

MANUAL DE USUARIO

PROCESADOR DE VEGETALES Y ALIMENTOS



PVA-180



PVA-180

CONTENIDO

General	4
Listado de partes	5
Precauciones	6
Instrucciones de seguridad	6
Previo a instalación	7
Manejo e instalación	7
Operaciones de uso	8
Cuidado y limpieza	10
Solución de problemas	10
Recomendaciones	11
Póliza de Garantía	12

Gracias por haber elegido nuestros productos, por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo por primera vez.

GENERAL

Lea y guarde estas instrucciones.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones del Procesador de Vegetales y Alimentos.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
Día del empresario #901 Jardines de Guadalupe Guadalupe Nuevo León 67115
Tel: 01 (81) 8288 4100.

Departamento Servicio Técnico
Número de teléfono:+52 (81) 8288 4100

Toda comunicación de servicio debe incluir:

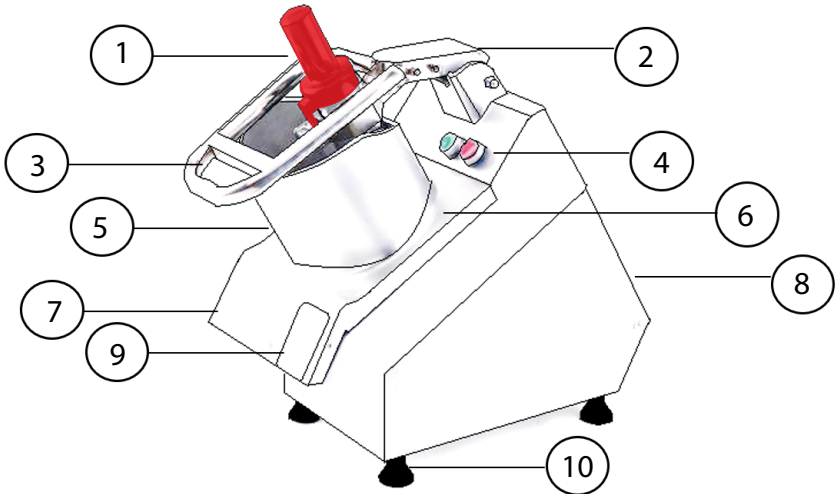
- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su consulta futura. 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 ya sea en la parte trasera inferior o izquierda inferior del equipo.

N° de serie: N° de modelo:

Instrucciones de instalación

Para que el Procesador de vegetales y alimentos funcione correctamente, deben seguirse estas instrucciones de uso y cuidado. De no hacerse, podrían producirse fallos prematuros de las piezas y podría anularse cualquier garantía.

LISTADO DE PARTES

1. Empujador doble
2. Soporte de manija
3. Manija
4. Botones de Encendido/ Apagado
5. Depósito
6. Cubierta
7. Salida de alimentos
8. Gabinete
9. Palanca de seguridad
10. Patas

Nota: Incluye un disco de expulsión plástico.
Puede o no incluir accesorios adicionales para limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje de entrada	Frecuencia	Potencia	Corriente
PVA-180	110 V ~	60 Hz	750 W	7 A

PRECAUCIONES



¡PELIGRO!

Precauciones para evitar sobrecargas de energía en el procesador de vegetales y alimentos Torrey.

- No coloque ningún objeto entre el recipiente de vegetales y el disco del procesador de vegetales y alimentos.
- No permita que se acumulen residuos en el depósito que se encuentra debajo del disco, ya que esto puede causar un deterioro acelerado de las partes de su procesador de vegetales y alimentos.
- No utilice el procesador de vegetales y alimentos si se percata de que su funcionamiento no es el correcto.
- El procesador de vegetales y alimentos no debe ser reparado por nadie, excepto personal de servicios técnicos que están calificados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Advertencia para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

- Para preservar la calidad y el funcionamiento del procesador de vegetales y alimentos deberá ser empleado únicamente con alimentos frescos.
- Antes de utilizar el procesador de vegetales y alimentos verifique que no haya ningún utensilio de cocina dentro de este.

• Nunca empuje los alimentos hacia el disco de corte con nada que no sea el empujador del procesador de vegetales y alimentos.

• Al terminar de usar el procesador de vegetales y alimentos, limpiar el disco y el depósito del procesador de vegetales y alimentos.

• Este equipo deberá estar conectado a un enchufe que tenga protección (verifique que su conexión tenga tierra física).

• Maneje el procesador de vegetales y alimentos siguiendo las instrucciones de este manual.

• No utilice el procesador de vegetales y alimentos si el cable o el enchufe están dañados.

• No utilice este procesador de vegetales y alimentos al aire libre.

• El procesador de vegetales y alimentos deberá ser utilizado lejos de fuentes de calor.

• Evite colocar las manos cerca de los discos de corte y piezas móviles.

• No utilice la máquina para cortar alimentos congelados.

• Retire todas las piezas duras de alimentos antes de cortar para evitar dañar las cuchillas de corte.

