

# KATTEX

de **winco**<sup>®</sup>

[www.wincous.com](http://www.wincous.com)

## REBANADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

### FVS-1



FVS-1 montado sobre un Montaje de tabla para cortar CBM-1218 opcional (se vende por separado)

Servicio de garantía  
Para iniciar el servicio de garantía, póngase en contacto con:  
[equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com)  
o llame al: 973-295-3899

NO envíe la unidad a WINCO sin primero ponerse en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente.

Para 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 con atención este manual para asegurarse de que la máquina se utilice y mantenga de manera apropiada a fin de asegurar el mejor desempeño posible del producto durante muchos años.

**WINCO no asumirá responsabilidad alguna si:**

- No se siguieron correctamente las instrucciones de este manual.
- Personal no autorizado manipuló y alteró la máquina.
- Se usaron repuestos no originales.
- La máquina no se operó ni limpió correctamente.
- La unidad presenta daños por el uso.

## SEGURIDAD



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



**ADVERTENCIA: LAS HOJAS SON MUY FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULAR Y OPERAR LA MÁQUINA Y MANTENGA LAS MANOS ALEJADAS DE TODOS LOS FILOS DE CORTE.**



**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.**



**ADVERTENCIA: INSTALAR, AJUSTAR, ALTERAR, REPARAR O HACERLE MANTENIMIENTO DE MANERA INADECUADA PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR ESTE EQUIPO O DE HACERLE MANTENIMIENTO.**



**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.**



**PRECAUCIÓN: ESTOS MODELOS SE DISEÑAN, FABRICAN Y VENDEN EXCLUSIVAMENTE PARA USO COMERCIAL. SI ESTOS MODELOS SE COLOCAN DE MANERA QUE PUEDAN SER USADOS POR EL PÚBLICO EN GENERAL, ASEGÚRESE DE QUE LOS LETREROS DE PRECAUCIÓN, ADVERTENCIA E INSTRUCCIONES DE USO SE COLOQUEN CLARAMENTE CERCA DE CADA UNIDAD, DE MANERA QUE TODA PERSONA QUE USE LOS EQUIPOS LO HAGA CORRECTAMENTE Y NO SE LESIONE NI DAÑE LOS EQUIPOS.**



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



**ADVERTENCIA: TODO TIPO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBERÁ SER REALIZADO POR UN PROVEEDOR DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA. ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE MANTENIMIENTO O REPARACIÓN, SIGA EL ACUERDO DE SERVICIO TÉCNICO ESTABLECIDO.**

# SEGURIDAD (CONT.)

**Para asegurar la seguridad durante la instalación y el uso, lea cuidadosamente y comprenda las siguientes declaraciones.**

**A menos que el operador esté adecuadamente capacitado y supervisado, existe la posibilidad de sufrir lesiones graves. Los propietarios de este equipo tienen la responsabilidad de asegurarse de que este equipo se use de manera adecuada y segura, y de seguir al pie de la letra todas las instrucciones contenidas en este manual, así como lo establecido en las leyes locales, estatales y federales.**

**Los propietarios no deben permitir que ninguna persona toque este equipo, a menos que dicha persona sea mayor de 18 años de edad, que esté adecuadamente capacitada y supervisada, y que haya leído y entendido este manual.**

**Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, visita u otro personal no autorizado tenga contacto con este equipo. El propietario y el operador tienen la responsabilidad de permanecer alertas ante cualquier peligro generado por el funcionamiento de este equipo.**

**En caso de tener dudas sobre una tarea específica de este equipo o sobre el método correcto de operación del mismo, consulte a un supervisor experimentado.**

*Nota: Recuerde que este manual y las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar alerta, de capacitar y supervisar adecuadamente a los operadores y de hacer uso del sentido común al usar estos equipos.*

## CONTENIDO DEL EMPAQUE

**Todos los rebanadores de frutas y verduras KATTEX vienen con lo siguiente:**

- Rebanador de frutas y verduras (parcialmente montado)
- Soporte de montaje y conjunto de patas
- Varilla de empuje y resorte de varilla de empuje
- Placa de empuje
- Bolsa de accesorios
- Manual de instrucciones de uso

**WINCO® se enorgullece de la calidad y el servicio que ofrece, y se asegura de que todos los productos se entreguen en perfecto estado de funcionamiento y libres de daños al momento del empaque. De encontrar algún daño producido durante el transporte, comuníquese con su distribuidor WINCO® de inmediato.**

## DESEMBALAJE DEL EQUIPO

**Deseche todos los materiales del empaque de manera responsable con el medio ambiente.**

1. Retire de la unidad todos los materiales del empaque y la cinta adhesiva, así como el plástico y el cartón de protección.
2. Limpie todo residuo de pegamento que haya quedado del plástico o de la cinta adhesiva.
3. Coloque la unidad en la posición y a la altura deseadas.

