

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

winco® KATTEX™

PRENSA PARA CARNE DE HAMBURGUESA

HBP-3



Servicio técnico cubierto por la garantía
Para iniciar el servicio técnico cubierto por la
garantía, escriba a:
equipservice@wincous.com o llame al: 973-295-3899

NO envíe la unidad a WINCO sin antes comunicarse
con nuestro departamento de servicio al cliente.

Para los clientes de California

 **ADVERTENCIA:** Cáncer y daños reproductivos - www.P65Warnings.ca.gov

20200323

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su equipo de preparación de alimentos. Por favor, tómese el tiempo necesario para leer cuidadosamente este manual a fin de asegurarse de que el equipo sea operado y mantenido adecuadamente, de modo que se asegure el mejor desempeño posible de este producto durante muchos años.

WINCO no aceptará responsabilidad alguna si:

- Las instrucciones de este manual no se han seguido correctamente.
- Personal no autorizado ha manipulado el equipo.
- Se utilizan piezas de repuesto no originales.
- El equipo no fue manejado y limpiado correctamente.
- Hay algún daño causado por el uso de la unidad.

SEGURIDAD



ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO TÉCNICO O MANTENIMIENTO INADECUADO/A PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REPARAR ESTE EQUIPO.



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.



PRECAUCIÓN: ESTOS MODELOS SE DISEÑAN, FABRICAN Y VENDEN SOLAMENTE PARA USO COMERCIAL. SI ESTOS MODELOS SE COLOCAN DE MANERA QUE EL PÚBLICO EN GENERAL PUEDA UTILIZARLOS, ASEGÚRESE DE QUE LAS ETIQUETAS DE PRECAUCIÓN, LAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES DE USO ESTÉN CLARAMENTE COLOCADAS CERCA DE CADA UNIDAD, DE MODO QUE CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL EQUIPO LO HAGA CORRECTAMENTE Y NO SE LESIONE NI DAÑE EL EQUIPO.



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.



ADVERTENCIA: UN PROVEEDOR DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR LA FÁBRICA DEBE ENCARGARSE DE TODO MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN. ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO O REPARACIÓN, SIGA LAS INSTRUCCIONES RELATIVAS AL SERVICIO TÉCNICO.



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

SEGURIDAD (CONT.)

Para garantizar una instalación y operación seguras, sírvase leer cuidadosamente y comprender las siguientes indicaciones.

A menos que el operador esté adecuadamente entrenado y supervisado, existe la posibilidad de que se produzcan lesiones graves. Los propietarios de este equipo tienen la responsabilidad de asegurarse de que este se utilice de forma correcta y segura y de que se sigan estrictamente todas las instrucciones contenidas en este manual y se cumpla lo dispuesto por las leyes locales, estatales y federales.

Los propietarios no deben permitir que nadie toque este equipo a menos que sea mayor de 18 años, esté adecuadamente entrenado y supervisado y haya leído y comprendido este manual.

Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, visitante u otro personal no autorizado entre en contacto con este equipo. Es responsabilidad del propietario y del operador mantenerse alerta a los peligros que presente el funcionamiento de este equipo.

Si en algún momento surge cualquier duda sobre una tarea en particular o sobre el método apropiado para operar este equipo, pida ayuda a un supervisor experimentado.

Nota: Por favor, recuerde que este manual y las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar alerta, de entrenar y supervisar apropiadamente a los operadores y de usar este equipo con sentido común.

CONTENIDO DEL EMPAQUE

Todas las prensas para hamburguesas vienen con lo siguiente:

- Unidad base de la prensa de hamburguesas
- Piezas de la prensa de 130 mm para 1/2 lb (226,8 g)
- Piezas de la prensa de 100 mm para 1/4 lb (113,4 g)
- Papel para hamburguesas de 4" (100 mm) (500 unidades)
- Papel para hamburguesas de 5" (130 mm) (500 unidades)
- Herramienta de extracción
- Manual de instrucciones

WINCO® se enorgullece de su calidad y servicio, y se asegura de que en el momento del embalaje todos los productos se suministren completamente funcionales y sin daños. Si encuentra algún daño como resultado del transporte, comuníquese con su distribuidor de WINCO® inmediatamente.

DESEMPAQUE DEL EQUIPO

Deseche todos los materiales de embalaje de manera responsable con el medio ambiente.

