

winco® KATTEX™

COUPE-FRITES TRANCHEUSE RAPIDE



HFC-250

HFC-375

HFC-500

* illustré avec support
mural HFC-BK en option



Service de garantie

Pour amorcer le service de garantie, envoyez
un courriel à : 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

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



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



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 d'utiliser cet équipement avec un bon jugement.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Tous les coupes-frites rapides de KATTEX sont fournis avec les accessoires suivants :

- Coupe-frites rapide assemblé (HFC-250/HFC-375 /HFC-500)
- Vis de montage
- Rondelles de montage
- 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.

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

Le coupe-frites Trancheuse rapide peut être monté sur un comptoir ou sur un plateau, ou monté au mur ou monté à l'aide d'un support mural (vendu séparément). Si la portabilité du plateau est souhaitée, l'appareil peut être monté sur une planche à découper antidérapante ou fixé directement sur le plateau pour utilisation.



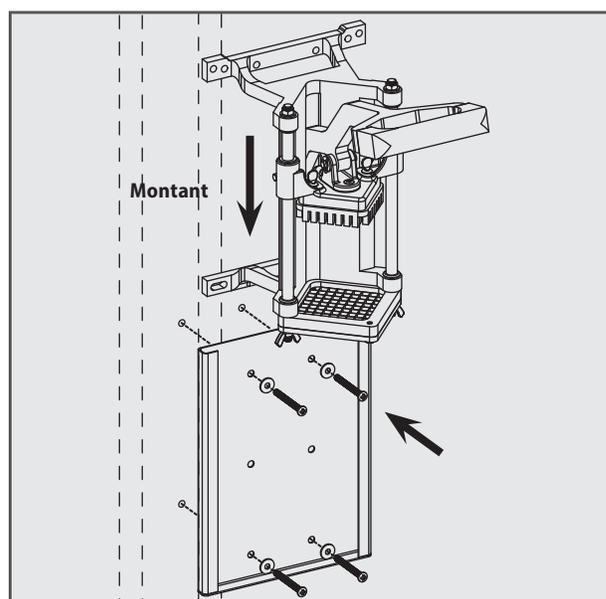
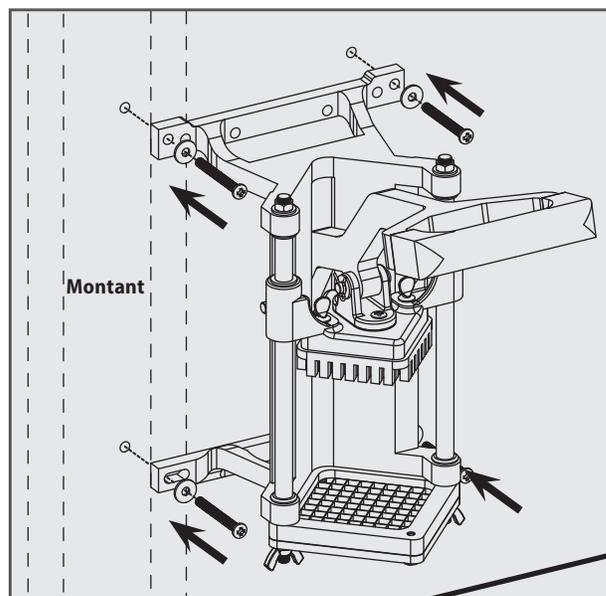
AVERTISSEMENT : MONTEZ LE COUPE-FRITES SUR UN POTEAU MURAL OU ENCASTRÉ AU MUR POUR S'ASSURER QUE L'APPAREIL NE SE DÉTACHERA PAS DU MUR PENDANT SON UTILISATION. LES VIS DE MONTAGE FOURNIES SONT SUFFISAMMENT LONGUES POUR POUVOIR PASSER À TRAVERS DES CLOISONS SÈCHES, ET AUTRES MATÉRIEAUX SOLIDES.

