

EMBUTIDORA ELÉCTRICA

-10 Y 15 LITROS-



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Levantar el eje del émbolo

3. Detener

5. Ajuste de velocidad. A la derecha: rápido. A la izquierda: lento

6. Enchufe sin junta para la almohadilla de pie. (El enchufe no está conectado al interruptor de pie, el enchufe sin el interruptor de pie puede funcionar de acuerdo con sus necesidades para elegir el enchufe).

4. Interruptor de alimentación

2. Bajar el eje del émbolo



Tuerca de anillo delantera

IMPORTANTE

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad como se detalla a continuación:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. No opere este aparato con un cable dañado, enchufe o un mal funcionamiento.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja en agua u otros líquidos el interruptor de pie, el cable, el enchufe o la embutidora.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Mantenga los dedos y las manos alejados de todas las partes móviles.
6. Desenchufe este aparato cuando no lo use o antes de limpiarlo.

ESPECIFICACION TECNICA

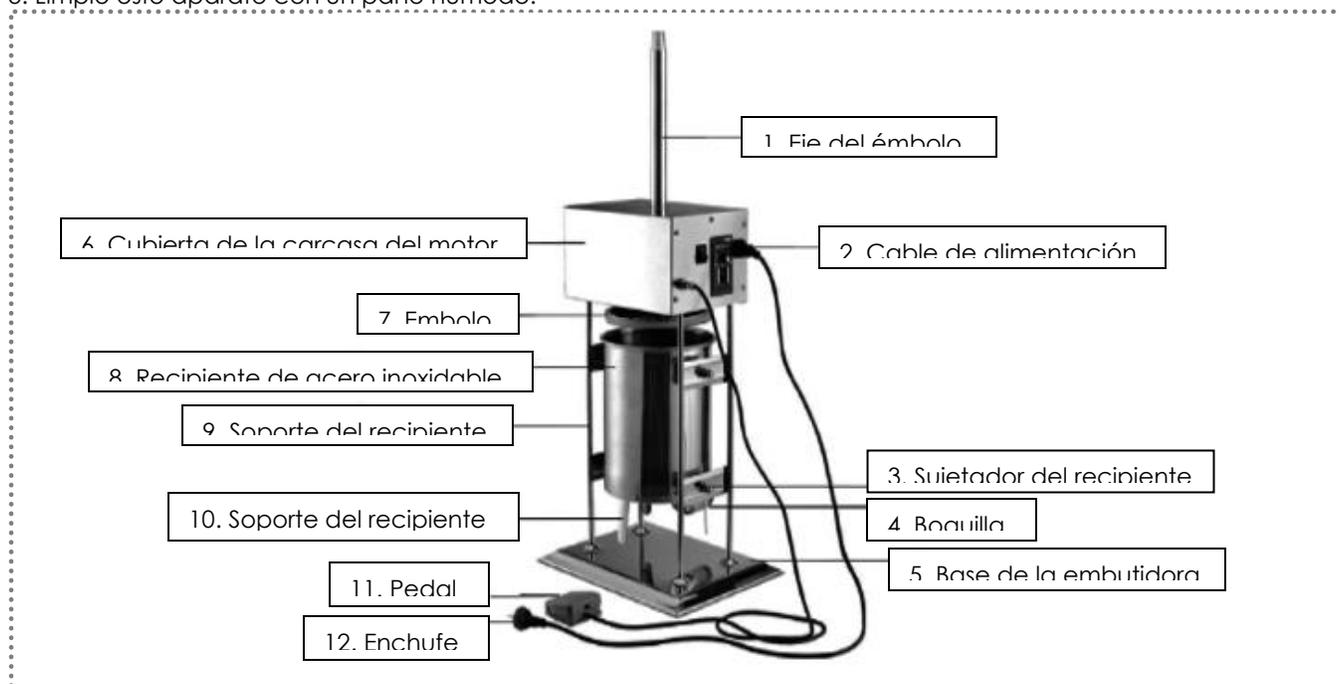
Modelo	Capacidad	Voltaje	Frecuencia	Poder
10L	10L	110V/220V/230V/240V	50/60Hz	25W
15L	15L	110V/220V/230V/240V	50/60Hz	40W

MODO DE USO

1. Coloque la almohadilla del pie en un lugar seco.
2. Conecte la energía eléctrica.
3. Gire el interruptor de inversión hacia ARRIBA, deje que el pistón se mueva hacia la parte superior.
4. Incline el cilindro y coloque la carne en él.
5. Coloque el cilindro de nuevo en el marco.
6. Gire el interruptor "REVERSE" hacia ABAJO y presione el lado inferior de la plataforma para que el pistón comience a descender.
7. Si el pistón desciende muy rápido o demasiado lento, use el interruptor de velocidad (botón) para ajustarlo a la velocidad adecuada.
8. Mientras llena la carcasa, quite el pie de la almohadilla de pie y el pistón se parará.
9. Cuando el pistón se mueve hacia abajo en la parte inferior del cilindro, el aparato se detendrá automáticamente. Luego gire el interruptor "REVERSE" hacia ARRIBA para elevar el pistón hacia arriba.
10. Repita el proceso anterior comenzando en el No. 4 si es necesario.

MODO DE LIMPIEZA

1. Desenchufe esta máquina antes de limpiarla.
2. Retire el cilindro, el pistón y el tubo de relleno. Lávalos a mano con agua jabonosa y seque completamente.
3. Limpie este aparato con un paño húmedo.





Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.
Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____ MARCA: _____ MODELO: _____ SERIE: _____ FECHA DE VENTA: _____
-------------------------------	---

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.

Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870