

SIERRA DE CARNE Y HUESO

MODELO
JG-250



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



MANUAL DE USUARIO

¡LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO!

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- 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".

IMPORTANTE

Como con todas las herramientas eléctricas, existe una cierta cantidad de riesgo involucrado con el operador y el uso de la misma. Usar la herramienta con el respeto y la precaución exigidos en cuanto a las precauciones, disminuirá considerablemente la posibilidad de tener lesiones personales. Sin embargo, si se pasan por alto o se ignoran completamente las precauciones de seguridad normales, se pueden producir lesiones personales al operador.

REGLAS DE SEGURIDAD

- Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de operar la máquina.
- Use vestimenta adecuada y no ropa suelta, como guantes, corbatas o joyas que puedan quedar atrapadas en las piezas móviles.
- Mantenga la cuchilla afilada. La cuchilla de sierra debe ser reemplazada cuando se rompa.
- Mantenga el elemento que se está cortando de forma segura con ambas manos mientras la cuchilla está en movimiento.
- Detenga la máquina y desenchúfela para realizar cualquier mantenimiento.
- Mantenga limpia el área de trabajo. Los alrededores desordenados invitan a que ocurran accidentes.

GARANTÍA

MODELO
JG-250

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:

- 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: _____

NO.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	CONECTOR DE TUBO	1
2	MOLINO DE CARNE	1
3	MANIJA DE BLOQUEO DEL MOLINO DE CARNE	1
4	ENCHUFE DEL UTENCILIO DE LA CARNE	1
5	CUBIERTA	1
6	DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA DE LA SIERRA	1
7	SOPORTE AJUSTABLE	1
8	GUÍA DE LA VALLA	1
9	VALLA	1
10	GUÍA DEL EMPUJADOR	1
11	EMPUJADOR	1
12	MESA	1
13	SOPORTE DE LA MESA	1
14	CUBIERTA SUPERIOR	1
15	MOTOR	1
16	PANEL DE ACCESO	2
17	PLACA LATERAL IZQUIERDA	1
18	PATAS DE GOMA	4
19	PLACA DE SOPORTE	2
20	PLACA DEL SOPORTE DEL MOTOR	1
21	PLACA DE SOPORTE	1
22	SEGURO DEL PANEL DE ACCESO	12
23	CUBIERTA DEL INTERRUPTOR	1
24	PLACA LATERAL DERECHA	1

NO.	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
B1	TORNILLO DEL ENCHUFE	M6X20	4
B2	ARANDELA	6MM	8
B3	TORNILLO DEL ENCHUFE	M4X10	1
B4	TORNILLO DEL ENCHUFE	M6X10	4
B5	TORNILLO	M8X25	7
B6	ARANDELA	8MM	27
B7	ARANDELA DE SEGURIDAD	8MM	27
B8	TUERCA	M8	26
B9	PERNO	M8X16	20
B10	TUERCA	M4	4
B11	ARANDELA DE SEGURIDAD	4	4
B12	ARANDELA	4	4
B13	TORNILLO	M4*12	4
B14	INTERRUPTOR		1
B15	CABLE		1
B16	BUJE DEL CABLE	M6X1.5	1
B17	TORNILLO	ST2.9X9.5	12

LIMPIEZA

Antes de usar, limpie el interior del cuerpo.
Inmediatamente después del uso, limpie el interior de la máquina, así como las vallas, la mesa, la cuchilla y la trituradora para evitar que los restos de carne que quedaron dentro de la máquina se vuelvan pútridos. Limpie la máquina con un cepillo o un paño húmedo. No use una manguera de agua para lavar la máquina.

- ¡Advertencia!
- Mantenga a los niños alejados de la máquina.
 - Evite tener contacto con las partes móviles.
 - Nunca opere los alimentos a mano.
 - Siempre use el empujador de alimentos.