**CONSERVE LA CAJA ORIGINAL Y EL EMPAQUE PARA EMPACAR Y ENVIAR EL EQUIPO EN CASO DE QUE NECESITE SERVICIO TÉCNICO.**

# PREPARACIÓN



**ADVERTENCIA: LAS HOJAS SON MUY FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.**

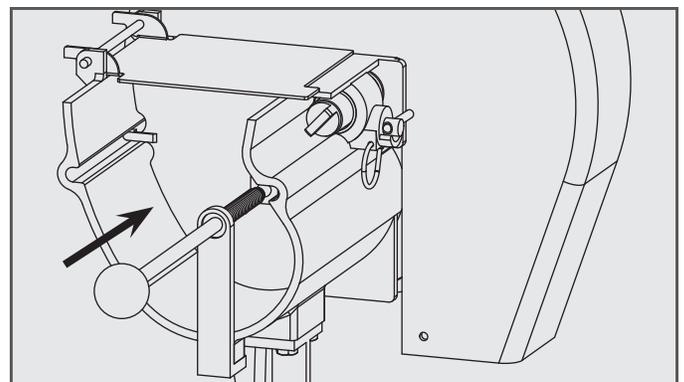
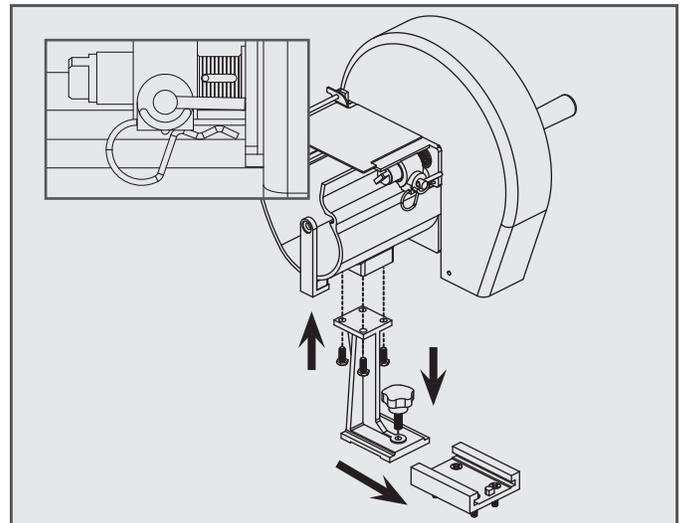
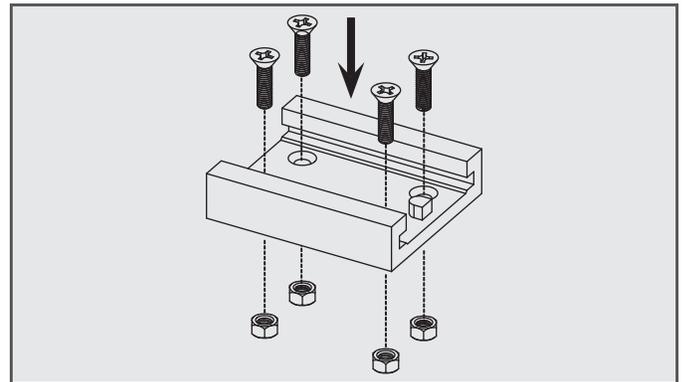
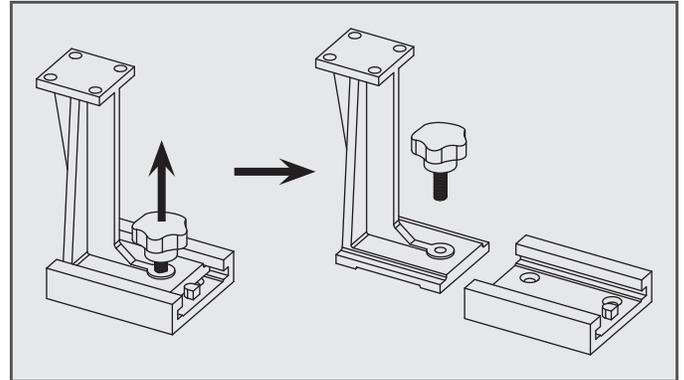
1. Retire el tornillo de bloqueo de montaje y deslice la pata de la base de montaje hacia afuera.
2. Determine dónde estará ubicada la unidad y coloque la base de montaje sobre la superficie de trabajo, mostrador o mesa de montaje.
3. Marque los agujeros de la base de montaje en la superficie.
4. Con un taladro, haga agujeros de 1/4" (6.4 mm) en la superficie donde los agujeros están marcados.
5. Fije la base de montaje a la superficie de trabajo con los tornillos de cabeza plana proporcionados.

