

# KATTEX

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

## REBANADORA DE TOMATES DE CORTE RÁPIDO

**TTS-188**  
**TTS-188-S**  
**TTS-250**  
**TTS-250-S**



Servicio de garantía  
Para iniciar el servicio de garantía,  
póngase en contacto con:  
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)

20191024

# INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su máquina KATTEX. Por favor, tómese tiempo 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 CUCHILLAS 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 MUERTE. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR ESTE EQUIPO O 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 PUEDA USARLOS 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 menor de 18 años de edad, que no esté adecuadamente capacitada y supervisada, o que no haya leído y entendido este manual toque este equipo.**

**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 a 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 adecuado 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

**Todas las rebanadoras de tomates de corte rápido KATTEX incluyen lo siguiente:**

- Rebanadora de tomates de corte rápido ensamblada (TTS-188/TTS-188-S/TTS-250/TTS-250-S)
- Tope de mesa
- 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.**

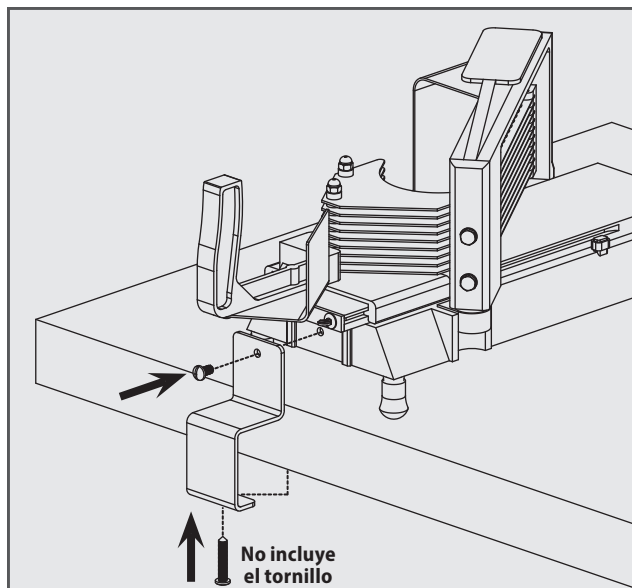
1. Retire de la unidad todos los materiales del empaque y la cinta adhesiva, así como el plástico y el cartón de protección.
2. Limpie todo residuo de pegamento que haya quedado del plástico o de la cinta adhesiva.
3. Coloque la unidad en la posición y a la altura deseadas.

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

# PREPARACIÓN

## INSTALE EL TOPE DE MESA (OPCIONAL)

1. Saque el tornillo de la base de la rebanadora de tomates.
2. Fije el tope de mesa a la base de la rebanadora de tomates colocando nuevamente el tornillo.
3. Fije el tope de mesa a la mesa con otro tornillo (no incluido).



# USO

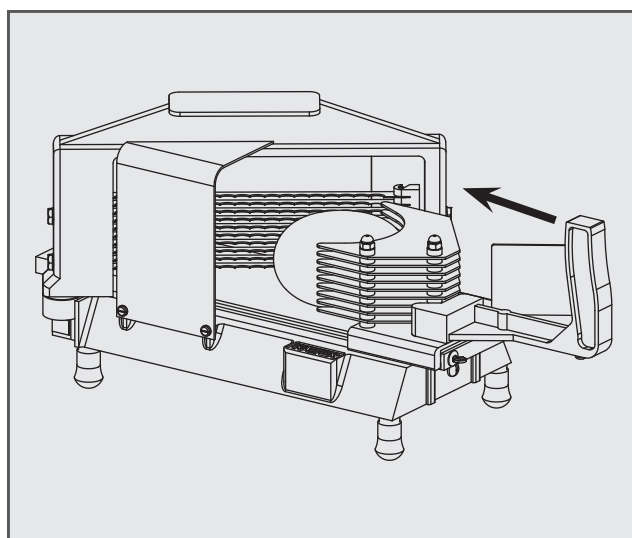
**Nota:** Compruebe la tensión de las cuchillas antes de cada uso para asegurarse de que estén apretadas.

1. Tire del mango hacia usted y coloque con cuidado el tomate o producto que debe rebanar en la tabla de deslizamiento entre las placas de empuje y las cuchillas.



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

2. Retire su mano. Con un movimiento rápido e ininterrumpido, empuje el mango hacia las cuchillas y capture el tomate en la mano o en un recipiente.
3. Retire el tomate rebanado de la tabla de deslizamiento y repita el procedimiento las veces que lo desee.



