

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

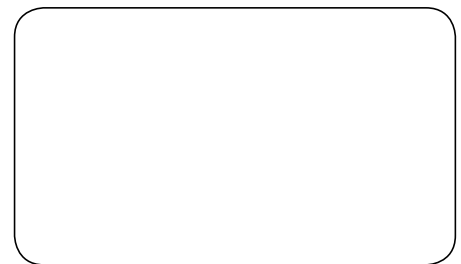


ENSACADEIRA DE LINGUIÇA VERTICAL INOX
STAINLESS STEEL VERTICAL SAUSAGE STUFFER
EMBUTIDORA VERTICAL MANUAL DE
SALCHICHAS DE ACERO INOXIDABLE

MODELOS / MODELS

EL10V / EL15V

695567 - PORTUGUÊS/INGLÊS/ESPAÑOL
Data de Revisão: 07/05/2024
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

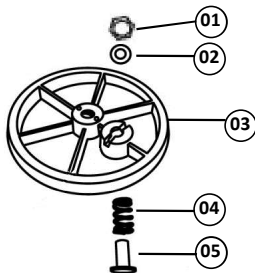


Proceder a la limpieza desmontando el equipo en orden inverso al montaje:

- Retirar la tuerca nº 01 y la arandela nº 02 del Émbolo nº3.
- Retirar el muelle nº04 y luego la Tapa de Válvula nº05.

Lave todas las piezas desmontables con agua y detergente neutro. Secar bien antes de guardarlos.

Figura 09



6. Retire el sello del émbolo.

7. Lave todas las piezas que entran en contacto con la carne con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien todas las piezas inmediatamente. Esterilizar según sea necesario.

8. Lubrique completamente el eje, el recipiente, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca del anillo frontal con un aceite alimenticio antes y después de cada uso.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe considerarse un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento, proporcionando una mayor vida útil y seguridad.

* Limpieza – Verificar el punto 5 Limpieza de este manual.

* Revise el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que el funcionamiento del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de tu equipo de acuerdo con el punto 3 Montaje e instalación de este manual.

1 - Elementos a revisar o ejecutar cada 3 meses:

- Verifique si hay daños mecánicos.
- Verifique si hay posibles espacios libres.
- Verificar los sistemas de sellado.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



QUADRO 01

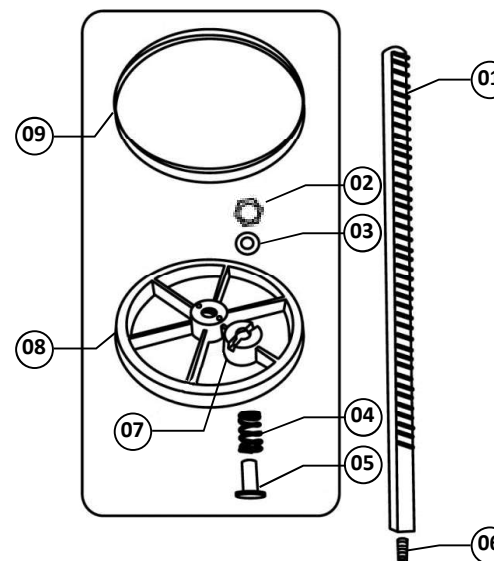
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	EL10V	EL15V
Altura	mm	640	775
Largura	mm	415	420
Profundidade	mm	510	510
Peso Líquido	kg	15,10	16,90
Peso Bruto	kg	16,80	18,80
Volume do Cilindro	L	10	15
Capacidade	kg	8	12

3. MONTAGEM E INSTALAÇÃO

3.1 Montagem do Émbolo

1. Deslize o Anel de Vedação nº 09 no Émbolo nº 08 (Fig. 02).
2. Monte o Kit de Válvula de Liberação de Pressão Nº 02 (Fig. 02) no Émbolo. Na região superior do Émbolo, coloque a Arruela nº 03 (Fig. 02) no Furo da Válvula e, em seguida, insira a porca nº 02 (Fig. 02) através da Arruela e do Furo da Válvula. Na parte inferior do Émbolo, coloque a Mola na ponta do Parafuso, em seguida, coloque a Tapa da Válvula nº 05 (Fig. 02) na ponta do Parafuso e gire para fixar.
3. Rosqueie o Parafuso nº 06 (Fig. 02) no Eixo do Émbolo nº 01.
4. Coloque o Émbolo montado na extremidade do Eixo do Émbolo Nº 01 (Fig. 03).

