

Visit [www.wincous.com](http://www.wincous.com) for manuals in English, French, & Spanish  
Visite [www.wincous.com](http://www.wincous.com) para ver manuales en inglés, francés y español.  
Visitez [www.wincous.com](http://www.wincous.com) pour les manuels en anglais, français et espagnol.

# winco® KATTEX™ PRESOIR À GALETTES DE HAMBURGER

**HBP-3**



**Service de garantie**  
Pour amorcer le service de garantie, envoyez  
un courriel à : [equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com)  
ou composez 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](http://www.P65Warnings.ca.gov)

20200323

# INTRODUCTION

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

**WINCO n'acceptera aucune responsabilité si :**

- Les instructions dans ce manuel n'ont pas été suivies correctement.
- Le personnel non autorisé a altéré l'équipement.
- Des pièces de rechange non d'origine sont utilisées.
- L'équipement n'a pas été manipulé et nettoyé correctement.
- L'appareil a été endommagé lors de son utilisation.

## SÉCURITÉ



**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.**



**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.**



**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.**



**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.**



**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.**



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

# 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 de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.*

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

**Tous les presseurs pour hamburger contiennent :**

- Unité de base du presseur à hamburger
- Pièces pour le presseur de 130 mm (4 po) 227 g (1/2 lb)
- Pièces pour le presseur de 100 mm (5 po) 113,4 g (1/4 lb)
- Papier (500 feuilles) pour galettes de 100 mm (4 po)
- Papier (500 feuilles) pour galettes de 130 mm (5 po)
- Outil d'extraction
- Manuel d'instructions

**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.**

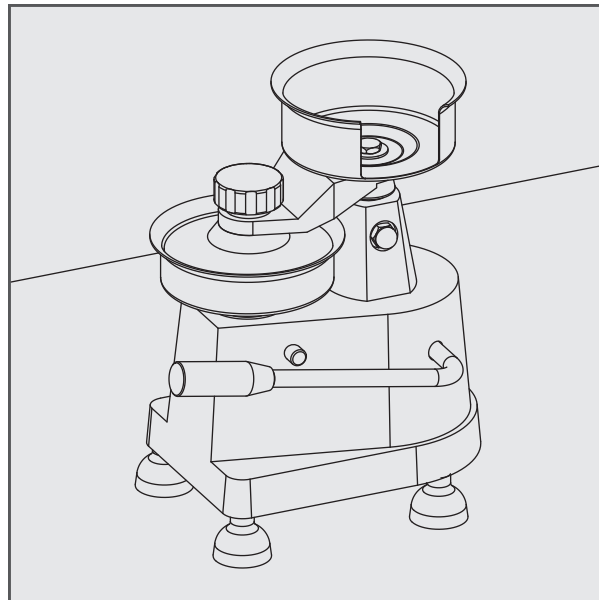
1. Retirez de l'appareil tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique et le carton de protection éventuels.
2. Nettoyez tout résidu de colle restant sur le plastique ou le ruban adhésif.
3. Placez l'appareil dans la position et à la hauteur souhaitées.

**REMARQUE : 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

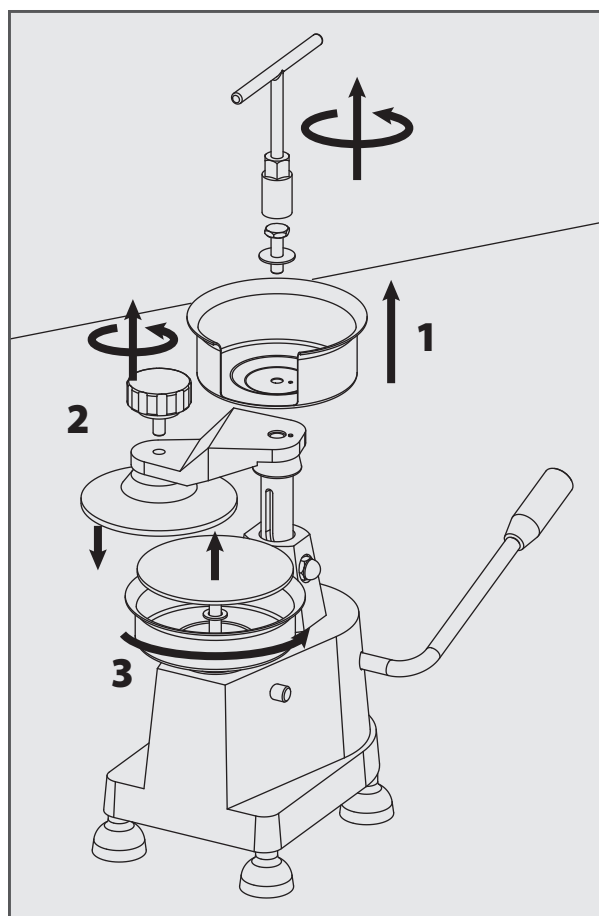
Étant donné que les presseurs, les plateaux de service et les assiettes de nourriture pour les galettes de différentes tailles sont interchangeables, vous pouvez avoir plus d'un ensemble à votre disposition. Avant l'utilisation, veuillez vous assurer que les pièces correspondent à la taille souhaitée. Abaissez doucement le presseur sur l'ensemble du plateau de service et de l'assiette de nourriture pour vous assurer qu'ils sont bien alignés. Si ce n'est pas le cas, des ajustements doivent être effectués avant de commencer.

