

MOLINO PARA CARNE Y EMBUTIDOR DE CHORIZO Y LONGANIZA



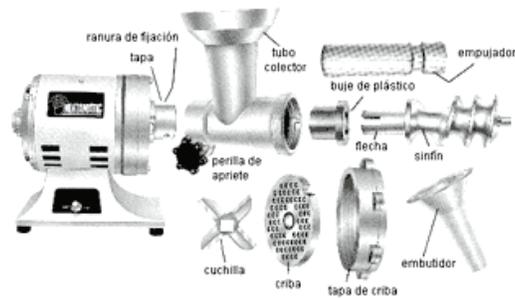
Es un práctico molino que usted necesita en su casa ó negocio porque ahorra tiempo, dinero y molestias y sobre todo le asegura la calidad e higiene que usted requiere, permitiendo utilizar sus propios ingredientes.

CÓMO USAR UN MOLINO DE CARNE

Conecte su molino a cualquier contacto de 127VCA, para prenderlo se oprime el botón (OFF-ON) y el molino empieza a trabajar, una vez en marcha coloque la carne en la boca del tubo colector y si es necesario presione ligeramente con el empujador, para usar el embutidor coloque dentro de la tapa de criba.

PARA ARMARLO

Coloque el tubo colector hasta que asiente en la tapa y apriete la perilla de fijación coincidiendo con la ranura en la tapa del motor y luego apriete la perilla de sujeción hasta que el tubo quede firme en la tapa, luego ponga el buje de plástico en la flecha del sinfín y el sinfín dentro del tubo colector hasta apoyar en la flecha interior, después coloque la cuchilla en el cuadro de la flecha con el lado plano hacia afuera, enseguida ponga la criba apoyando sobre la cuchilla y por último atornille la tapa criba para fijar todo el conjunto.



IMPORTANTE: Al terminar la labor, desarme el molino. Lave las piezas, cuidadosamente, séquelas muy bien antes de guardarlas, para limpiar el motor use un trapo húmedo solamente.