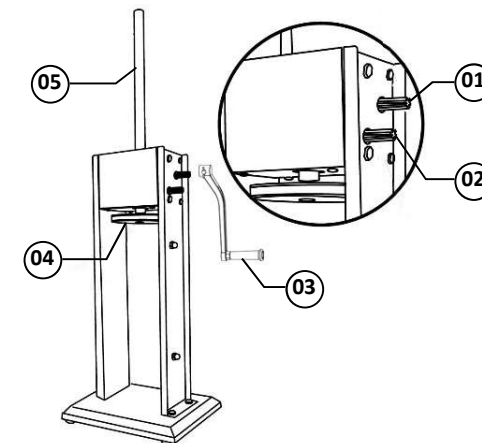
FIGURA 02



3.2 Montagem da Ensacadeira

1. Prenda e fixe a Manívela nº 03 (Fig. 03) deslizando-a sobre a Engrenagem Rápida nº 01 ou a Engrenagem Lenta nº 02 (Fig. 03).
2. Gire a Manívela para elevar o émbolo até o topo da Ensacadeira.

FIGURA 03

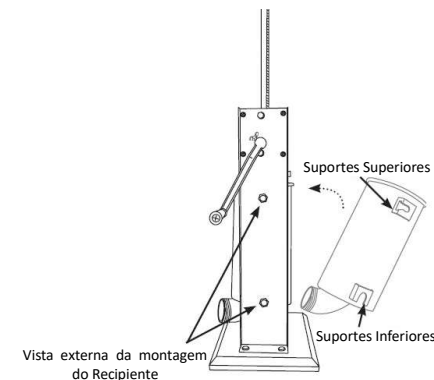


3. Posicione os Suportes Inferiores do Recipiente nos Suportes internos da Base da Ensacadeira. Gire completamente o Recipiente para dentro da Base da Ensacadeira, encaixando as bases superiores nos suportes do recipiente (Fig. 04).

4. Insira o Funil de Enchimento escolhido através da Porca de Fixação Frontal. Rosqueie a Porca de Fixação Frontal e o Funil de Enchimento no Bocal do Recipiente até ficarem firmes. NÃO APERTE EXCESSIVAMENTE a Porca de Fixação Frontal, pois isso pode danificar o funil (Fig. 05).

5. Antes de usar, aplique uma camada generosa de óleo alimentício no interior do Recipiente (Fig. 06).

FIGURA 04



Vista externa da montagem do Recipiente

FIGURA 05

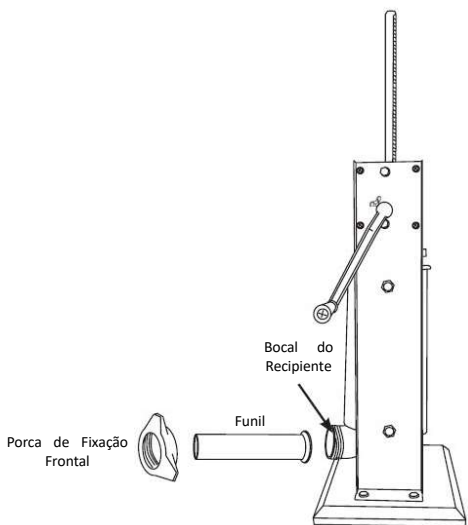
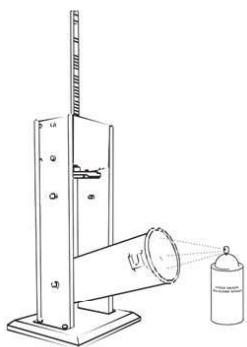


FIGURA 06



3.3 Instruções de Fixação dos Parafusos na Base da Máquina:

Juntamente com seu equipamento é fornecido dois parafusos inoxidáveis M10 x 70 com cabeça sextavada, caso necessite fixar o equipamento em uma superfície plana.