MONTAGE MURAL

1. Placez le coupe-frites sur le mur. Trouvez un poteau mural le plus proche de la position souhaitée et alignez un côté des trous de fixation sur le montant.
2. Marquez quatre (4) emplacements de trous et retirez le coupe-frites.
3. Percez des trous de 4 mm (5/32 po) de diamètre aux endroits marqués.
4. Alignez le coupe-frites sur les trous et fixez-le à l'aide de rondelles et de vis de montage.

MONTAGE MURAL À L'AIDE D'UN SUPPORT MURAL (MODÈLE HFC-BK VENDU SÉPARÉMENT)

1. Suivez les instructions de montage mural pour le support mural.
2. Faites glisser le coupe-frites dans le support mural.



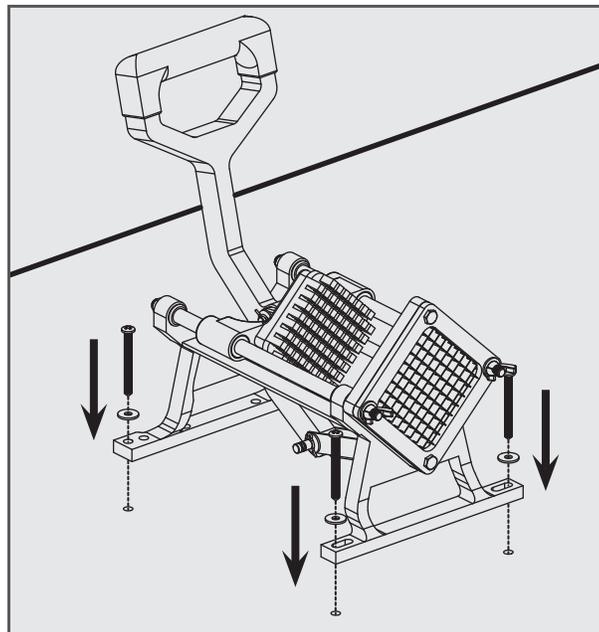
PRÉPARATION (SUITE)

MONTÉ SUR UN PLATEAU

1. Choisissez une table, une surface ou une planche à découper solide et résistante. (Un support mural HFC-BK peut également être utilisé en option)
2. Placez le coupe-frites et marquez l'emplacement de quatre (4) trous pour le montage.
3. Retirez le coupe-frites et percez quatre (4) trous de 4 mm (5/32 po) de diamètre comme indiqué.
4. Alignez le coupe-frites sur les trous et fixez-le à l'aide de rondelles et de vis de montage.

Remarque : Si d'autres pièces de fixation (non incluses) sont préférées, percez des trous en tant que besoin (d'un maximum de 0,64 cm (1/4 po) de diamètre).

Remarque : Pour la portabilité, les instructions s'appliquent également si le coupe-frites doit être monté sur une planche à découper antidérapante ou fixé directement sur le plateau pour utilisation



FONCTIONNEMENT

Le coupe-frites Trancheuse rapide peut être utilisé pour trancher une variété de produits, notamment les pommes de terre, les oignons, le céleri, les carottes, les fruits, les poivrons et les tomates.

Remarque : Comme les ensembles bloc poussoir et jeu de lames pour des coupes de différentes tailles sont interchangeables, vous pouvez avoir plus d'un ensemble disponible pour l'utilisation. Avant de commencer, veuillez vous assurer que le bloc poussoir est le bon à utiliser pour la taille de coupe souhaitée. Abaissez doucement le bloc poussoir sur le jeu de lames pour vous assurer que le bloc poussoir repose sur les butoirs. Si ce n'est pas le cas, des ajustements doivent être effectués avant d'entamer le fonctionnement.

1. Placez les fruits et légumes préparés sur l'ensemble lame et support.

Conseil : Placez la surface de coupe contre les lames.