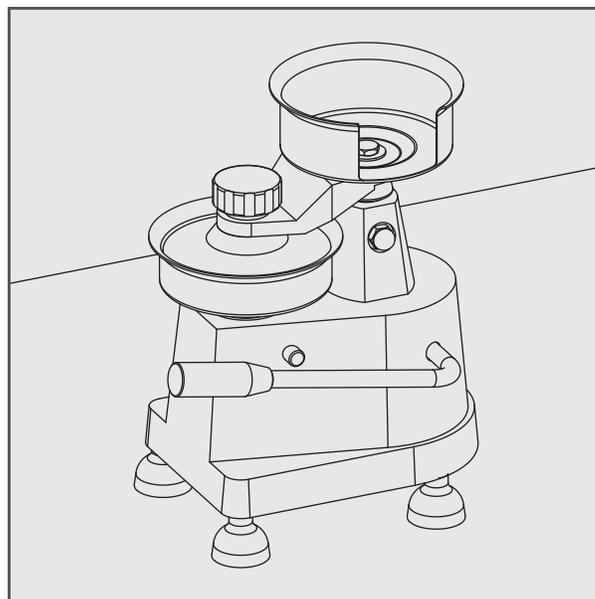
1. Retire de la unidad todos los materiales de embalaje y la cinta adhesiva, así como todo plástico y cartón protector.
2. Limpie todo residuo de pegamento que quede del plástico o de la cinta adhesiva.
3. Coloque la unidad en la posición y altura deseadas.

NOTA: GUARDE LA CAJA Y EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLOS PARA EMBALAR EL EQUIPO PARA SU ENVÍO EN CASO DE QUE SEA NECESARIO REPARARLO.

PREPARACIÓN

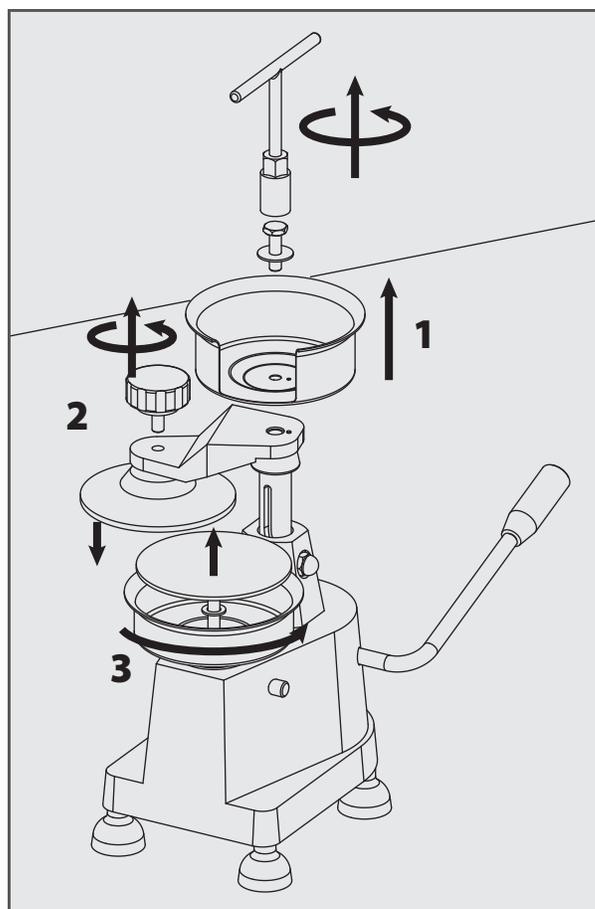
Dado que las prensas, placas de retención y bandejas de alimentos para hamburguesas de diferentes tamaños son intercambiables, usted podría tener más de un conjunto disponible para el uso. Antes del uso, por favor asegúrese de que las partes sean las correctas para el tamaño deseado. Baje la prensa suavemente hacia el conjunto de la placa de retención y la bandeja de alimentos para asegurarse de que estén alineadas. Si no es así, haga los ajustes necesarios antes de comenzar.

1. Coloque el equipo sobre una superficie plana sólida que no resbale. Esta área deberá ser suficientemente amplia para permitir facilidad de acceso y de limpieza.



CAMBIO DE TAMAÑO DE PLACA

1. Para cambiar la bandeja de papel, use la herramienta de extracción para desatornillar el perno.
2. Para cambiar la prensa, desatornille la perilla de la prensa.
3. Para cambiar la bandeja de alimentos, levante la placa de retención y gire la bandeja de alimentos en sentido antihorario.



OPERACIÓN

Nota: La prensa de 4" (100 mm) es para hamburguesas de 1/4 lb (113,4 g) y la prensa de 5" (130 mm) es para hamburguesas de 1/2 lb (226,8 g).

1. Pese la carne y dele forma de bola.
2. Coloque el papel circular para hamburguesas en el soporte.
3. Coloque la carne sobre el papel.
4. Presione el botón de la base para bajar la bandeja de alimentos.
5. Baje la palanca para formar la hamburguesa.
6. Suba la palanca para levantar la hamburguesa y sacarla con facilidad.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La prensa para hamburguesas debe limpiarse diariamente o después de cada uso prolongado. El mantenimiento periódico ayudará a evitar la acumulación no deseada de residuos y el crecimiento de bacterias dañinas.

