

MANUAL DE USUARIO

EMBUTIDORA VERTICALES

Modelos:

- EMBM – 5L
- EMBM – 10L



Este es el manual de instrucciones original.

Por favor, lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de operar el equipo.
Conserve este manual para futuras consultas.

La **apariencia del producto** puede variar ligeramente según el modelo recibido.

Nos reservamos el derecho de **realizar modificaciones técnicas, mejoras o actualizaciones del producto**, sin obligación de notificar previamente dichos cambios en este manual.

INSTRUCCIONES GENERALES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

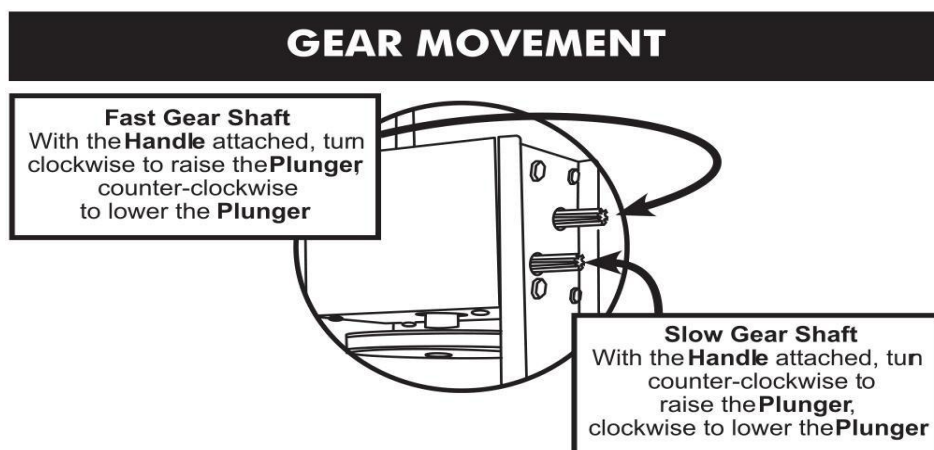
Lea y comprenda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de utilizar este dispositivo.

¡La seguridad es lo más importante!

El incumplimiento de los procedimientos y medidas de seguridad puede causar **lesiones graves o daños a la propiedad**.

