



MANUAL DE USUARIO

SUAVIZADOR DE CARNE



MT-43

*Imágenes con fines ilustrativos

Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos

CONTENIDO

1. ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	4
2. ADVERTENCIAS GENERALES DEL EQUIPO	5
3. CONOCIENDO SU EQUIPO	6
4. INSTALACIÓN	6
4.1 PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE INSTALAR SU EQUIPO	6
4.2 RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN	7
5. USO Y OPERACIÓN DEL EQUIPO	7
5.1 INSTRUCCIONES DE USO	7
5.2 ELEMENTOS CLAVE PARA SUAVIZAR CON CALIDAD EL PRODUCTO	8
5.3 DIAGRAMA ELÉCTRICO	8
6. LIMPIEZA	9
6.1 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	9
6.2 COMO DESENSAMBLAR LA TAPA PARA LIMPIEZA	10
7. MANTENIMIENTO	11
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	12
8.1 PROBLEMAS FRECUENTES	12
APÉNDICE	22

TABLE OF CONTENTS

1. EQUIPMENT SPECIFICATIONS	13
2. GENERAL WARNINGS	14
3. FEATURES OF YOUR PRODUCT	15
4. UNPACKING AND SET UP	15
4.1 CAUTIONS AND WARNINGS BEFORE INSTALLING YOUR EQUIPMENT....	15
4.2 INSTALLATION INSTRUCTIONS	16
5. OPERATION	16
5.1 USING THE UNIT	16
5.2 KEY ELEMENTS FOR SOFTENING THE PRODUCT EFFECTIVELY	17
5.3 ELECTRICAL DIAGRAM	17
6. CLEANING	18
6.1 HOW TO DISASSEMBLE THE LID FOR CLEANING	19
7. MAINTENANCE	20
8. TROUBLESHOOTING	21
8.1 MOST FREQUENTED ISSUES	21
APENDIX	22

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Usted ha adquirido un suavizador de carne, el cual está fabricado con materiales de alta calidad y diseñado para brindarle muchos años de operación.

Este manual cubre la información necesaria para operar e instalar el suavizador de carne marca TORREY. Es de vital importancia que usted y cualquier otra persona que pretenda operar el equipo, lea detenidamente este manual. O bien, puede visitar la página oficial www.torrey.net y descargar más información sobre éste y cualquier otro equipo de la marca.

Lea y guarde estas instrucciones.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de su distribuidor autorizado TORREY.

Toda comunicación de servicio debe incluir:

- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su futura consulta. Para ubicar el N° de modelo y el N° de Serie en el espacio encontrado en la parte inferior a este párrafo. La placa del número de serie está situada en la parte trasera inferior del equipo.

N° de serie:

N° de modelo:

1. ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

SUAVIZADOR DE CARNE				
Modelo	Voltaje	Frecuencia	Corriente	Potencia
MT-43 SUAVIZADOR DE CARNE	115 V	60 Hz	10.4 A	559 W 3/4 (HP)
	220 V	60 o 50 Hz	5.2 A	559 W 3/4 (HP)

2. ADVERTENCIAS GENERALES DEL EQUIPO

**¡IMPORTANTE!:**

Este equipo está diseñado para suavizar carne sin hueso, por su funcionamiento es peligroso si no es operado adecuadamente. Es muy importante seguir las indicaciones de este manual.

**¡IMPORTANTE!:**

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.



Este aparato no está diseñado para usarse por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el material de empaque lejos del alcance de los niños, ya que existe riesgo de sofocación.



Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y las aplicaciones similares tales como 1. áreas de cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; 2. granjas y clientes en hoteles, moteles y otro tipo residencial.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas debidamente calificadas a fin de evitar peligro.



Nunca dé servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



Mantenga siempre bien cerrada la tapa al estar trabajando, revise que el broche o perno de esta tapa esté bien cerrado.



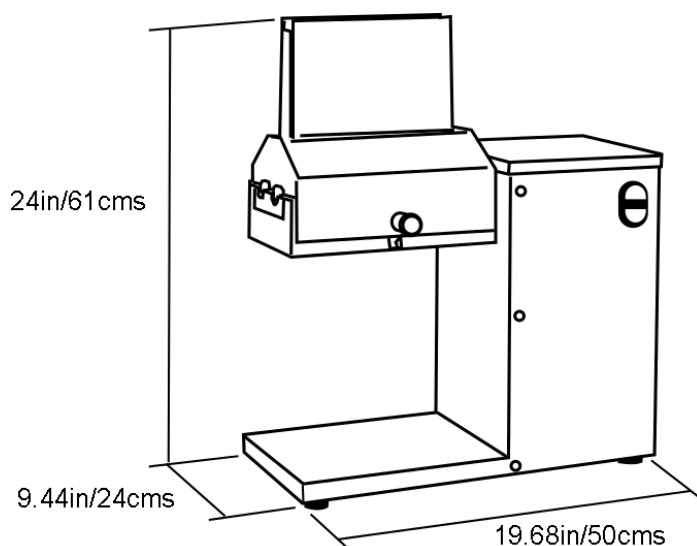
Apague el equipo cuando no esté en uso.



¡Peligro! Nunca introduzca sus manos o dedos dentro de la tapa donde giran los rodillos porque pueden ser mutilados.

3. CONOCIENDO SU EQUIPO

INFORMACIÓN GENERAL



Material: Hecho totalmente de acero inoxidable.

Entrada del producto: Máximo: 21 cm. (8.267 in.) ancho x 1.5cm. (0.59 in.) espesor.

4. INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE INSTALAR EL EQUIPO

¡IMPORTANTE!

Si el tomacorriente está flojo, no coloque el conector. Existe riesgo de descargas eléctricas o incendios.



¡PRECAUCIÓN!

Evite el contacto con las cuchillas mientras el equipo esté en funcionamiento, lesiones de gravedad podrían ocurrir.

