDS DE COUPE.



WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY, OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATION, AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.



AVERTISSEMENT: TOUTE INSTALLATION, RÉGLAGE, MODIFICATION, RÉPARATION OU ENTRETIEN INCORRECT PEUT OCCASIONNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT. LIRE LES INTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.



CAUTION: THESE MODELS ARE DESIGNED, BUILT, AND SOLD FOR COMMERCIAL USE ONLY. IF THESE MODELS ARE POSITIONED SO THE GENERAL PUBLIC CAN USE THE EQUIPMENT, MAKE SURE THAT CAUTION SIGNS, WARNINGS, AND OPERATING INSTRUCTIONS ARE CLEARLY POSTED NEAR EACH UNIT SO THAT ANYONE USING THE EQUIPMENT WILL USE IT CORRECTLY AND NOT INJURE THEMSELVES OR HARM THE EQUIPMENT.



ATTENTION: CES MODÈLES SONT CONÇUS, FABRIQUÉS, ET VENDUS POUR UN USAGE COMMERCIAL SEULEMENT. SI CES MODÈLES SONT PLACÉS POUR QUE LE GRAND PUBLIC PUISSE LES UTILISER, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONSIGNES D'ATTENTION, D'AVERTISSEMENT, ET LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SOIENT CLAIREMENT AFFICHÉES PRÈS DE CHAQUE UNITÉ DE SORTE QUE N'IMPORTE QUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL L'EMPLOIE CORRECTEMENT ET NE SE BLESSE PAS OU N'ENDOMMAGE PAS L'APPAREIL.



WARNING: A FACTORY AUTHORIZED SERVICE PROVIDER SHOULD HANDLE ALL MAINTENANCE AND REPAIR. BEFORE DOING ANY MAINTENANCE OR REPAIR, FOLLOW SERVICE SET UP ARRANGEMENT.



AVERTISSEMENT: UN TECHNICIEN AUTORISÉ PAR L'USINE DEVRA EFFECTUER TOUT L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS. AVANT DE FAIRE TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, VEUILLEZ CONTACTER WINCO.

SÉCURITÉ (SUITE)

Pour assurer une installation et un fonctionnement sûrs, veuillez lire attentivement et comprendre les énoncés suivants.

Si l'opérateur n'est pas correctement formé et supervisé, il y a un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet équipement ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de suivre strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences de la loi locale, provinciale ou nationale.

Les propriétaires ne devraient permettre à personne de toucher à cet équipement à moins d'être âgé de plus de 18 ans, d'avoir reçu une formation et une supervision adéquates et d'avoir lu et compris ce manuel.

Les propriétaires doivent également s'assurer qu'aucun client, visiteur ou autre personnel non autorisé n'entre en contact avec cet équipement. Il revient au propriétaire et à l'opérateur de rester vigilants quant aux dangers que peut présenter le fonctionnement de cet équipement.

En cas d'incertitude sur une tâche particulière ou sur la bonne méthode d'utilisation de cet équipement, demandez à un superviseur expérimenté.

Remarque : N'oubliez pas que ce manuel et les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser correctement les opérateurs et d'utiliser cet équipement avec un bon jugement.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Tous les trancheurs à fruits et légumes KATTEX sont fournis avec ce qui suit :

- Trancheur de fruits et légumes (partiellement assemblé)
- Support de montage et assemblage des pattes
- Tige de poussée et ressort de la tige de poussée
- Plaque de pression
- Sac de rangement du matériel
- Manuel d'instructions de service

WINCO® tire sa fierté de la qualité et du service, en s'assurant qu'au moment de l'emballage, tous les produits sont livrés entièrement fonctionnels et sans dommage. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez communiquer immédiatement avec votre détaillant de WINCO®.

DÉBALLAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Éliminez tous les matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

1. Retirez de l'appareil tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique et le carton de protection éventuels.
2. Nettoyez tout résidu de colle restant sur le plastique ou le ruban adhésif.
3. Placez l'appareil dans la position et à la hauteur souhaitées.

CONSERVEZ LA BOÎTE ET L'EMBALLAGE D'ORIGINE POUR LES UTILISER DANS L'EMBALLAGE ET L'EXPÉDITION DE L'ÉQUIPEMENT SI DES RÉPARATIONS OU DE L'ENTRETIEN SONT NÉCESSAIRES.

PRÉPARATION



AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES. VEUILLEZ FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION.

