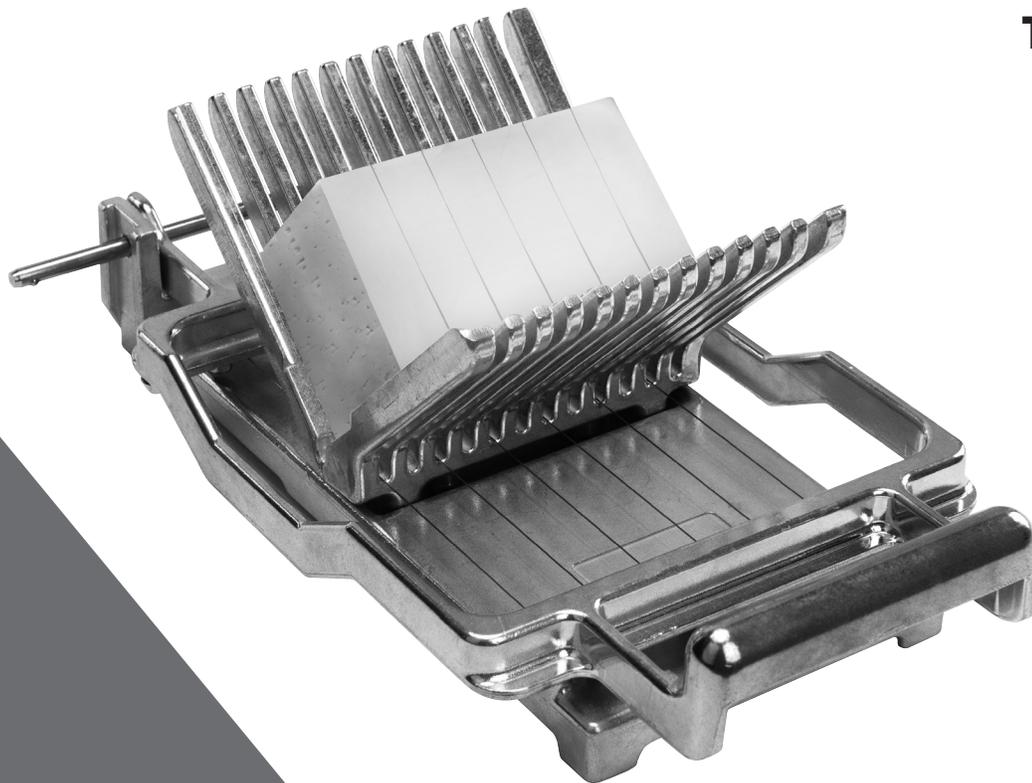


# winco® KATTEX™ REBANADORA DE QUESO

TCT-375  
TCT-750



Servicio técnico de la garantía  
Para iniciar el servicio técnico cubierto por la  
garantía, escriba a:  
[equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com) o llame al: 973-295-3899

NO envíe la unidad a WINCO sin antes comunicarse  
con nuestro departamento de servicio al cliente.

Para los clientes de California

 ADVERTENCIA: Cáncer y daños reproductivos - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

# INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su máquina KATTEX. Por favor, tómese el tiempo necesario para leer cuidadosamente este manual a fin de asegurarse de que la máquina sea operada y mantenida apropiadamente, de modo que se asegure el mejor desempeño posible del producto durante muchos años.

WINCO no aceptará responsabilidad alguna si:

- Las instrucciones de este manual no se han seguido correctamente.
- Personal no autorizado ha manipulado la máquina.
- Se utilizan piezas de repuesto no originales.
- La máquina no fue manejada y limpiada correctamente.
- Hay algún daño causado por el uso de la unidad.

