

EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL

MODELO
SV-15



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
5517.4771 | 5739.3423



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

MODELO
SV-15

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales 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.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

LEA Y ENTIENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! EL INCUMPLIMIENTO EN LOS PROCEDIMIENTOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD PUEDEN RESULTAR EN LESIONES GRAVES O DAÑOS A LA PROPIEDAD. RECUERDE: SU SEGURIDAD PERSONAL ES SU RESPONSABILIDAD.

1. VERIFIQUE SI HAY PIEZAS DAÑADAS. Antes de usar la embudidora, verifique que todas las piezas están operando adecuadamente y realizan las funciones deseadas. Revisar las piezas móviles, el montaje y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento de la misma.
2. EVITE QUE LOS NIÑOS ESTEN CERCA DEL APARATO sin vigilancia de algún adulto. El equipo NO ES UN JUGUETE.
3. El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso del uso indebido de la embudidora, por tal motivo se ANULARA la garantía.
4. NUNCA guarde ni deje la embudidora a una temperatura menor a 32°F (0°C).
5. Cualquier reparación debe ser realizada por un distribuidor autorizado. Utilice únicamente piezas y accesorios originales. La modificación de la embudidora anulará la garantía.
6. Asegúrese de que la embudidora esté estable durante su uso. Las cuatro patas deben estar seguras sobre una superficie plana. La embudidora no debe moverse durante la operación.

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. 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 equipo.
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 equipo 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 equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
 - b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
 - c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
 - d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
 - e) Manipulación incorrecta o negligente.
4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

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: _____

MONTAJE DE LA EMBUTIDORA

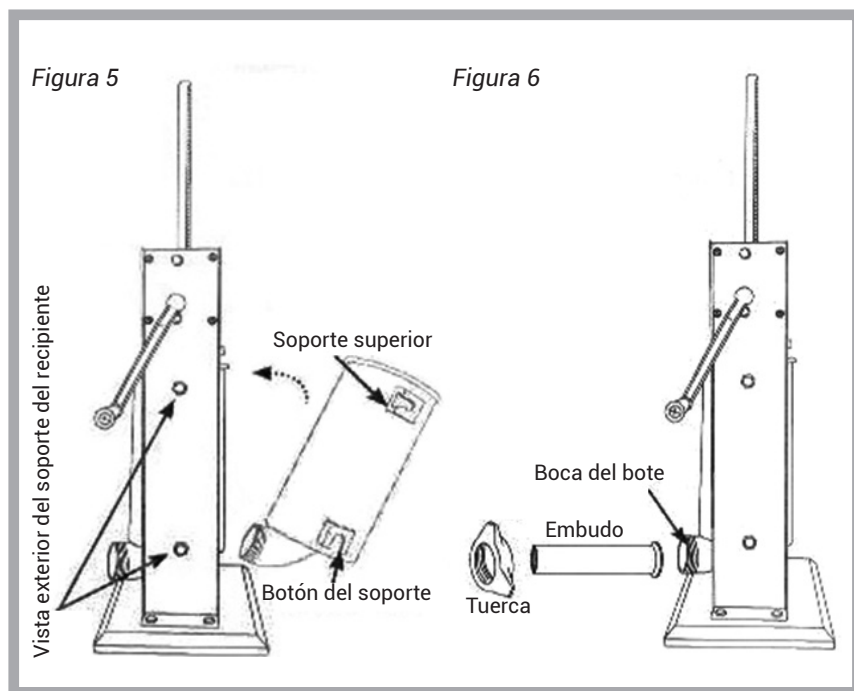
5.- Fijar la manija para deslizarla en cualquiera de los engranajes, rápido o lento. (Fig. 4).

6.- Gire a manija para llevar el pistón a la parte superior de la embutidora.

7.- Descansar los soportes inferiores del recipiente en los montajes del recipiente dentro de la carcasa de la embutidora. Gire la parte inferior del recipiente en la carcasa de la embutidora. Gire el recipiente completamente en el cuerpo de la embutidora, chasqueando los soportes superiores en las monturas del recipiente. (Fig. 5).

8.- Inserte el embudo de relleno que elija, a través de la tuerca del anillo frontal. Atornille la tuerca de la fuente y el embudo de relleno en la boca del recipiente hasta que se ajuste. NO APRIETE DEMASIADO la tuerca delantera, ya que puede dañar el embudo. (Fig.6).

9.- Antes de su uso, recubra hasta el fondo el interior del recipiente con un lubricante de grado alimenticio. (Fig.7)



resultara un embutido de buen sabor, mientras use más del 20% puede resultar un embutido sin sabor, pegajoso que será difícil de cocinar.

