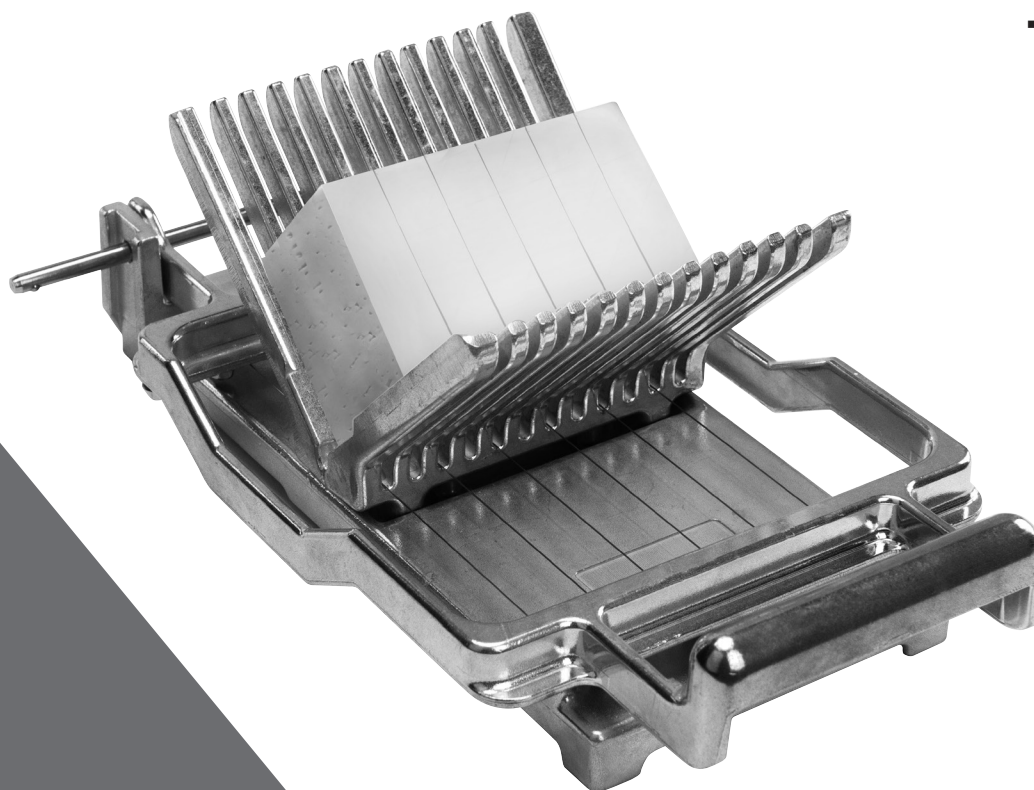


# winco® KATTEX™ TRANCHEUSE À FROMAGE

TCT-375  
TCT-750



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)

# 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: 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

Toutes les trancheuses de fromage KATTEX sont fournies avec les accessoires suivants :

- Trancheuse de fromage assemblée (TCT-375 / TCT-750)
- Brosse de nettoyage
- 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.**

# FONCTIONNEMENT

Étant donné que les ensembles en arc pour des coupes de différentes tailles sont interchangeables, vous pouvez avoir plus d'un ensemble disponible pour l'utilisation. Avant le tranchage, veuillez vous assurer que l'ensemble en arc est bien celui qui convient pour la taille de coupe souhaitée.

1. Placer la trancheuse de fromage sur une surface de travail ferme ou sur un comptoir .
2. Préparer le bloc de fromage à couper.

*Remarque : Il pourrait être nécessaire de laisser le fromage se réchauffer ou se ramollir afin d'empêcher les fils de coupe de se casser.*

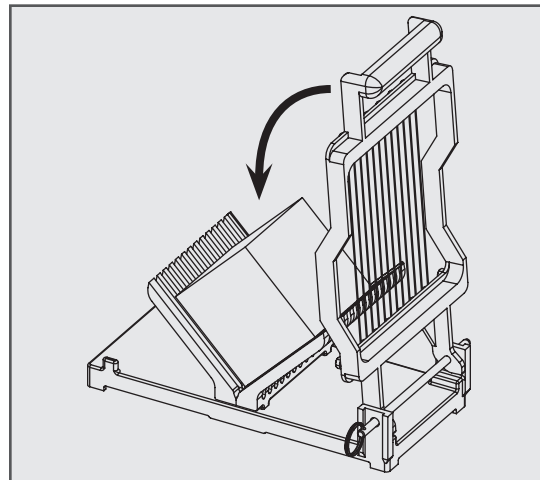
3. Pour couper des tranches, soulevez l'arc. Placez le bloc de fromage préparé contre le guide sur le bloc de support. Appuyez lentement et régulièrement sur l'arc pour le faire passer à travers le bloc de fromage préparé. Retirez les tranches de fromage avant de lever l'arc.
4. Pour couper des bâtonnets, retirez le bloc coupé à l'étape 3 et relevez l'arc. Faites tourner le bloc tranché de 90° et alignez-le avec le guide du bloc de support. De nouveau, appuyez lentement et régulièrement sur l'arc afin de le faire passer à travers le bloc de tranches de fromage. Retirez les bâtonnets de fromage avant de lever l'arc.
5. Pour couper les cubes et des rectangles, retirez les bâtonnets de fromage à l'étape 4 et relevez l'arc. Placez les bâtonnets en travers des fentes du bloc de support tout en les alignant avec le guide du bloc de support. Appuyez lentement et régulièrement sur l'arc à travers les bâtonnets de fromage.

