

winco® KATTEX™

CORTADOR RÁPIDO DE PAPAS FRITAS



HFC-250
HFC-375
HFC-500

* Se muestra con el soporte de pared HFC-BK opcional



Servicio técnico de 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

20200217

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su máquina KATTEX. Por favor, tómese el tiempo necesario para leer cuidadosamente este manual a fin de asegurarse de que la máquina sea operada y mantenida apropiadamente, de modo que se asegure el mejor desempeño posible del 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 la máquina.
- Se utilizan piezas de repuesto no originales.
- La máquina no fue manejada y limpiada correctamente.
- Hay algún daño causado por el uso de la unidad.

SEGURIDAD



ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS SON **MUY AFILADAS**. TENGA CUIDADO AL MANIPULAR Y OPERAR LA MÁQUINA Y MANTENGA LAS MANOS ALEJADAS DE TODOS LOS BORDES CORTANTES.



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



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

Todos los cortadores rápidos de papas fritas KATTEX vienen con lo siguiente:

- Cortador rápido de papas fritas ensamblado (HFC-250/HFC-375 /HFC-500)
- Tornillos de montaje
- Arandelas de montaje
- 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.

GUARDE LA CAJA Y EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLOS PARA EMPACAR Y ENVIAR EL EQUIPO EN CASO DE QUE SEA NECESARIO REPARARLO.

PREPARACIÓN

El cortador rápido de papas fritas puede montarse sobre un mostrador o una mesa, fijarse a una pared o bien montarse en una pared por medio de un soporte de pared (se vende por separado). Si se desea la portabilidad en un tablero de mesa, el dispositivo puede montarse sobre una tabla de cortar antideslizante o fijarse directamente al tablero de la mesa para utilizarse allí.



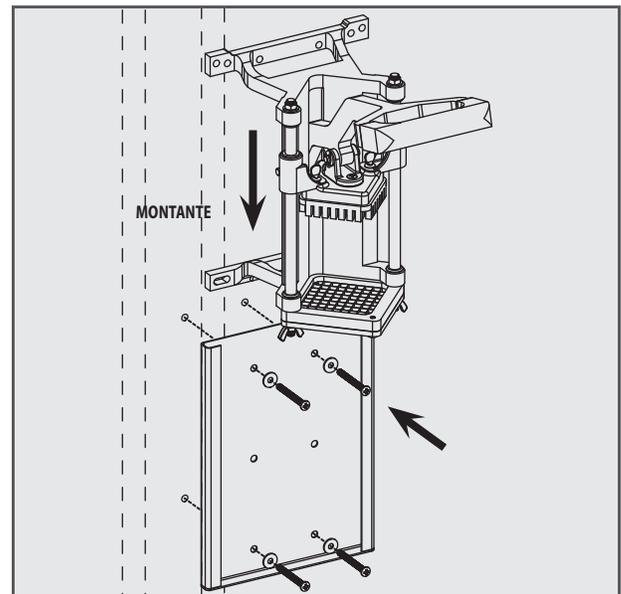
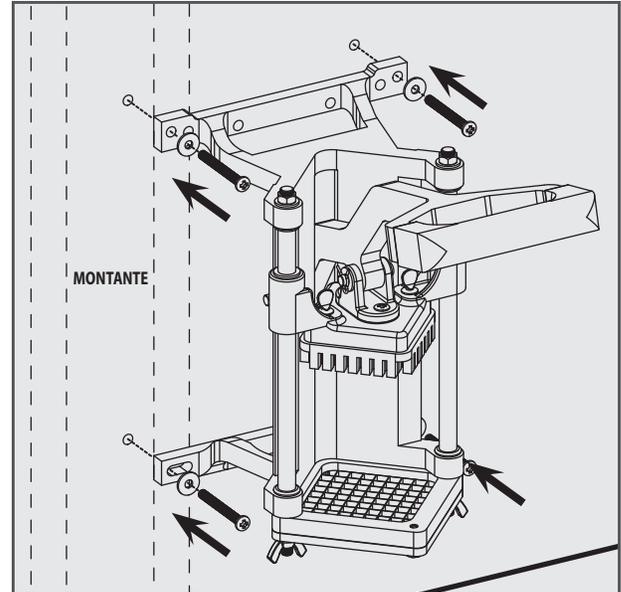
ADVERTENCIA: MONTE EL CORTADOR DE PAPAS FRITAS FIJADO A UN MONTANTE O UNA VIGUETA EN LA PARED PARA ASEGURAR QUE LA UNIDAD NO SE DESPRENDA DE LA PARED DURANTE SU USO. LOS TORNILLOS DE MONTAJE SUMINISTRADOS SON SUFICIENTEMENTE LARGOS PARA PODER PASAR A TRAVÉS DE LOS PANELES DE YESO, ETC. Y ACOPLARSE A UN MATERIAL RESISTENTE.