Caso necessitar fixar seu equipamento, deve-se seguir corretamente o processo de fixação com parafusos na base. Aqui estão as etapas a serem seguidas:

- 1. Localização Adequada:** Escolha um local nivelado e adequado para posicionar a máquina. Certifique-se de que o local seja capaz de suportar o peso da máquina e das operações que serão realizadas.
- 2. Marcação dos Pontos de Fixação:** Retire dois dos quatro parafusos existente na base, sempre retirar um parafuso de cada lado da base, e de forma que seja um da frente e outro de trás conforme ilustrado na figura abaixo. Utilize os furos já existente para para determinar os pontos onde serão feitos os furos para fixação da máquina. Esses pontos devem corresponder aos pontos de fixação na base da máquina.



- 3. Furação:** Com uma furadeira apropriada e brocas adequadas ao tipo de superfície, faça os furos nos pontos marcados. Lembre-se de usar óculos de proteção durante este processo.
- 4. Fixação com Parafusos:** Insira os parafusos de fixação nos furos existentes nos equipamentos, e na parte de baixo da superfície onde será instalada o equipamento coloque as mesmas porcas que foi retirada do equipamento, juntamente com as arruelas e aperte-os firmemente utilizando uma chave apropriada. Certifique-se de que os parafusos estejam bem fixados para garantir a estabilidade da máquina.
- 5. Verificação da Estabilidade:** Após fixar a máquina, verifique se ela está firmemente presa ao chão. Tente movê-la para garantir que não haja folga nos parafusos e que a máquina esteja estável.
- 6. Teste Operacional:** Antes de iniciar as operações com a máquina, faça um teste para garantir que ela esteja funcionando corretamente e que a fixação no chão seja adequada para suportar o funcionamento da máquina.

⚠️ OTRAS CONSIDERACIONES SOBRE LA COMPOSICIÓN Y PREPARO DE LA MASA DE CARNE PARA EMBUTIDORAS DE CHORIZO MANUALES:

Al trabajar con las embutidoras de chorizo manuales, además de las consideraciones de composición y preparo de la masa cárnica, hay otros tips y técnicas que pueden facilitar el proceso y mejorar la calidad del producto final. Aquí están algunas sugerencias:

- 1. Uso de Tripas Apropriadas:** Elegir el tipo ideal de tripa (natural o sintética) que sea compatible con el diámetro do tubo de su embutidora. Las tripas deben ser preparadas según las instrucciones del fabricante, generalmente implica humectar e enjuagar.
- 2. Montaje cuidadoso:** Asegúrese de que la embutidora y sus partes, como el vaso cilíndrico, o embudo y principalmente la válvula de alivio de presión (salida de aire), estén correctamente ensamblados, funcionando y firmemente acoplados. Es evita vaciamientos y obstrucciones durante el proceso de embutir.
- 3. Lubricación:** Además de la grasa natural da carne, recomendamos untar levemente el interior del tubo cilíndrico de la embutidora de chorizo, con aceite comestible. Eso puede ayudar que la masa resbale suavemente por el cilindro.
- 4. Evitar el Aire:** Al llenar el cilindro de la embutidora, intente eliminar el máximo posible de aire, compactando manualmente la masa en el cilindro. El aire aprisionado en las tripas puede ocasionar bolsones de aire que no solo afectan la apariencia del chorizo, pero también pueden ser puntos de falos durante la cocción o cura del chorizo.
- 5. Presión consistente:** Durante el proceso de embutir, aplique una presión constante y uniforme. Eso ayuda a mantener el chorizo con flujo de masa de carne consistente y evita romper la tripa.
- 6. Cuidado com o Enchimento:** No llenar las tripas excesivamente. Dejar un poco de espacio, permite que la carne expanda durante la cura, sin romper la tripa.
- 7. Higiene:** Mantenga todas las superficies, utensilios y sus manos limpias durante el proceso. La buena higiene ayuda a prevenir la contaminación y garantiza la seguridad del alimento.
- 8. Temperatura Ambiente:** Se la temperatura ambiente estuviera muy caliente(alta), considere trabajar en un ambiente más frío o en períodos más agradables del día para evitar que la grasa de la carne se ablande o derrita demasiado, ya que pudiera comprometer el proceso de embutir.
- 9. Prácticas e Paciencia:** Como en cualquier técnica de trabajo manual, la práctica lleva a la perfección. Con el tiempo, usted desarrollará un sentido personal para la cantidad segura de llenado y la presión adecuada para producir chorizos de buena calidad.