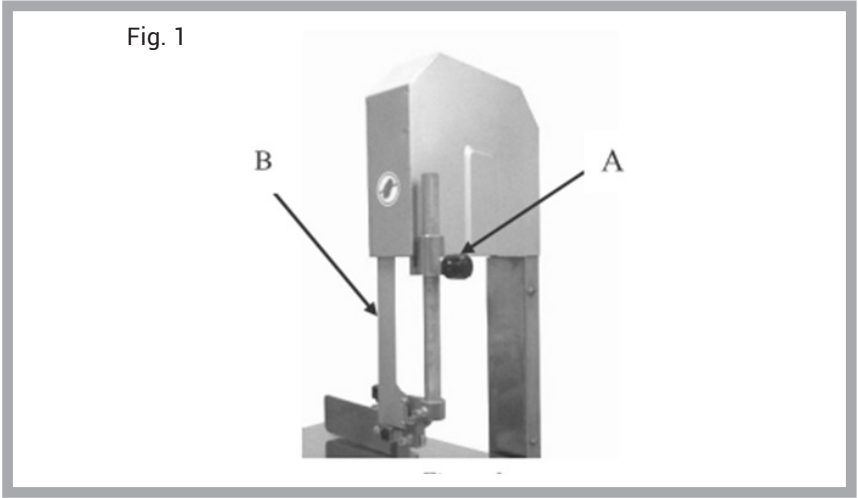
CUBIERTA DE LA CUCHILLA DE LA SIERRA

5. Después de embutir una tripa, suelte el switch de pedal y cambie una tripa nueva.
6. Cuando se agota los rellenos, gire el switch rotatorio a la posición “OFF..”, y dé el pedal, el recorrido de pistón hasta el tachó. Repite el paso4 y el paso 5 para seguir la operación.

Nota: Se prohíbe limpiar la máquina directamente por el agua.

C. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La cubierta de la sierra (Fig. 1B) se puede mover hacia arriba y hacia abajo dependiendo del grosor de la carne. Use la perilla (A) para ajustar el espacio del corte. Jale hacia abajo la tapa cuando corte carne fina. Levante la tapa cuando corte carne gruesa. Evitará que se lastime las manos.



EXTRACCIÓN DE LA CUBIERTA PROTECTORA

1. Afloje el tornillo en la cubierta frontal. (Fig.2C).
2. Afloje los cuatro tornillos en los dos lados de la viga. (Fig.2D) Retire la tapa (Fig. 2F).
3. Afloje los dos tornillos en la cubierta posterior (Fig. 3E).
4. Retire la cubierta del protector (Fig. 3G).

Fig. 2

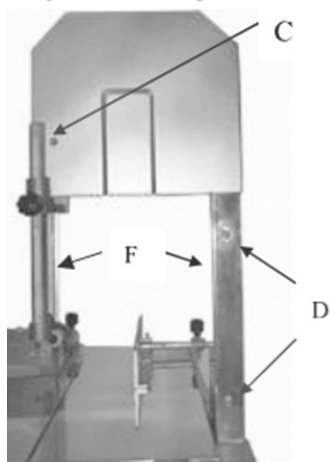
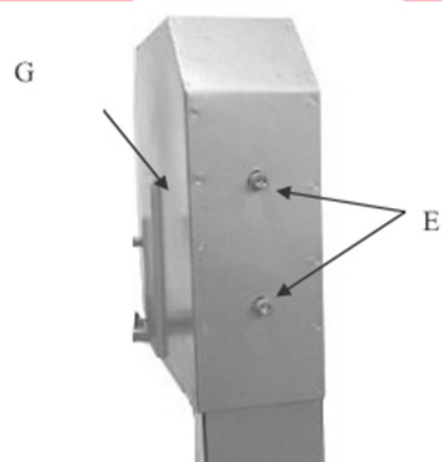


Fig. 3



REEMPLAZAR O AJUSTAR LA CUCHILLA DE LA SIERRA

Afloje la tuerca como se muestra en la Fig. 4A, luego reemplace o ajuste la cuchilla de la sierra.