MONTAJE EN LA PARED

1. Coloque el cortador de papas fritas en la pared. Ubique un montante en la pared más cercano a la posición deseada y alinee un lado de los orificios de montaje sobre el montante.
2. Marque la ubicación de los cuatro (4) orificios y retire el cortador de papas fritas.
3. Perfore orificios de 5/32" (4 mm) de diámetro en esos lugares marcados.
4. Alinee el cortador de papas fritas con los orificios y fíjelo con las arandelas y tornillos de montaje.

MONTAJE EN LA PARED MEDIANTE UN SOPORTE DE PARED (EL MODELO HFC-BK, QUE SE VENDE POR SEPARADO)

1. Siga las instrucciones del soporte de montaje en la pared.
2. Deslice el cortador de papas fritas dentro del soporte de montaje en la pared.



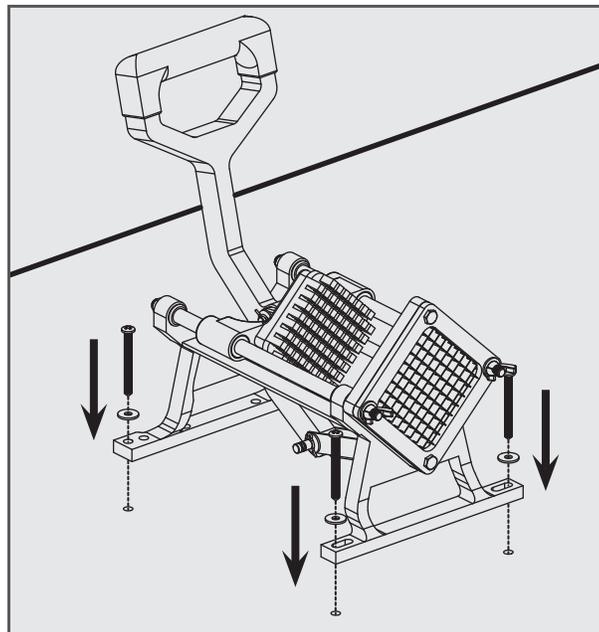
PREPARACIÓN (CONT.)

MONTAJE SOBRE TABLERO DE MESA

1. Seleccione una mesa, superficie o tabla de cortar sólida y robusta. (También se puede utilizar el soporte de pared HFC-BK opcional.)
2. Posicione el cortador de papas fritas y marque la ubicación de los cuatro (4) orificios para el montaje.
3. Retire el cortador de papas fritas y perforo cuatro (4) orificios de 5/32" (4 mm) de diámetro según lo marcado.
4. Alinee el cortador de papas fritas con los orificios y fíjelo con las arandelas y tornillos de montaje.

Nota: Si prefiere otros sujetadores (no incluidos), taladre los orificios (de 1/4" [6,35 mm] de diámetro máximo) necesarios.

Nota: Para su portabilidad, las instrucciones también se aplican si el cortador de papas fritas se va a montar en una tabla de cortar antideslizante o se va a fijar directamente a la superficie de la mesa para su uso.



OPERACIÓN

El cortador rápido de papas fritas puede usarse para rebanar diversos productos, tales como papas, cebollas, apio, zanahorias, frutas, pimientos y tomates.

Nota: Dado que el bloque de empuje y los conjuntos de bloques de cuchillas para cortes de diferentes tamaños son intercambiables, usted puede tener más de un conjunto disponible para su uso. Antes de proceder a rebanar, asegúrese de que el bloque de empuje sea el correcto para utilizarse para el tamaño de corte deseado. Baje cuidadosamente el bloque de empuje sobre el conjunto del bloque de la cuchilla para asegurarse de que el bloque de empuje descansa sobre las juntas tóricas. Si no es así, haga los ajustes necesarios antes de proceder a operar el cortador.

1. Coloque la verdura preparada en el conjunto de la cuchilla y el soporte.

Consejo: Coloque la superficie de corte contra las cuchillas.