1. Placez l'équipement sur une surface plane, solide et antidérapante. Cette zone doit être suffisamment grande pour permettre un accès et un nettoyage faciles.



## CHANGEMENT DE LA TAILLE DE LA PLAQUE

1. Pour changer le bac à papier, utilisez l'outil de démontage pour dévisser le boulon.
2. Pour changer le presseur, dévissez le bouton du presseur.
3. Pour changer l'assiette à nourriture, soulevez le plateau de service et tournez l'assiette à nourriture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



# FONCTIONNEMENT

*Remarque : Le presseur de 100 mm (4 po) est destiné aux galettes de 113,4 g (1/4 lb) et le presseur de 130 mm (5 po) est destiné aux galettes de 227 g (1/2 lb).*

1. Pesez la viande et formez une boule.
2. Placez le papier rond pour galette sur le support.
3. Placez la viande sur le papier.
4. Appuyez sur le bouton de la base pour abaisser le plateau.
5. Tirez le levier vers le bas pour former la galette.
6. Soulevez le levier, ce qui permettra de soulever le hamburger pour le retirer facilement.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Le presseur à hamburgers doit être nettoyé tous les jours ou après chaque utilisation prolongée. Un entretien régulier aidera à prévenir l'accumulation indésirable et la croissance de bactéries nocives.**

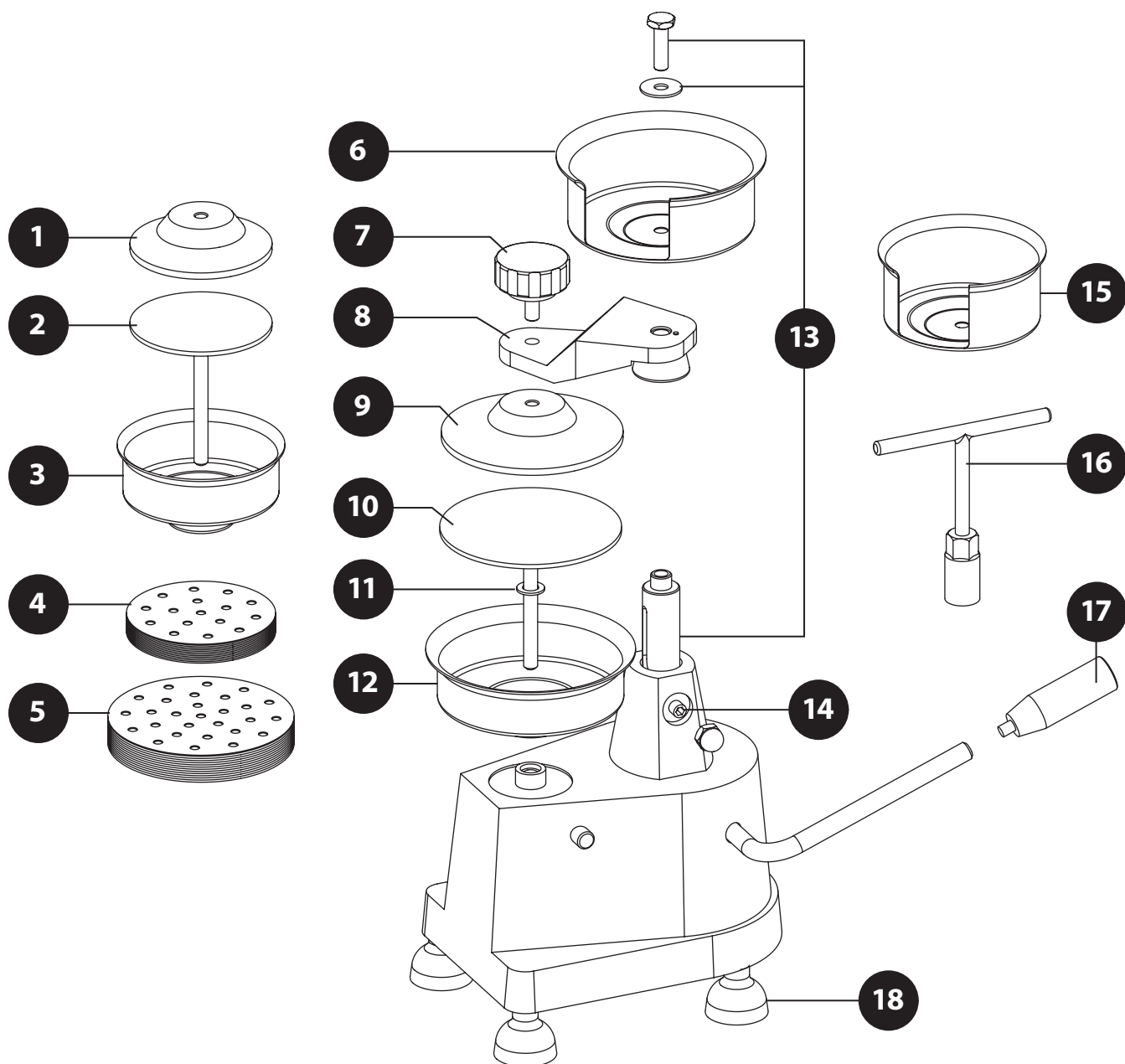
1. Laver les pièces à l'eau chaude savonneuse