Siga cuidadosamente las instrucciones brindadas en este manual para realizar la conexión eléctrica:

1. Desempaque el aparato y compruebe si hay daños.
2. No conecte el aparato si está dañado. Informe inmediatamente sobre los posibles daños al lugar donde lo compró. En este caso, guarde el material de empaque. Un conector aplastado o dañado puede calentarse y causar un incendio.

3. Asegúrese de que pueda acceder al conector principal del aparato.

4. Si el tomacorriente está flojo, no coloque el conector. Existe riesgo de descargas eléctricas o incendios.

4.2 RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe tener en cuenta los siguientes consejos.

4.2.1 LOCACIÓN

- A. Coloque el suavizador en un sitio limpio y nivelado, y que tenga acceso a la energía eléctrica.
- B. Utilice las patas roscables de nivelación (17), apriete o afloje éstas hasta que el aparato este perfectamente nivelado.
- C. Asegúrese que la energía eléctrica cumpla con las necesidades de voltaje y de corriente del equipo (Ver Especificaciones Eléctricas) si tiene dudas, llame a su distribuidor autorizado.
- D. Verifique que la tapa (B) del suavizador este bien cerrada, revise que el broche o perno (5) de esta tapa esté correctamente colocado.
- E. Retire cualquier objeto extraño de las cuchillas.
- F. Conecte el cable tomacorriente (14) a la energía eléctrica, verifique que esté aterrizada.

¡IMPORTANTE!:

Para realizar una instalación adecuada, se debe colocar el aparato sobre una superficie nivelada de material duro que esté a la misma altura que el resto del suelo. Esta superficie debe ser lo suficientemente fuerte para soportar un aparato completamente cargado.

5. USO Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

5.1 INSTRUCCIONES DE USO



¡PRECAUCIÓN!:

¡IMPORTANTE!: Debido al diseño robusto con el que cuenta el suavizador y a la naturaleza del mismo, el nivel de ruido pudiera poner en riesgo su integridad si este es prolongado. Evite la exposición excesiva.



¡PRECAUCIÓN!:

Antes de encender el equipo, verifique que la tapa (B) esté correctamente cerrada. No introduzca producto que no sea carne (sin hueso) al equipo, ya que esto puede ocasionar que las cuchillas se doblen o se fracturen.

¡IMPORTANTE!:

No operar la muestra por más de 60 minutos y si lo hace, operar tras ese periodo con el siguiente ciclo de operación; 10 minutos de descanso y 10 minutos de operación.

1. Encienda la maquina oprimiendo el botón interruptor de encendido (19), (apague el equipo cuando no esté en uso). Si no enciende lea la “sección: Problemas Frecuentes”.
2. Ahora, puede introducir el producto a través de la ranura localizada en la parte superior de la tapa de acero inoxidable (B) !Tenga cuidado! no introduzca sus dedos o manos.



¡PRECAUCIÓN!:

Use sólo piezas (una a la vez) de carne sin hueso de 0°C a 3°C [32°F a 37.4°F], 1.5cm [0.59 in.] De espesor máximo, y 21cm. [8.26 in.] De ancho máximo.

3. Recomendamos primero suavizar unos 3 recortes de carne sin hueso que sea de desperdicio o en su defecto darles una limpieza a las cuchillas (vea sección Limpieza) para eliminar la posible suciedad que pudieran contener.

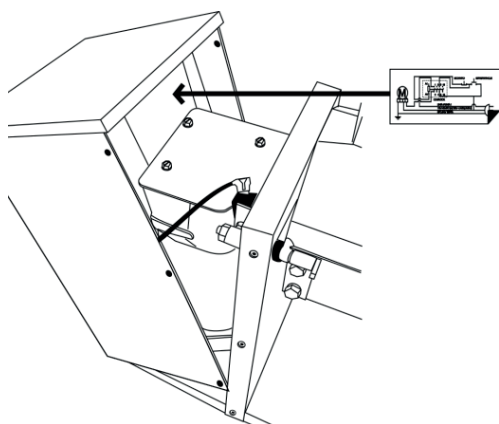
5.2 Elementos clave para suavizar con calidad el producto

1. Deje caer gradualmente el producto hacia la entrada del suavizador que se encuentra en la tapa de acero inoxidable (B).
2. Pase el producto por las cuchillas cuantas veces sea necesario. Generalmente solo se necesitará una sola pasada.
3. Revise periódicamente el filo de las cuchillas (3) y (4), si siente que el producto ya no queda suavizado como debería ser normalmente, reemplácelas por unas nuevas para obtener un mejor suavizado del producto.

NOTA: Si necesita reemplazar el juego de cuchillas, llame al distribuidor donde adquirió la unidad. El filo de las cuchillas está diseñado para que tengan gran durabilidad.

5.3 Diagrama eléctrico

El equipo cuenta con un diagrama eléctrico que está ubicado dentro del gabinete.



ADVERTENCIA:

Este equipo solo deberá ser abierto por personal eléctrico capacitado. Para cualquier problema o duda sobre las especificaciones eléctricas y conexión de las mismas, favor de comunicarse con su distribuidor autorizado.

6. LIMPIEZA

6.1 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Se recomienda limpiar la máquina diariamente, para esto siga los siguientes pasos:

- A. Estire el botón de la cerradura (5) y gire la tapa (B) hacia arriba.
- B. Levante y saque el subensamble de soporte de cuchillas (1).
- C. Tome cada uno de los subensambles de cuchillas (3) y (4) sujetándolos de las orillas (no toque las cuchillas con las manos, ya que están afiladas y se puede cortar).
- D. Introduzca estos subensambles de cuchillas y el soporte (1) en un recipiente con agua caliente y enjuague bien, lave con un detergente haciendo uso de algún cepillo (no incluido) de cerdas suaves para quitar la grasa y/o residuos después del suavizado, enjuague con agua.