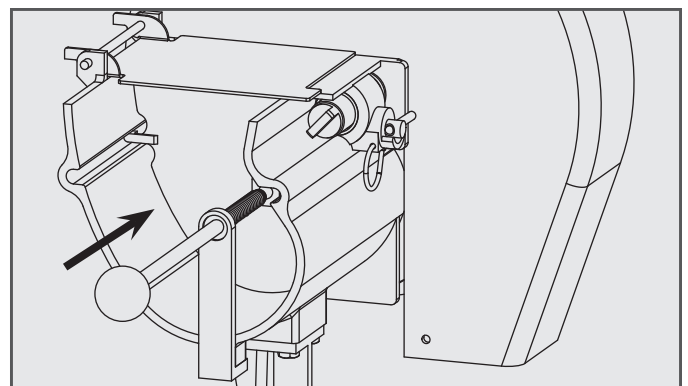
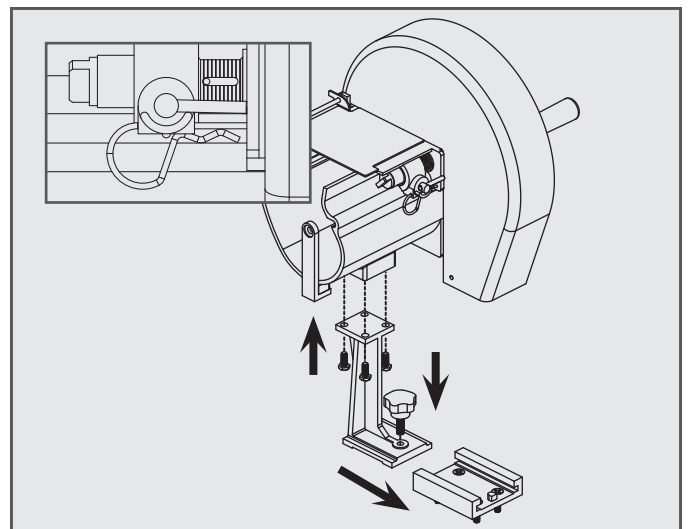
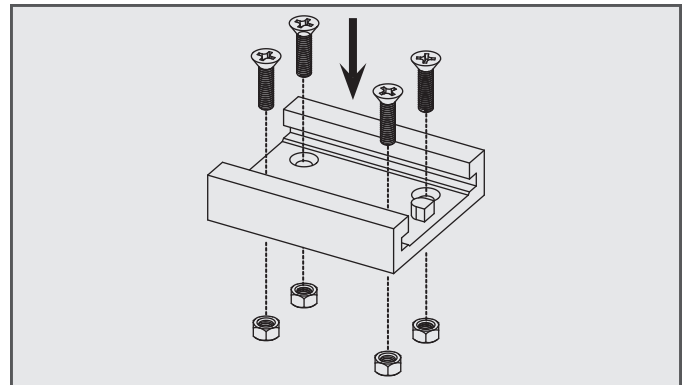
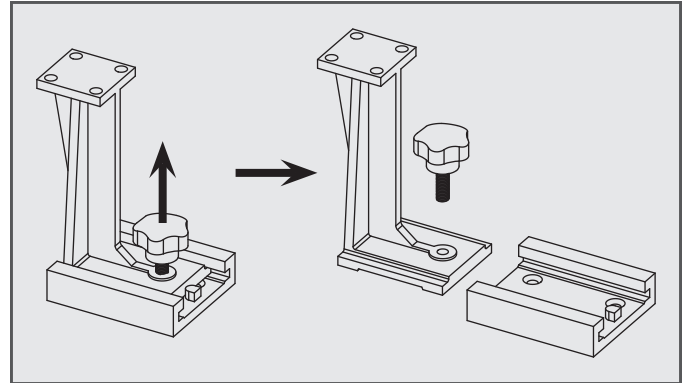
1. Retirez la vis de blocage du montage et faites glisser le pied hors de la base de montage.
2. Déterminez l'emplacement de l'appareil et placez la base de montage sur la surface de travail, le comptoir ou la planche de montage.
3. Marquez les trous de la base de montage sur la surface.
4. Percez des trous de 1/4 po (3,2 cm) dans la surface où les trous sont marqués.
5. Fixez la base de montage à la surface de travail avec les vis à tête plate fournies.

Remarque : Si la surface de travail est mince, veuillez utiliser les écrous hexagonaux fournis pour plus de sécurité.