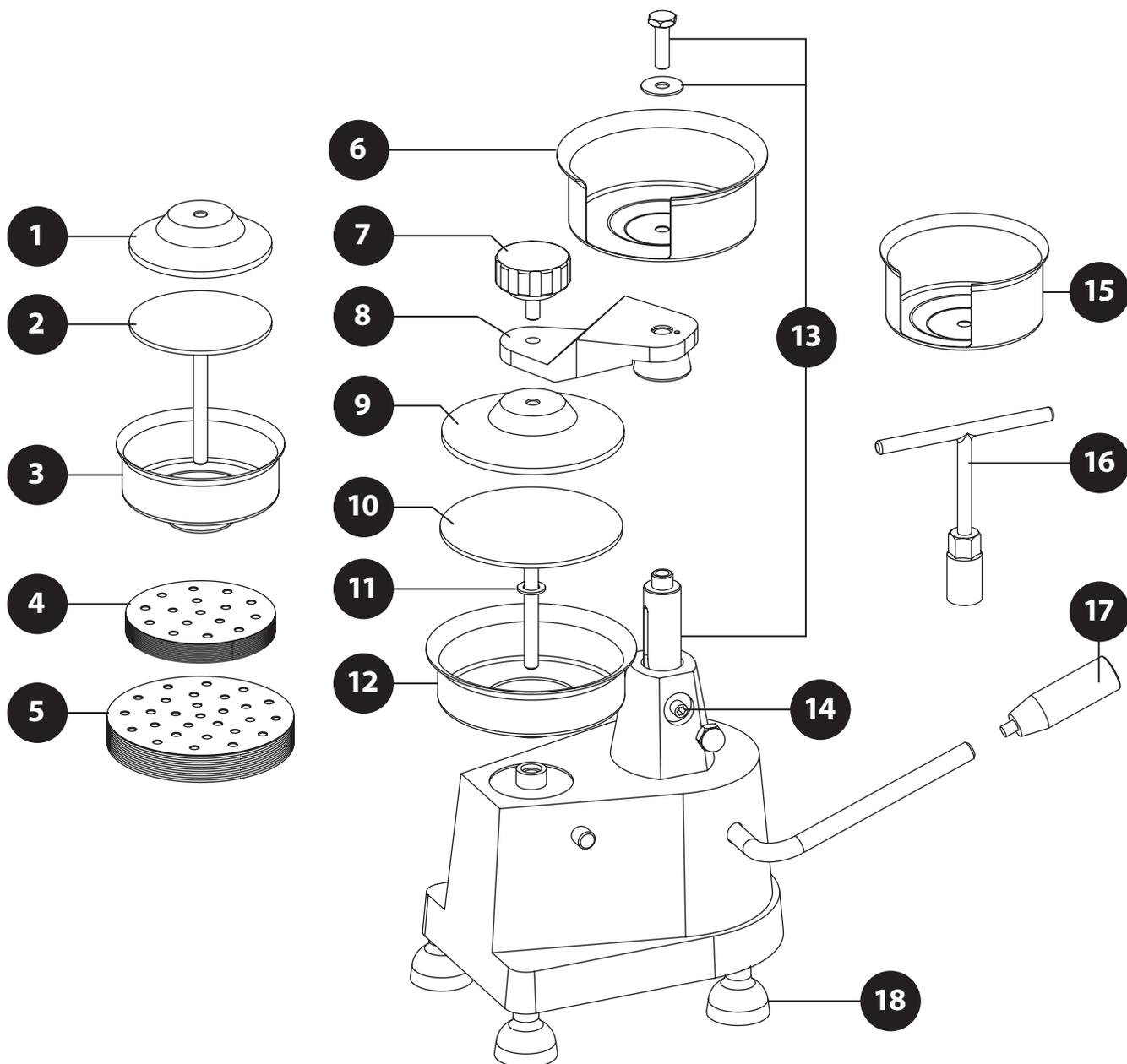
1. Lave las piezas con agua tibia jabonosa

Nota: NO deje los componentes en remojo.

Nota: NO use el lavavajillas para lavar las piezas.

