

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Embutidor Manual



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Descripción general
3	Parámetros técnicos
5	Operación
6	Limpieza y mantenimiento
7	Seguridad
8	Partes del embutidor
9	Cómo obtener su garantía
11	Póliza de garantía

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado del Embutidor Manual y sus elementos, modelos:

- EEMB3
- EEMB5
- EEMB7



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Descripción general

Todas las partes en contacto con alimentos son fabricadas de acero inoxidable grado alimenticio. Tiene un diseño vertical y bonita apariencia. El cilindro es fácil de ensamblar y desensamblar, facilitando una limpieza conveniente.

Favor de utilizar el equipo de acuerdo a las precauciones que se enlistan a continuación, de no ser así pueden resultar en accidentes:

- Al recibir el equipo, revisar que cuente con todos los accesorios.
- Revisar que los accesorios y el equipo no estén dañados.
- La reparación del equipo debe realizarse por medio del distribuidor autorizado del equipo.

Parámetros técnicos

Modelo	Velocidades	Capacidad (L)	Dimensiones (mm)
EEMB3	2	3 L	51 x 275 x 315
EEMB5	2	5 L	63 x 275 x 315
EEMB7	2	7 L	18 x 275 x 315

Operación

1. El equipo deberá colocarse en una mesa estable y lisa.
2. Inserte la manivela en el eje del costado dependiendo de la velocidad que elija, puede cambiar de velocidad durante la operación.
3. Gire la manivela para permitir que el pistón dentro del cilindro ascienda, dejando libre el barril.
4. Incline o retire el barril para colocar el producto a embutir.
5. Compacte bien el producto permitiendo que el equipo trabaje más fácilmente y no queden burbujas de aire en el producto final.
6. Coloque el barril en su posición inicial.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

7. Coloque el embudo dentro la tuerca para embudo y enrosque hasta apretar suficiente y no quede suelta la rosca. No utilice herramienta.
8. Gire la manivela con la velocidad más alta para bajar el pistón y este entre en contacto con el producto.
9. Cambie la manivela a la velocidad baja para más precisión al embutir.
10. Coloque la tripa de su preferencia para su embutido.
11. Utilice la manivela para lentamente ir bajando el producto y rellenar su embutido.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie la máquina después de cada uso. Quite el barril y el pistón para su correcta limpieza.
- Para mantener la durabilidad del anillo de sello, engrase el anillo con aceite comestible por lo menos dos veces al día.
- Para evitar el desgaste, engrase la cremallera del embolo con aceite comestible al menos 2 veces al día.