6. Fixez le pied de montage au trancheur de fruits et légumes à l'aide de vis hexagonales.

Remarque : La goupille de verrouillage doit être à la position 9 heures sur le coupe-fruits et légumes.

7. Faites glisser le trancheur à fruits et légumes assemblé sur le socle de montage et fixez-le avec la vis de blocage de montage.
8. Placez la plaque de pression à l'intérieur du trancheur de fruits et légumes. Faites glisser la tige de pression à travers le trou du support en « L » et à travers le ressort, puis enfoncez-la dans l'arrière de la plaque de pression.



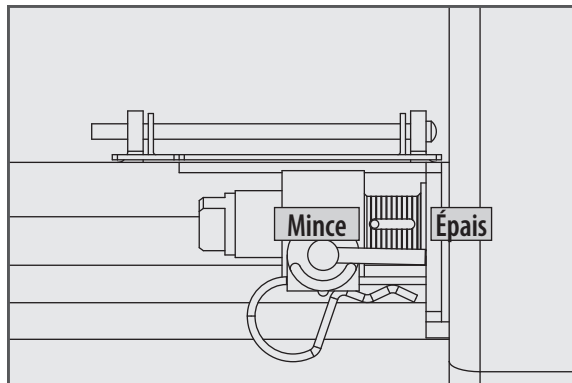
FONCTIONNEMENT

1. Vérifier le réglage de l'épaisseur de la tranche et l'ajuster si nécessaire.

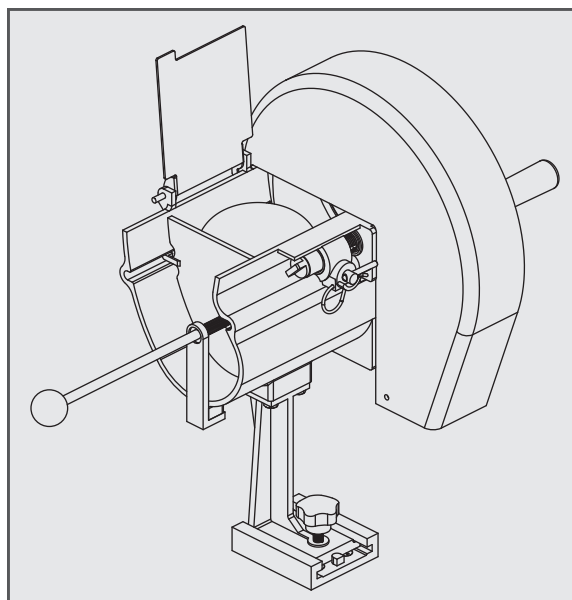
L'unité de tranchage réglable est facilement ajustée en tenant la poignée immobile et en tournant la vis de réglage à l'extrémité de l'assemblage du manche de réglage.

L'épaisseur de la tranche est indiquée par l'alignement de la goupille dans la fente et les lignes sur la partie en retrait du manche principal.

Ces lignes sont espacées de 1/16 po (1,6 mm) ; donc, 2 lignes = 1/8 po (3,2 mm), 3 lignes = 3/16 po (4,8 mm), et ainsi de suite, jusqu'à 1/2 po (13 mm).



2. Soulevez la plaque de couverture et placez les fruits et légumes jusqu'à 5 po (127 mm) de longueur dans l'auge. Si nécessaire, tirez la tige et la plaque de pression pour les éloigner du trancheur.
3. Fermez la plaque de recouvrement et appuyez doucement sur la tige de poussée tout en tournant la poignée de l'unité de coupe rotative dans le sens des aiguilles d'une montre. Maintenir une pression uniforme sur la tige de poussée.



CONSEILS D'UTILISATION

1. Pour assurer l'uniformité des tranches, tournez les unités de tranchage rotatives plus lentement lorsque la largeur de la tranche augmente. Cela permet de s'assurer que le produit est entièrement aligné sur la plaque de réglage avant que la lame suivante ne commence à couper.
2. Après avoir placé les produits dans l'auge, tourner la poignée d'environ un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avant de tourner dans le sens de la coupe. Cela produira un « bon départ » lorsque la lame effectuera sa première coupe. Il sera donc plus facile et permettra d'obtenir des tranches plus uniformes.
3. N'exercez pas de pression importante sur la tige de poussée. Il est inutile et n'améliorera pas l'action de tranchage ou de broyage.
4. Ne pas forcer les produits qui sont trop gros dans l'auge. Il est recommandé d'utiliser le produit jusqu'à 5 po (127 mm) de longueur. Il sera difficile de l'enfoncer dans la lame de coupe et il en résultera des coupes inégales.