## SEGURIDAD



**ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO TÉCNICO O MANTENIMIENTO INADECUADO/A PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REPARAR ESTE EQUIPO.**



**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.**



**PRECAUCIÓN: ESTOS MODELOS SE DISEÑAN, FABRICAN Y VENDEN SOLAMENTE PARA USO COMERCIAL. SI ESTOS MODELOS SE COLOCAN DE MANERA QUE EL PÚBLICO EN GENERAL PUEDA UTILIZARLOS, ASEGÚRESE DE QUE LAS ETIQUETAS DE PRECAUCIÓN, LAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES DE USO ESTÉN CLARAMENTE COLOCADAS CERCA DE CADA UNIDAD, DE MODO QUE CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL EQUIPO LO HAGA CORRECTAMENTE Y NO SE LESIONE NI DAÑE EL EQUIPO.**



**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.**



**ADVERTENCIA: UN PROVEEDOR DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA DEBE ENCARGARSE DE TODO MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN. ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO O REPARACIÓN, SIGA LAS INSTRUCCIONES RELATIVAS AL SERVICIO TÉCNICO.**



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

# SEGURIDAD (CONT.)

**Para garantizar una instalación y operación seguras, sírvase leer cuidadosamente y comprender las siguientes indicaciones.**

**A menos que el operador esté adecuadamente entrenado y supervisado, existe la posibilidad de que se produzcan lesiones graves. Los propietarios de este equipo tienen la responsabilidad de asegurarse de que este se utilice de forma correcta y segura y de que se sigan estrictamente todas las instrucciones contenidas en este manual y se cumpla lo dispuesto por las leyes locales, estatales y federales.**

**Los propietarios no deben permitir que nadie toque este equipo a menos que sea mayor de 18 años, esté adecuadamente entrenado y supervisado y haya leído y comprendido este manual.**

**Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, visitante u otro personal no autorizado entre en contacto con este equipo. Es responsabilidad del propietario y del operador mantenerse alerta a los peligros que presente el funcionamiento de este equipo.**

**Si en algún momento surge cualquier duda sobre una tarea en particular o sobre el método apropiado para operar este equipo, pida ayuda a un supervisor experimentado.**

*Nota: Por favor, recuerde que este manual y las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar alerta, de entrenar y supervisar apropiadamente a los operadores y de usar este equipo con sentido común.*

## CONTENIDO DEL EMPAQUE

Todas las rebanadoras de queso KATTEX vienen con lo siguiente:

- Rebanadora de queso ensamblada (TCT-375 / TCT-750)
- Cepillo de limpieza
- Manual de instrucciones

WINCO® se enorgullece de su calidad y servicio, y se asegura de que en el momento del embalaje todos los productos se suministren completamente funcionales y sin daños. Si encuentra algún daño como resultado del transporte, comuníquese con su distribuidor de WINCO® inmediatamente.

## DESEMPAQUE DEL EQUIPO

Deseche todos los materiales de embalaje de manera responsable con el medio ambiente.

1. Retire de la unidad todos los materiales de embalaje y la cinta adhesiva, así como todo plástico y cartón protector.
2. Limpie todo residuo de pegamento que quede del plástico o de la cinta adhesiva.
3. Coloque la unidad en la posición y altura deseadas.

**GUARDE LA CAJA Y EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLOS PARA EMPACAR Y ENVIAR EL EQUIPO EN CASO DE QUE SEA NECESARIO REPARARLO.**

# OPERACIÓN

Dado que los conjuntos de arcos para cortes de diferentes tamaños son intercambiables, usted puede tener más de un conjunto disponible para su uso. Antes de proceder a rebanar, asegúrese de que el conjunto del arco sea el correcto para utilizarse para el tamaño de corte deseado.

1. Coloque la rebanadora de queso sobre una superficie de trabajo o encimera firme.
2. Prepare el bloque de queso que se va a cortar.