CURACIÓN

Es importante curar adecuadamente las carnes, para conservar la carne y aves de corral y para destruir los microorganismos indeseables en la superficie de la carne que causan el deterioro de los alimentos. Hay muchos pasos que le pueden ayudar en este proceso, incluyendo ahumarlos, cocinarlos, secarlos, refrigerarlos y añadiendo algunos ingredientes para curarlos. La forma más antigua de lograr esto es introduciendo sal a la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los diferentes tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por concentraciones de sal tan bajas como el 3% por ejemplo, Salmonella, mientras que otros tipos son capaces de sobrevivir en concentraciones mucho más altas de sal, por ejemplo, Estafilococos. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos indeseables que normalmente se encuentran en carne curada y productos de cerdo se inhiben en bajas concentraciones de sal. El curado moderno se basa en nitratos y es muy científico. La mejor manera de asegurar un curado apropiado es comprar uno de los muchos agentes de curado disponibles en el mercado, ya sea una tienda de comestibles o su carnicero local. Una cura muy común es Polvo de Praga, que está disponible en dos tipos (#1 y #2).

ENVOLTURA, CUBIERTA

Hay muchos tipos diferentes de envolturas disponibles, la elección correcta depende de la preferencia personal así como del tipo de embutido que usted quiera hacer. Para la mayoría de los embutidos, las opciones son naturales o colágeno. No dejes que el nombre te engañe, sus envolturas de colágeno no son un producto sintético. Estas son hechas de la piel de la vaca y otros tejidos. Las envolturas de colágeno son uniformes en medida y textura y no requieren casi siempre de ninguna preparación. Las envolturas "naturales" son de intestinos de oveja, cordero, cerdo o res. Estos son menos uniformes en cuanto a tamaño y requieren una preparación substancial. Por estas razones, más del 75% de los embutidos son hechos comercialmente en Estados Unidos, estos son hechos con colágeno. También hay envolturas no comestibles fibrosas que se utilizan para algunas variedades de embutidos ahumados y de mortadela.

TIPOS DE EMBUTIDOS

La mayoría de los embutidos caen en una de las 4 categorías: Frescos, ahumados, cocinados o secos. Todos los embutidos, excepto los secos, requieren almacenarse en refrigeración. Hay incluso una sub categoría de embutidos ahumados no cocinados.

Entre los frescos y embutidos ahumados no cocinados, usted encontrara sabores como kielbasa o polacos y muchos otros. Ambos, los frescos y ahumados no cocinados requieren cocinarse antes de comerse y también requieren almacenamiento en refrigeración.

Los embutidos ahumados y cocinados incluyen salami, e incluso las más populares salchichas para hot dog y muchos otros.

LIMPIOS

Frecuentemente lave sus manos y las superficies de trabajo cuando este cocinando. Lávelas con jabón y agua caliente durante al menos 15 segundos, después séquelas con una toalla de papel.

ENFRIAMIENTO

El enfriamiento de los alimentos es muy importante. La zona peligrosa cuando las bacterias se multiplican es entre 40 y 140°F (4 y 6 °C). Su refrigerador debe estar a 40°F (4°C) o por debajo de estas. Su congelador debe estar a 0°F (-17 °C) o por debajo. Regla simple: los alimentos calientes sívalos calientes, los alimentos fríos sívalos fríos. Utilice platos calientes para mantener los alimentos calientes mientras se sirven. Utilice baño Maria con hielos para mantenerlos fríos. Nunca deje cualquier alimento en un cuarto a temperatura ambiente por más de 2 horas o 1 hora si la temperatura ambiente esta a 90°F (32 °C) o por encima. Cuando los empaque para un día de campo, asegúrese de que los alimentos son ya refrigerados cuando entran en la cesta de aislamiento. La cesta no enfría los alimentos, solo los mantiene fríos cuando los empaca propiamente con hielo. Los alimentos calientes preparados se deben colocar en recipientes poco profundos e inmediatamente refrigerarlos para que se enfríen rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos después de que se hayan enfriado.

NOTA: Se deben realizar consideraciones especiales cuando se utiliza carne de venado u otros animales de caza, ya que puede ser muy contaminado durante su involucramiento en el campo. La carne de venado la mantienen a menudo a temperaturas que podrían provocar que crezcan las bacterias, como cuando se está transportando.