NETTOYAGE

Le nettoyage de l'appareil est important pour assurer une performance et une longévité optimales. Diminuez au minimum l'utilisation de nettoyants alcalins ou acides, car ils peuvent causer des piqûres et un ternissement du fini.

Le Trancheur de fruits et légumes peut être lavé comme une unité entièrement assemblée en desserrant la vis de blocage de montage et en déplaçant l'unité vers un évier ou un lave-vaisselle.

1. Tournez la goupille de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 3 heures à 9 heures et retirez l'assemblage du manche et de la plaque tournante de la lame.



AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES. VEUILLEZ FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION.

Remarque : L'assemblage du manche et de la plaque tournante de la lame peut également être démonté pour un nettoyage supplémentaire ou le remplacement de la lame, selon les besoins.

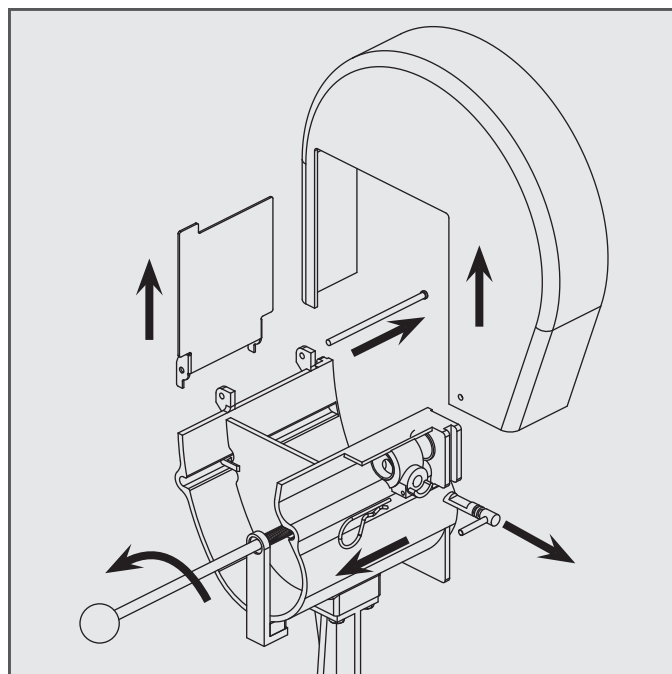
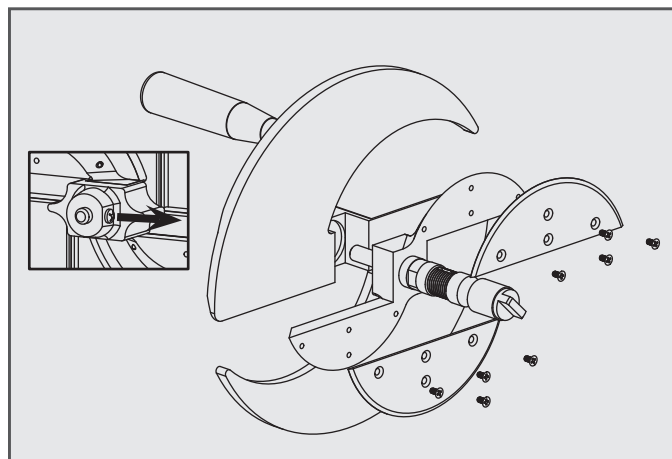
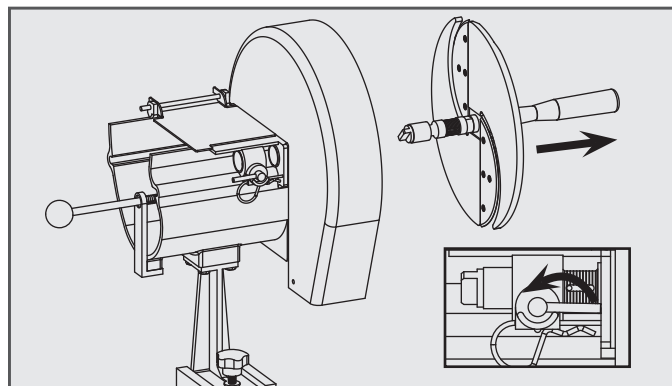
- a. Retirez la vis et faites glisser le manche et le support de lame.
- b. Les lames peuvent également être retirées en dévissant les petites vis.