RECOMENDACIÓN

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y descoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.

- E. Limpie la tapa (B), la base (C), el gabinete (D), la caja porta flechas y el resto de la estructura, con un trapo húmedo, enjuague y seque con una franela. Re-ensamble siguiendo los pasos ya descritos, pero en orden inverso.

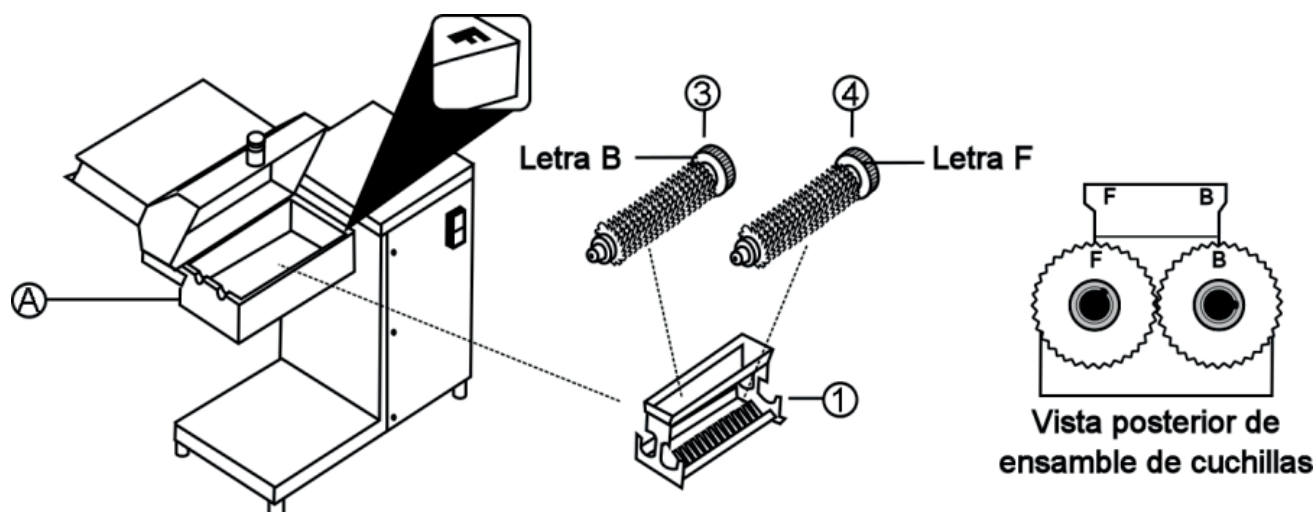


FIG. 1 ENSAMBLE CORRECTO DE CUCHILLAS

*Imágenes con fines ilustrativos

Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos



¡IMPORTANTE!:

Los componentes vienen marcados con una letra de color ("B" - azul y "F" -rojo) para facilitar su identificación y posterior ensamble. Para prevenir ruido, mala operación y/o riesgo de atrapamiento; asegurar y respetar que coincidan antes de encender el equipo.

6.2 COMO DESENSAMBLAR LA TAPA PARA LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza y operación del suavizador de carne, es posible desmontar la tapa (B). Siga el siguiente procedimiento para desinstalar e instalar la tapa del suavizador.

- A. Estire el botón de la cerradura (5) y gire la tapa (B) hacia arriba.
- B. Levante y saque el sub-ensamble de soporte de cuchillas (1)
- C. Gire levemente la tapa hacia abajo para hacer que coincida el perno clamp de la tapa con la ranura de la bisagra. (Ver Fig. 1A).

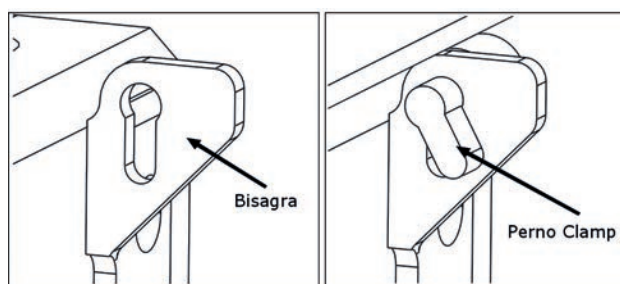


Fig 1A. Perno Clamp y Bisagra

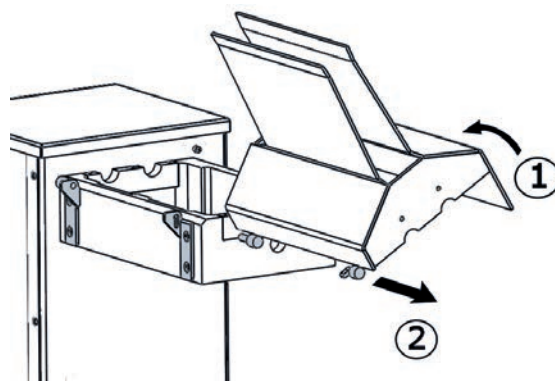


Fig 1A. Perno Clamp y Bisagra

- D. Mueva la tapa (B) hacia la izquierda para liberarla de ambas bisagras y poder retirarla de la caja de cuchillas (A).

Siga las instrucciones de limpieza descritas en el apartado anterior de esta misma sección.

6.2.1 INSTALACIÓN DE LA TAPA

1. Coloque la tapa sobre el soporte de cuchillas haciendo coincidir los pernos de la tapa con las muescas de las bisagras (Fig. 1C) por el lado izquierdo de las bisagras.
2. Empuje suavemente la tapa hacia la derecha hasta que topen los pernos en las bisagras. Gire la tapa hacia abajo y cerciórese que el broche de botón (5) asegure la tapa (Fig. 1D) .