INFORMACIÓN DE LOS EMBUTIDOS

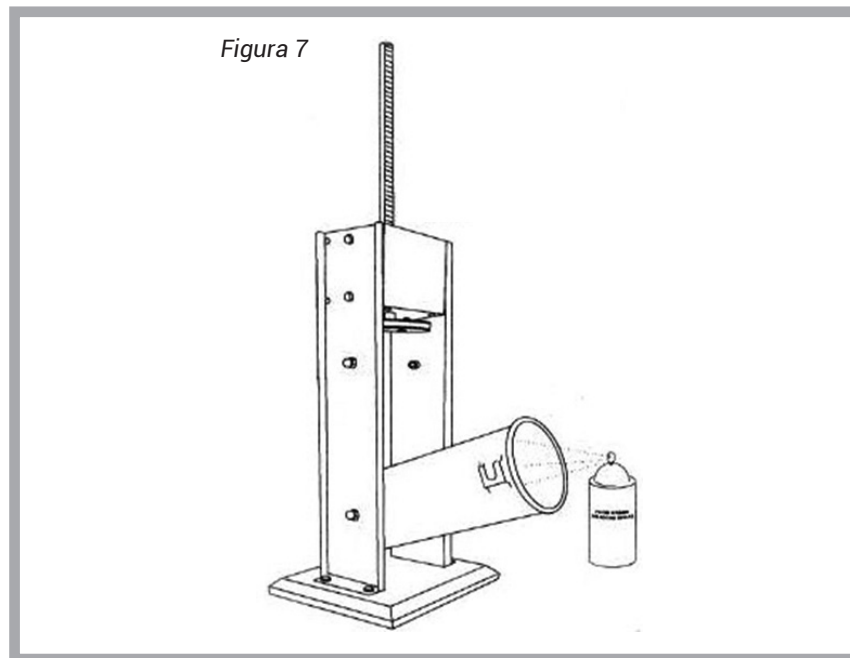
SELECCIÓN DE CARNE PARA HACER EMBUTIDOS

La fabricación de embutidos ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones, y como resultado de esto, hay un sin número de tipos de embutidos que usted puede hacer, usando los ingredientes básicos de la carne, la grasa y algunas especias cuidadosamente combinadas. Las siguientes son algunas pautas sencillas que le ayudaran a elaborar los embutidos de mejor sabor posible.

Cualquier tipo de carne puede ser utilizada para la fabricación de embutidos: carne de cerdo, res, bisonte, alce, caribú e incluso de antilope. Es importante en la preparación de la carne de venado u otra carne de caza de color rojo, recortar toda la grasa de la carne, pues con el sebo rojo se volverá rancia en tan solo 5 días. Reemplace la grasa con carne de cerdo o grasa de res, dependiendo del tipo de producto que este elaborando, en una porción de 1 libra (0.5 kg) de grasa por cada 4 libras (1.8 kg) de carne.

El contenido de grasa del embutido afectara el sabor, la textura, las características de cocción y la vida útil de su producto. La mayoría de los embutidos comerciales tienen un contenido de grasa del 20%. Usando menos de un 12% de grasa, le

Figura 7



DESMONTAJE Y LIMPIEZA

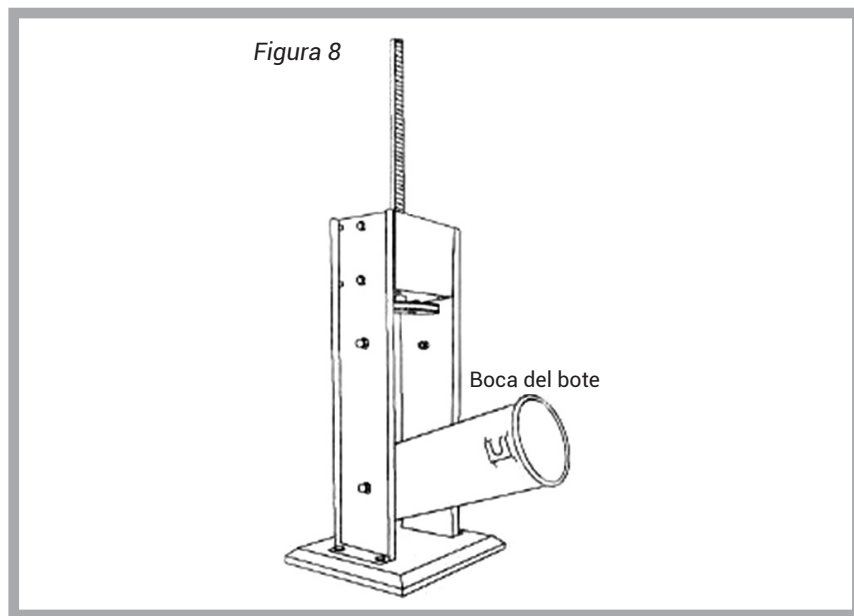
1. Quitar el relleno desatornillando la tuerca frontal y jale el embudo para sacarlo.
2. Gire la manija hasta que el pistón se acerque y salga del recipiente.
3. Gire el recipiente hacia el exterior, luego jálelo hasta sacarlo de la caja de la embutidora.
4. Desenroscar el pistón del eje del mismo. Desmontar la válvula de liberación de presión del pistón. Quite el sello del pistón.
5. Lavar todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne en agua caliente con jabón. Asegúrese de limpiar las partes inmediatamente después de su uso. Enjuague y seque bien todas las piezas. Esterilizar según sea necesario.
6. Lubricar completamente el eje, el recipiente, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca frontal, con un lubricante de grado alimenticio antes y después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE RELLENO

¡PRECAUCION: Cuando el pistón es empujado fuera del recipiente, suelte la manija lentamente! La presión o gravedad puede provocar que la manija gire un poco hacia atrás y cause algunas lesiones.