2. Soulevez la garde de l'auge.
3. Pour retirer le couvercle, faites glisser l'axe de la charnière.

Remarque : La tête de l'axe de la charnière doit faire face au protecteur.

4. Pour retirer la tige de pression et la plaque de pression, tourner la tige de pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la dévisser de la plaque de pression.
5. Retirez la goupille de verrouillage en tirant sur la goupille fendue.
6. Laver/rincer/assainir soigneusement les pièces à l'eau chaude savonneuse, les sécher et les remonter avec précaution.

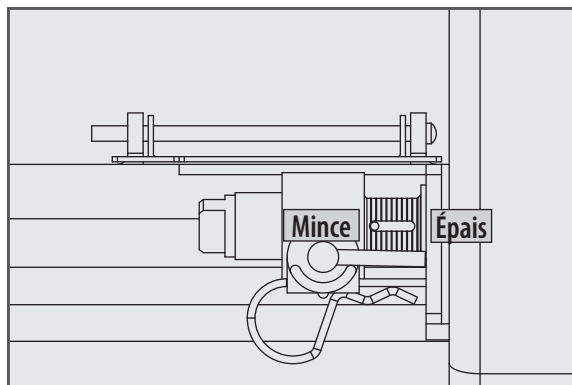
Remarque : Il est recommandé de laver l'appareil à la main, car le lavage dans un lave-vaisselle commercial fera noircir toutes les pièces en aluminium avec le temps, ce qui est normal et n'affecte pas le fonctionnement général de l'appareil.



ENTRETIEN DE LA LAME

Pour prolonger le tranchant des lames, elles peuvent être affûtées comme suit :

1. Régler le trancheur de fruits et légumes à l'épaisseur maximale de la tranche.
2. Retirez l'assemblage du manche et de la lame de la plaque tournante (voir les instructions de nettoyage).
3. Utilisez une pierre à aiguiser fine (ne pas limer) sur le côté plat de la lame et, si nécessaire, sur le côté biseauté (veillez à conserver les angles d'aiguisage d'origine).



