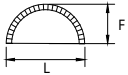
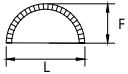
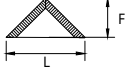


LIMPIEZA

Solo es necesario pasar un trapo húmedo por las superficies, secándolo con otro trapo seco.

CAMBIO DE MOLDE

Para cambiar el juego de moldes solo tiene que destornillar los moldes girando las perillas de sujeción de los moldes y retirarlos. Se tienen varios moldes disponibles con los que se obtienen una figura y dimensiones diferentes.

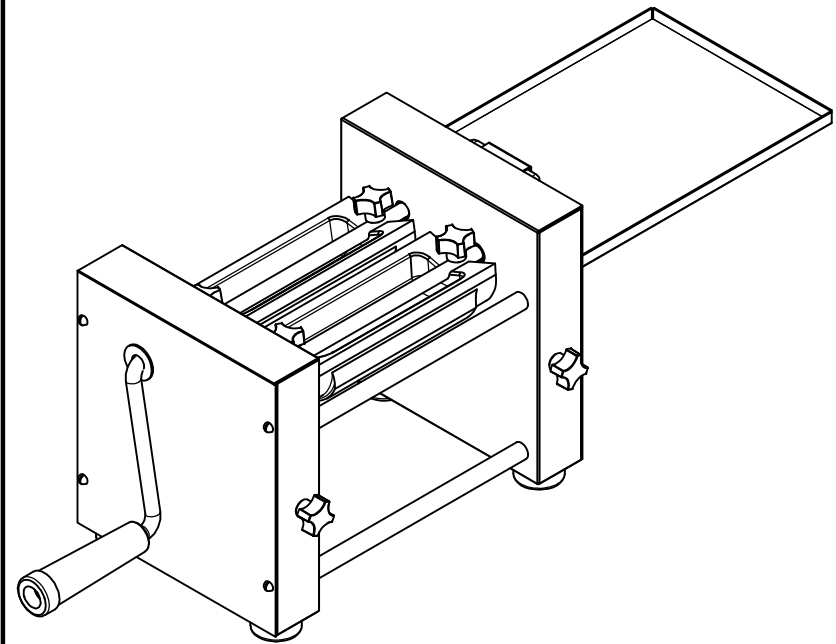
FIGURA INCLUIDA EN EQUIPO	DIMENSIONES	CLAVE MOLDES
	ALTO: 38.0 MM F:76.0 MM L:127.0 MM	INTER-EMP05A INTER-EMP05B
	ALTO: 45.0 MM F:83.0 MM L:171.0 MM	INTER-EMP01A INTER-EMP01B
	ALTO: 25.0 MM F:70.0 MM L:127.0 MM	INTER-EMP02A INTER-EMP02B

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

INSTRUCTIVO Y GARANTÍA

MÁQUINA PARA EMPANAS



MODELO EM-1

VECA INTERNACIONAL, S.A. DE C.V.

