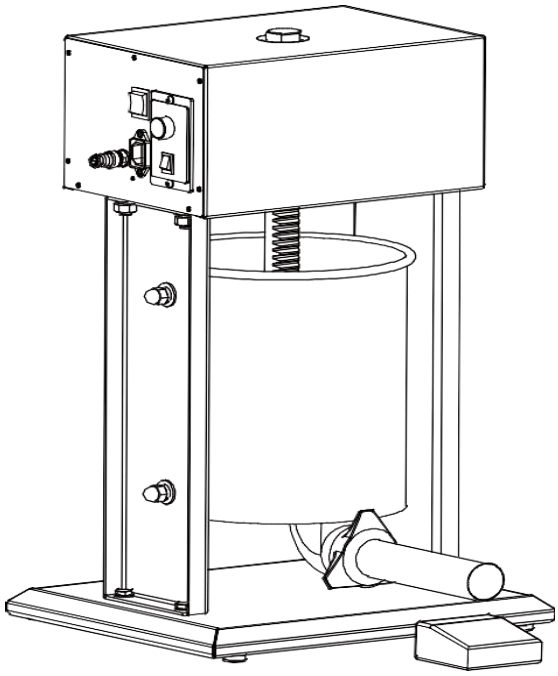
MANUAL DE USUARIO

EMBUTIDORA VERTICALES

Modelos:

- EMBE – 15L



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. **Desconecte la máquina de la fuente de alimentación** antes de limpiarla, montarla o desmontarla.
2. Mantenga el producto **fuera del alcance de los niños**. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que **no jueguen con el aparato**.
3. Este producto **no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas**, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre su uso.
4. **No desconecte la máquina hasta que se haya detenido completamente.**
5. Si el **cable de alimentación está dañado**, debe ser reemplazado por **un cable o componente especial proporcionado por el fabricante**.
6. ⚠️ **Peligro de descarga eléctrica:**
   Personal no calificado **no debe reparar el producto**. En caso de avería, la reparación debe ser realizada por **personal técnico autorizado**.
7. ⚠️ **Advertencia:**
   Está **estrictamente prohibido sumergir el cuerpo principal de la máquina en agua** para limpiarlo.
   Limpie el equipo únicamente con **un paño húmedo** y asegúrese de que **la máquina esté completamente fría antes de limpiarla**.
8. Verifique que el **voltaje de alimentación indicado en la máquina coincida con el voltaje de la red eléctrica** (solo corriente alterna).
9. **Evite dañar el cable de alimentación.**
   No lo apriete, doble ni arrastre. Manténgalo **alejado de fuentes de calor o llamas abiertas**. El cable **no debe entrar en contacto con la cuchilla**.
10. Coloque el **cable de alimentación de forma segura y ordenada**. No tire del cable ni permita que el producto caiga.
11. **No utilice el producto sobre suelos húmedos.**
    No toque el aparato ni el enchufe **con las manos mojadas**.
12. **No desmonte el producto por su cuenta.**
    No introduzca objetos dentro del equipo, ya que podría causar daños o fallas.
13. Utilice **únicamente los accesorios originales proporcionados por el fabricante o el vendedor**.
    El fabricante **no se responsabiliza por fallas causadas por accesorios de terceros**.
14. No utilice el producto sobre **superficies inestables, húmedas o sensibles al calor**, ya que podría provocar daños o mal funcionamiento.

15. **No coloque el producto sobre fuego directo ni cerca de fuentes de calor**, ya que podría dañarse o provocar situaciones peligrosas.
16. Cuando el producto **no esté en uso**, no lo deje conectado.
    Desenchufe el cable de alimentación después de usarlo y antes de realizar limpieza o mantenimiento.
17. Asegúrese de que el **enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente** para evitar sobrecalentamiento o daños por mal contacto.
18. **No deje la máquina funcionando sin supervisión.**
    Si la máquina **se sobrecalienta**, detenga inmediatamente el funcionamiento y desconéctela de la corriente.
19. En caso de que **alguna parte del producto se incendie**, **no apague el fuego con agua**. Cubra la llama **con un paño húmedo**.
20. **Guarde las bolsas de plástico adecuadamente** y no permita que los niños jueguen con ellas, para evitar **riesgo de asfixia**.
21. Está **prohibido sumergir el cuerpo principal de la máquina o el cable de alimentación en cualquier líquido**.
22. **No utilice el producto en las siguientes situaciones:**

- Si el **producto o el cable de alimentación presentan daños**.
- Si el **producto ha sufrido una caída** y presenta daños o funcionamiento anormal.