*Nota: Si la superficie de trabajo es delgada, use las tuercas hexagonales proporcionadas para una mayor seguridad.*

6. Fije la pata de montaje al rebanador de frutas y verduras con los tornillos hexagonales.

*Nota: El pasador de bloqueo debe estar en la posición de las 9:00 en el rebanador de frutas y verduras.*

7. Una vez montado el rebanador de frutas y verduras, deslícelo sobre la base de montaje y asegúrelo con el tornillo de bloqueo de montaje.
8. Coloque la placa de empuje dentro del rebanador de frutas y verduras. Deslice la varilla de empuje por el orificio en "L" del soporte y por el resorte hasta la parte posterior de la placa de empuje.



# USO

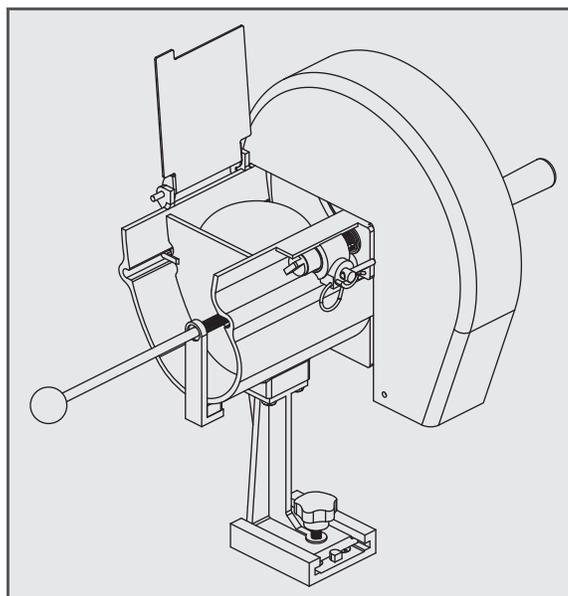
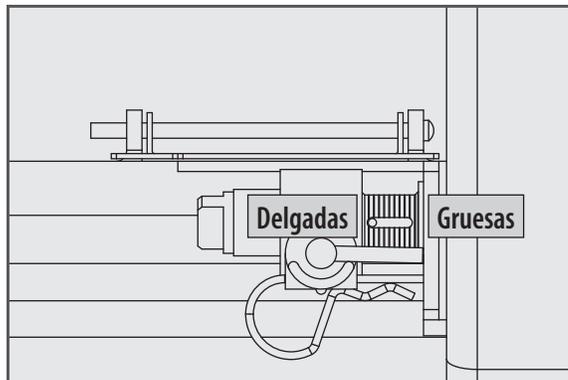
1. Revise la configuración de grosor y haga los ajustes necesarios.

*La unidad de rebanado ajustable se ajusta fácilmente: sujete la manija en un solo sitio y gire el tornillo de ajuste ubicado en el extremo del conjunto del eje ajustable.*

*El grosor de la rebanada está indicado por la alineación del pasador en la ranura y las líneas de la parte rebajada del eje principal.*

*Estas líneas están separadas por un espacio de 1/16" (1.6 mm); por lo tanto, 2 líneas = 1/8" (3.2 mm), 3 líneas = 3/16" (4.8 mm), y así sucesivamente hasta 1/2" (12.7 mm).*

2. Levante la placa de cubierta y coloque el producto de hasta 5" (12.7 cm) de longitud en el canal. De ser necesario, tire de la varilla de empuje y empuje la placa lejos del rebanador.
3. Cierre la placa de cubierta y empuje suavemente la varilla de empuje mientras gira la manija de la unidad de corte giratoria en sentido horario. Mantenga una presión uniforme sobre la varilla de empuje.



# CONSEJOS DE USO

1. Para lograr uniformidad en las rebanadas, gire las unidades giratorias de rebanado más lentamente a medida que el grosor de las rebanadas aumenta. Esto ayudará a asegurar que el producto esté completamente alineado a la placa de ajuste antes de que la siguiente hoja empiece a cortar.
2. Después de colocar el producto en el canal, gire la manija alrededor de un cuarto de vuelta en sentido antihorario antes de girarla en la dirección de corte. Esto producirá un inicio "con impulso" a medida que la hoja hace su primer corte. Como resultado, cortar será más fácil y proporcionará rebanadas más uniformes.
3. No presione excesivamente la varilla de empuje. Es innecesario y no mejorará el rebanado o rallado.
4. No fuerce productos demasiado grandes en el canal. Se recomienda usar productos de hasta 5" (12.7 cm) de longitud. Si no será difícil empujar el producto hacia la hoja de corte y ello dará como resultado cortes desiguales.