*Nota: Podría ser necesario permitir que el queso se caliente/ ablande para evitar que los cables de corte se rompan.*

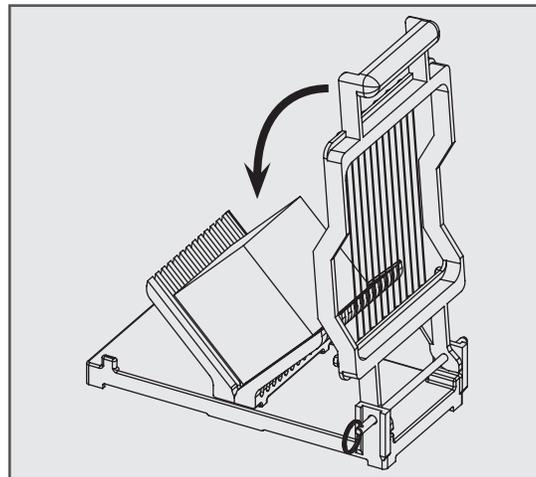
3. Para cortar las rebanadas, levante el arco. Coloque el bloque de queso preparado contra la guía del bloque de soporte. Lenta y sostenidamente, presione el arco hacia abajo a través del bloque de queso preparado. Retire las rebanadas de queso antes de levantar el arco.
4. Para cortar el queso en palitos, quite el bloque cortado en el paso 3 y levante el arco de nuevo. Gire el bloque cortado en 90° y alinéelo con la guía del bloque de soporte. Una vez más, presione lenta y sostenidamente el arco de corte a través del bloque de rebanadas de queso. Retire los palitos de queso antes de levantar el arco.
5. Para cortar el queso en cubos/rectángulos, retire los palitos de queso en el paso 4 y levante el arco de nuevo. Coloque los palitos en las ranuras del bloque de soporte mientras los alinea con la guía del bloque de soporte. Lenta y sostenidamente tire del arco hacia abajo a través de los palitos de queso.

*Nota: El tamaño de las rebanadas, palitos, cubos y rectángulos dependerá del arco de corte o de la combinación que se utilice. Cada combinación producirá resultados diferentes.*

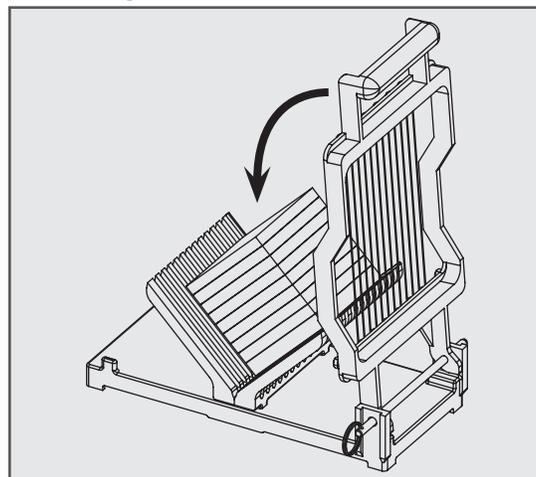
**Si la unidad no funcionase correctamente durante su primer uso, llame al servicio de atención al cliente de Winco al 973-295-3899 o envíe un correo electrónico a [equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com).**