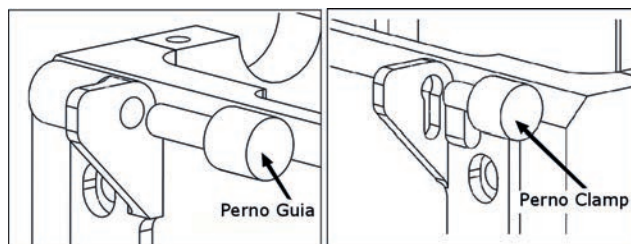


Fig 1C. Ubicación de pernos en bisagras

**¡PRECAUCIÓN!**

Siempre verifique que la tapa del su equipo este cerrado antes de operar el equipo.

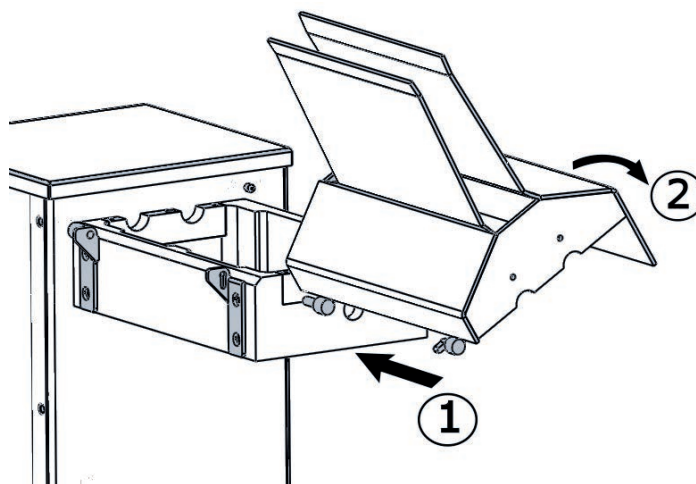


Fig 1D. Instalación de Tapa en soporte de cuchillas

7. MANTENIMIENTO

**¡PRECAUCIÓN!**

Antes de realizar el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el conector del tomacorriente principal.

1. Subensmable de cuchillas: se recomienda reemplazar las cuchillas por unas nuevas por lo menos cada 2 años de uso.
2. Engranés (23) y (24): El desgaste o golpe en los dientes puede provocar falta de tracción o fuerza en las flechas porta cuchillas. De ser así, se recomienda remplazarlos inmediatamente.
3. Bujes (21) y (22): manténgalos limpios para evitar la fricción, y que las flechas porta cuchillas puedan girar con mayor libertad de movimiento.
4. Caja de transmisión (13): Apague y desconecte el equipo, quite los tornillos y retire el gabinete de ac. inox. (D) con mucho cuidado de no desconectar ningún cable; ahora quite los tornillos con un desarmador plano para sacar la tapa p/caja de transmisión (6) lubrique la corona (10) y el sinfín (11) que se encuentran dentro de la caja de transmisión (13), con grasa a base de litio (grasa que no se carboniza) unos 100 gramos aprox. untándola en los dientes de los engranes, de tal forma que la caja de transmisión se llene con la grasa, esto por lo menos cada año de operación.

Nota: El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y". Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



¡IMPORTANTE!

No intente reparar el aparato usted mismo. Si el problema persiste después de haber realizado las comprobaciones descritas a continuación, póngase en contacto con un electricista calificado, un ingeniero de mantenimiento autorizado o la tienda donde compró el producto.

8.1 PROBLEMAS FRECUENTES

1. Cada vez que el voltaje sea menor al requerido – según sea el caso – el protector térmico apagará el motor para protegerlo. Si esto sucede, presione el interruptor de encen./apag. (19) para reestablecer el motor (Ver Fig. 2).
2. Cada vez que el motor tenga sobrecarga, el protector térmico integrado en el switch (20) lo apagará para protegerlo, si esto pasa, presiónelo (3 seg.) para reestablecerlo y vuelva a encender el equipo (Ver Fig. 3).
3. El suavizador de carnes está equipado con un sensor magnético (7) de seguridad, dentro del gabinete (D). Mientras que la tapa (B) no esté bien cerrada, el equipo no encenderá.



"Encendido" (botón verde)

"Apagado" (botón rojo)

Fig. 2 Interruptor de arranque



Fig. 3 Reestablecer motor



RECOMENDACIÓN

Se recomienda dar mantenimiento al equipo al menos una vez al año.



¡¡IMPORTANTE!!

Materiales que entran en contacto con el producto son el zytel y el acero inoxidable, los cuales deberán contar con estricta limpieza para que no contaminen el producto.

INTRODUCTION

Congratulations! You have acquired a meat tenderizer, which is made with high-quality materials and designed to provide you with many years of operation.

This manual contains the necessary information for operating and installing the TORREY brand meat tenderizer. It is crucial that you and anyone else who intends to operate the equipment carefully read this manual. Alternatively, you can visit the official website www.torrey.net to download more information about this and any other equipment from the brand.

Read and keep these instructions.
If a specific situation is not described in the manual, please contact the technical service department of your authorized TORREY distributor by the indicated phone.

- Any service communication must include:
- Model number
 - Serial number
 - Detailed explanation of the issue

Keep this manual for future reference. To locate the model number and serial number, see the space provided at the bottom of this paragraph. The serial number plate is located on the lower back of the equipment.

Serial number:

Model number:

1. EQUIPMENT SPECIFICATIONS

MEAT TENDERIZER				
Model	Voltage	Frecuency	Current	Motor Power
MT-43 MEAT TENDERIZER	115 V	60 Hz	10.4 A	559 W 3/4 (HP)
	220 V	60 or 50 Hz	5.2 A	559 W 3/4 (HP)

2. GENERAL WARNINGS

**IMPORTANT!:**

This equipment is designed to tenderize boneless meat. Due to its operation, it is dangerous if not properly operated. It is very important to follow the instructions in this manual.

**IMPORTANT!:**

This equipment must be connected to a power source with thermal protection and properly grounded. The type of cable holder used is a "Y" type. If it is damaged, it must be replaced by authorized and/or qualified personnel to avoid any risk.