# LIMPIEZA

La limpieza del aparato es importante para asegurar su desempeño óptimo y longevidad. Minimice el uso de limpiadores alcalinos o ácidos, ya que pueden causar picaduras y quitarle brillo al acabado.

El rebanador de frutas y verduras puede lavarse como una unidad completamente montada: simplemente afloje el tornillo de bloqueo de montaje y lleve la unidad a un lavabo o lavavajillas.

1. Gire el pin de bloqueo en sentido antihorario desde la posición de las 3:00 hasta la posición de las 9:00 y tire para sacar el conjunto de la placa giratoria con eje y hojas.



**ADVERTENCIA: LAS HOJAS SON MUY FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.**

*Nota: El conjunto de placa giratoria con eje y hojas también puede desarmarse para su limpieza adicional o para reemplazar las hojas, según sea necesario.*

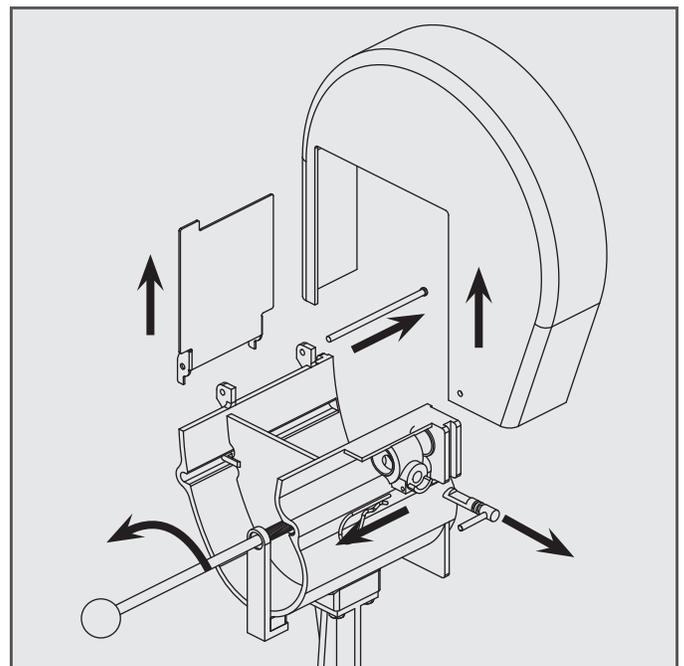
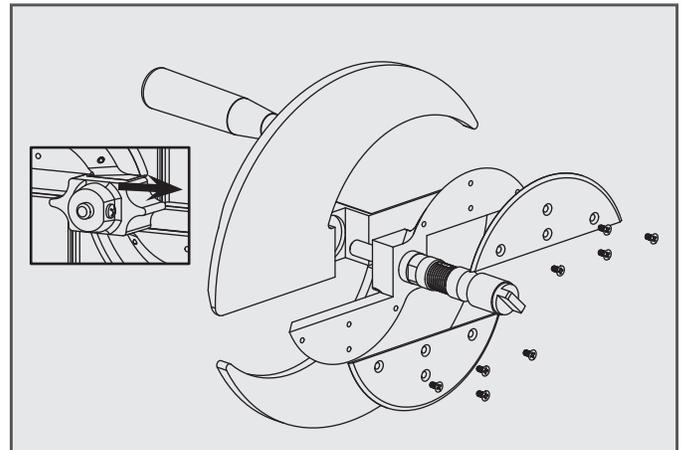
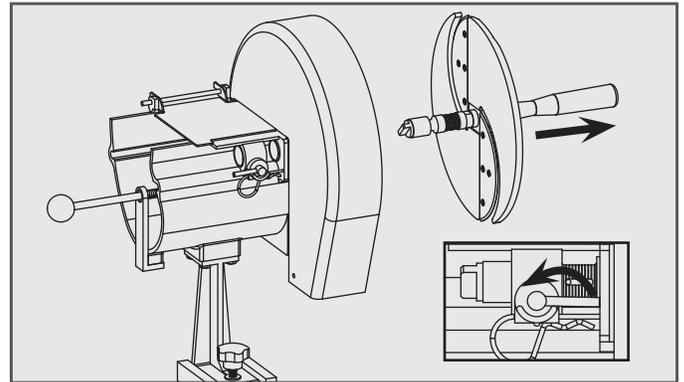
- a. Retire el tornillo y deslice hacia afuera el eje con sujetador de hojas (cuchillas).
- b. Las hojas pueden retirarse; para ello, afloje los tornillos pequeños.