**NO envíe la unidad a WINCO sin antes comunicarse con nuestro departamento de servicio al cliente.**

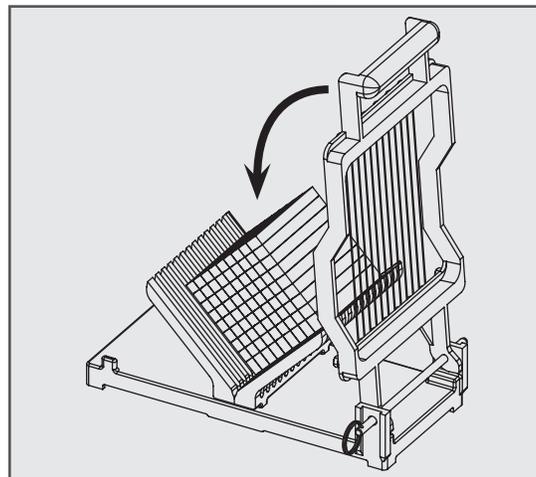
## Corte en rebanadas



## Corte en palitos



## Corte en cubos o rectángulos



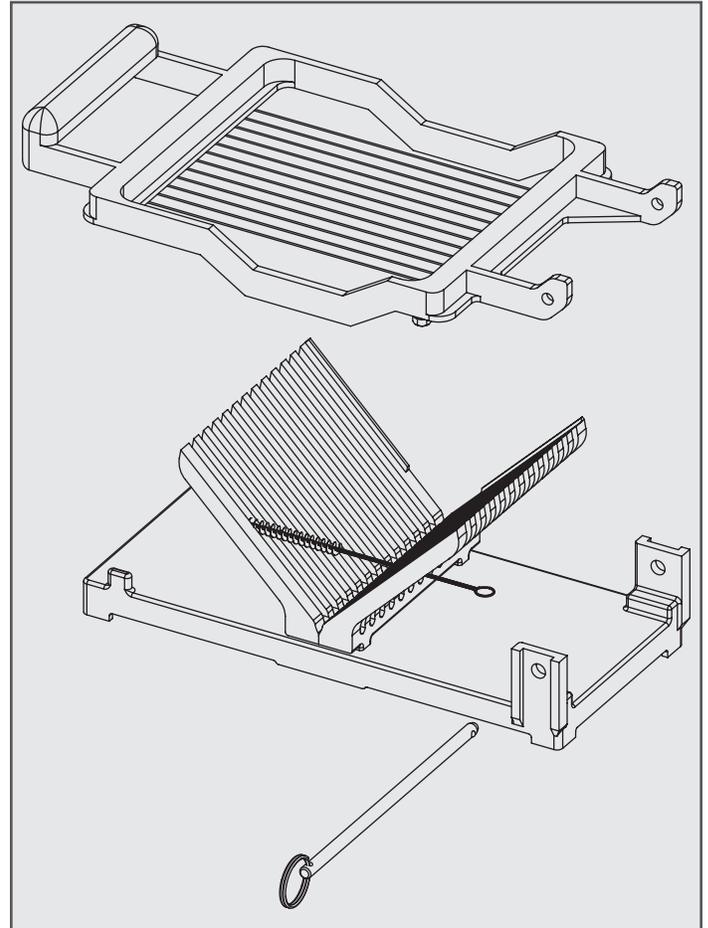
# LIMPIEZA

La limpieza del dispositivo es importante para asegurar un rendimiento y una longevidad óptimos. Minimice el uso de limpiadores alcalinos o ácidos, ya que pueden causar picaduras y el deslustre del acabado.