Fig. 4

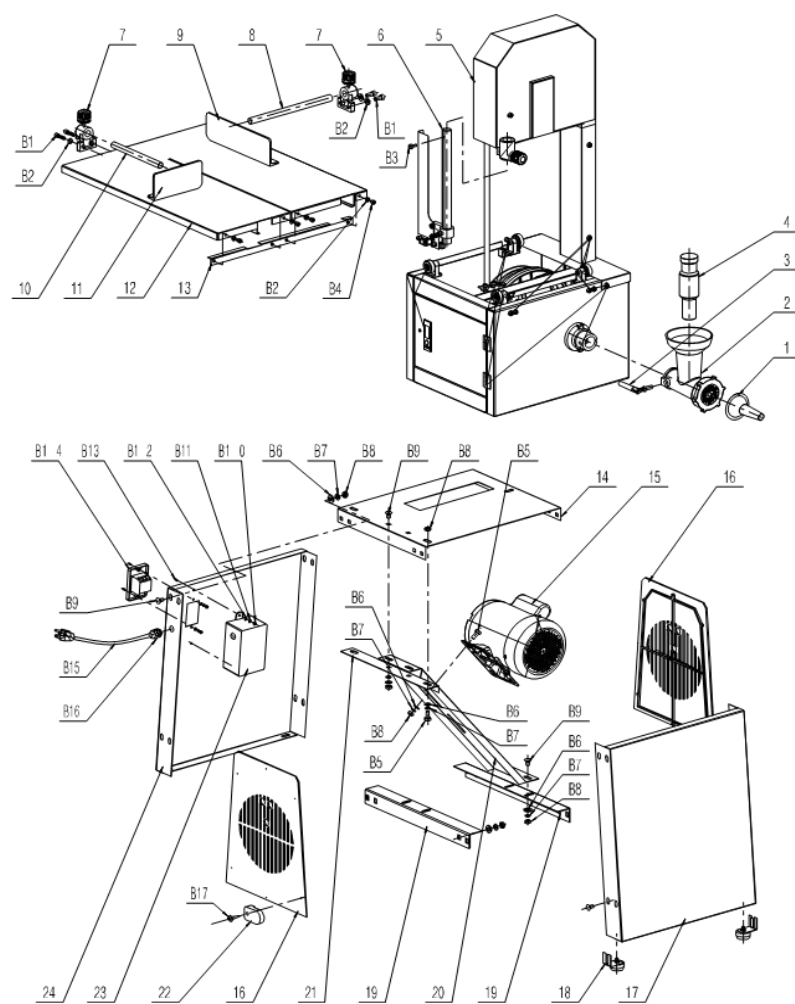


CONTENIDOS DEL PAQUETE

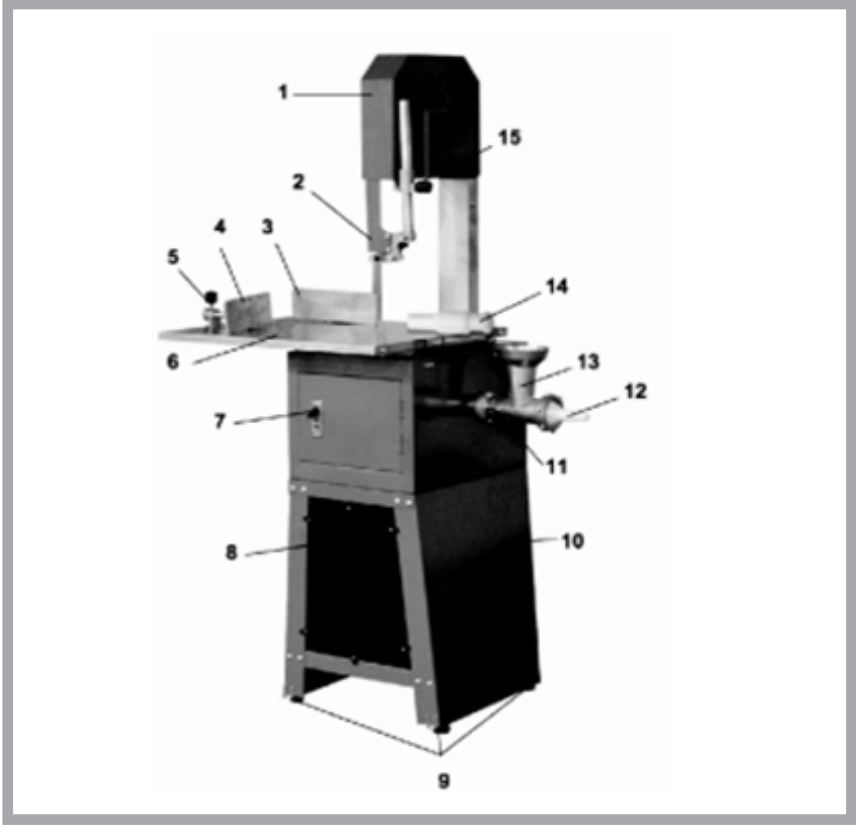
1. Sierra eléctrica de cinta para cortar carne con molino de carne.
2. Placa de molienda de 2 1/2 ".
3. Cuchillo.
4. Conexión de embudo.
5. Utensilio embutidor.
6. Cuchilla de corte.