2. Levante el protector del canal.
3. Para retirar la cubierta, deslice hacia afuera el pasador de bisagra.

*Nota: La cabeza del pasador de bisagra debe estar de frente al protector.*

4. Para retirar la varilla de empuje y la placa de empuje, gire la varilla de empuje en sentido antihorario para retirarla de la placa de empuje.
5. Retire el pasador de bloqueo tirando de la chaveta.
6. Lave/enjuague/desinfecte bien las piezas en agua tibia jabonosa, séquelas y vuelva a ensamblarlas cuidadosamente.

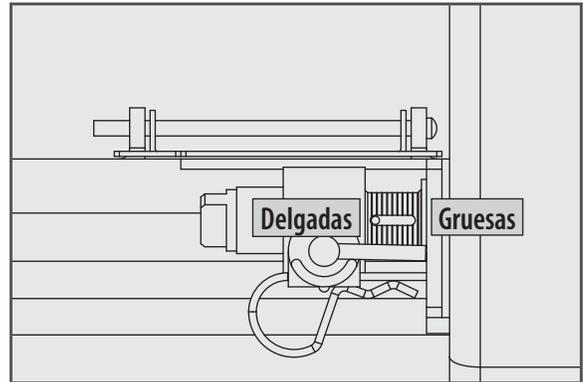
*Nota: Se recomienda lavar la unidad a mano, ya que el lavado en un lavavajillas comercial hará que todas las partes de aluminio se oscurezcan con el tiempo, aunque esto es normal y no afecta el funcionamiento general de la unidad.*



# MANTENIMIENTO DE LAS HOJAS

Para prolongar el filo de las hojas, pueden afilarse de la siguiente manera:

1. Ajuste el rebanador de frutas y verduras al máximo grosor de rebanado.
2. Retire el conjunto de placa giratoria con eje y hojas (ver instrucciones de limpieza).
3. Use una piedra para afilar fina (no lime) sobre el lado plano de la hoja y, de ser necesario, sobre el lado biselado (asegúrese de mantener los ángulos de afilado originales).



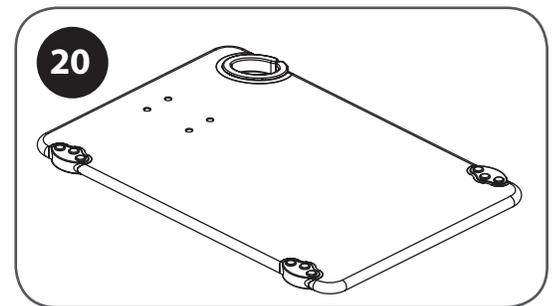
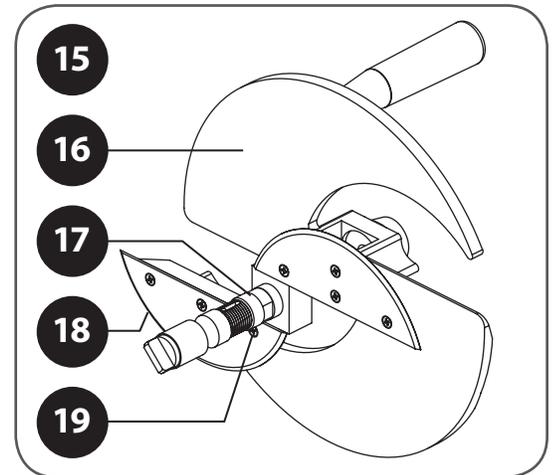
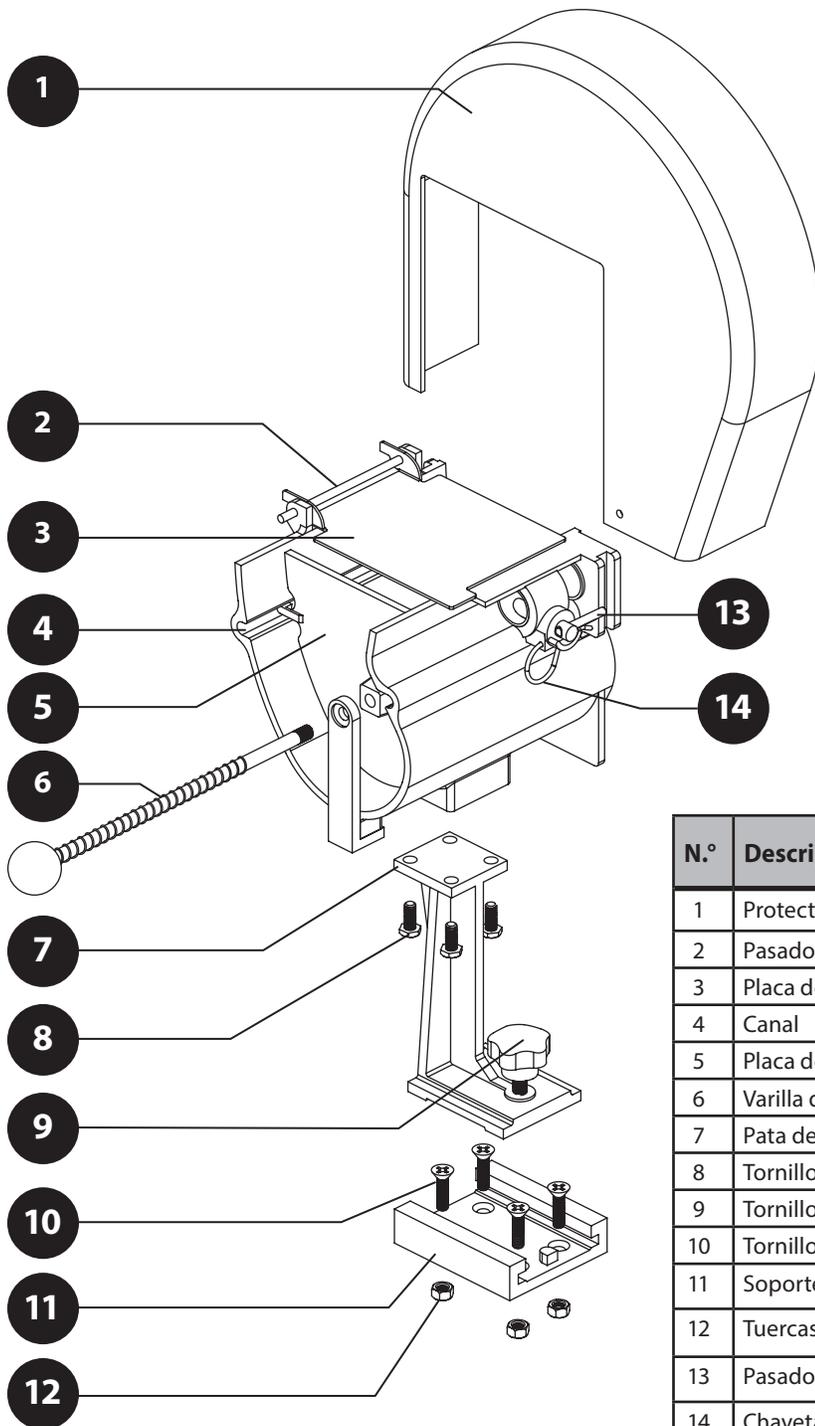
# MANTENIMIENTO