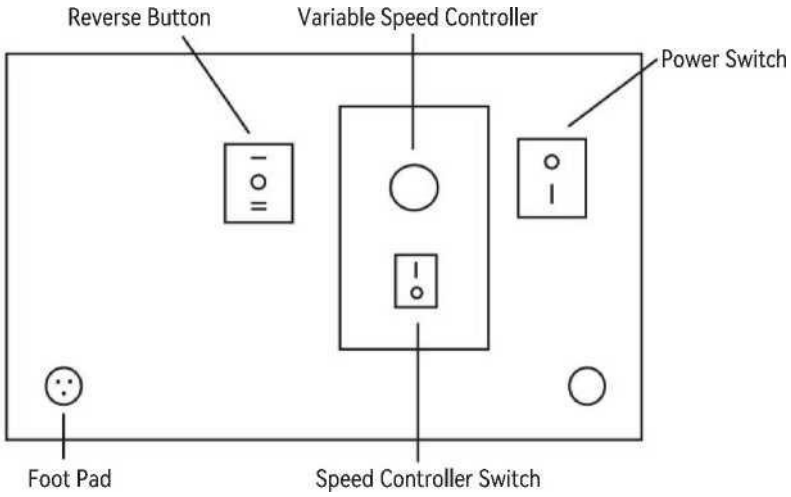
MONTAJE E INSTALACION

1. **Seleccione una superficie de trabajo adecuada.**
   Coloque la máquina sobre un **banco de trabajo estable, nivelado y a una altura cómoda**, asegurándose de que haya **suficiente espacio alrededor para la operación y el mantenimiento**.
2. **Instalación del tubo de relleno.**
   La máquina incluye **cuatro tubos de relleno de diferentes tamaños** (diámetros: **15 mm, 21 mm, 30 mm y 37 mm**).
   - Seleccione el **tubo de relleno adecuado** según el tipo de producto.
   - Inserte cuidadosamente el tubo en el **collar de fijación**.
   - Apriete lentamente el **anillo de sujeción sobre el cilindro**.
   - Presione el tubo hacia abajo hasta asegurarse de que **quede correctamente ajustado y bloqueado**.

MODO DE USO

1. Coloque el **pedal de control** en un **lugar seco y seguro**.
2. Conecte la máquina a la **fuente de alimentación** y coloque el **interruptor principal de encendido/apagado (rojo)** en la posición **ENCENDIDO**.
3. Gire el **interruptor de marcha atrás (negro)** hacia **arriba** para que el **pistón se eleve**.
4. Incline el **cilindro** y coloque la **carne preparada dentro del cilindro**.
5. Vuelva a colocar el **cilindro en el soporte o marco de la máquina**.
6. Gire el **interruptor de marcha atrás (negro)** hacia **abajo** y presione el **pedal**.
   El **pistón comenzará a descender** y empezará el proceso de embutido.

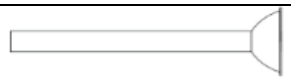
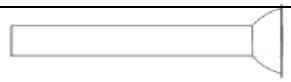
7. Si el **pistón desciende demasiado rápido o demasiado lento**, ajuste la velocidad utilizando el **controlador de velocidad (perilla)** ubicado en el **lado de la caja eléctrica**.
8. Mientras llena la **tripa o envoltura**, si desea detener el proceso, **retire el pie del pedal** y el pistón se detendrá.
9. Cuando el **pistón llegue al fondo del cilindro**, el equipo **se detendrá automáticamente**.
   Luego gire el **interruptor de marcha atrás (negro)** hacia **arriba** para elevar nuevamente el pistón.
10. **Repita el proceso desde el paso 4** si necesita continuar con el llenado.