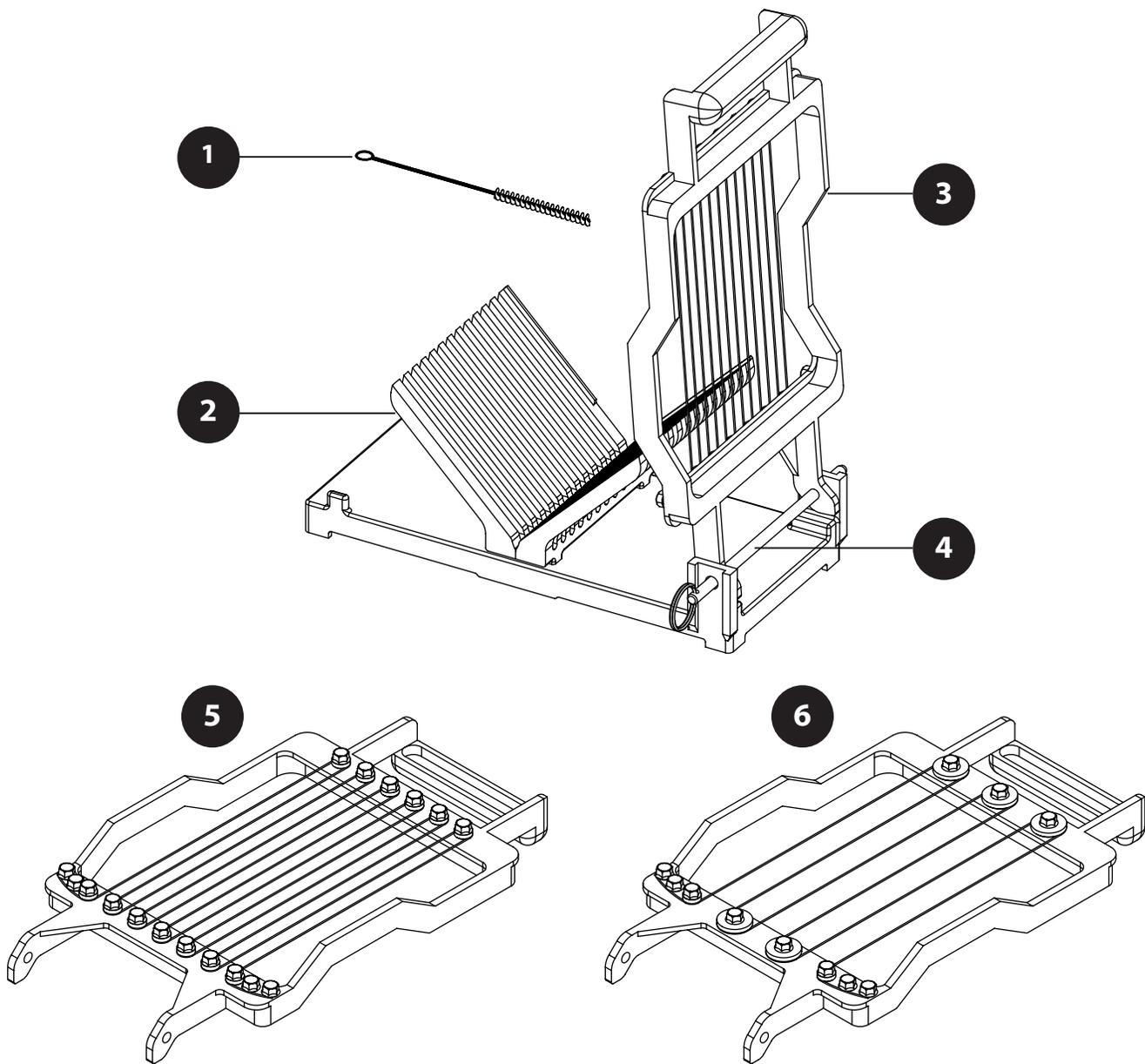
1. Para facilitar la limpieza, se recomienda limpiar el cortador de queso lo más pronto posible después de su uso para evitar que el queso se endurezca.
2. Lave, enjuague y desinfecte a fondo las piezas en agua jabonosa caliente, séquelas y vuelva a montarlas con cuidado. Se incluye un cepillo de nylon para ayudar con el proceso de la limpieza.

*Nota: Se recomienda lavar la unidad a mano, ya que el lavado en un lavavajillas comercial hará que todas las piezas de aluminio se oscurezcan con el tiempo, aunque esto es normal y no afecta al funcionamiento general de la unidad.*

*Nota: El arco de corte puede separarse de la base quitando el pasador de fijación.*



# LISTA DE PIEZAS



Nro.	Descripción	Pieza nro.	CANT.
1	Cepillo de limpieza		1
2	Base de la rebanadora de queso		1
3	Conjunto del arco		1
4	Pasador de fijación		1
5	Conjunto del arco de 3/8" (9,5 mm)	TCT-375B	1
6	Conjunto del arco de 3/4" (19 mm)	TCT-750B	1