Nota: Aplicar un lubricante de grado alimenticio en el interior del recipiente antes de llenar con la mezcla de carne.

1. Inclinar el recipiente
2. Llenar el recipiente con la carne y mezcla de condimentos. (Fig.8)
3. Presione firmemente la mezcla hacia abajo en el recipiente para liberar el aire atrapado.
4. Gire el recipiente dando la vuelta a la posición vertical y coloque los soportes superiores en los montajes del recipiente.
5. Gire la manija hasta que el pintón entre en contacto con la carne y la mezcla esté lista para salir al final del embudo.
6. Deslizar la carcasa en el extremo del embudo hasta que se haya deslizado toda en el mismo.
7. Gire el anillo hasta el final de la tubería de revestimiento para sellar.
8. Girar la manija para extruir la mezcla dentro de la carcasa. Para obtener mejores resultados, aplicar presión alrededor de la carcasa, cerca del final del embudo. Esto mantendrá la carcasa ligera y causará que la mezcla se empaque firmemente en la carcasa.
9. Cuando se ha alcanzado el extremo de la carcasa, jale, gire o anille el extremo de la carcasa para sellar el contenido de adentro.



SUGERENCIAS DE RELLENO

Las siguientes son sugerencias para ayudar a reducir la resistencia al relleno con el embudo de 13 mm.

- A.- Añadir agua a la mezcla de la carne hasta 1 - ½ tazas (0.4 litros) de agua por cada 2 o 3 kg. de carne sazonada.
- B.- Agregue ¼ de taza de aceite vegetal o de oliva por cada 2 o 3 kilos de carne sazonada para un mejor flujo.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

ADVERTENCIA: Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria descritas en este manual. Para mayor información visita el sitio web del USDA.

Hay reglas básicas a seguir al manipular los alimentos, que estén cocidos, separados, limpios y en enfriamiento.

COCIDOS

Es esencial el cocinar los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias que están presentes. La seguridad de las hamburguesas u otros alimentos hechos con carne molida, han estado recibiendo mucha atención últimamente, y con justa razón. Cuando la carne se muele, las bacterias presentes en la superficie se mezclan en toda la mezcla molida. En esta carne molida no se cocina a por lo menos a 160-165°F (71-74 °C), las bacterias no serán destruidas y hay una buena probabilidad de que se enferme.

Piezas enteras de carne como bistecs o chuletas no tienen dentro bacterias peligrosas como E coli, de tal forma que pueden servirse más crudos. Aun ningún corte de res se debe cocinar a no menos de 145°F (63 °C) (término medio). La temperatura segura para aves de corral es de 180°F (82 °C) y los cortes sólidos de carne de cerdo deben cocinarse a 160°F (71 °C). Los huevos deben estar bien cocidos también. Si usted hace merengue u otra receta donde utiliza huevos crudos, compre especialidades de huevos pasteurizados o utilice polvo de merengue preparado.

SEPARADOS

Los alimentos que se comerán crudos y los alimentos que se van a cocinar antes de comer, SIEMPRE DEBEN estar separados. La contaminación cruzada se produce cuando la carne cruda o huevos entran en contacto con los alimentos que se comerán crudos. Esta es una fuente importante de intoxicación alimenticia. Siempre doble y envuelva las carnes crudas y colóquelas en el estante más bajo del refrigerador de modo que los jugos no goteen en los productos frescos. A continuación utilice las carnes crudas dentro de los días 1-2 de compra, o congelarlas para un almacenamiento más prolongado. Las carnes congeladas, descongélelas en el refrigerador, no sobre el mostrador.

Al cocinar las carnes crudas o pescados, asegúrese de colocar la carne cocinada en un plato limpio. No use el mismo plato que utilizo para llevar la comida a la parrilla. Lave los utensilios utilizados en la parrilla después de que los alimentos se voltean por un largo tiempo en la parrilla, así como espátulas y cucharas usadas para freír o voltear la carne mientras se cocina.

Asegúrese de lavar sus manos después de manipular carnes o huevos crudos. Lave sus manos con jabón y agua o utilice una toallita antibacterial pre-humedecida después de haber tocado carne cruda o huevos crudos. No lavar las manos o las superficies cuando este cocinando, es la mayor causa de contaminación-cruzada.