Implementar estas prácticas, usted puede optimizar el uso de su embutidora manual y producir chorizos de mejor apariencia y de mucho sabor.

5. LIMPIEZA

- ⚠️ No use chorro de agua directamente sobre el equipo.
- ⚠️ Lave todos los componentes inmediatamente después de su uso.

⚠️ LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN (SALIDA DE AIRE) Y DEL ANILLO DE VEDAMIENTO

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:

- Antes de ser usado por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no se use durante un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un tiempo de inactividad prolongado. Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

1. Retire el embudo de llenado desenroscando la tuerca del anillo frontal n° 01 (Fig. 04) y tirando el embudo hacia fuera.
2. Gire la manivela n° 02 (Fig. 04) hasta que el émbolo se eleve y salga del recipiente.
3. Gire el recipiente n° 03 (Fig. 04) hacia fuera y luego tire hacia arriba para retirarlo de la base de la embutidora.
4. Desenrosque el émbolo del eje.
5. Desmonte la válvula de liberación de presión del émbolo. Antes de utilizar el equipo, se debe desinfectar y limpiar la válvula de presión. Para realizar esta limpieza proceder según (Fig.09).

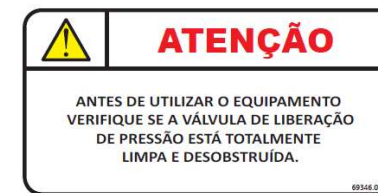
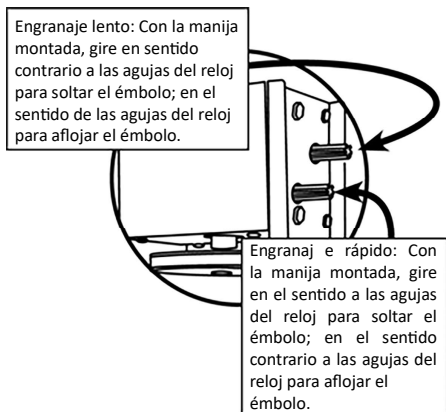


FIGURA 08



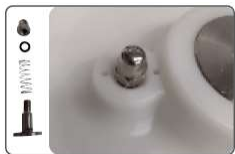
⚠ Las siguientes sugerencias ayudan a reducir la resistencia al llenar con el embudo de llenado de 13 mm:

- Añada hasta 1½ taza (400 ml) de agua por cada 2,3 kg de carne sazónada.
- Añada ¼ de taza (60 ml) de aceite vegetal o aceite por cada 2,3 kg de carne sazónada para mejorar el flujo.

4.1 TIPS E INSTRUCCIONES DE USO PARA LA EMBUTIDORA DE CHORIZO

⚠ LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE ALÍVIO DE PRESIÓN (SALIDA DE AIRE) Y DEL ANILLO DE VEDAMIENTO

Siempre antes y después de utilizar la embutidora de chorizo, es necesario realizar el desmontaje y limpieza de la válvula de alivio de presión (salida de aire), así como de la limpieza del encaje y del anillo de vedamiento.