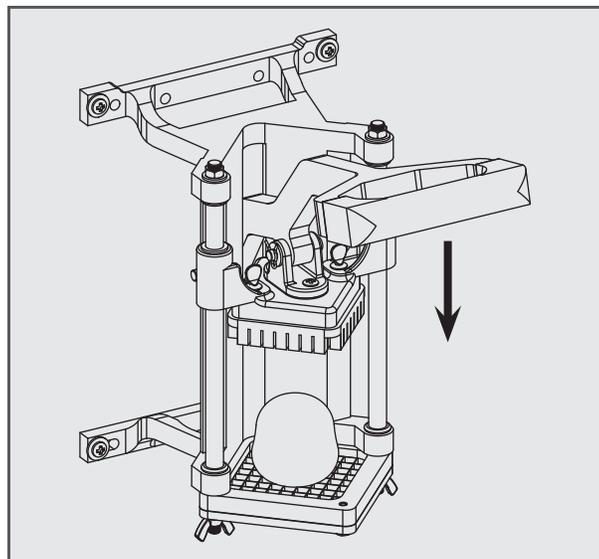
Conseil : Les oignons et les tomates se coupent mieux en dés s'ils sont coupés de haut en bas.

2. Retirez les mains et les doigts de la zone de coupe.
3. D'un seul mouvement rapide, tirez sur le levier pour couper les fruits et légumes. Parfois, si les fruits et légumes sont très gros ou s'ils sont placés en biais par rapport aux lames, ce processus peut devoir être répété pour obtenir une belle coupe.



AVERTISSEMENT : NE PAS ESSAYER DE HACHER DES FRUITS ET LÉGUMES PLUS GROS QUE L'OUVERTURE DU BLOC POUSSOIR.

4. Nettoyez soigneusement l'appareil une fois la coupe terminée, en suivant les instructions de nettoyage.



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement lors de sa première utilisation, appelez le service à la clientèle de Winco au 973 295-3899 ou envoyez un courriel à equipservice@wincous.com.

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

NETTOYAGE

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

1. Pour libérer le bloc poussoir, retirez les vis à oreilles.
2. Pour libérer le jeu de lames, retirez les écrous papillons et les rondelles.



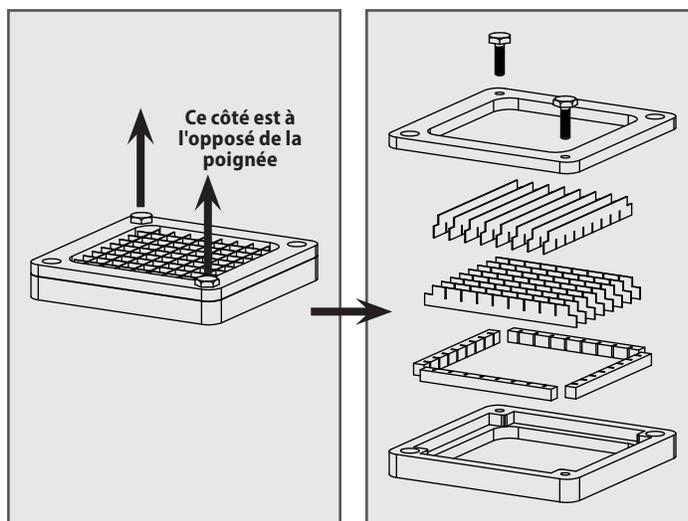
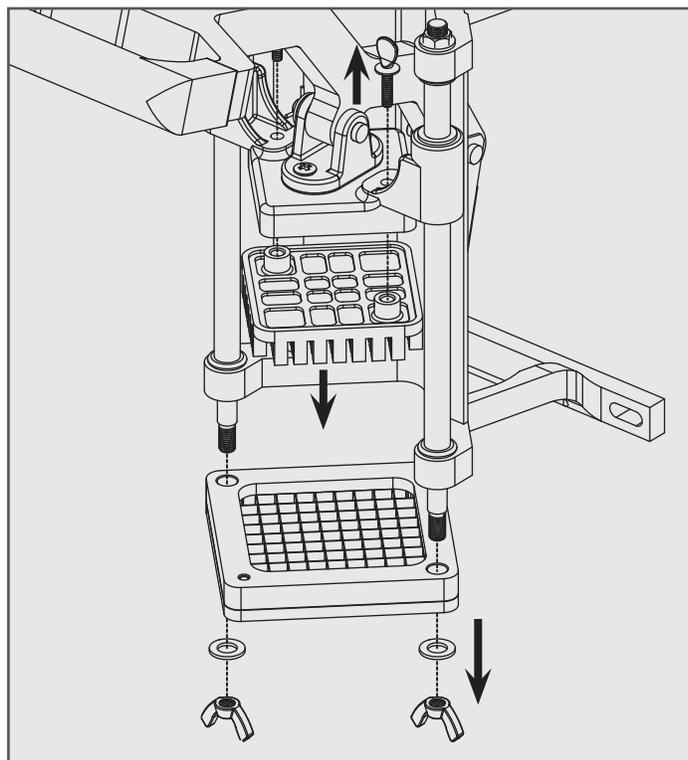
AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES. SOYEZ VIGILANTS LORSQUE VOUS MANIPULEZ L'APPAREIL

