

EXTRACTOR DE JUGOS

MODELO
JE-5



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

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: _____

El extractor de jugos esta hecho de aluminio creado con avanzada tecnología. La construcción interna es cuidadosamente hermética y razonable. Las partes que están en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable. La ventaja de este producto es que no se oxida fácilmente, es resistente a la decadencia y se limpia fácilmente.

Encienda el exprimidor, coloque la fruta o verdura y de inmediato se puede obtener un jugo-que estará fresco, delicioso y sabroso.

Es extractor de jugos es de muy buena manufactura, y está recomendado para hoteles, restaurantes y establecimientos de comida.

En este aparato se puede extraer todo tipo de frutas y vegetales frescos. Por ejemplo: sandía, melón, manzana, pera, naranja, durazno, piña, uva, zanahoria, apio, almendra, etc.

Su operación es fácil y conveniente en todo el proceso porque el volumen es pequeño.

No solo se obtiene rápidamente el jugo, sino también separa el jugo del gabazo. El gabazo lo expulsa automáticamente y es cómodo de manejar.

Se obtiene la cantidad de jugo de una taza al 75%. Lo puedes beber en cuanto la pulpa es extraída, ya que se obtiene jugo natural que es una bebida necesaria y refrescante.

Por favor, ponga atención en las instrucciones antes de utilizar este aparato.

1. ESPECIFICACIONES

Peso: 13 kg

Frecuencia: 60 Hz

Voltaje: 110 -120 V

Energía: 370 W

Revoluciones: 2800 r/min

2. 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”.

Este equipo es adecuado para trabajar por periodos de 5 minutos de trabajo continuo por 2 minutos de descanso.

Vigile que la rejilla coladora en caso de estar expulsando el bagazo, revisarla y limpiarla para continuar operándolo.

A. La energía eléctrica debe ser de 110V - 120V / 60Hz. La fuente de alimentación debe tener el sistema de seguridad para conectar a tierra.

B. Cheque bien el cierre de la tapa superior. (Puede jalar del grifo donde sale el jugo del barril de acero inoxidable, si este no se mueve, es correcto, o, debe abrir nuevamente la cubierta superior y ajustar el gancho, después cierre la cubierta superior, para que el barril no se mueva.)

C. Conecte a la fuente de alimentación y encienda el aparato. Revise bien el aparato para asegurarse de que funciona normal, antes de comenzar a trabajar.

3. OPERACIÓN

Por favor, limpie y retire las semillas o huesos de las frutas, si es necesario. (Por ejemplo: naranja, pomelo, sandía).

Algunas frutas como el durazno y el albaricoque son duros, por lo que debe eliminar el hueso o de lo contrario dañara el aparato. Cortar las piezas pequeñas, del tamaño del orificio del aparato. Mientras lo enciende, puede poner la pulpa en el orificio continuo o usar la barra de empuje, a continuación, el jugo fresco se vierte desde el orificio. Si desea cambiar los productos de jugo y el aparato funciona normalmente con el mismo, enjuague el orificio con agua limpia, así quedara limpio y no tendrá el olor del producto anterior.

4. DESPUÉS DE SU OPERACIÓN

Si desea limpiar o cambiar la cuchilla y el filtro después de utilizar el aparato, debe apagar el aparato y desconectarlo, entonces puede abrir la tapa superior desatornillando la tuerca, saque la cuchilla, el filtro y el barril, para limpiarlos completamente (No mueva las otras partes para no alterar la cantidad de arranque).

Finalmente instale todas las partes en la misma secuencia que las quito y coloque la tapa superior de la misma forma.

GARANTÍA

MODELO
JE-5

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** 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**.