LISTA DE LAS PIEZAS

Por favor, consulte la tabla de la lista de piezas durante el montaje.



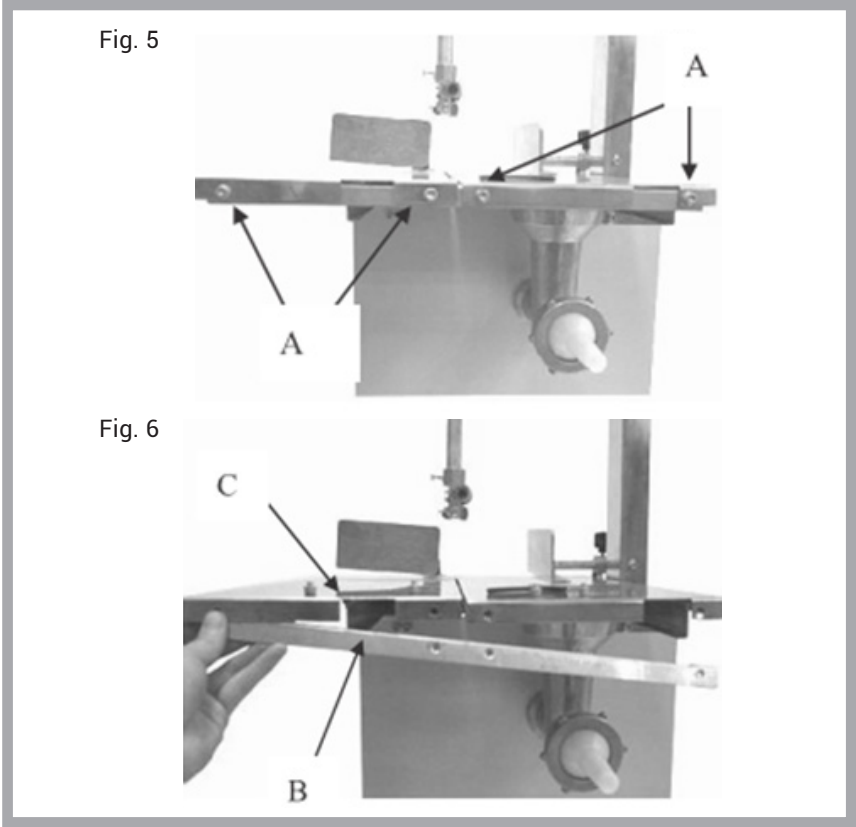
PARTES PRINCIPALES Y DESCRIPCIÓN



NO.	DESCRIPCIÓN
1	Cubierta
2	Protector de la cuchilla
3	Valla
4	Empujador
5	Perilla de bloqueo del empujador
6	Mesa de acero inoxidable deslizante
7	Puerta de acceso frontal
8	Panel frontal de acceso al motor
9	Patatas de goma
10	Soporte de acero
11	Manija de bloqueo del molino de carne
12	Conector de tubo
13	Entrada del molino de carne
14	Utensilio embutidor
15	Perilla de ajuste del protector de la cuchilla

MESA DE TRABAJO

- Para quitar la mesa:
1. Afloje los 4 tornillos en el lado de la mesa Fig.5A.
 2. Quitar la placa de fijación. Fig.6B.
 3. Deslice la mesa y sáquela. Fig.6C.