Remarque : L'assemblage des lames et du bloc de la lame peut également être démonté pour un nettoyage ou le remplacement de la lame, selon les besoins.

- a. Retirez les vis et le couvercle du porte-lame.
- b. Soulevez doucement les lames et les entretoises de lame du porte-lame.

3. Laver, rincer et assainir soigneusement les pièces à l'eau chaude savonneuse, les sécher et les remonter avec précaution.

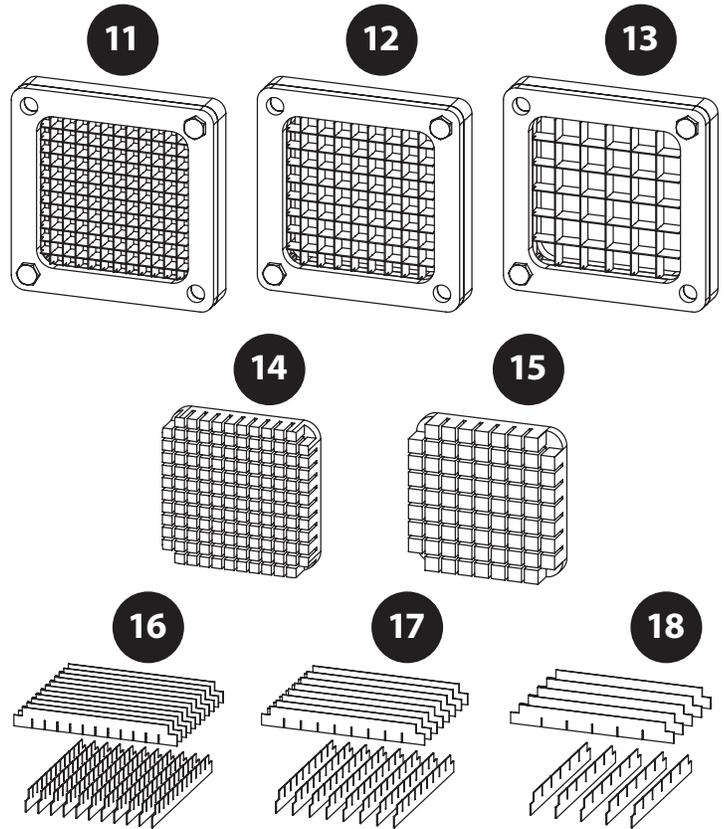
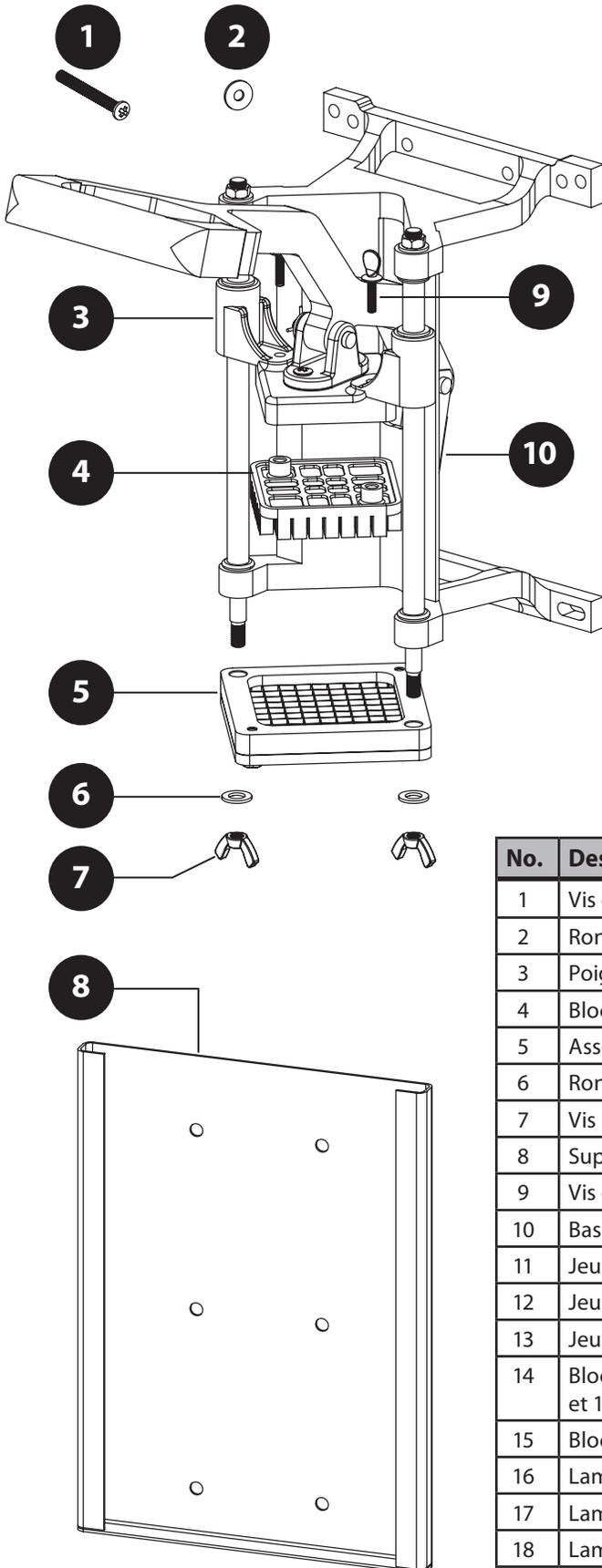
Remarque : Il est recommandé de laver l'appareil à la main, car le lavage dans un lave-vaisselle industriel fera noircir toutes les pièces en aluminium au fil du temps, ce qui est normal et n'affecte pas le fonctionnement général de l'appareil.