PREVIO A INSTALACIÓN

Este Manual de Usuario contiene instrucciones de funcionamiento generales para su procesador de vegetales y alimentos. Antes de poner a funcionar el procesador de vegetales y alimentos, siga estas importantes indicaciones.

Operación (antes del primer uso)

- Retirar todos los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos del procesador de vegetales y alimentos.
- Conectar correctamente el procesador de vegetales y alimentos a la corriente como se especifica en las instrucciones.
- Los discos no necesitan ser afilados antes de su uso.

MANEJO E INSTALACIÓN

• Ubicación

El procesador de vegetales y alimentos deberá ser utilizado en un espacio adecuado con distancia suficiente en la parte frontal para que el usuario pueda trabajar de forma correcta.

Si el procesador será almacenado mientras no se use, evite almacenarlo en contacto directo con la humedad. Coloque el equipo en una superficie plana, con un área mayor a las dimensiones del equipo (largo, ancho), nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y aerosoles inflamables.

• Perforaciones

Nunca realizar perforaciones u orificios de ningún tipo ni instalar algún aditamento extra en el procesador de vegetales y alimentos.

• Ventilación

La obstrucción de las aberturas y/o tomas de aire pueden dañar el funcionamiento del procesador de vegetales y alimentos.

• Manejo

Antes de mover el equipo, desconecte el enchufe de corriente. El procesador se debe nivelar para un correcto funcionamiento.

• Superficie

Mantener el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. No colocar en una superficie inflamable (mantel, alfombra, etc.)

• Conexiones eléctricas

El equipo se suministra con un cable eléctrico para conectarlo a un contacto eléctrico de 110V con la protección térmica correspondiente en acuerdo a los datos eléctricos especificados en la placa de datos del equipo. Es muy importante que el equipo cuente con su debida conexión a tierra: el personal calificado que realiza la instalación eléctrica es el responsable de asegurar el suministro adecuado para el uso correcto del equipo.

OPERACIONES DE USO

NOTA: El procesador de vegetales y alimentos viene con 2 sensores magnéticos que evitan que el procesador funcione como una medida de seguridad. Un sensor se ubica en el interior del soporte de la manija y el otro se encuentra bajo la cubierta del equipo.

• **Controles**

Los botones de encendido y apagado se encuentran ubicados en la parte frontal del procesador.

1. botón verde de encendido
2. botón rojo de paro

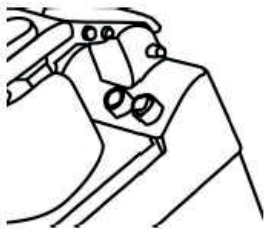


Fig. 1 Controles

• **Uso de los discos**

El equipo se suministra con un disco de plástico instalado en el interior el cual remueve los residuos de comida del interior. Antes de comenzar a trabajar verifique siempre la limpieza de la cámara de corte, eje de depósito, manija, controles, disco de expulsión, discos de corte y rejilla. Levante la manija de bloqueo como se muestra en la Figura no. 2 y abra la cubierta. Colocar el disco de expulsión de plástico, luego elegir un disco según la finalidad y corte deseado.

1) Para rebanar

- Coloque el disco de expulsión en la parte plana del eje del depósito.
- Coloque el disco seleccionado, girándolo en sentido de las manecillas del reloj hasta que embone con el candado del eje del depósito.

- Coloque la tuerca de seguridad y ajustar con la llave de mano incluida en los accesorios del equipo.
- Cierre la cubierta completamente.

2) Para bastones y cubicado

- Coloque el disco de expulsión en la parte plana del eje del depósito.
- Una vez colocado el disco de expulsión, coloque el disco de cubicado, seguido por el disco de rebanado en la parte superior.
- Coloque la tuerca de seguridad y ajustar con la llave de mano incluida en los accesorios del equipo.
- Cierre la cubierta completamente.

Para extraer el disco gírelo en dirección opuesta y levantándolo. Siguiendo estas acciones el procesador de vegetales y alimentos está listo para operar.

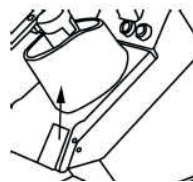


Fig. 1 Apertura cubierta



Fig. 1 Posicionamiento del disco

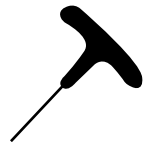
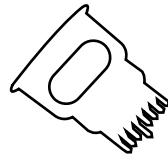
OPERACIONES DE USO

3) Para rayar

- Coloque el disco de expulsión en la parte plana del eje del depósito.
- Coloque el disco de rayado seleccionado, girándolo en sentido de las manecillas del reloj.
- Coloque la tuerca de seguridad y ajustar con la llave de mano incluida en los accesorios del equipo.
- Cierre la cubierta completamente.

• Kit de limpieza

Contiene una base en donde colocar y apoyar el disco, de esta manera evitando lesiones o cortaduras con las cuchillas que lo conforman. Incluye un peine de limpieza y un picador para áreas más pequeñas.