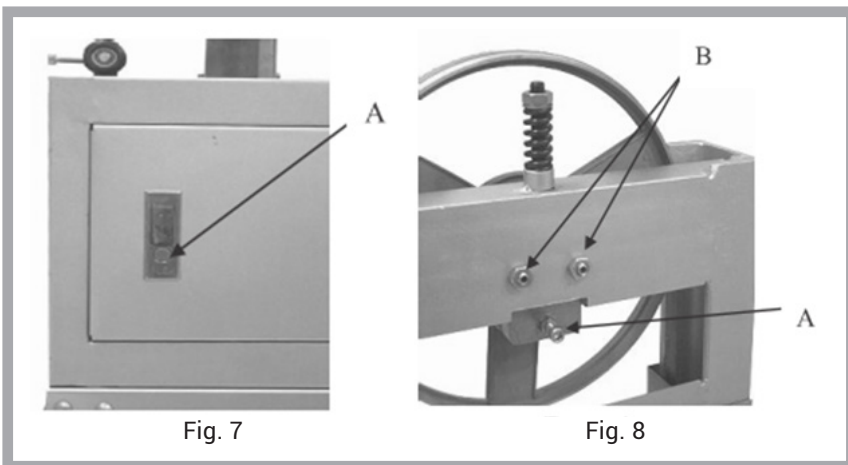


PRESIONAR EL BOTÓN

Presione el botón rojo (Fig.7A), abra la puerta para limpiar, revisar o mantener después de usar el molino de carne.

CUCHILLA CENTRADA EN LA RUEDA

1. Aflojar el tornillo Fig.8A.
2. Ajuste las dos tuercas (Fig. 8B) hasta que la cuchilla quede en el centro de la rueda.
3. Asegure los tornillos Fig.8A.



ASIENTO DEL FIJADOR SUPERIOR DE LA CUCHILLA

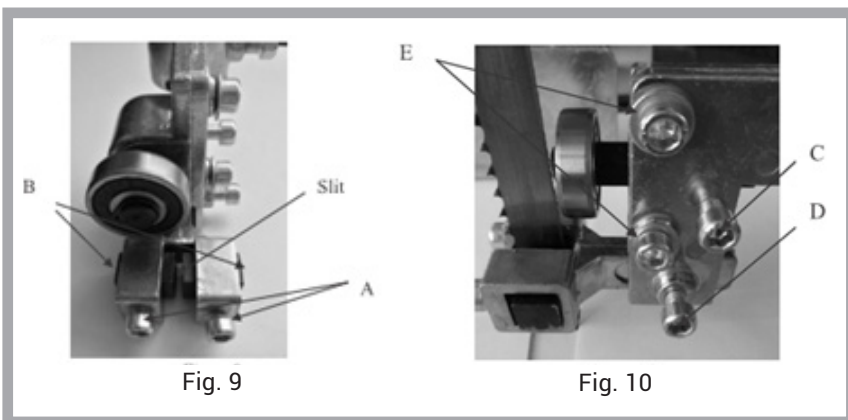
Después de que la cuchilla se ajusta verticalmente:

1. Afloje los dos tornillos (Fig.9A) y mueva los dos insertos (Fig. 9B) para hacer un cierto espacio para colocar la cuchilla de la sierra en la ranura del asiento del fijador superior de la cuchilla.