ENTRETIEN

Au besoin, lubrifiez les tiges de guidage avec de l'huile minérale, de la graisse de qualité alimentaire ou frottez-les avec de la paraffine. Ne lubrifiez pas avec de l'huile de cuisson, car cela provoquerait une adhérence sur les tiges de guidage, ce qui empêcherait un mouvement régulier.

LISTE DES PIÈCES



No.	Description	No de pièce	QTÉ
1	Vis de montage		4
2	Rondelles de montage		4
3	Poignée et support de bloc poussoir		1
4	Bloc poussoir		1
5	Assemblage du jeu de lames		1
6	Rondelle du jeu de lames		2
7	Vis papillons		2
8	Support mural pour la série HFC	HFC-BK	1
9	Vis de serrage		2
10	Base du coupe-frites		1
11	Jeu de lames de coupe de 0,64 cm (1/4 po)	HFC-250B	1
12	Jeu de lames de coupe de 0,95 cm (3/8 po)	HFC-375B	1
13	Jeu de lames de coupe de 1,3 cm (1/2 po)	HFC-500B	1
14	Bloc poussoir pour lame de coupe 0,64 cm (1/4 po) et 1,3 cm (1/2 po)	HFC-250K	1
15	Bloc poussoir pour lame de coupe 0,95 cm (3/8 po)	HFC-375K	1
16	Lame de coupe de rechange 0,64 cm (1/4 po)	HFC-250R	1
17	Lame de coupe de rechange 0,95 cm (3/8 po)	HFC-375R	1
18	Lame de coupe de rechange 1,3 cm (1/2 po)	HFC-500R	1

Communiquez avec l'usine pour les pièces non répertoriées

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 auprès d'un détaillant. La garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à un excès d'eau, le feu, l'usure normale, une installation et une utilisation inadéquates. 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 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 pendant une période de plus d'un an à partir 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.