*Remarque : Couper des tranches, des bâtonnets, des cubes et des rectangles dépend de l'arc ou de la combinaison utilisée. Chaque combinaison produira des résultats différents.*

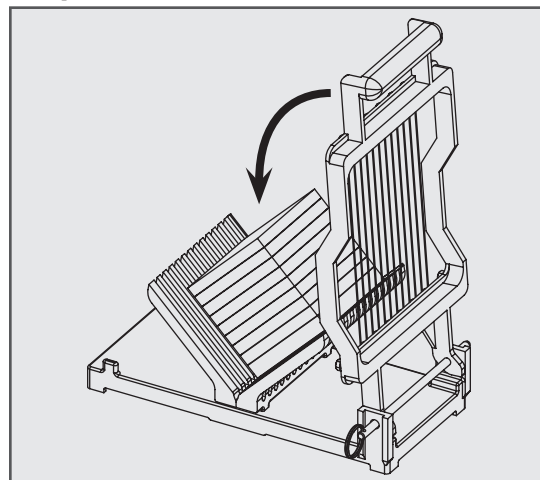
**Si l'appareil ne fonctionne pas correctement lors de sa première utilisation, appelez le service à la clientèle de Winco au 973 295-3899 ou envoyez un courriel à [equipservice@wincous.com](mailto:equipservice@wincous.com).**