Según sea necesario, lubrique los siguientes lugares con aceite mineral o grasa para alimentación, o bien frótelos con parafina.

**NO LUBRICAR CON ACEITE DE COCINA.**

- varilla de empuje
- ranuras en el canal
- cojinetes de plástico en el canal
- ranuras en el eje ajustable del rebanador

# LISTA DE PIEZAS



N.º	Descripción	N.º de repuesto	CANTIDAD
1	Protector	FVS-P1	1
2	Pasador de bisagra	FVS-P2	1
3	Placa de cubierta	FVS-P3	1
4	Canal	FVS-P4	1
5	Placa de empuje	FVS-P5	1
6	Varilla de empuje y resorte	FVS-P6	1
7	Pata de montaje	FVS-P7	1
8	Tornillos hexagonales	FVS-P8	4
9	Tornillo de bloqueo de montaje	FVS-P9	1
10	Tornillos de cabeza plana	FVS-P10	4
11	Soporte de montaje	FVS-P11	1
12	Tuercas hexagonales	FVS-P12	4
13	Pasador de bloqueo	FVS-P13	1
14	Chaveta	FVS-P14	1
15	Conjunto de placa giratoria con eje y hojas	FVS-1SB	1
16	Placa giratoria con manija	FVS-P15	1
17	Eje con sujetador de hojas	FVS-P16	1
18	Hojas	FVS-1B	2
19	Tornillos de hoja	FVS-P17	8
20	Montaje de tabla para cortar	CBM-1218	1

*Si necesita piezas que no figuran, comuníquese con la fábrica*

# GARANTÍA

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

**WINCO le garantiza al comprador original de equipos nuevos y productos no eléctricos para la preparación de alimentos (a excepción de las hojas), cuando se instalen conforme a nuestras instrucciones dentro de Norteamérica y se utilicen de manera normal, que estos no presentarán defectos de materiales ni de mano de obra durante un periodo de 1 año. La garantía de fabricación es de un año a partir de su instalación original o de 18 meses a partir de la fecha efectiva de su envío de fábrica, lo que ocurra primero.**

**ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODA OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPLÍCITA O IMPLÍCITA. WINCO NIEGA EXPRESAMENTE EL OTORGAMIENTO DE TODA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS.**

**LA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD DE WINCO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA SE LIMITA EXPRESAMENTE A LA REPARACIÓN O AL REEMPLAZO DEL EQUIPO QUE TENGA DEFECTOS DE MATERIALES O DE MANO DE OBRA DENTRO DEL PERIODO DE GARANTÍA CORRESPONDIENTE.**

**EN NINGÚN CASO WINCO SERÁ RESPONSABLE ANTE EL COMPRADOR O CUALQUIER TERCERO POR DAÑOS INCIDENTALES O INDIRECTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, PÉRDIDA DE BIENES, LESIONES PERSONALES, PÉRDIDA DE OPORTUNIDADES COMERCIALES O GANANCIAS U OTRAS PÉRDIDAS ECONÓMICAS, O DAÑOS PUNITIVOS O EJEMPLARES, YA SEAN POR NEGLIGENCIA, GARANTÍA, RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTROS.**

**Esta garantía es válida exclusivamente para el primer comprador del producto de un comerciante minorista. Esta garantía no se traslada a los posteriores cesionarios.**

**Esta garantía no cubre fallas del producto causadas por: falta de mantenimiento, negligencia, uso excesivo, daños provocados por exceso de agua o fuego, desgaste habitual, o instalación y uso incorrectos. El mantenimiento periódico no está cubierto.**

**Esta garantía no será válida sino hasta que WINCO reciba un registro de instalación/garantía (Installation/Warranty Registration) correctamente completado y firmado digitalmente, dentro de los 30 días siguientes a la instalación.**

## SERVICIO DE GARANTÍA

**Para iniciar el servicio de garantía, comuníquese con: [equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com) o llame al: 973-295-3899**

**NO envíe la unidad a WINCO® sin primero ponerse en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente.**

## REGÍSTRESE EN LÍNEA EN:

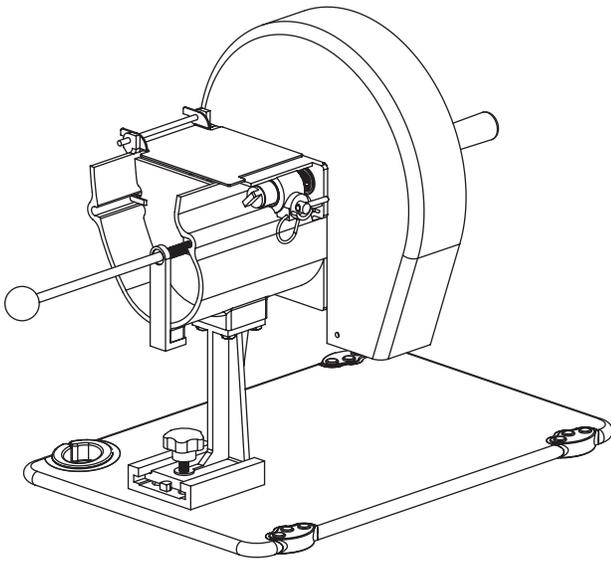
**<http://www.wincous.com>**

**Se requiere un comprobante de compra para extender la garantía por un periodo mayor a 1 año desde la fecha del envío de fábrica.**

**LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE RELATIVAS A LA GARANTÍA CONSTITUYEN UNA DECLARACIÓN COMPLETA Y EXCLUSIVA ENTRE EL COMPRADOR Y EL VENDEDOR. WINCO® NO ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR EN SU NOMBRE NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN A DICHO EQUIPO.**

**Algunos casos no cubiertos por esta garantía son, entre otros, los siguientes:**

1. Casos de fuerza mayor, daños por fuego o agua, hurto, accidente, robo.
2. Daños producidos durante el transporte.
3. Instalación incorrecta o modificación del equipo.
4. Uso de piezas genéricas o del mercado de repuestos usados.
5. Reparaciones realizadas por personas que no son proveedores de servicio técnico designados por WINCO®.
6. Lubricación.
7. Piezas de recambio que se desgastan con el tiempo, patas ajustables, fusibles quemados, focos, etc.
8. Limpieza del equipo.
9. Uso inapropiado o excesivo.