2. Apretar el tornillo (Fig.9A).

3. Afloje el tornillo (Fig.10C) para ajustar la posición del soporte. Asegúrese de que el soporte esté lo más cerca posible del borde posterior de la cuchilla. El soporte debe tener una separación de 1/32" con la cuchilla. Luego apriete el tornillo después del ajuste.

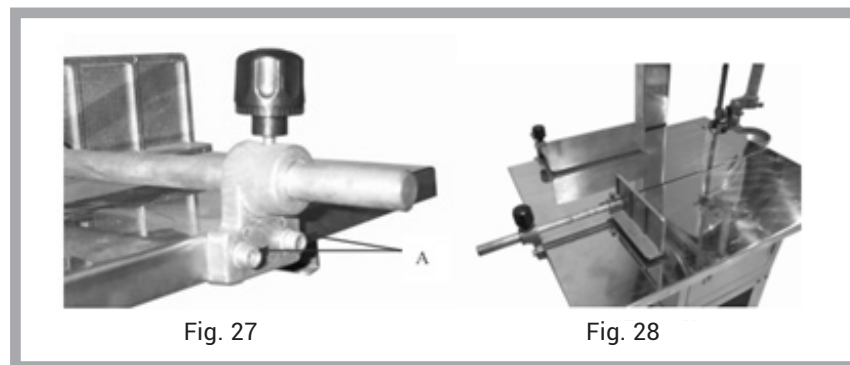
4. Afloje el tornillo (Fig.10D) para ajustar la guía de la cuchilla. Asegúrese de que la cuchilla esté en el centro de la ranura. Y vuelva a apretar el tornillo (Fig.10D).



5. Use los cuatro tornillos para ensamblar la placa de fijación en la mesa (Fig 5A).

MONTAJE DE LA VALLA Y EL EMPUJADOR

Use la Fig. 27 y la Fig. 28 como imágenes de referencia para montar los dos soportes con tornillos. (Fig. 27A) en la mesa de trabajo.



DESMONTAJE DEL MOLINO DE CARNE

La figura 29 muestra el molino de carne.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA

Limpie con agua la mesa y el molino después de usar la máquina. Abra la cubierta del protector para limpiarla si es necesario.

Use aceite comestible en aquellas partes que se oxidan fácilmente para evitar el desarrollo de óxido. Mantenga la máquina limpia en todo momento y preste atención al entorno de trabajo para evitar accidentes.

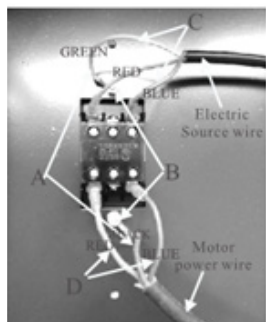


Fig. 22

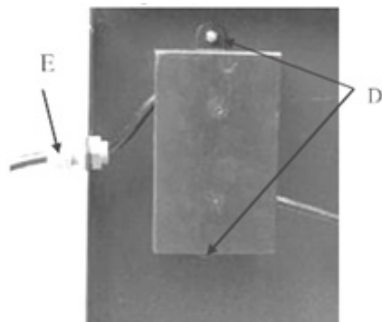


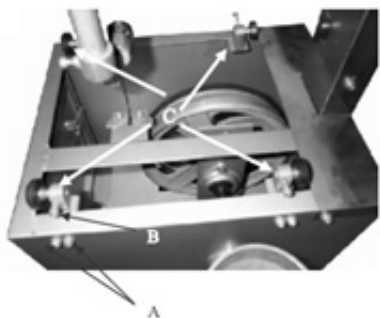
Fig. 23

Después de fijar la caja del interruptor, por favor, sujete la abrazadera del cable girando la tapa (Fig. 23E).

MONTAJE DE LAS RUEDAS Y LA MESA

1. Use los tornillos hexagonales (Fig. 24A) para fijar las cuatro ruedas (Fig. 24C).
2. Suelte el perno (Fig. 24B) para ajustar la posición de la rueda.