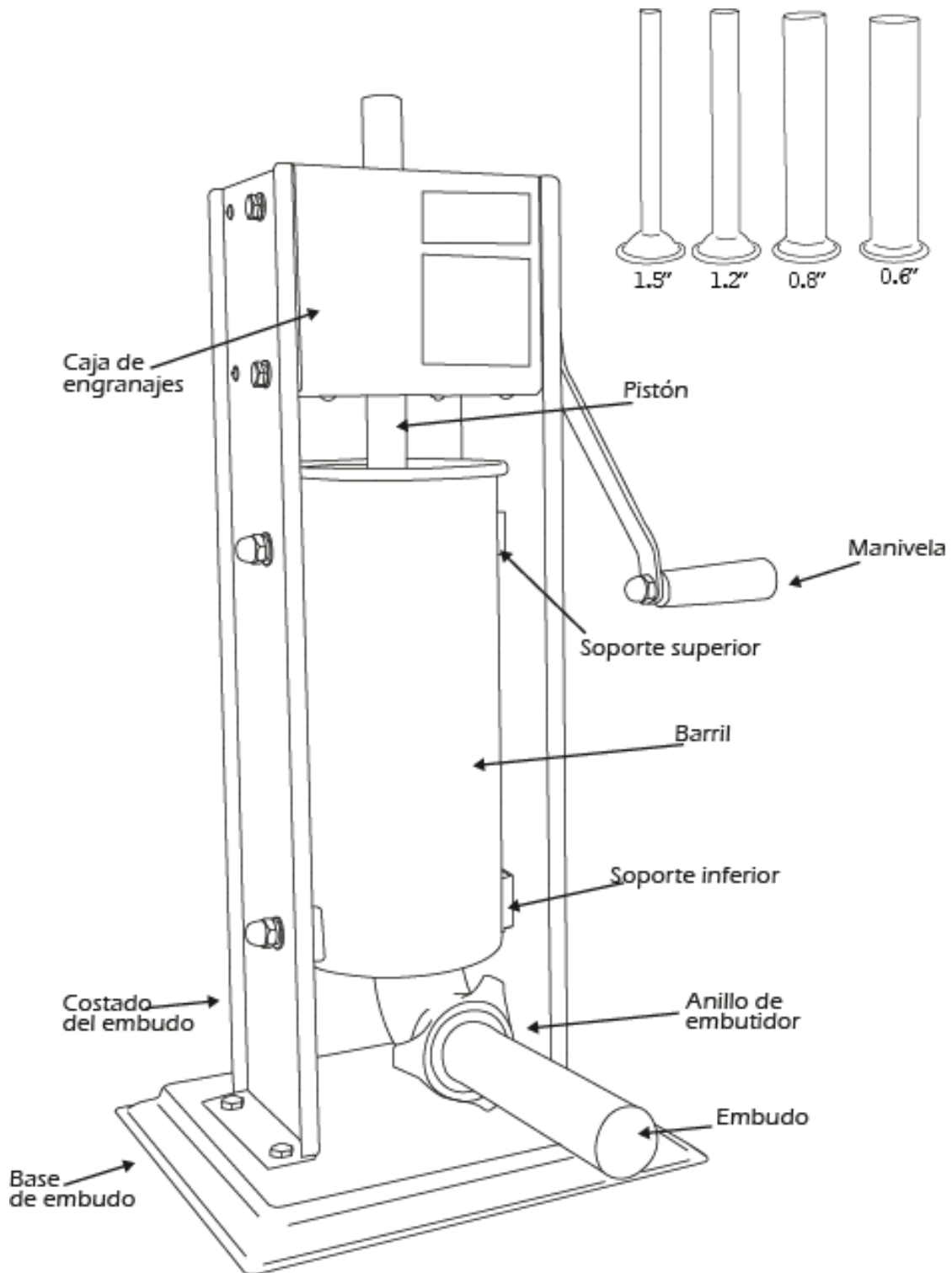
Seguridad

- Cuide no soltar la manivela de una manera brusca ya que esta puede regresarse y causar un accidente.
- No introduzca las manos dentro del barril cuando la máquina esté en movimiento. Evite lesiones.
- No permita el uso de la máquina en menores de edad. No fue diseñada para el uso de personas no aptas (incuyendo infantes) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, con poca experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados por alguien capacitado que cuide su seguridad.
- Si la máquina presenta daños contacte con personal profesional para su mantenimiento.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Partes



Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

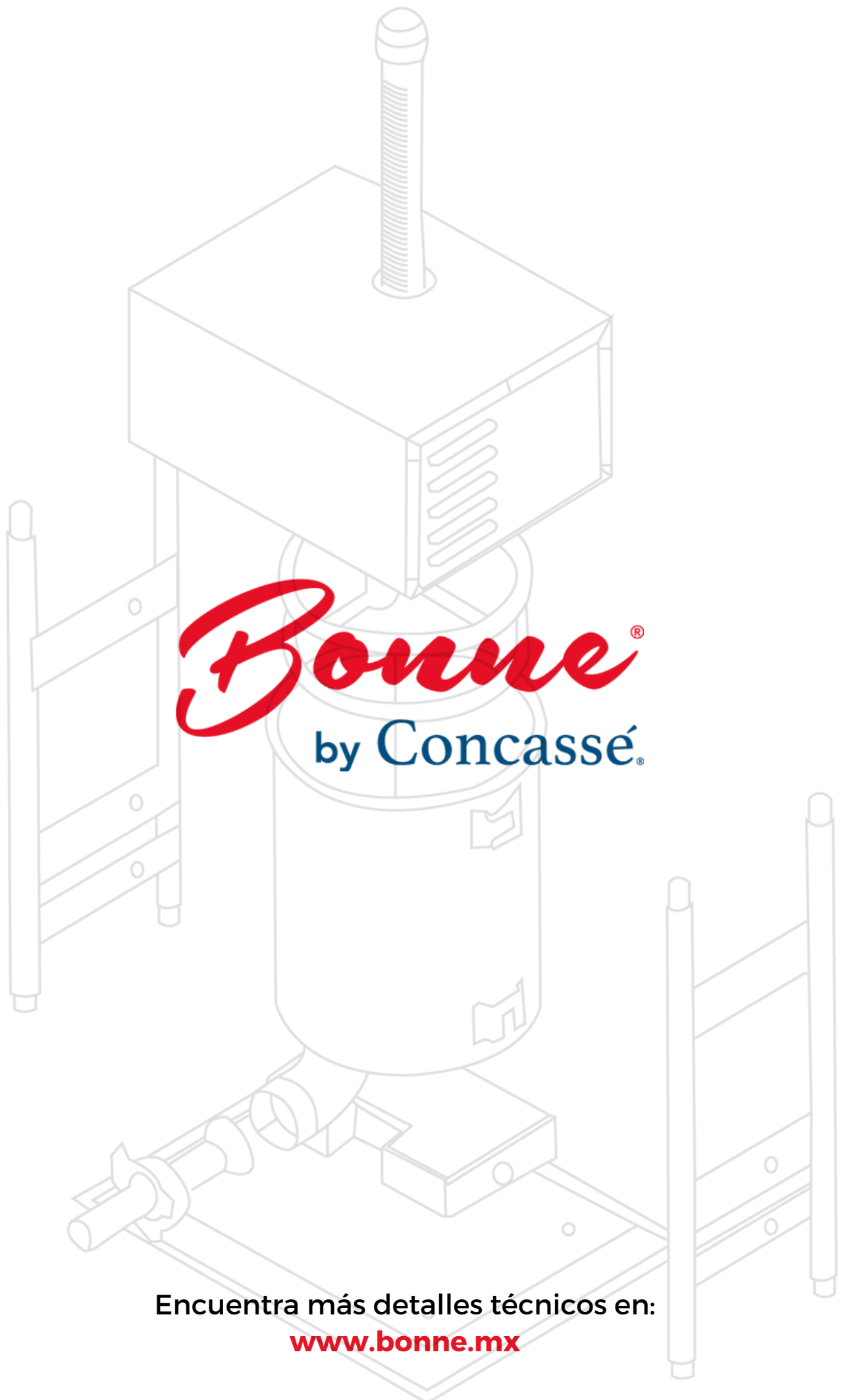
Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .



Bonne[®]
by Concassé

Encuentra más detalles técnicos en:
www.bonne.mx