The appliance is not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



This appliance is designed for use in home and similar applications such as: 1. areas of kitchens for staff in stores, offices, and other work environments; 2. farms and customers in hotels, motels, and other residential types.



If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or qualified personnel to avoid any danger.



Never service, clean, or maintain this unit while it is connected to the electrical power supply.



Always keep the lid securely closed while in operation, and ensure that the latch or pin on the lid is properly closed.



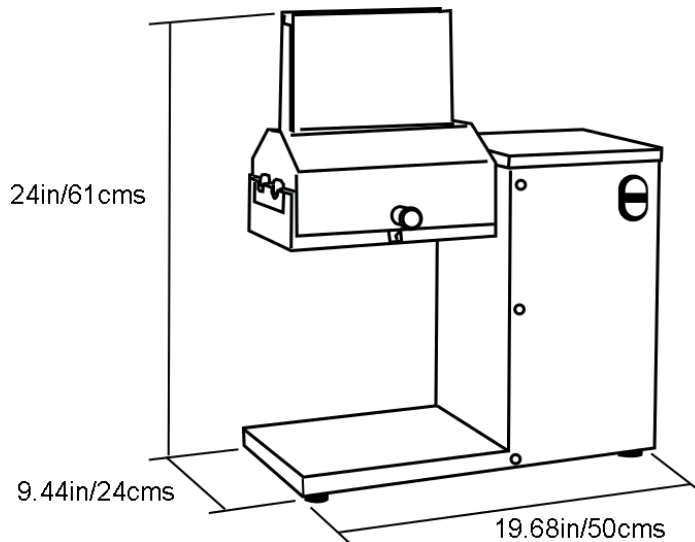
Turn off the equipment when not in use.



Danger! Never insert your hands or fingers inside the lid where the rollers rotate, as they could be mutilated.

3. FEATURES OF YOUR PRODUCT

GENERAL INFORMATION



Material: Made entirely of stainless steel.

Product entry: Maximum: 8.267 in. wide x 0.59 in. thick.

4. UNPACKING AND SET UP

4.1 CAUTIONS AND WARNINGS BEFORE INSTALLING YOUR EQUIPMENT

IMPORTANT!:

If the outlet is loose, do not insert the plug. There is a risk of electric shock or fire.

**CAUTION!:**

Avoid contact with the blades while the equipment is in operation, serious injury may occur.

Carefully follow the instructions provided in this manual to make the electrical connection:

1. Unpack the appliance and check for any damage.
2. Do not connect the appliance if it is damaged. Immediately report any possible damage to the place where you purchased it. In this case, keep the packaging material. A crushed or damaged connector may overheat and cause a fire.
3. Make sure you can access the appliance's main connector.
4. If the electrical outlet is loose, do not insert the plug. There is a risk of electric shock or fire.

Images for illustrative purposes

The figures included in this document are for reference only. The actual models may differ from these drawings.

4.2 INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using the device for the first time, please consider the following recommendations:

4.2.1 LOCATION

- A. Place the softener on a clean, level surface that has access to an electrical power source.
- B. Use the leveling feet (17), tightening or loosening them until the appliance is perfectly level.
- C. Ensure that the electrical power supply meets the voltage and current requirements of the equipment (See Electrical Specifications). If in doubt, contact your authorized distributor.
- D. Verify that the lid (B) of the softener is properly closed and check that the latch or pin (5) of the lid is correctly positioned.
- E. Remove any foreign objects from the blades.
- F. Plug the power cord (14) into the electrical outlet and check that it is properly grounded.
- G. Connect the power cord (14) to the electrical power, check that it is grounded.

IMPORTANT!:

For proper installation, the appliance should be placed on a level, hard surface that is at the same height as the rest of the floor. This surface must be strong enough to support a fully loaded appliance.

5. OPERATION

5.1 USING THE UNIT



CAUTION!:

Due to the robust design of the softener and its nature, prolonged exposure to the noise level may pose a risk to your health. Avoid excessive exposure.



CAUTION!:

Before turning on the appliance, make sure the lid (B) is properly closed. Do not introduce any product other than boneless meat into the appliance, as this could cause the blades to bend or break.

IMPORTANT!:

Do not operate the sample for more than 60 minutes, and if you do, operate it after this period with the following operation cycle: 10 minutes of rest and 10 minutes of operation.

1. Turn on the machine by pressing the power switch button (19) (turn off the equipment when not in use). If it doesn't turn on, refer to the "Frequently Asked Questions" section.
2. Now, you can introduce the product through the slot located at the top of the stainless steel lid (B). Be careful! Do not insert your fingers or hands.

**CAUTION:**

Only use pieces (one at a time) of boneless meat with a temperature range of 0°C to 3°C [32°F to 37.4°F], with a maximum thickness of 1.5 cm [0.59 in.] and a maximum width of 21 cm [8.26 in.].

3. We recommend first softening 3 scraps of boneless meat that can be considered waste, or alternatively, cleaning the blades (see the Cleaning section) to remove any possible dirt that might be on them.

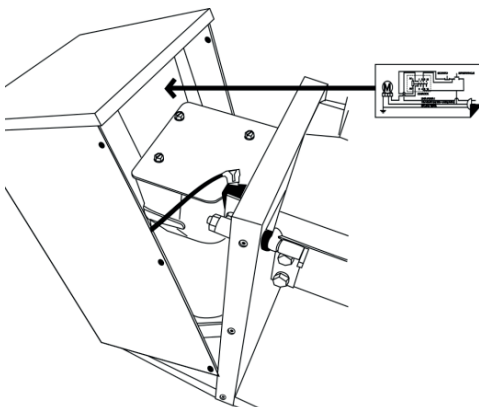
5.2 Key Elements for Softening the Product Effectively

1. Gradually drop the product towards the softener entry, located on the stainless steel lid (B).
2. Pass the product through the blades as many times as necessary. Usually, a single pass will be enough.
3. Periodically check the sharpness of the blades (3) and (4). If you feel the product is no longer being softened properly, replace the blades with new ones for better product softening.