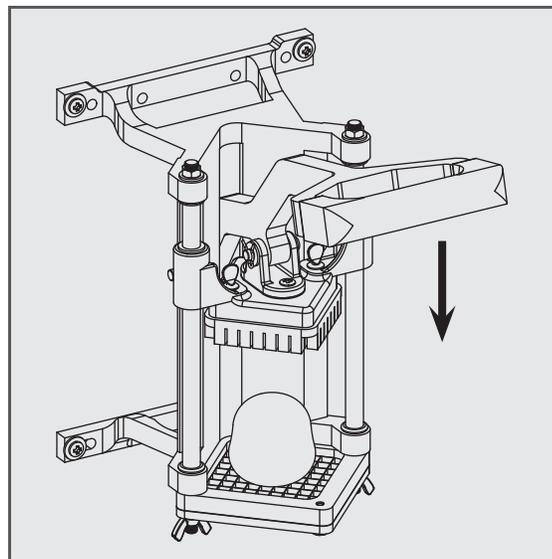
Consejo: Las cebollas y los tomates se cortan mejor en dados si se cortan de arriba a abajo.

2. Retire las manos y los dedos de la zona de corte.
3. Con un movimiento rápido, tire de la palanca para cortar el producto. Ocasionalmente, si el producto es muy grande o si está colocado a un ángulo con respecto a las cuchillas, podría ser necesario repetir este proceso para obtener un corte limpio.



ADVERTENCIA: NO INTENTE CORTAR PRODUCTOS MÁS GRANDES QUE LA ABERTURA DEL CONJUNTO DEL BLOQUE DE LA CUCHILLA.

4. Limpie cuidadosamente el dispositivo después de terminar de cortar, siguiendo las instrucciones de limpieza.



Si la unidad no funcionase correctamente durante 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.

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

LIMPIEZA

La limpieza del dispositivo es importante para asegurar un rendimiento y una longevidad óptimos. Minimice el uso de limpiadores alcalinos o ácidos, ya que pueden causar picaduras y el deslustre del acabado.

1. Para soltar el bloque de empuje, retire los tornillos de mariposa.
2. Para soltar el conjunto del bloque de las cuchillas, retire las tuercas de mariposa y las arandelas.



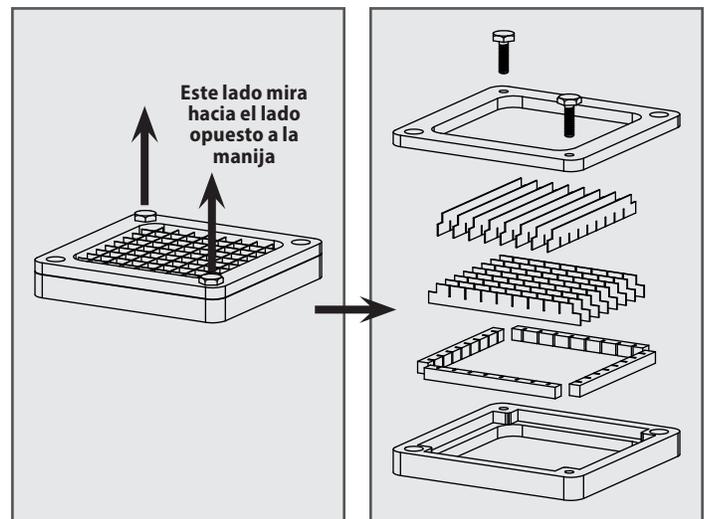
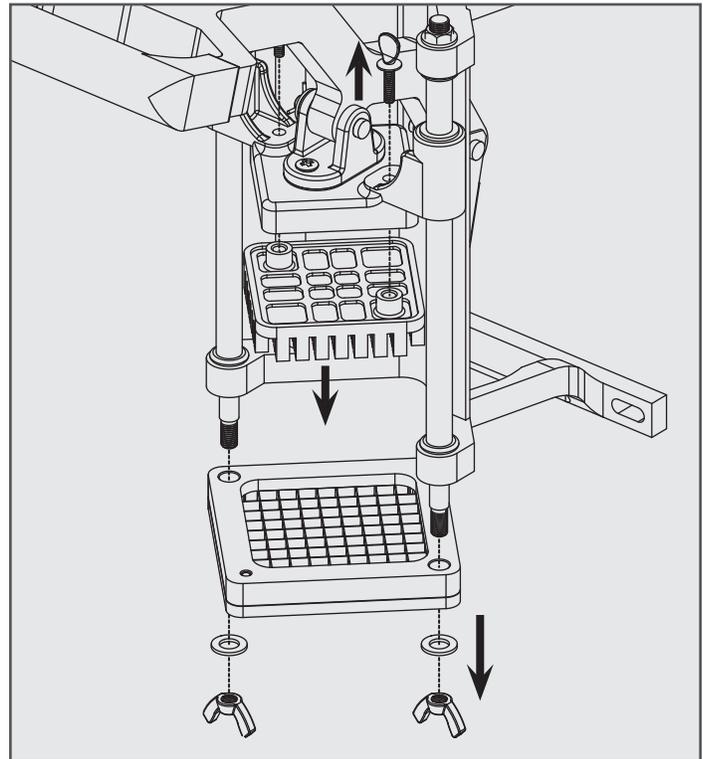
ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS SON MUY AFILADAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS

Nota: Las cuchillas del conjunto del bloque de las cuchillas también se pueden desmontar para sustituirlas por otras o someterlas a limpieza adicional, según fuese necesario.

- a. Retire los tornillos y la cubierta del portacuchillas.
- b. Con cuidado, levante las cuchillas y los espaciadores de las cuchillas del portacuchillas.

3. Lave, enjuague y desinfecte a fondo las piezas en agua jabonosa caliente, séquelas y vuelva a montarlas con cuidado.

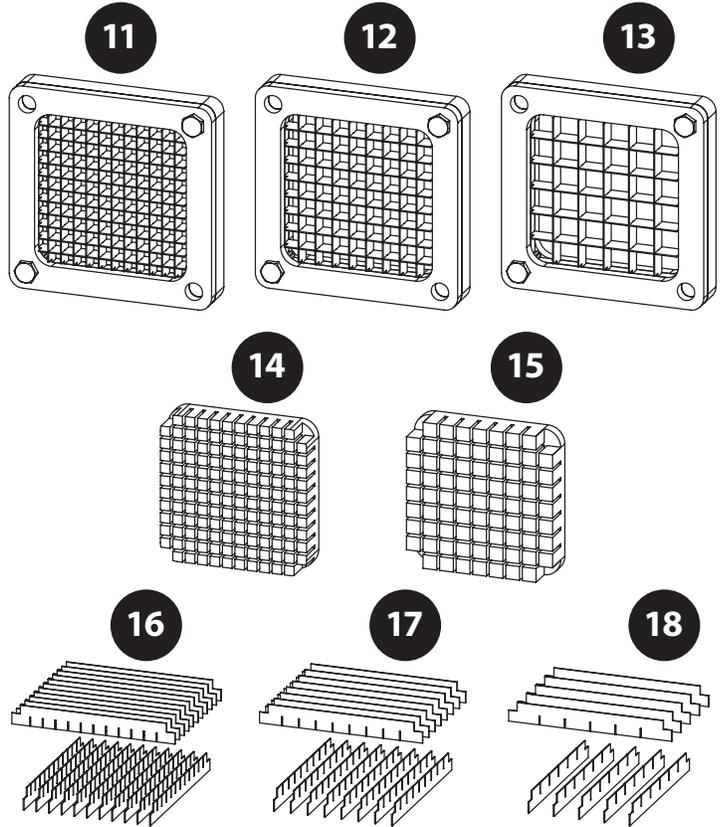
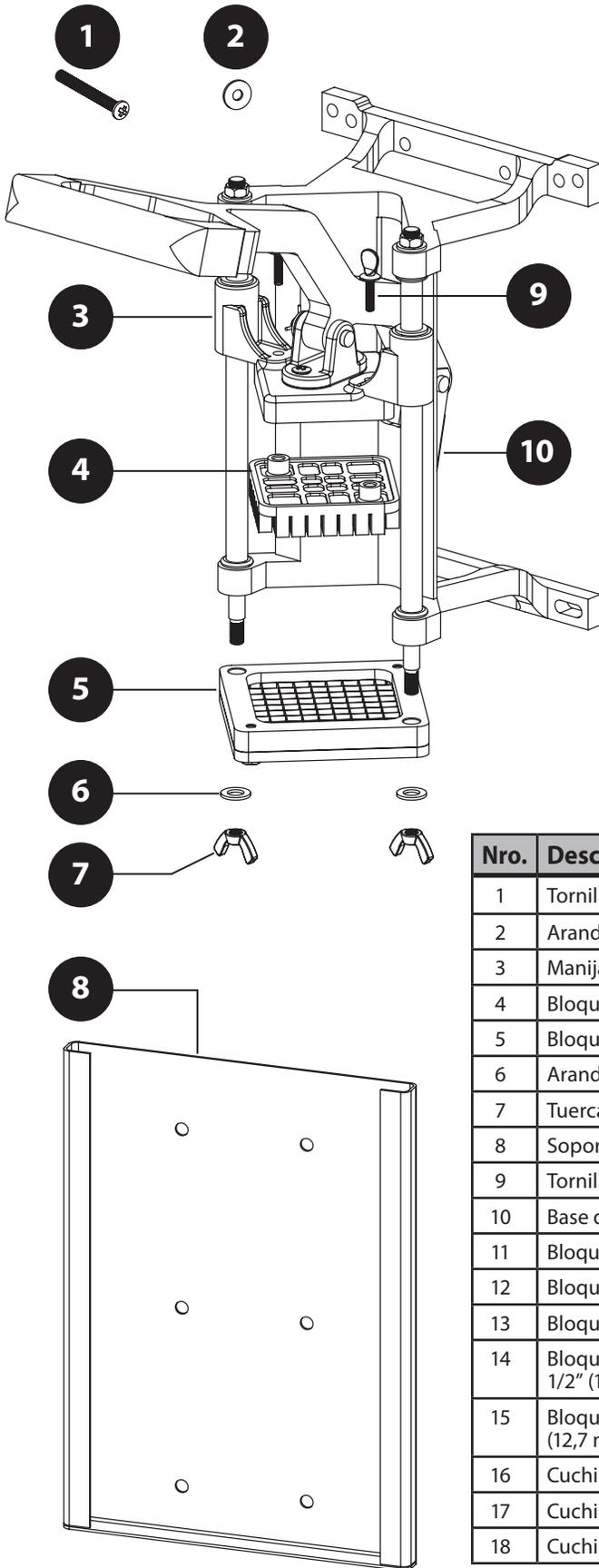
Nota: Se recomienda lavar la unidad a mano, ya que el lavado en un lavavajillas comercial hará que todas las piezas de aluminio se oscurezcan con el tiempo, aunque esto es normal y no afecta al funcionamiento general de la unidad.