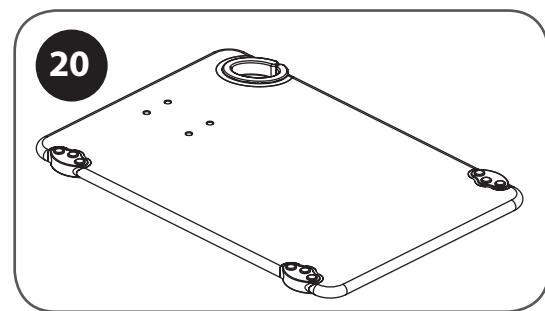
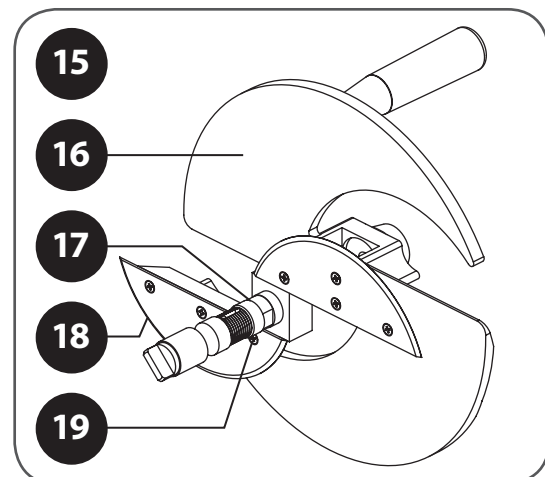
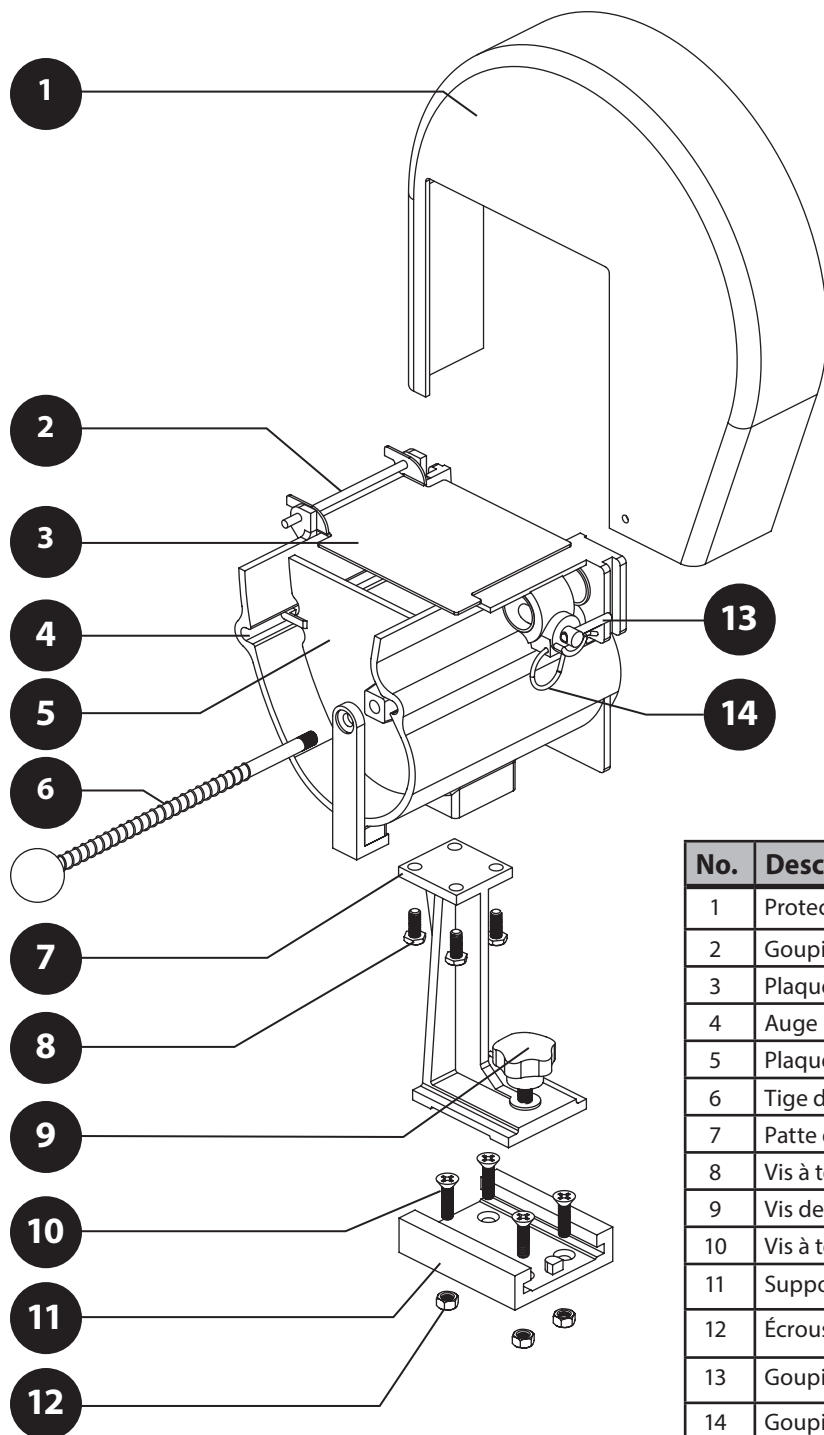
ENTRETIEN

Au besoin, lubrifiez les endroits suivants avec de l'huile minérale, de la graisse de qualité alimentaire ou frottez-les avec de la paraffine.

NE PAS LUBRIFIER AVEC DE L'HUILE DE CUISSON.

- tige de pression
- rainures dans l'auge
- paliers en plastique dans l'auge
- fentes dans le manche du trancheur réglable

LISTE DES PIÈCES



No.	Description	No de pièce	QTÉ
1	Protecteur	FVS-P1	1
2	Goupille de charnière	FVS-P2	1
3	Plaque de recouvrement	FVS-P3	1
4	Auge	FVS-P4	1
5	Plaque de pression	FVS-P5	1
6	Tige de pression et ressort	FVS-P6	1
7	Patte de montage	FVS-P7	1
8	Vis à tête hexagonale	FVS-P8	4
9	Vis de blocage de montage	FVS-P9	1
10	Vis à tête plate	FVS-P10	4
11	Support de montage	FVS-P11	1
12	Écrous hexagonaux	FVS-P12	4
13	Goupille de verrouillage	FVS-P13	1
14	Goupille fendue	FVS-P14	1
15	Assemblage du manche et de la plaque tournante de la lame	FVS-1SB	1
16	Plaque tournante avec poignée	FVS-P15	1
17	Manche avec support de lame	FVS-P16	1
18	Lames	FVS-1B	2
19	Vis de lame	FVS-P17	8
20	Support de planche à découper	CBM-1218	1

Communiquez avec l'usine pour les pièces non énumérées

GARANTIE

REMARQUE : LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES BLOCS POUSSOIRS ET LES BLOCS D'ASSEMBLAGE (PLUS LES PIÈCES).