TEL. Y FAX. 2619-7160 al 89

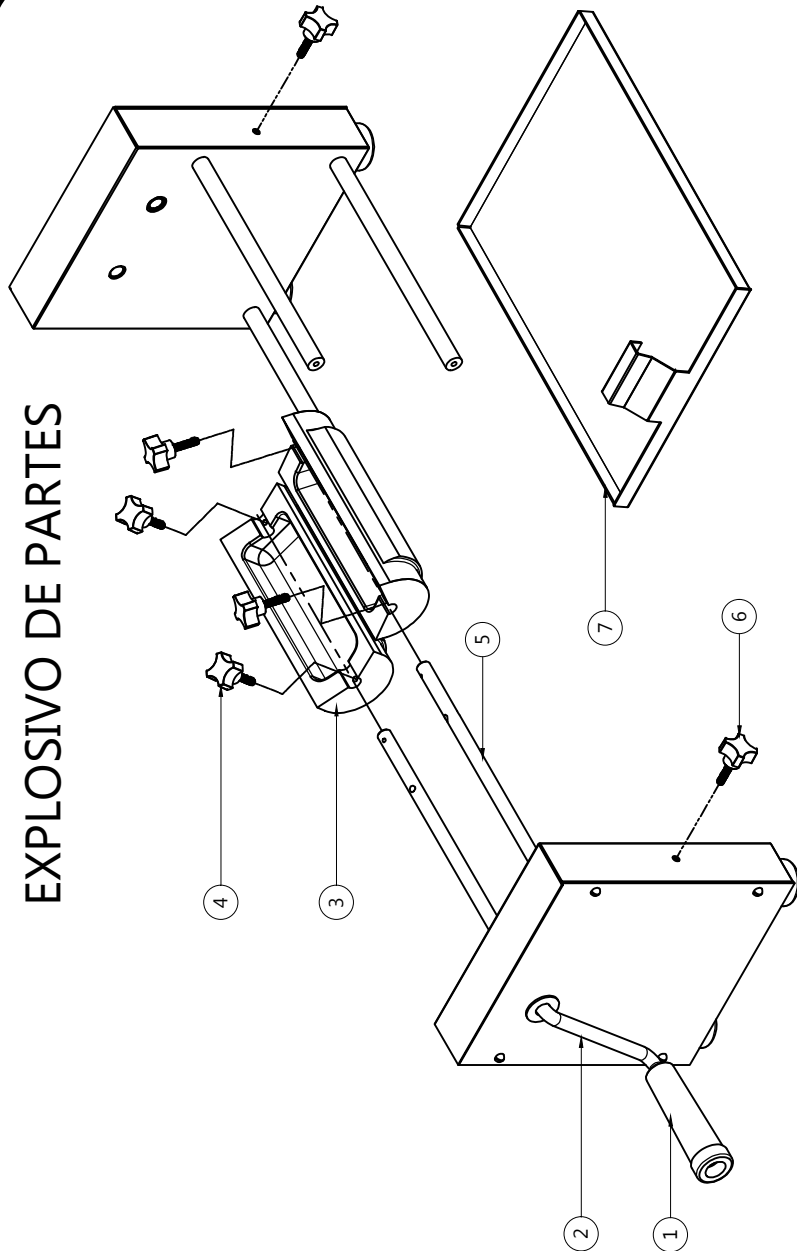
e-mail: ventas@international.com.mx

www.international.com.mx

HECHO EN MÉXICO

Domicilio Planta: Monte Alto No.1, Parque Industrial Izcalli, Cd. Nezahualcoyotl, Estado de México, C.P. 57810
Domicilio Fiscal: Revillagigedo No. 61, Col. Centro, Delegación Cuauhtemoc, Distrito Federal, C.P. 06070

EXPLOSIVO DE PARTES



NOMBRE:

CLAVE

- (1) MANIJA DE PALANCA PARA G.
- (2) EJE PARA MOLDE Y PALANCA
- (3) JUEGO DE MOLDES ALUMINIO
- (4) PERILLA CRUZ PLÁSTICO 1/4
- (5) EJE MOLDE FIJO
- (6) PERILLA ELESA
- (7) CHAROLA

CGDRSLF001
CGDRSLF002
CG00SFS022
CGDRSLF017
CGDRSLF009
CGDRSLS001
SNMESLF006

NOTA: Para mayor información sobre otras partes que conforman su máquina de empanadas, consulte al fabricante.

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

- 1.- Lea todas las instrucciones y recomendaciones del presente instructivo.
- 2.- Su equipo en una máquina que prensa la masa para darle forma de empanada y sellar las orillas, por ningún motivo introduzca los dedos entre los moldes mientras se este llevando a cabo el proceso de prensado de la masa

FORMA DE USO:

1. Coloque su máquina para empanadas en un superficie firme.
2. Asegúrese de que las perillas de sujeción del molde estén bien apretadas, esto lo puede verificar manualmente probando que no estén flojas.
3. Verifique que las perillas de ajuste junten los dos moldes, esto permitirá el corte de la empanada.
4. Una vez que se tenga la masa para empanadas preparada se procede a moldear un disco de tal forma que cubra los dos moldes, gire levemente la manija de palanca y coloque el relleno, termine el giro colocando una de sus manos en la parte inferior de los moldes cuidando de no tocarlos para recibir la empanada. El excedente de masa para empanadas podrá utilizarse nuevamente.
5. La empanada esta lista para hornear o freír, repita la operación según su necesidad de empanadas.