**Si la unidad no funciona correctamente en 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 primero ponerse en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente.**

# LIMPIEZA

Si lava la rebanadora de tomates en agua caliente, asegúrese siempre de enjuagarla después con agua tibia o fría. El agua caliente puede hacer que la tabla de deslizamiento se expanda, lo que puede dificultar el movimiento del conjunto empujador hasta que la tabla de deslizamiento recupere la temperatura ambiente.

Minimice el uso de limpiadores alcalinos, ya que pueden causar picaduras y quitarle el brillo al acabado del cuerpo de aluminio fundido.

1. Para retirar el conjunto empujador para su limpieza, saque los tornillos de mariposa y el tope de deslizamiento. A continuación, extraiga el conjunto empujador del extremo de la tabla de deslizamiento.

**Nota:** Para desmontar la máquina por completo para el reemplazo de piezas o para hacerle mantenimiento, saque las tuercas ciegas hexagonales y saque con cuidado las placas de empuje y los espaciadores.

Saque los demás tornillos para desmontar la parte del mango de la placa guía.

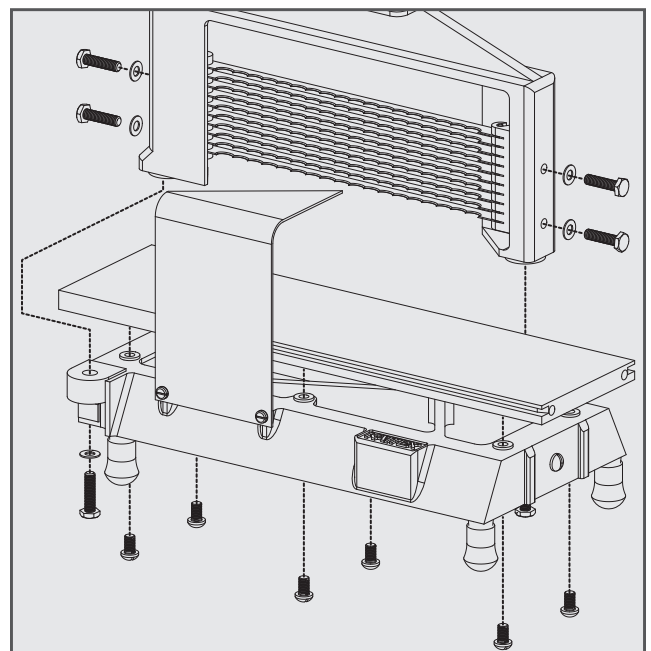
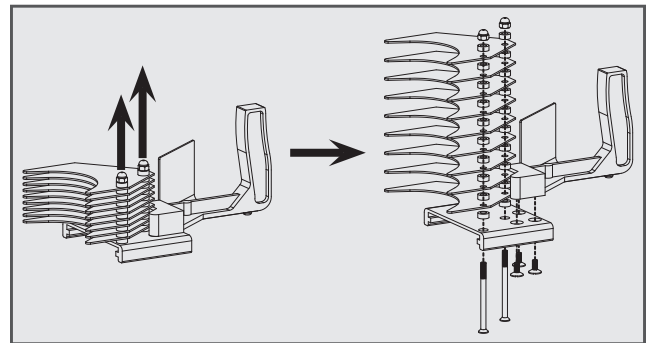
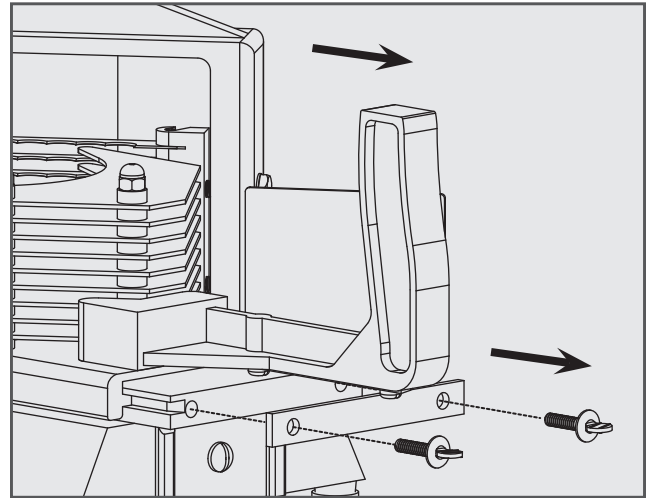
2. El protector de las cuchillas y el conjunto de las cuchillas se pueden quitar retirando los pernos hexagonales y las arandelas con la llave de doble cara suministrada.

**Consejo:** Afloje todas las tuercas hexagonales del protector de mano contra las cuchillas antes de intentar sacarlo por completo.