Fig. 24



3. Suelte los 4 tornillos (Fig 25D) para mover la placa de fijación (Fig 26E).
4. Debajo de la mesa de trabajo, hay dos carriles (Fig 26F). A lo largo de los rieles, deslizando la mesa, haga que el riel se mueva sobre las cuatro ruedas.

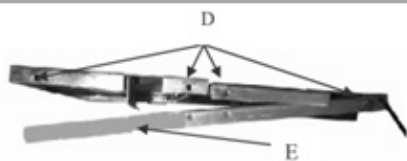


Fig. 25



Fig. 26

5. Después del ajuste, fije la protección de la cuchilla en el soporte apretando los dos tornillos (Fig.10E).

ASIENTO DEL FIJADOR INFERIOR DE LA CUCHILLA

Después de que la cuchilla se ajustó verticalmente:

1. Afloje los dos tornillos (Fig. 11A) para ajustar las dos placas guías (Fig. 11B), haga un espacio razonable para colocar la cuchilla en la ranura. (Fig.11C).
2. Afloje el tornillo (Fig.12D) en el soporte.
3. Ajuste la posición del soporte lo más cerca posible del borde posterior de la cuchilla (Fig.12E).
4. Vuelva a apretar los tornillos.

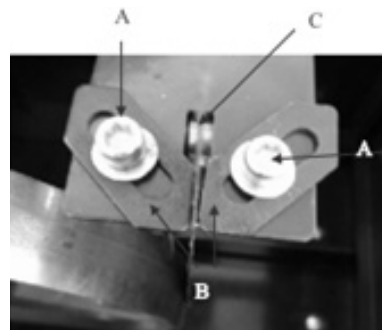


Fig. 11



Fig. 12

ARMAR EL MOLINO DE CARNE

1. Afloje la manija (Fig.13A).
2. Coloque el cuerpo del molino en el asiento y apriete la manija (Fig.14).



Fig. 13



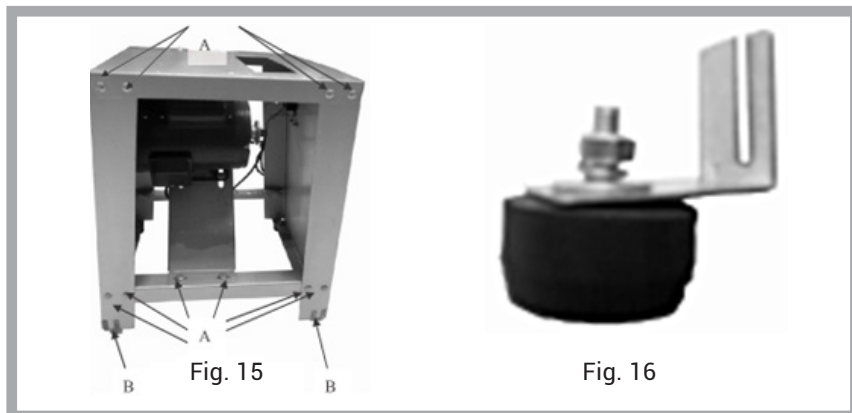
Fig. 14

ENSAMBLAJE DE LA MÁQUINA PARA PARARSE

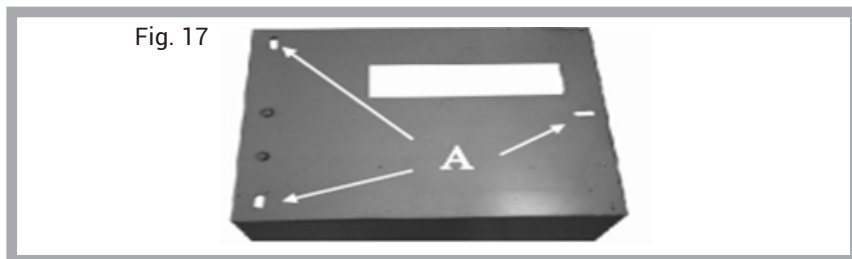
Use los tornillos (Fig. 15A) para ensamblar el soporte como se muestra en la Fig.15.

Y fije el motor en el soporte.