2. Seque bien las partes con un paño de tela seco o con papel toalla.

LISTA DE PIEZAS



Nro.	Descripción	Pieza nro.
1	Prensa de 4" (100 mm)	HBP-P12
2	Placa de retención de 4" (100 mm)	HBP-P8
3	Bandeja de alimentos de 4" (100 mm)	HBP-P10
4	Caja de papel para hamburguesa de 4" (100 mm) (10 paquetes de 500 unidades)	HBP-PR100
5	Caja de papel para hamburguesa de 5" (130 mm) (10 paquetes de 500 unidades)	HBP-PR130
6	Bandeja de papel de 5" (130 mm)	HBP-P13
7	Perilla de prensa	HBP-P3
8	Soporte de prensa	HBP-P15
9	Prensa de 5" (130 mm)	HBP-P11

Nro.	Descripción	Pieza nro.
10	Placa de retención de 5" (130 mm)	HBP-P7
11	Junta de goma	HBP-P2
12	Bandeja de alimentos de 5" (130 mm)	HBP-P9
13	Conjunto del eje de bandejas	HBP-P1
14	Tornillo de fijación	HBP-P4
15	Bandeja de papel de 4" (100 mm)	HBP-P14
16	Herramienta de extracción	HBP-P16
17	Manija de baquelita	HBP-P6
18	Pata con tornillo	HBP-P5

Contacte a la fábrica si necesita piezas que no están en la lista

GARANTÍA

NOTA: LA GARANTÍA NO CUBRE EL DAÑO A CUCHILLAS Y ENGRANAJES DEBIDO AL USO INADECUADO.

WINCO le garantiza al comprador original de nuestros equipos nuevos y productos de preparación de alimentos no electrónicos (salvo las cuchillas), que al instalarse de acuerdo con nuestras instrucciones dentro de América del Norte y al usarse de manera normal, dichos equipos están libres de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de 1 año. La garantía de mano de obra es de un año a partir de la instalación original o de 18 meses a partir de la fecha real de despacho desde la fábrica, lo que ocurra primero.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS. WINCO RECHAZA EXPRESAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

LA OBLIGACIÓN Y RESPONSABILIDAD DE WINCO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA SE LIMITA EXPRESAMENTE A LA REPARACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE LOS EQUIPOS CON DEFECTOS COMPROBADOS DE MATERIALES O MANO DE OBRA DENTRO DEL PERÍODO DE GARANTÍA APLICABLE.

EN NINGÚN CASO WINCO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES PARA EL COMPRADOR O CUALQUIER TERCERO, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES, LUCRO CESANTE U OTRAS PÉRDIDAS ECONÓMICAS, O DAÑOS ESTATUTARIOS O EJEMPLARES, YA SEA POR NEGLIGENCIA, GARANTÍA, RESPONSABILIDAD ESTRICTA O DE OTRO TIPO.

Esta garantía solo se le otorga al primer comprador de un comerciante minorista. No se le otorga ninguna garantía a los cesionarios posteriores. La garantía no cubre fallas del producto causadas por: falta de mantenimiento, negligencia, abuso, daños por exceso de agua, incendio, desgaste normal, instalación y uso inapropiados. El mantenimiento periódico no está cubierto. Esta garantía no entrará en vigencia hasta que WINCO reciba un Registro de instalación/garantía debidamente completado y firmado digitalmente en un plazo de 30 días a partir de la fecha de instalación.

SERVICIO TÉCNICO DE LA GARANTÍA

Para iniciar el servicio de garantía contacte a: equipservice@wincous.com o llame al: 973-295-3899

NO envíe la unidad a WINCO® sin antes comunicarse con nuestro departamento de servicio al cliente. Sírvase proporcionar o tener disponible la siguiente información:

- Número de modelo
- Fecha de compra
- Minorista a quien le compró la unidad
- Información de contacto del operador/instalación
- Nombre y dirección de la empresa
- Nombre y teléfono de contacto

REGÍSTRESE EN LÍNEA EN:

<http://www.wincous.com>

Se requiere un comprobante de compra para extender la garantía más de un año desde la fecha de envío desde la fábrica.

LAS DISPOSICIONES ANTERIORES SOBRE LA GARANTÍA SON UNA DECLARACIÓN COMPLETA Y EXCLUSIVA ENTRE EL COMPRADOR Y EL VENDEDOR. WINCO® NO ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A ASUMIR POR ELLA NINGUNA OTRA OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN CON DICHO EQUIPO.

Los siguientes son solo algunos ejemplos, entre otros, de casos no cubiertos por la garantía:

1. Fuerza mayor, fuego, daños por agua, robo, accidente, hurto.
2. Daños causados durante el transporte.
3. Instalación incorrecta o alteración del equipo.
4. Uso de piezas de repuesto genéricas o destinadas al mercado secundario.
5. Reparaciones hechas por cualquier persona que no sea un proveedor de servicio técnico designado por WINCO®.
6. Lubricación.
7. Piezas de desgaste desechables, pies ajustables, fusibles fundidos, lámparas, etc.
8. Limpieza del equipo.
9. Uso indebido o abusivo.

La garantía se anulará si:

1. El producto fue alterado por el usuario
2. Se retira la placa del número de serie
3. El producto se instala en prisiones o en cualquier centro penitenciario.

winco®
KATTEX™
PRENSA PARA CARNE
DE HAMBURGUESA