*Contacte a la fábrica si necesita piezas que no están en la lista*

# GARANTÍA

**NOTA: LA GARANTÍA NO CUBRE LOS BLOQUES DE EMPUJE NI LOS BLOQUES DEL CONJUNTO DE CUCHILLAS (ADEMÁS DE LAS PIEZAS).**

**WINCO le garantiza al comprador original de nuestros equipos nuevos, si se instalan de acuerdo con nuestras instrucciones dentro de América del Norte y se someten a un uso normal, que dichos equipos están libres de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de 1 año. La garantía de mano de obra es de un año a partir de la instalación original o de 18 meses a partir de la fecha real de despacho desde la fábrica, lo que ocurra primero.**

**ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS. WINCO RECHAZA EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.**

**LA OBLIGACIÓN Y RESPONSABILIDAD DE WINCO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA SE LIMITA EXPRESAMENTE A LA REPARACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE LOS EQUIPOS CON DEFECTOS COMPROBADOS DE MATERIALES O MANO DE OBRA DENTRO DEL PERÍODO DE GARANTÍA APLICABLE.**

**EN NINGÚN CASO WINCO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES PARA EL COMPRADOR O CUALQUIER TERCERO, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES, LUCRO CESANTE U OTRAS PÉRDIDAS ECONÓMICAS, O DAÑOS ESTATUTARIOS O EJEMPLARES, YA SEA POR NEGLIGENCIA, GARANTÍA, RESPONSABILIDAD ESTRICTA O DE OTRO TIPO.**

**Esta garantía solo se le otorga al primer comprador de un comerciante minorista. No se otorga ninguna garantía a los cesionarios posteriores. La garantía no cubre fallas del producto causadas por: falta de mantenimiento, negligencia, abuso, daños por exceso de agua, incendio, desgaste normal, instalación y uso inapropiados. El mantenimiento periódico no está cubierto. Esta garantía no entrará en vigencia hasta que WINCO reciba un Registro de instalación/garantía debidamente completado y firmado digitalmente en un plazo de 30 días a partir de la fecha de instalación.**

## SERVICIO TÉCNICO DE LA GARANTÍA

**Para iniciar el servicio técnico cubierto por la garantía, escriba a: [equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com) o llame al: 973-295-3899 NO envíe la unidad a WINCO® sin antes comunicarse con nuestro departamento de servicio al cliente. Sírvase proporcionar o tener disponible la siguiente información:**

- Número de modelo
- Fecha de compra
- Minorista a quien le compró la unidad
- Información de contacto del operador/instalación
- Nombre y dirección de la empresa
- Nombre y teléfono de contacto

## REGÍSTRESE EN LÍNEA EN:

<http://www.wincous.com>

**Se requiere un comprobante de compra para extender la garantía más de 1 año desde la fecha de envío desde la fábrica.**

**LAS DISPOSICIONES ANTERIORES SOBRE LA GARANTÍA SON UNA DECLARACIÓN COMPLETA Y EXCLUSIVA ENTRE EL COMPRADOR Y EL VENDEDOR. WINCO® NO ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR POR ELLA NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN CON DICHO EQUIPO.**

**Los siguientes son solo algunos ejemplos, entre otros, de casos no cubiertos por la garantía:**

1. Fuerza mayor, fuego, daños por agua, robo, accidente, hurto.
2. Daños causados durante el transporte.
3. Instalación incorrecta o alteración del equipo.
4. Uso de piezas de repuesto genéricas o destinadas al mercado secundario.
5. Reparaciones hechas por cualquier persona que no sea un proveedor de servicio técnico designado por WINCO®.
6. Lubricación.
7. Piezas de desgaste desechables, pies ajustables, fusibles fundidos, lámparas, etc.
8. Limpieza del equipo.
9. Uso indebido o abuso.

**La garantía se anulará si:**

1. El producto fue alterado por el usuario
2. Se retira la placa del número de serie
3. El producto se instala en una prisión o en cualquier centro penitenciario.

**winco**<sup>®</sup>  
**KATTEX**<sup>™</sup>  
REBANADORA DE QUESO