Recuerde: **su seguridad personal es su responsabilidad.**

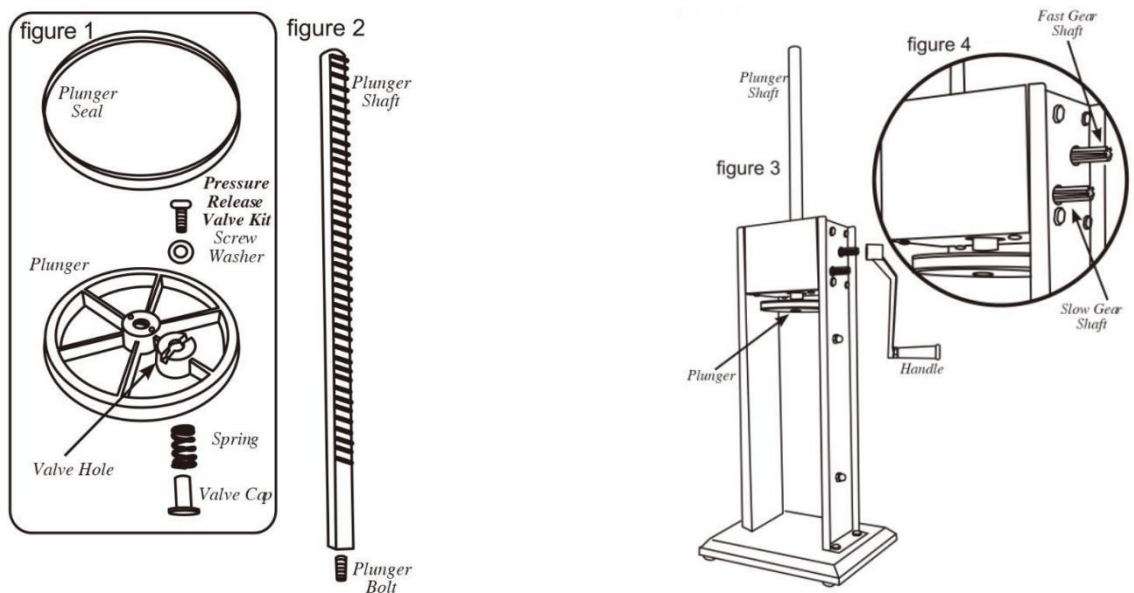
1. **Compruebe si hay piezas dañadas.**
Antes de utilizar el rellenador, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan con la función prevista. Revise las fijaciones, la instalación y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento de las partes móviles.
2. **Mantenga a los niños alejados.**
Nunca deje el equipo desatendido. El rellenador **no es un juguete**.
3. **Uso adecuado del equipo.**
El fabricante no asume ninguna responsabilidad si el rellenador se utiliza de forma incorrecta. El uso indebido del equipo **anulará la garantía**.
4. **Condiciones de almacenamiento.**
Nunca almacene ni coloque el rellenador a temperaturas inferiores a **32 °F (0 °C)**.
5. **Reparaciones.**
Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por **un distribuidor o servicio técnico autorizado**. Utilice solo **piezas y accesorios originales de fábrica**. Cualquier modificación del equipo **anulará la garantía**.
6. **Estabilidad del equipo.**
Asegúrese de que el rellenador permanezca estable durante su uso. Los cuatro pies deben estar apoyados sobre una **superficie plana y nivelada**. El equipo no debe moverse durante el funcionamiento.
7. **Caja de engranajes.**
Nunca utilice ni manipule el equipo con la **tapa de la caja de engranajes abierta o retirada**.



MANUAL DE ENSAMBLE

Conjunto del émbolo

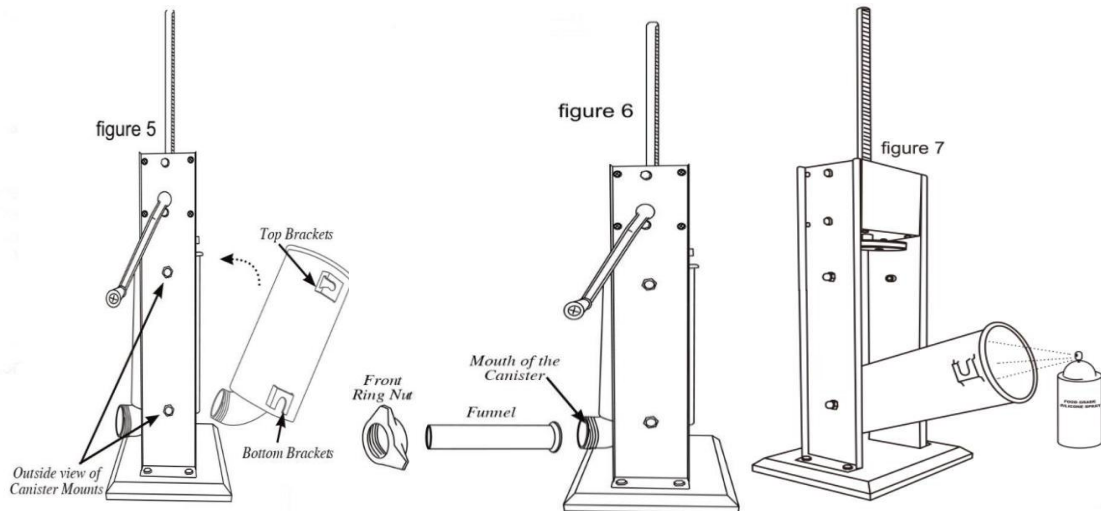
1. **Coloque el sello del émbolo** deslizándolo sobre el émbolo (Figura 1).
2. **Ensamble el kit de válvula reductora de presión** en el émbolo:
 - Desde la parte superior del émbolo, coloque la **arandela** en el orificio de la válvula.
 - Inserte el **tornillo** a través de la arandela dentro del orificio de la válvula.
 - Desde la parte inferior del émbolo, coloque el **resorte** sobre el tornillo.
 - Luego coloque la **tapa de la válvula** en el extremo del tornillo y gírela para fijarla.
3. **Enrosque el perno del émbolo** en el eje del émbolo (Figura 2).
4. **Coloque el émbolo ensamblado** en el extremo del eje del émbolo (Figura 3).