MANTENIMIENTO

Según sea necesario, lubrique las barras guía con aceite mineral, grasa de grado alimenticio, o frótelas con parafina. No lubrique con aceite de cocina, ya que esto causará pegajosidad en las barras guía, inhibiendo el movimiento suave.

LISTA DE PIEZAS



Nro.	Descripción	Pieza nro.	CANT.
1	Tornillos de montaje		4
2	Arandelas de montaje		4
3	Manija y soporte del bloque de empuje		1
4	Bloque de empuje		1
5	Bloque del conjunto de cuchillas		1
6	Arandela del bloque de cuchillas		2
7	Tuercas de mariposa		2
8	Soporte de pared para la serie HFC	HFC-BK	1
9	Tornillos de mariposa		2
10	Base del cortador de papas fritas		1
11	Bloque del conjunto de cuchillas de 1/4" (6,35 mm) de corte	HFC-250B	1
12	Bloque del conjunto de cuchillas de 3/8" (9,5 mm) de corte	HFC-375B	1
13	Bloque del conjunto de cuchillas de 1/2" (12,7 mm) de corte	HFC-500B	1
14	Bloque de empuje para las cuchillas de 1/4" (6,35 mm) y 1/2" (12,7 mm) de corte	HFC-250K	1
15	Bloque de empuje para las cuchillas de 3/8" (9,5 mm) y 1/2" (12,7 mm) de corte	HFC-375K	1
16	Cuchilla de repuesto de 1/4" (6,35 mm) de corte	HFC-250R	1
17	Cuchilla de repuesto de 3/8" (9,5 mm) de corte	HFC-375R	1
18	Cuchilla de repuesto de 1/2" (12,7 mm) de corte	HFC-500R	1

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

GARANTÍA

NOTA: LA GARANTÍA NO CUBRE LOS BLOQUES DE EMPUJE NI LOS BLOQUES DEL CONJUNTO DE CUCHILLAS (ADEMÁS DE LAS PIEZAS).

WINCO le garantiza al comprador original de nuestros equipos nuevos, si se instalan de acuerdo con nuestras instrucciones dentro de América del Norte y se someten a un uso normal, que 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 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 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. 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 1 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 abuso.

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 una prisión o en cualquier centro penitenciario.