*Remarque : NE PAS laisser les composants tremper.*

*Remarque : NE PAS utiliser le lave-vaisselle pour laver les pièces.*

2. Séchez soigneusement les pièces à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier.

# LISTE DES PIÈCES



N°	Description	N° de pièce
1	Pressoir de 100 mm (4 po)	HBP-P12
2	Plateau de service de 100 mm (4 po)	HBP-P8
3	Assiette à nourriture de 100 mm (4 po)	HBP-P10
4	Boîte de papiers pour galettes de 100 mm (4 po) (10 pqst de 500 feuilles)	HBP-PR100
5	Boîte de papiers pour galettes de 130 mm (5 po) (10 pqst de 500 feuilles)	HBP-PR130
6	Bac à papier de 130 mm (5 po)	HBP-P13
7	Bouton du pressoir	HBP-P3
8	Support du pressoir	HBP-P15
9	Pressoir de 130 mm (5 po)	HBP-P11

N°	Description	N° de pièce
10	Plateau de service de 130 mm (5 po)	HBP-P7
11	Joint en caoutchouc	HBP-P2
12	Assiette à nourriture de 130 mm (5 po)	HBP-P9
13	Ensemble du manche du plateau	HBP-P1
14	Vis de réglage	HBP-P4
15	Bac à papier de 100 mm (4 po)	HBP-P14
16	Outil d'extraction	HBP-P16
17	Manche en bakélite	HBP-P6
18	Patte avec vis	HBP-P5

*Communiquez avec l'usine pour les pièces non répertoriées*

# GARANTIE

**REMARQUE : LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES LAMES ET LES MÉCANISMES ENDOMMAGÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION.**

**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@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com) ou composez le : 973 295-3899 NE PAS envoyer l'appareil à WINCO® sans avoir préalablement contacté notre service à la clientèle. Veuillez fournir ou avoir à disposition les informations suivantes :**

- Numéro de modèle
- Date d'achat
- Marchand
- Coordonnées de l'opérateur/de l'installation
- Nom et adresse de l'entreprise
- Nom et numéro de téléphone de la personne-ressource

## INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE À :

<http://www.wincous.com>

**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. Mauvais usage ou abus.

## **La garantie est annulée si :**

1. Le produit est modifié par l'utilisateur
2. La plaque de numéro de série est retirée
3. Le produit est installé dans une prison ou tout autre établissement correctionnel.

**winco®**  
**KATTEX™**  
**PRESSOIR À GALETTES**  
**DE HAMBURGER**