Ensamblaje del rellenador

5. **Conecte la manivela**, deslizándola sobre el engranaje de **velocidad rápida o lenta** (Figura 4).
6. **Gire la manivela** para llevar el émbolo hasta la **parte superior del rellenador**.
7. **Instale el depósito (tanque):**
 - Fije el **soporte inferior del depósito** al soporte del depósito ubicado dentro de la carcasa del rellenador.
 - Incline el fondo del tanque hacia el alojamiento del rellenador.
 - Termine de pivotar el tanque hasta colocarlo completamente en su posición, encajando el **soporte superior** en el soporte del tanque (Figura 5).
8. **Instale el embudo de llenado:**
 - Inserte el **embudo de llenado seleccionado** a través de la **tuerca anular frontal**.

- Enrosque la tuerca anular junto con el embudo en la **boca del tanque** hasta que quede firmemente ajustado.
 - **No apriete excesivamente** la tuerca anular, ya que podría dañar el embudo (Figura 6).
9. **Antes del primer uso**, el interior del tanque está recubierto con un **lubricante de grado alimenticio** para su protección (Figura 7).



Desmontaje y limpieza

1. **Retire el embudo de llenado** desenroscando la tuerca anular frontal y luego tire del embudo para extraerlo.
2. **Gire la manivela** hasta que el émbolo se eleve y salga completamente del depósito.
3. **Retire el depósito (tanque):**
Incline el depósito hacia afuera y luego levántelo para retirarlo de la carcasa del rellenador.
4. **Desmante el conjunto del émbolo:**
 - Desenrosque el émbolo del eje del émbolo.
 - Retire la válvula reductora de presión del émbolo.
 - Retire el sello del émbolo.
5. **Limpieza:**
Lave todas las partes que entren en contacto con la carne con **agua caliente y jabón**.
Asegúrese de limpiar las piezas **inmediatamente después de su uso**.
Enjuague bien todas las piezas y **séquelas completamente**.
Desinfecte las piezas cuando sea necesario.
6. **Lubricación:**
Antes y después de cada uso, lubrique completamente el **eje**, el **depósito**, las **partes de la válvula reductora de presión** y la **tuerca anular frontal** con un **lubricante de grado alimenticio**.

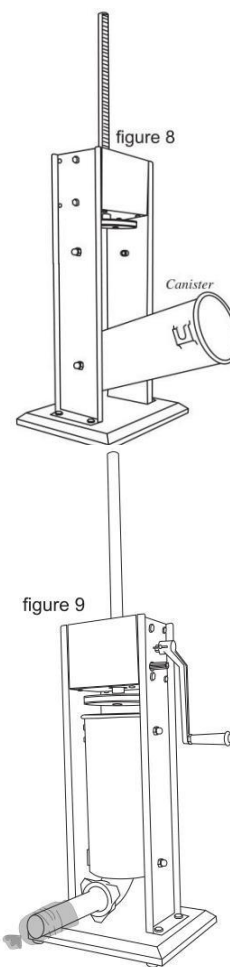
¡ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD!

Cuando el émbolo se retire del depósito, **suelte la manivela lentamente**. La presión o la gravedad pueden provocar que la manivela **gire repentinamente**, lo que podría causar **lesiones**.