WINCO garantit à l'acheteur d'origine de l'équipement neuf et des produits de préparation alimentaire non électriques (autres que les lames), lorsqu'ils sont installés conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, qu'ils sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication pour une période de 1 an. La garantie de main-d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation d'origine ou de 18 mois à compter de la date réelle d'expédition en usine, selon la première éventualité.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE. WINCO DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE WINCO EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE SE LIMITENT EXPRESSÉMENT À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN DÉFAUT DE MATÉRIAU OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE.

WINCO NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS CAUSÉS À L'ACHETEUR OU À UN TIERS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES CORPORELLES, LA PERTE D'AFFAIRES OU DE PROFITS OU D'AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES, OU LES DOMMAGES LÉGAUX OU EXEMPLAIRES, QUE CE SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ OBJECTIVE OU AUTREMENT.

Cette garantie n'est accordée qu'au premier acheteur d'un détaillant. Aucune garantie n'est donnée aux cessionnaires ultérieurs. La garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par : le défaut d'entretien, la négligence, les abus, les dommages dus à un excès d'eau, le feu, l'usure normale, une mauvaise installation et une mauvaise utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur tant que WINCO n'a pas reçu l'enregistrement d'installation/de garantie dûment rempli et signé numériquement dans les 30 jours suivant la date de l'installation.

SERVICE DE GARANTIE

Pour amorcer le service de garantie, envoyez un courriel à equipservice@winco.us ou composez le : 973 295-3899 N'ENVOYEZ PAS l'appareil à WINCO® sans contacter au préalable notre service clientèle.

INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE À :

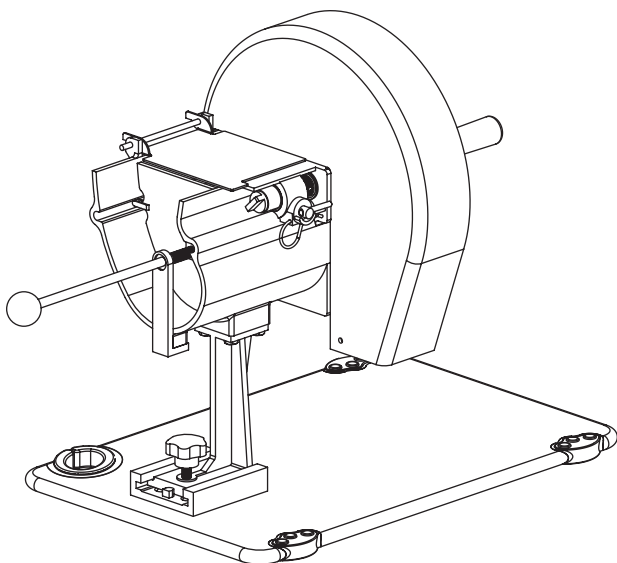
<http://www.winco.us>

Une preuve d'achat est requise pour prolonger la garantie de plus d'un an à compter de la date d'expédition de l'usine.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE QUI PRÉCÈDENT CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. WINCO® N'ASSUME NI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LEDIT ÉQUIPEMENT.

Exemples d'articles non couverts par la garantie, mais non limités à ces articles :

1. Cas de force majeure, incendie, dégâts d'eaux, cambriolage, accident, vol.
2. Dommages liés au transport.
3. Installation ou modification incorrecte de l'équipement.
4. Utilisation de pièces génériques ou de pièces après-vente.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un fournisseur de services désigné par WINCO®.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables, pieds réglables, fusibles grillés, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'équipement.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