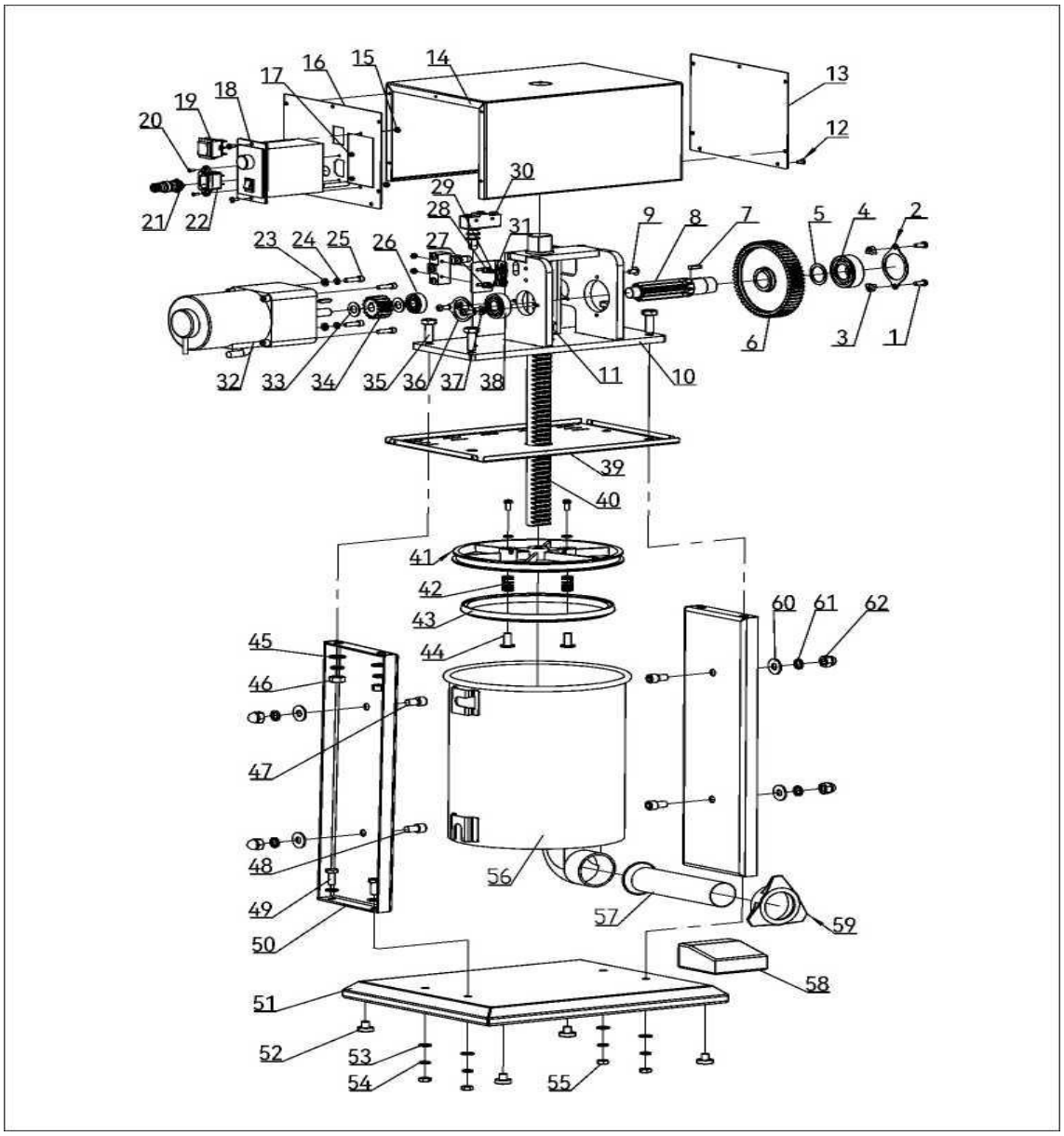
ESPECIFICACIONES

MODELO	EMBE-15
Tamaño del producto	430x320x790mm
opacidad	20L
Válvula/frecuencia	220V, 50/60Hz
poder	250W
umbral de velocidad	Regulación de velocidad sin escalones
Modo fijo de cubo	Extraíble e inclinable
peso neto	46kg
peso bruto	4 y 3 kg

LISTADO DE ACCESORIOS INCLUIDOS

Nombre	cantidad	diagrama
Tubo de relleno 15mm	1	
Tubo de relleno 21mm	1	
Tubo de relleno 30mm	1	
Tubo de relleno 37mm	1	