NOTE: If you need to replace the blade set, contact the distributor from whom you purchased the unit. The blades are designed to have great durability.

5.3 Electrical Diagram

The equipment has an electrical diagram located inside the cabinet.

**WARNING:**

This equipment should only be opened by trained electrical personnel. For any problems or questions about electrical specifications and connections, please contact your authorized distributor.

Images for illustrative purposes

The figures included in this document are for reference only. The actual models may differ from these drawings.

6. CLEANING

It is recommended to clean the machine daily. In order to do this, follow the next steps:

- A. Pull the knob (5) from the lock and turn the lid (B) toward up.
- B. Raise and remove the knives by removing the knives support (1) .
- C. Take out the knives (3) & (4) from the knives support by taking them from the edges (do not touch the knives with your hands, they have sharp edges and you can cut yourself).
- D. Introduce the knives (3) & (4) and the knives support (1) within a recipient with warm water and rinse, wash with detergent, remove the grease with a smooth soft brush (not included) and rinse with water.



IMPORTANT!:

Avoid use of abrasive cleaners, acid, fibers, chlorides (such as chlorine bleach), on stainless steel surfaces will cause pitting, corrosion, and metal discoloration. Allowing salty solutions to evaporate and dry on stainless steel may also contribute to corrosive conditions. Do not submerge the entire unit into water.

- E. Wash the lid (B) , the base (C) , the cabinet (D) , the knives' shaft and the rest of the structure with a damp cloth and a appropriate detergent, rinse and dry with a soft cloth or a flannel. Reassemble in reverse order.

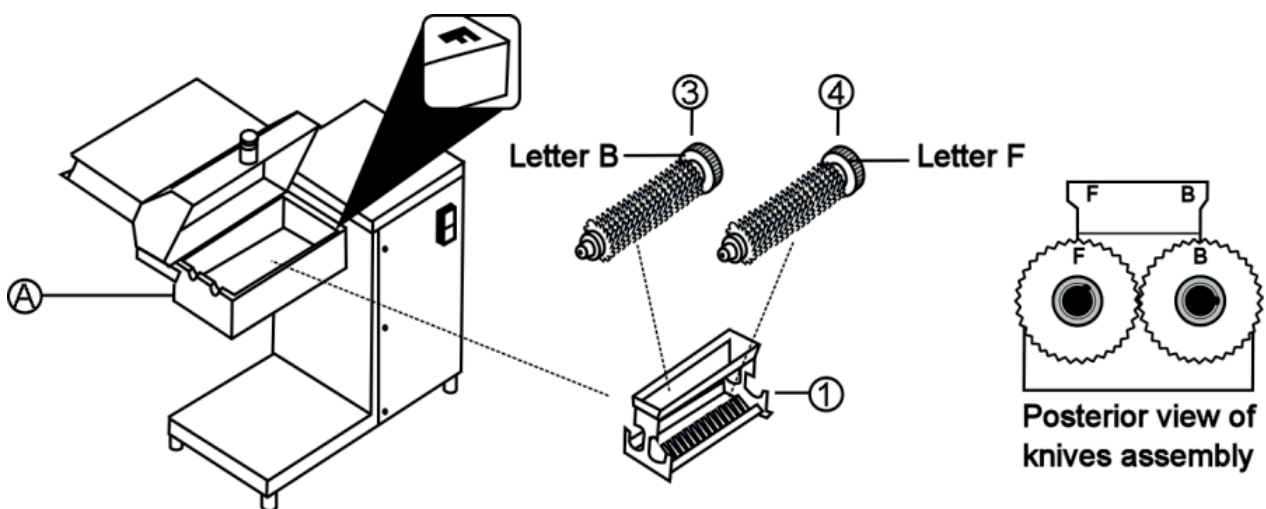


FIG. 1 CORRECT ASSEMBLY OF KNIVES

**IMPORTANT!:**

Gears and knives' support are carved with letter "B" and "F" to match and make easier its assembly. The aluminum knives box (A) also is marked to guide how the Knives assembly must be placed into the unit. A correct assembly prevent noise, bad operation and avoid the risk of entrapment in moving parts.

6.1 HOW TO DISASSEMBLE THE LID FOR CLEANING

In order to improve the cleaning and operation of the Meat Tenderizer, It is possible to disassemble the lid (B). Please follow next procedure to install and uninstall the lid.

6.1.1 UNINSTALLING THE LID

- A. Pull the knob (5) from the lock and turn the lid (B) toward up.
- B. Raise and remove the knives by removing the knives support (1).
- C. Turn the lid cover slightly downwards in order to match the clamp bolt of the lid and the hinge slot (See Fig. 1A).

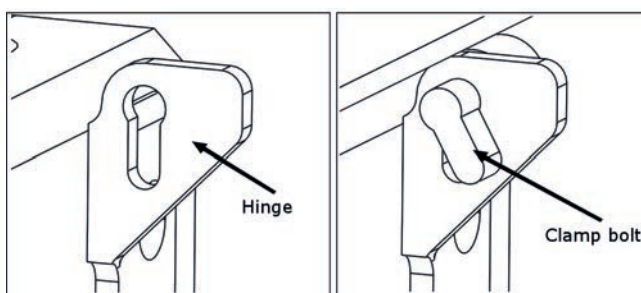


Fig 1A. Clamp bolt and hinge

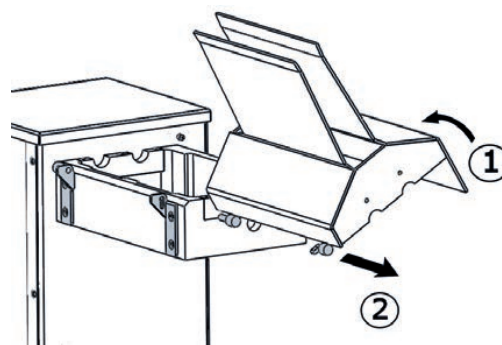


Fig 1A. Lid out of hinges

- D. Move the lid (B) towards the right side in order to release it from hinges and remove the lid from the knives box (A)

Follow the cleaning instructions described in the preceding paragraph of this section.