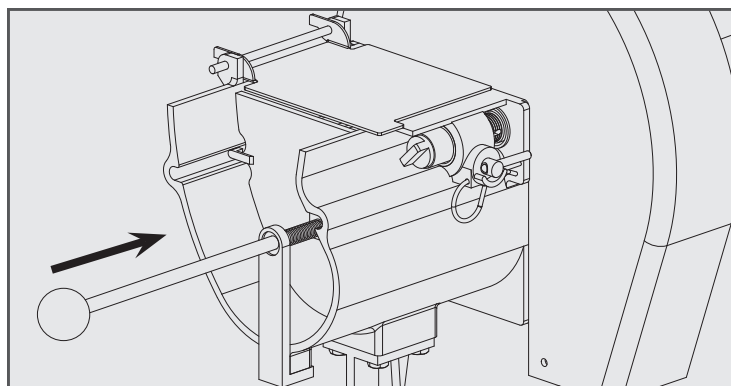
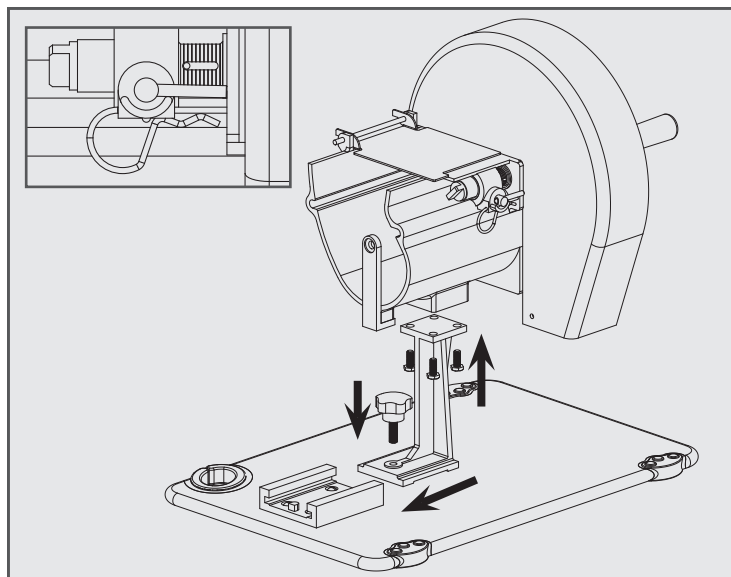
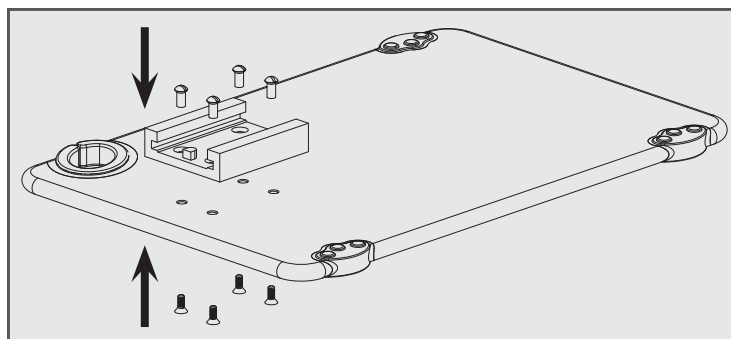
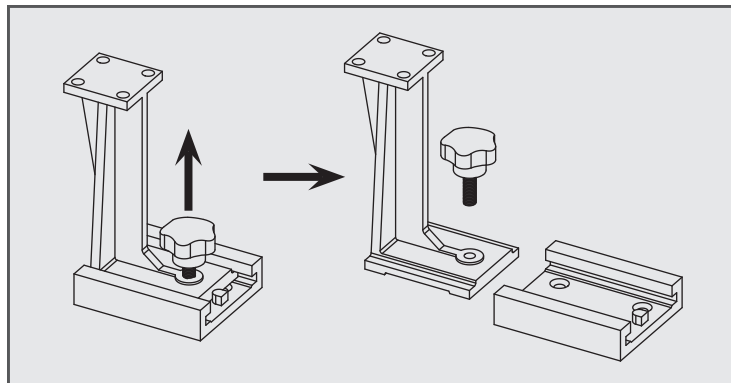


AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES. VEUILLEZ FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION.

1. Retirez la vis de blocage du montage et faites glisser le pied hors de la base de montage.
2. Fixez la base de montage au support de la planche à découper avec les vis à tête plate et les écrous à douille fournis avec le support de la planche à découper.
3. Fixez le pied de montage au trancheur de fruits et légumes à l'aide de vis hexagonales.

Remarque : La goupille de verrouillage doit être à la position 9 heures sur le coupe-fruits et légumes.

4. Faites glisser le trancheur à fruits et légumes assemblé sur le socle de montage et fixez-le avec la vis de blocage de montage.
5. Placez la plaque de pression à l'intérieur du trancheur de fruits et légumes. Faites glisser la tige de pression à travers le trou du support en « L » et à travers le ressort, puis enfoncez-la dans l'arrière de la plaque de pression.



KATTEX

TRANCHEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

winco[®]
www.wincous.com