3. La tabla de deslizamiento se puede sacar, para lo cual se deben sacar los tornillos de montaje ubicados debajo de la rebanadora de tomates.
4. Limpie las piezas y vuelva a ensamblarlas.

**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.

**Nota:** El conjunto de las cuchillas debe tensarse nuevamente después de volverse a ensamblar.



# TENSADO DE LAS CUCHILLAS

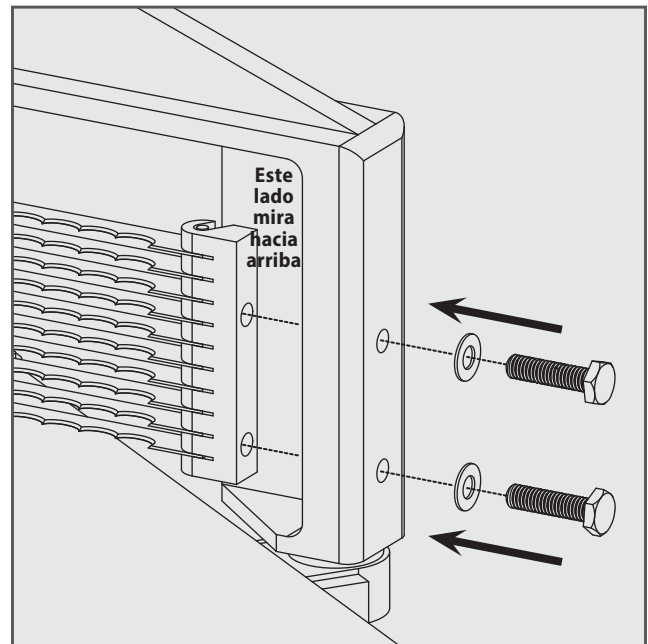
La tensión en las cuchillas debe restaurarse después de cada desmontaje para la limpieza o el reemplazo del conjunto de las cuchillas.



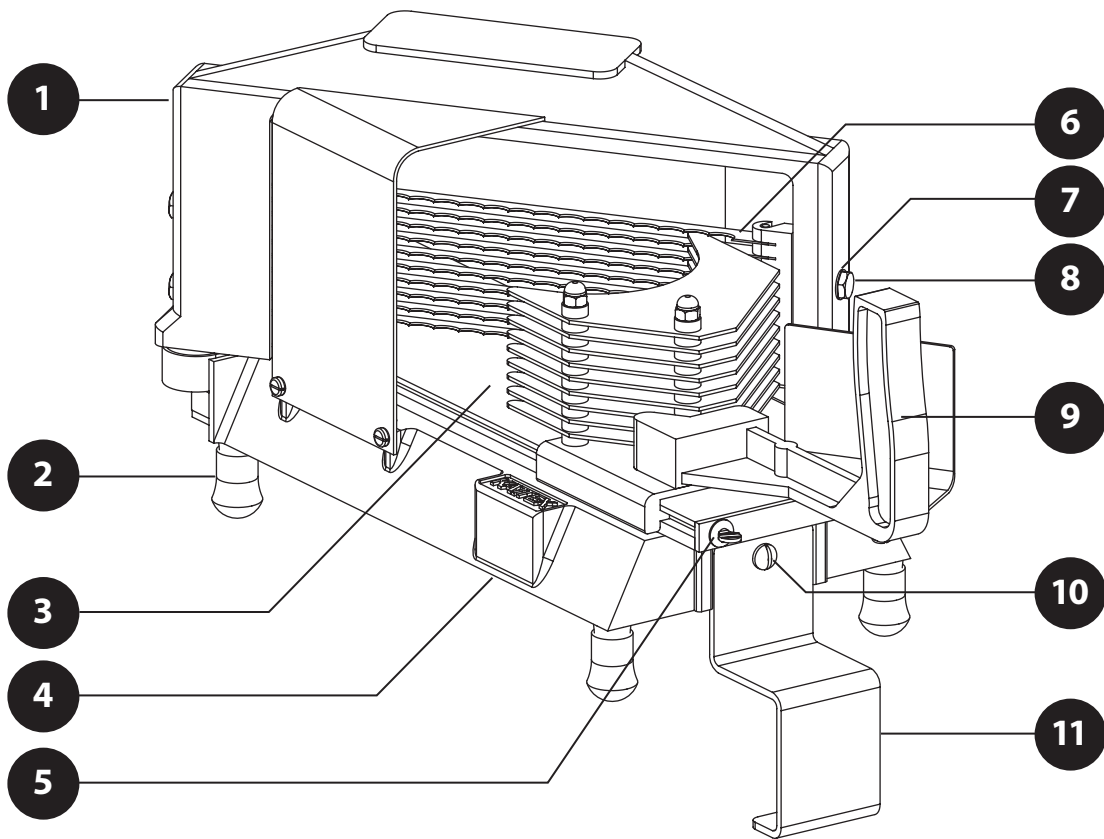
**ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS SON MUY FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS**