Uso del rellenedor

Nota: Antes de llenar la mezcla de carne, aplique **lubricante de grado alimenticio** en el interior del depósito.

1. Inclíne el **depósito** hacia afuera.
2. **Llene el depósito** con la mezcla de carne y condimentos (Figura 8).
3. Presione firmemente la mezcla dentro del depósito para **eliminar el aire atrapado**.
4. Vuelva a colocar el depósito en **posición vertical** y encaje el **soporte superior** en el soporte del tanque hasta que quede fijo.
5. Gire la **manivela** hasta que el **émbolo** entre en contacto con la mezcla de carne y esta comience a salir por el extremo del **embudo de llenado**.
6. Deslice la **tripa o envoltura (cánula)** sobre el extremo del embudo de llenado hasta cubrir completamente el embudo (Figura 9).
7. Ate, retuerza o sujete el **extremo de la tripa** para sellarla.
8. Gire la **manivela** para presionar la mezcla dentro de la tripa.
 Para obtener mejores resultados, aplique presión alrededor de la tripa cerca del extremo del embudo de llenado. Esto ayudará a mantener la tripa firme y permitirá que la mezcla se **distribuya de manera uniforme**.
9. Cuando llegue al final de la tripa, **ate, retuerza o sujete el extremo** para sellar el contenido.



Consejos para reducir la resistencia durante el llenado

A continuación, se presentan algunas recomendaciones para **reducir la resistencia al llenar utilizando un embudo de 13 mm**:

A. Agregar agua a la mezcla de carne

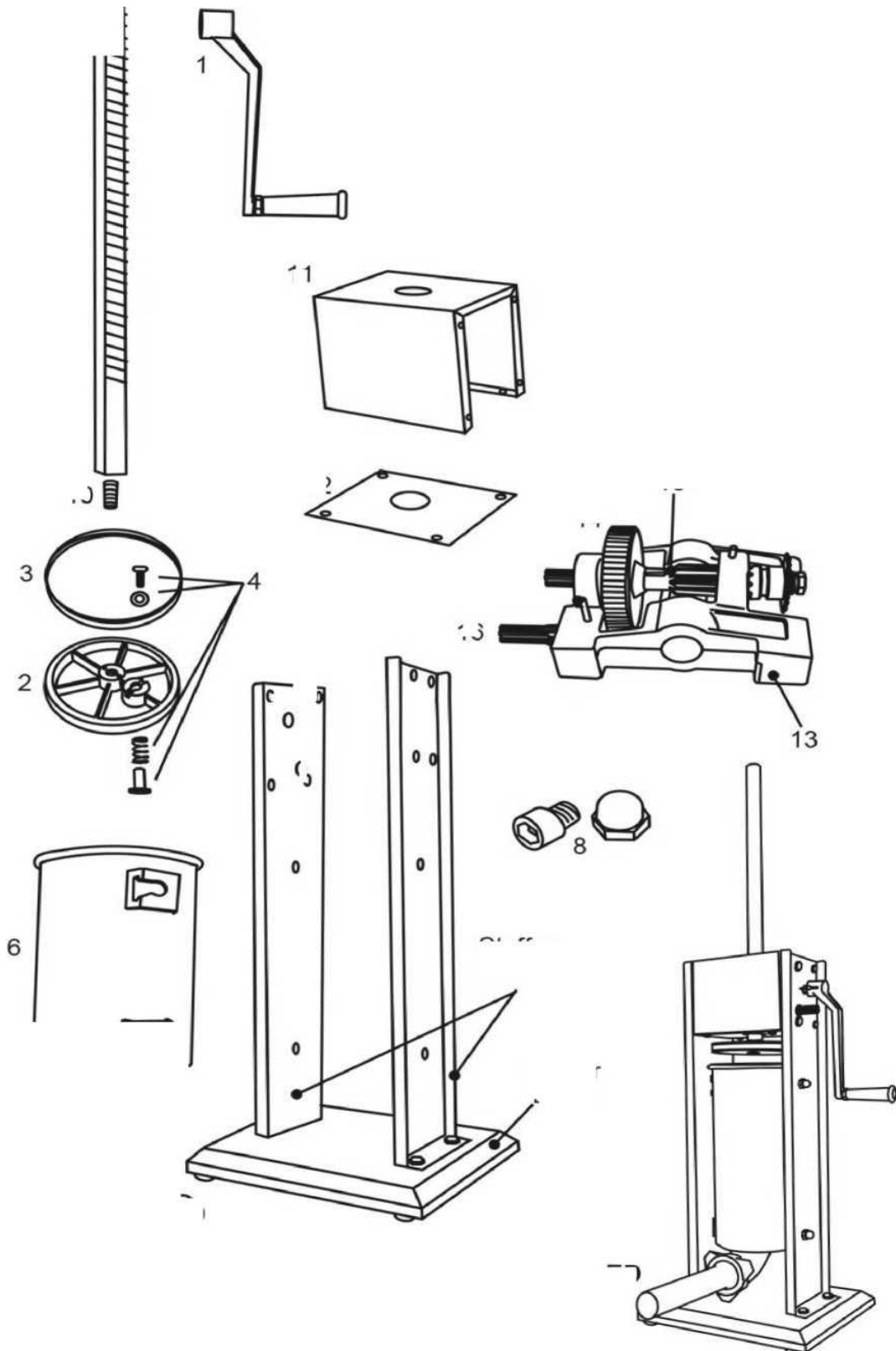
Añada hasta 1 ½ tazas (0,4 litros) de agua **por cada** 5 libras (2,3 kg) de carne condimentada.