DESPIECE

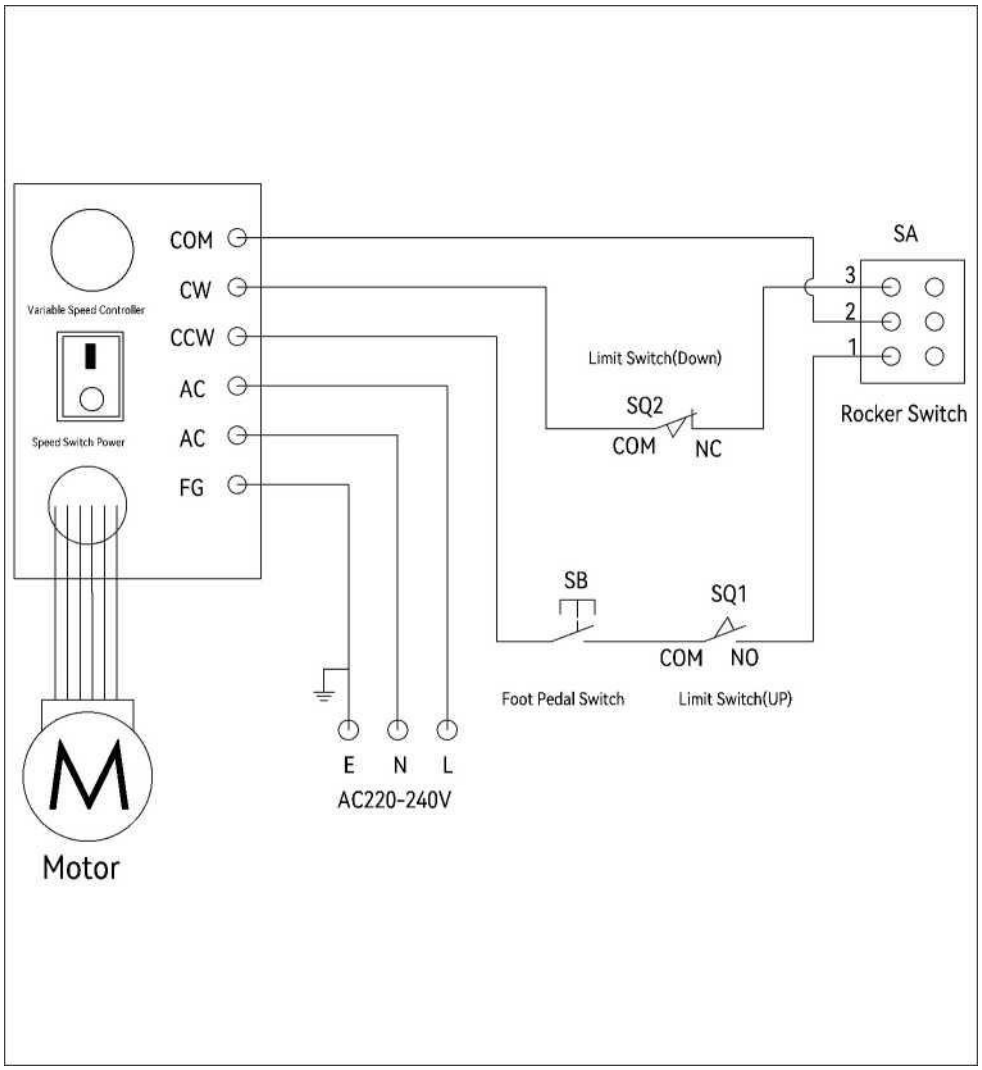


NARDELLI
EQUIPOS GASTRONÓMICOS

LISTADO DE PIEZAS

No.	Nombre	cantidad	No.	Nombre	cantidad
1	Tornillo M6x12t	7	31	Base fija	1
2	Soporte de cojinete 1	1	32	Motor	1juego
3	Junta de rodamiento 1	2	33	Anillo de cierre 2	2
4	Rodamiento 6205	1	34	Rodamiento 6205	1
5	Anillo de cierre 1	1	35	Tornillo Ml0x30	4
6	rueda de engranajes	1	36	Soporte de cojinete 2	1
7	Llave plana 5x18	2	37	Junta de cojinete 2	2
8	Eje de rueda de cremallera	1	38	Rodamiento 6203	1
9	Tornillo M6x10	4	39	Placa fija media	1
10	Soporte de piñón	1	40	cremallera de engranajes	1
11	Casquillo de latón con brida	1	41	pistón	1
12	Tornillo M4x8	23	42	Resorte del pasador de escape	1
13	placa trasera	1	43	Arandela de sellado	1
14	cubierta	1	44	Válvulas de escape	1
15	NutM4	5	45	Lavadora plana $10	4
16	plaqueta Lateral	1	46	Nuez $10	4
17	Tuerca M3	2	47	Tornillo de ranura M10x16	2
18	Gobernador de velocidad	1	48	Tornillo M10x16	2
19	Interruptor balancín	1	49	Tornillo M8x20	4
20	Tornillo M3x8	2	50	Placa lateral2	2
21	enchufe de aviación	1	51	Pedestal	1
22	enchufe	1	52	chupador	4
23	Lavadora plana ® 6	5	53	Lavadora plana (|) 8	8
24	Arandela de resorte Q6	4	54	Arandela de resorte 08	4
25	Tornillo M6x20	1	55	NutM8	4
26	Rodamiento 6201	1	56	Cesta de carga	1
27	Lavadora plana 04	3	57	Tubo empaquetado	1juego
28	Arandela de resorte 04	3	58	Interruptor de pie	1
29	Tornillo M4x30	2	59	gorra Trilobal	1
30	Interruptor de límite	2	60	Lavadora plana $10	4
61	Arandela de resorte @10	8	62	Tuerca de tapa M10	4

DIAGRAMA ELECTRICO



¡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.