

EMBUTIDORA ELECTRICA VERTICAL

MODELO
ESV-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
ESV-15

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:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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: _____

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



IMPORTANTE

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- 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.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MODELO	CAPACIDAD	VOLTAJE	FRECUENCIA	PODER
ESV-10L	10L	110V/220V/230V/240V	50/60Hz	25W
ESV-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.