B. Agregar aceite

Añada ¼ de taza (60 ml) de aceite vegetal o aceite de oliva **por cada** 5 libras (2,3 kg) de carne condimentada **para** mejorar el flujo de la mezcla durante el llenado.

ESPECIFICACIONES

EMBM-5	320*141mm	16/19/25/38 mm	5L
EMBM-10	275*219mm	16/19/25/38 mm	10L



DESPIECE

No hay	Descripción	No hay	Descripción	No hay	Descripción
1	El mango	7	Anillo delantero tuerca	13	Caja de engranajes con kit de hardware
2	émbolo	8	Kit de hardware montaje de tanques	14	Engranaje de transmisión principal
3	Sello del émbolo	9	Eje del émbolo	15	Engranaje de control lento
4	Válvula de alivio de presión	10	Perno de émbolo	16	Engranaje de velocidad rápida
5	Juego de embudos de acero inoxidable	11	Cubierta de caja de engranajes con kit de hardware	17	Pies de goma
6	Tanque de acero inoxidable	12	Engranajes Vivienda Cubierta Fondo Con Kit de hardware		

¡GARANTIA DE LA UNIDAD!

La garantía del equipo tiene una vigencia de **seis (6) meses a partir de la fecha de emisión de la factura de compra.**

La misma **cubre exclusivamente fallas o defectos de fabricación del equipo**, siempre que el mismo haya sido utilizado en condiciones normales de operación y conforme a las instrucciones del fabricante.

La garantía **no cubre daños ocasionados por:**

- Uso indebido o mala utilización del equipo.
- **Sobrecarga de la máquina** o utilización para fines distintos a los que fue diseñada.
- **Ingreso o introducción de agua o líquidos** dentro del equipo o sus componentes.
- Golpes, caídas o daños provocados por manipulación incorrecta.
- Falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado.
- **Modificaciones, reparaciones o intervenciones realizadas por personal no autorizado.**
- Conexiones eléctricas incorrectas (cuando corresponda) o uso con tensiones no adecuadas.
- Desgaste normal de piezas por uso.

En caso de detectarse una falla dentro del período de garantía, el equipo deberá ser **evaluado por el servicio técnico correspondiente**, quien determinará si el inconveniente se encuentra cubierto por la presente garantía.