6.1.2 INSTALLATION OF THE LID

1. Place the lid on the knives box matching the lid bolts whit notches of hinges (See Fig. 1C) on the left side of hinges.
2. Push softly the lid to the right until lid bolts touch the hinges. Turn down the lid and make sure the button lock secure the lid (See Fig. 1D).

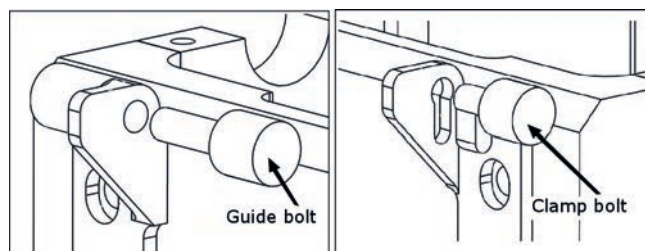


Fig 1C. Location of bolts hinges



CAUTION!:

Always verify that the lid is well closed before to use the equipment.

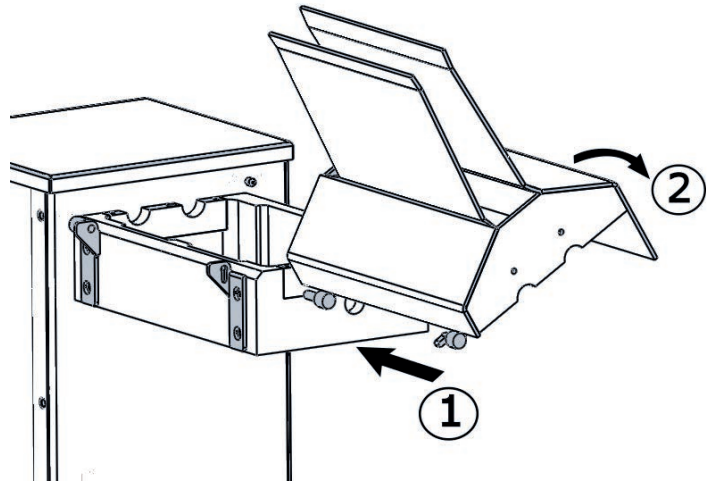


Fig 1D. Cover installation in blade support

7. MAINTENANCE



CAUTION!

Before performing maintenance, turn off the appliance and disconnect the plug from the mains socket.

1. Knives assembly: It is recommended to replace the knives for a new ones at least every two years of operation.
2. Gears (23) & (24): periodically check the gears, they should be in perfect conditions (not wear or damaged). If they are not in good conditions, replace them for new ones in order to have a perfect movement and force in both knives 's shafts.
3. Bushings (21) & (22): keep the bushings clean in order to avoid friction and allow the knives 's shaft rotate correctly.
4. Transmission box (13): disconnect the power plug (14), remove screws and remove the stainless steel cabinet (D) being careful not to disconnect any wire. Remove screws with a slotted screwdriver in order to remove the transmission lid (6), lubricate the gear (10) and worm gear (11) that are inside the transmission box (13).

Use lithium based grease (100 gr. - 3.53oz aprox); do this at least each year of normal operation.

5. If the power cable is damaged, it must be replaced by your nearest technical service or qualified personnel to avoid risk of electric shock.

8. TROUBLESHOOTING



IMPORTANT!:

Do not attempt to repair the appliance yourself. If the problem persists after performing the checks described below, contact a qualified electrician, an authorized maintenance engineer, or the store where you purchased the product.

8.1 MOST FREQUENTED ISSUES

1. Every time voltage is lower than limits - It depends of the product voltage specification - the thermal protector will turn off the motor to protect it, if this happens, push the red (OFF) button and then push the green button to turn it on again (See Fig 2).
2. Every time the motor is overloaded the thermal protector included in the switch (20) will turn off the motor to protect it, if this happens push it (3 sec.) to restart it and then turn ON the equipment again (See Fig 3).
3. The Meat tenderizer has a magnetic sensor (7) to protect from serious injuries when the lid (D) is open, that's why if the lid is not closed correctly the motor won't turn on.



"ON" button (green color)

"OFF" button (red color)

Fig. 2 Start/Stop button



Fig. 3 Reset button



TIP

It is recommendable that an authorized dealer technician gives general maintenance to your meat tenderizer at least once a year.



IMPORTANT!

Materials that come in contact with the product are zytel and stainless steel which should have strict cleaning in order not to contaminate the product.