3) Para molido en seco

- Coloque el disco de expulsión en la parte plana del eje del depósito.
- Coloque el disco de molido seleccionado, girándolo en sentido de las manecillas del reloj.
- Coloque la tuerca de seguridad y ajustar con la llave de mano incluida en los accesorios del equipo.
- Cierre la cubierta completamente.

Operación:

Para comenzar a operar el equipo, primeramente debe asegurar colocar los discos deseados (como se menciona en el apartado Uso de los discos), y confirmar que dicho disco esté bien colocado y asegurado y conectar el equipo a la alimentación eléctrica; seguido de esto deberá presionar el botón de encendido, retirar el empujador, levantar la manija y comenzar a ingresar el alimento en el depósito. Es importante no saturar el depósito con mucho alimento a la vez. Una vez que el depósito cuente con el alimento deseado, se debe de bajar la manija.

ACCESORIOS EMBUTIDOR

• Navajas

Para su conveniencia contamos con unas navajas adicionales de corte ondulado en venta las cuales nos permiten realizar rebanadas onduladas de diversos grosores. Los discos de rebanado se venden por separado y son compatibles con el resto de los discos.

Se vende por separado

• Discos de corte

El resto de los discos se pueden adquirir por separado ya que el procesador de vegetales y alimentos no los incluye todos. Si está interesado favor de consultar nuestro catálogo de discos disponibles.

Recomendación de operación:

El tiempo recomendado de descanso es de 2 minutos de operación en cada ciclo de trabajo.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

La limpieza de la máquina es una operación que se deberá realizar cada que termine de utilizarlo o al menos 1 vez al día. Todas las partes del procesador de vegetales y alimentos que están en contacto directo e indirecto con los alimentos deberán ser limpiados minuciosamente. El procesador podrá ser limpiado con jabones neutros y agua a una temperatura ambiente, haga esto utilizando un paño o esponja, especialmente en el depósito donde apoyan los discos.

Antes de realizar cualquier acción para limpiarla, es necesario desconectar la clavija del tomacorriente de la fuente de energía con el fin de evitar cualquier tipo de descarga eléctrica.

Para limpiar abra la cubierta y retire todos los discos; limpie cuidadosamente con un paño húmedo o esponja suave la cubierta y el depósito del equipo donde se procesan los alimentos y coloque las piezas de nuevo en su lugar.

Los discos de corte y disco de expulsión pueden ser lavados individualmente bajo chorro de agua después de haberle retirado los residuos de alimentos.

NOTA: tener extremo cuidado al momento de limpiar los discos ya que estos se encuentran afilados.

NOTA: no utilizar detergentes corrosivos o que puedan dañar la superficie del procesador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	RAZÓN	SOLUCIÓN
No enciende	<ul style="list-style-type: none"> No hay corriente eléctrica. Manija levantada o cubierta abierta 	<ul style="list-style-type: none"> Conectar correctamente a energía eléctrica. Baje la manija o cierre cubierta
No cierra la cubierta	<ul style="list-style-type: none"> Discos de corte mal colocados Podría haber algún residuo de alimentos entre la tapa y el cuerpo. 	<ul style="list-style-type: none"> Retirar los discos y volver a colocar siguiendo indicaciones descritas en el manual. Retirar residuos que haya entre la tapa y el cuerpo.

RECOMENDACIONES

- Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.
- El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.
- Conserve este manual para futuras referencias.
- No usar el equipo si está dañado el cable de alimentación eléctrica.
- Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

ADVERTENCIA

- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Este aparato está destinado para utilizarse en aplicaciones similares, otros ambientes de trabajo.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si el cordón de alimentación está dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar los aparatos eléctricos en la basura doméstica.

PRECAUCIÓN



SUPERFICIE
CALIENTE



RIESGO DE
INCENDIO



NO DESECHAR EN
BASURA DOMÉSTICA

PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
Día del empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León 67115.
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. Tel. 01 (81) 8288-4100.

Garantía efectiva para el modelo PVA-180.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

CÓMO OBTENER GARANTÍA

Para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto junto con la presente póliza de garantía sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura o recibo o comprobante, el que consten los datos específicos del producto, en el centro de servicio de Fabricantes de equipos para Refrigeración S.A. de C.V. en la siguiente dirección:

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
Día del empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León #67115.
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. Tel. 01 (81) 8288-4100.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario; así mismo Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. cubrirá los gastos necesarios erogados para lograr el cumplimiento de la garantía, incluyendo gastos de transportación del producto

LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.
2. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
3. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
4. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.

Repuestos

Una vez finalizado el plazo de 1 (un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V, mantendrá un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza en nuestro producto, por medio del distribuidor autorizado en el centro de distribución TORREY ubicado en Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:	correo electrónico:	
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:	Fecha compra:	
Sello del establecimiento		

Importado por:
 Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
 RFC: FER7905095A0
 Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.



**PROCESADOR DE VEGETALES
Y ALIMENTOS**

PVA-180

www.torrey.net