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

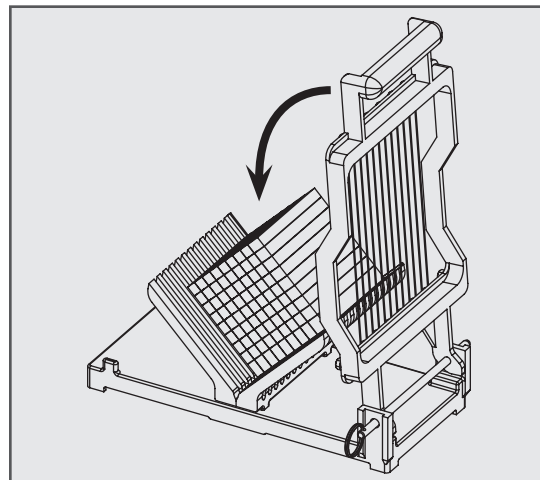
## Couper en tranches



## Couper en forme de bâtonnets



## Couper en cubes et rectangles



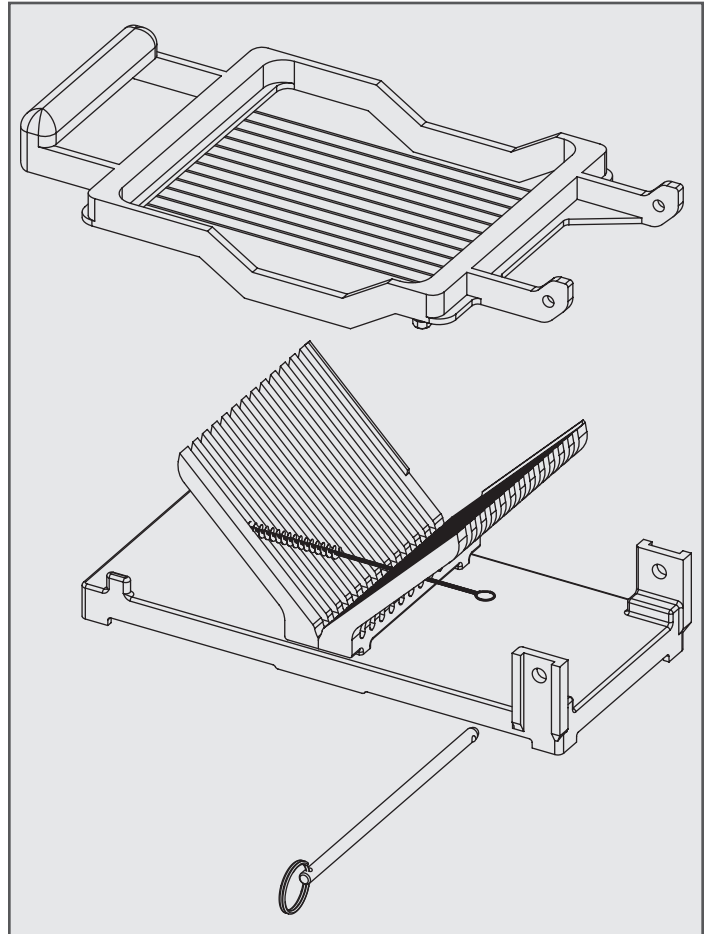
# NETTOYAGE

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

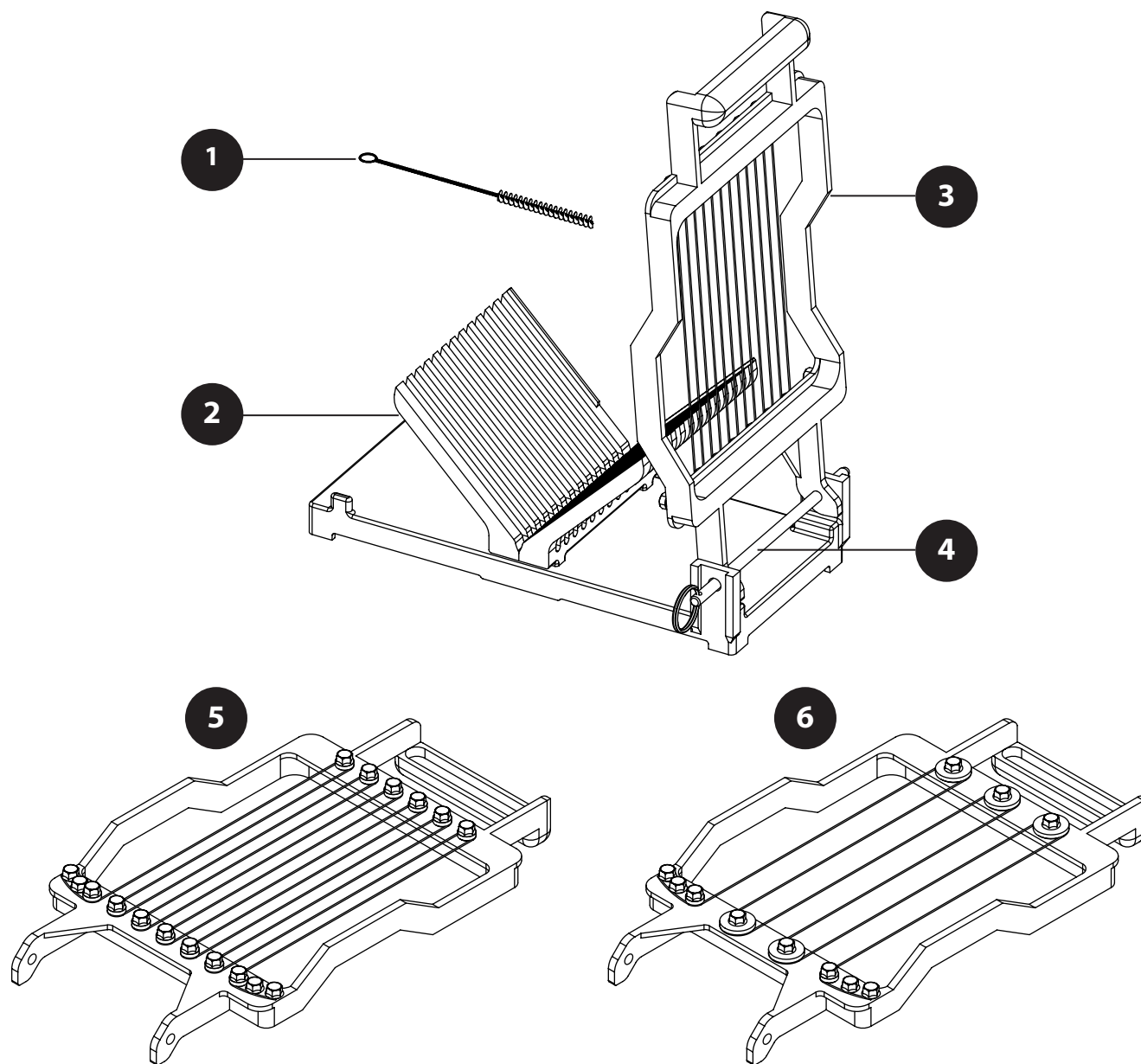
1. Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de nettoyer la trancheuse de fromage peu après son utilisation afin d'éviter que le fromage ne durcisse.
2. Laver, rincer et assainir soigneusement les pièces à l'eau chaude savonneuse, les sécher et les remonter avec précaution. Une brosse en nylon est fournie pour faciliter le nettoyage.

*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.*

*Remarque : L'arc peut être séparé de la base en retirant la goupille de verrouillage.*



# LISTE DES PIÈCES



| No. | Description                          | No de pièce | QTÉ |
|-----|--------------------------------------|-------------|-----|
| 1   | Brosse de nettoyage                  |             | 1   |
| 2   | Base de la trancheuse de fromage     |             | 1   |
| 3   | Assemblage de l'arc                  |             | 1   |
| 4   | Goupille de verrouillage             |             | 1   |
| 5   | Assemblage de l'arc 0,95 cm (3/8 po) | TCT-375B    | 1   |
| 6   | Assemblage de l'arc 1,9 cm (3/4 po)  | TCT-750B    | 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](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 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.



**winco<sup>®</sup>**  
**KATTEX<sup>™</sup>**  
**TRANCHEUSE À FROMAGE**