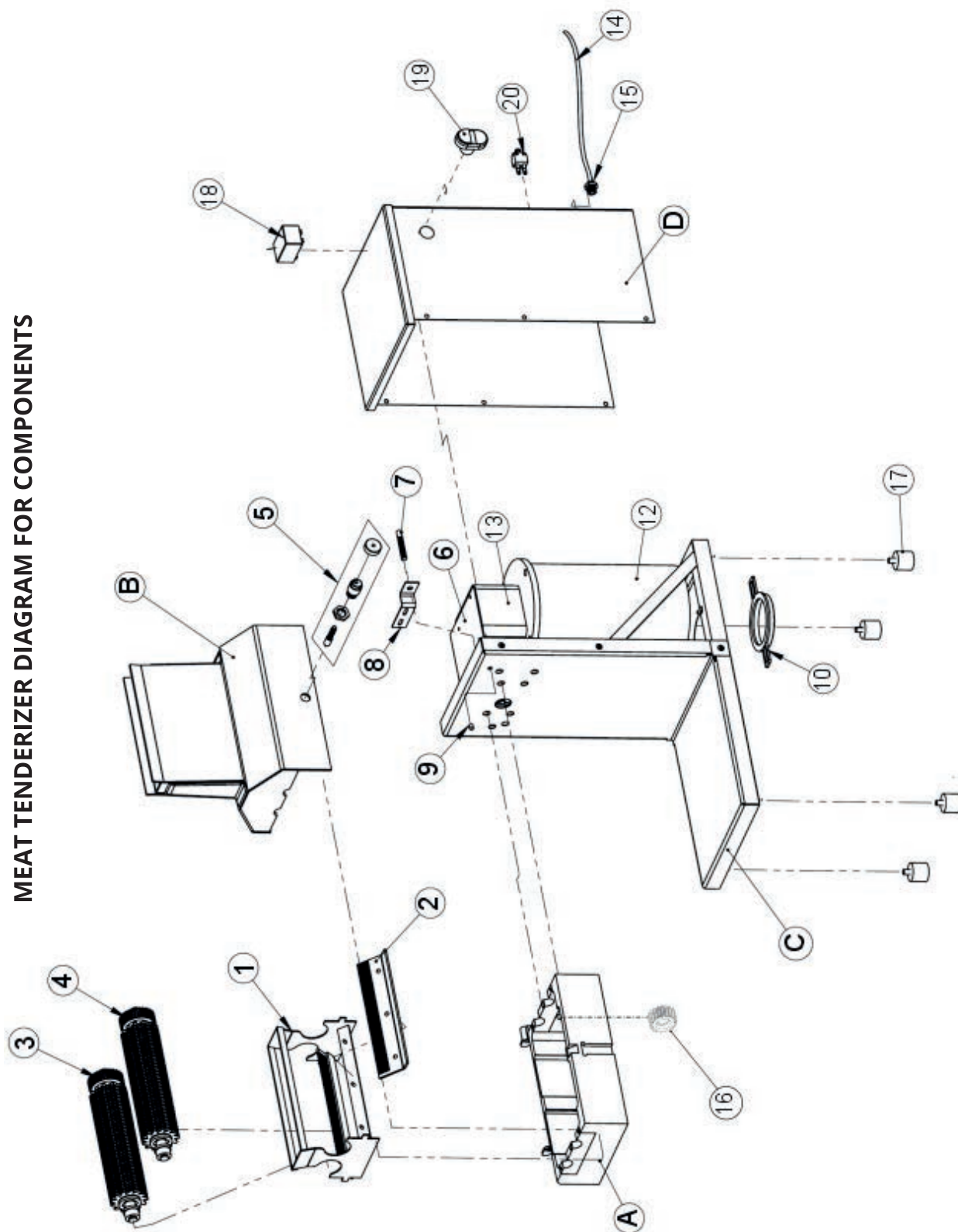
APÉNDICE / APENDIX

Item	Descripción	Cantidad
1	SOPORTE CUCHILLAS	1
2	LIMPIADOR DE CUCHILLAS	2
3	ENSAMBLE CUCHILLAS (B)	1
4	ENSAMBLE CUCHILLAS (F)	1
5	BROCHE DE BOTÓN	1
6	TAPA DE TRNSMISIÓN	1
7	SENSOR	1
8	SOPORTE DE SENSOR	1
9	PERNO DE POSICIÓN	1
10	TAPA DE BASE CON MALLA	1
11	SINFÍN (NO MOSTRADO)	1
12	3/4 HP MOTOR	1
13	CAJA DE TRANSMISIÓN	1
14	CABLE DE TOMACORRIENTE	1
15	SELLO	1
16	ENGRANE	1
17	PATAS NIVELADORAS	4
18	RELEVADOR 110V O 220V	1
19	INTERRUPTOR ENC./APAG.	1
20	BREAKER 220 O 110	1
A	CAJA DE CUCHILLAS	1
B	TAPA DE ACERO INOX	1
C	BASE DE SUAVIZADORA	1
D	GABINETE	1

Item	Description	Quantity
1	KNIVES SUPPORT (ASSY)	1
2	KNIVES SCRAPER	2
3	KNIFE ASSEMBLY (B)	1
4	KNIFE ASSEMBLY (F)	1
5	LOCK (ASSEMBLY)	1
6	TRANSMISSION CAP S.S.	1
7	SENSOR	1
8	SENSOR SUPPORT	1
9	POSITION BOLT	1
10	BASE COVER WITH MESH	1
11	TRIPLE-THREAD WORM (Not shown)	1
12	3/4 HP ONE PHASE MOTOR	1
13	TRANSMISSION (ALUM.)	1
14	POWER CORD	1
15	GROMMET MP27-2	1
16	GEAR S.S	1
17	RUBBER FOOT	4
18	RELAY 110V OR 220V	1
19	ON-OFF SWITCH	1
20	CIRCUIT BREAKER 220 OR 110	1
A	KNIVES	1
B	STAINLESS STEEL LID	1
C	TENDERIZER BASE	1
D	TENDERIZER CASE	1

DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL SUAVIZADOR DE CARNE

MEAT TENDERIZER DIAGRAM FOR COMPONENTS





www.torrey.net

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE
ESTE
EQUIPO, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO.

LAS FIGURAS QUE SE INCLUYEN EN ESTE MANUAL SON SOLO PARA REFERENCIA. LOS
MODELOS REALES PUEDEN SER DIFERENTES A ESTOS DIBUJOS. LAS ESPECIFICACIO-
NES Y
DISEÑOS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO.

THANK YOU FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT THE
OPERATION OF THIS EQUIPMENT, PLEASE CONTACT YOUR AUTHORIZED TORREY
DISTRIBUTOR.

The figures included in this manual are for reference purposes only. The actual
models may differ from these drawings. Specifications and designs are subject to
change without prior notice.