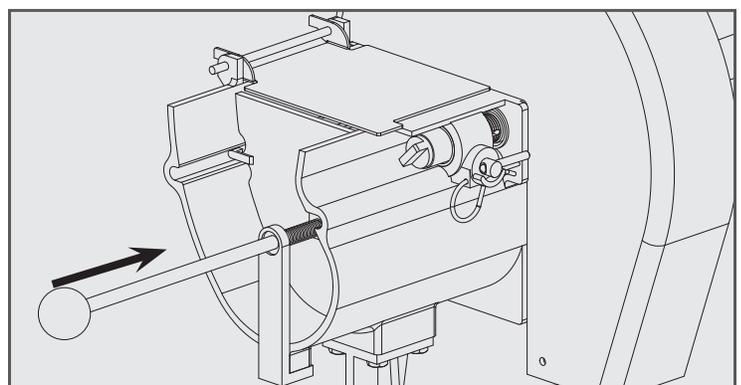
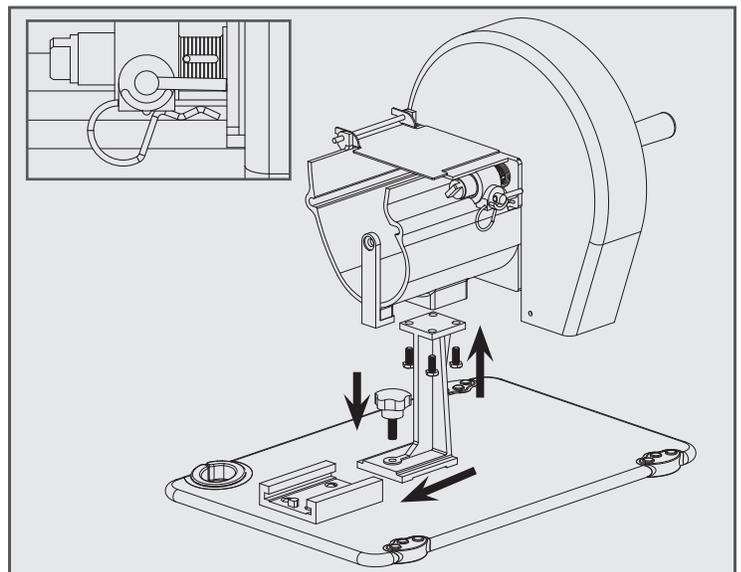
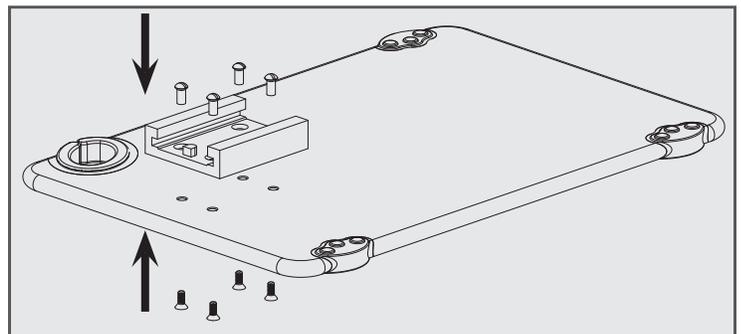
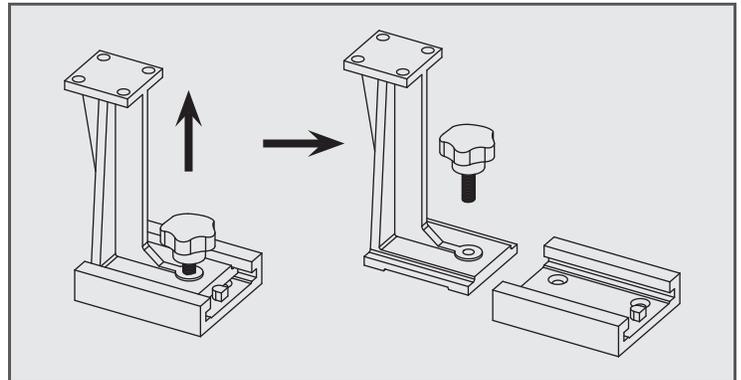


**ADVERTENCIA: LAS HOJAS SON MUY FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.**

1. Retire el tornillo de bloqueo de montaje y deslice la pata de la base de montaje hacia afuera.
2. Fije la base de montaje al montaje de tabla para cortar con los tornillos de cabeza plana y las tuercas de manguito proporcionadas con el montaje de tabla para cortar.
3. Fije la pata de montaje al rebanador de frutas y verduras con los tornillos hexagonales.

**Nota: El pasador de bloqueo debe estar en la posición de las 9:00 en el rebanador de frutas y verduras.**

4. Una vez montado el rebanador de frutas y verduras, deslícelo sobre la base de montaje y asegúrelo con el tornillo de bloqueo de montaje.
5. Coloque la placa de empuje dentro del rebanador de frutas y verduras. Deslice la varilla de empuje por el orificio en "L" del soporte y por el resorte hasta la parte posterior de la placa de empuje.



# KATTEX

REBANADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

**winco**<sup>®</sup>  
www.wincous.com