Ensamble las cuatro patas de goma (Fig. 16) en las cuatro esquinas (Fig. 15B) del soporte para reducir la vibración.



Hay tres agujeros elípticos (Fig.17A) en la parte superior del soporte. Ajuste el cuerpo de la sierra para arreglar el soporte. Y use pernos largos a través de los tres agujeros para apretar el cuerpo de la sierra con el soporte.



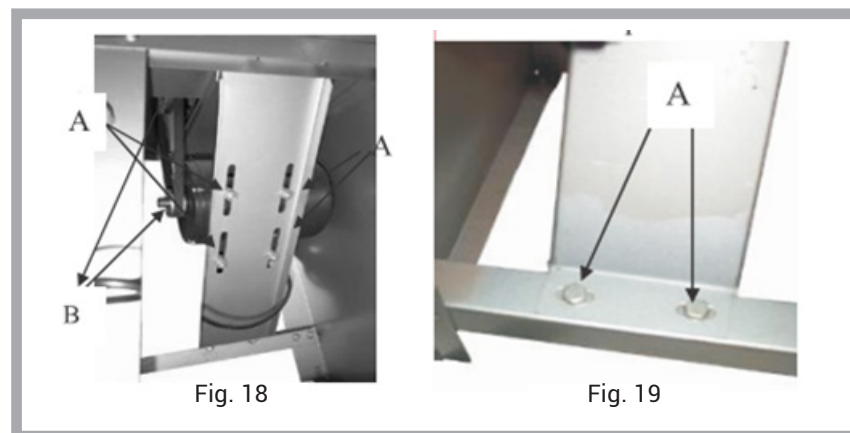
AJUSTAR LA CORREA EN V

(I) Ajustar la tensión de la correa-V.

1. Coloque la correa en las dos poleas (Fig. 18B).
2. Afloje los cuatro tornillos (Fig 18A).
3. Ajuste los motores a la posición correcta.
4. Fije bien los cuatro tornillos.

(II) Ajuste vertical de la correa-V.

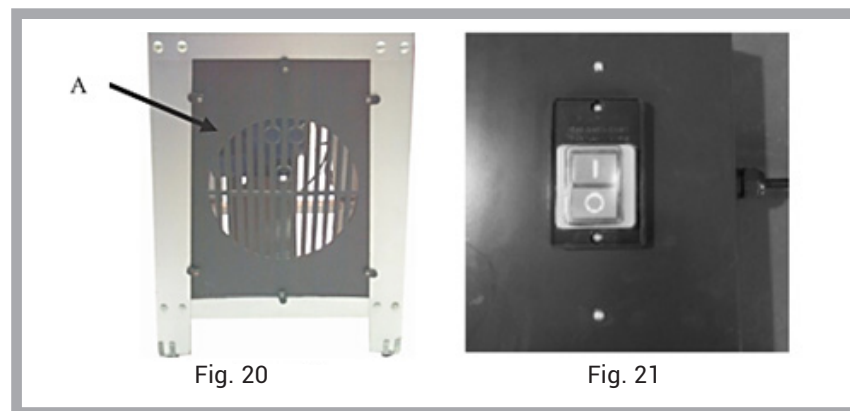
En caso de que la correa-V no esté en posición vertical, (las poleas no están alineadas), afloje los dos tornillos (Fig.19A) para ajustar la placa fija del motor. Luego apriételos de nuevo.



Después de ajustar, ensamble las vallas de protección (Fig. 20A) en el soporte.

INTERRUPTOR DE INICIO

El interruptor de inicio está ubicado en el lado superior del soporte de acero (Fig. 21).



ENSAMBLADO DEL INTERRUPTOR

La Fig. 22A muestra los cables de tierra, y se fija al soporte mediante dos tornillos (Fig.22B). La Fig.22C muestra los cables de la fuente de alimentación. La (Fig.22D) muestra el cable de alimentación del motor.

Después de conectar los cables en el interruptor, fije la caja para cubrir el interruptor en el soporte con los dos tornillos (Fig.23D).