*Nota: El conjunto de las cuchillas sólo puede instalarse de una manera con el desplazamiento más largo hacia arriba.*

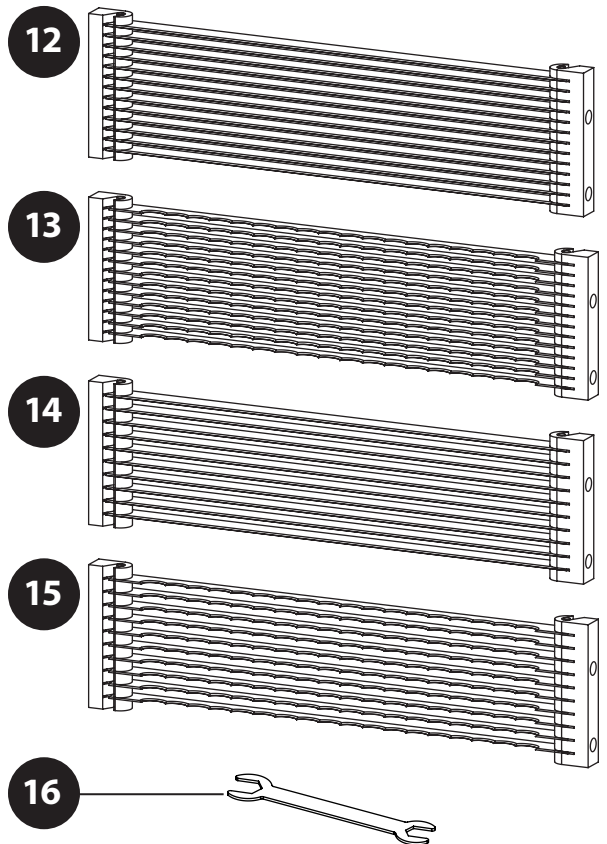
1. Asegúrese de que el portacuchillas esté firmemente montado en la rebanadora de tomates y que el lado filoso de las cuchillas esté orientado hacia el conjunto empujador.
2. Coloque los tornillos hexagonales y las arandelas y apriételes uniformemente con la llave de doble cara.
3. Para comprobar el apriete de las cuchillas, utilice un guante protector grueso y pulse o rasquee la parte posterior (no filosa) de las cuchillas hasta que estas "zumben". Apriete gradualmente los tornillos hexagonales superior e inferior hasta que las cuchillas superior e inferior suenen más o menos igual cuando se pulsen o rasquen.



# LISTA DE PIEZAS



N.º	Descripción	N.º de repuesto	Cantidad
1	Portacuchillas		1
2	Patas de goma	KAT-FT	4
3	Tabla de deslizamiento		1
4	Base		1
5	Juego de tornillos de mariposas (2) y tope de deslizamiento	TTS-SS	1
6	Conjunto de cuchillas		1
7	Arandela del conjunto de cuchillas		4
8	Perno hexagonal del conjunto de cuchillas		4
9	Conjunto del empujador y mango		1
10	Tornillo del tope de mesa		1
11	Tope de mesa		1
12	Conjunto de cuchillas rectas de 3/16" (0,48 cm)	TTS-188-B	1
13	Conjunto de cuchillas dentadas de 3/16" (0,48 cm)	TTS-188S-B	1
14	Conjunto de cuchillas rectas de 1/4" (0,64 cm)	TTS-250-B	1
15	Conjunto de cuchillas dentadas de 1/4" (0,64 cm)	TTS-250S-B	1
16	Llave de doble cara	KAT-WR	1



Si necesita piezas que no figuran, comuníquese con la fábrica

# GARANTÍA

**NOTA: LA GARANTÍA NO CUBRE LOS BLOQUES DE EMPUJE Y LOS BLOQUES DEL CONJUNTO DE CUCHILLAS (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 cuchillas), cuando se instalen conforme a nuestras instrucciones dentro de Norteamérica y se utilicen de manera normal, que estos no presentarán defectos de materiales ni 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 MANO DE OBRA DENTRO DEL PERIODO DE GARANTÍA CORRESPONDIENTE.**

**EN NINGÚN CASO WINCO SERÁ RESPONSABLE ANTE EL COMPRADOR O CUALQUIER TERCERO DE 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 es válida hasta que WINCO reciba un registro de instalación/garantía (Installation/Warranty Registration) correctamente completada y firmada 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.
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.