⚠ REGRESO REPENTINO DE LA MANIVELA

Siempre cuando ha finalizado el trabajo con la embutidora a la vez, es necesario regresar 2 (dos) vueltas la manivela, para evitar el regreso repentino. No soltar la manivela en momento alguno (asegurarla firmemente con su mano).



⚠ LA MASA DE CARNE MOLIDA IDEAL PARA EL USO EN LAS EMBUTIDORAS DE CHORIZO MANUALES

La masa de carne molida ideal debe tener características específicas para garantizar que el proceso sea suave y eficiente, y para que el producto final “el chorizo” alcance buena presentación. Abajo detallamos algunos puntos importantes que precisan ser considerados para el preparo de la masa de carne molida ideal:

- Proporción de Grasa:** Una proporción ideal de **grasa está entre 20 a 30%**. La grasa no solo aporta sabor como también proporciona humedad para lograr un sabroso chorizo, además, colabora para que la masa baje más suavemente por el vaso cilíndrico de la embutidora, actuando como un lubricante natural.
- La carne molida:** La carne **debe ser molida adecuadamente, con un disco de moler de huesos medianos o finos**. Una molienda muy gruesa, puede hacerse difícil pasar la masa por la embutidora, y una molienda muy fina puede resultar en una textura pastosa inadecuada.
- Temperatura:** La carne debe estar fría durante el proceso de moler y mismo durante la mezcla con los ingredientes (sazón). **Temperaturas alrededor de 0 hasta 4°C son ideales**. La carne fría no solo facilita el proceso de moler, como también ayuda a evitar que la grasa de la carne se derrita, manteniendo la textura necesaria, para el proceso de embutir
- Hidratación:** Agregar una cantidad moderada de líquido (agua, vino, vinagre, aceite de oliva u otro líquido que su receta determine) puede ayudar a lubricar la masa, haciendo más fácil el proceso de embutir. **La cantidad ideal de líquido es variable, pero algo alrededor del 10% del peso de la carne** puede ser un buen punto de referencia.
- Homogeneización:** Es importante que todos los ingredientes, especialmente **sazón y sal de cura**, sean **mezclados con la carne molida**. Una masa homogénea, asegura que el sabor y la textura del chorizo sean consistentes
- Consistencia da Masa:** Evitar una masa **excesivamente pegajosa o seca**. La consistencia debe ser tal que la masa mantenga su forma, pero aún sea lo suficientemente **flexible y suave como para presionarla a través del embudo de la embutidora**.

Al preparar la masa con estas características, usted maximiza las posibilidades de un proceso de embutir suave y eficiente, además de garantizar que el chorizo tenga una calidad y sabor excelentes.

4. OPERAÇÃO

⚠ Quando o Êmbolo for retirado do recipiente, SOLTE A MANÍVELA DEVAGAR! A pressão ou a gravidade podem fazer com que a Manivela gire ligeiramente para trás e causar ferimentos.

⚠ Aplique algum óleo alimentício na parte interna do Recipiente antes de enchê-lo com a mistura de carne.

- Bascule o Recipiente para fora.
- Encha o Recipiente com a mistura de carne e tempero (Fig. 07).

3.A compactação da carne é uma etapa importante para garantir uma textura uniforme e uma linguiça bem formada. **Preparação da Carne:** Certifique-se de que a carne esteja bem moída e temperada de acordo com a receita desejada. Isso inclui a adição de especiarias, ervas e outros ingredientes conforme necessário.

Carregamento do Equipamento: Coloque a carne temperada no recipiente da ensacadeira, garantindo que não haja excesso de ar entre a carne e a recipiente.

Compactação Gradual: À medida que vai enchendo o recipiente da ensacadeira com a carne, use as mãos ou um êmbolo para compactá-la suavemente. Não pressione muito forte de uma vez, pois isso pode fazer com que a carne se torne muito densa e difícil de manusear.

Preenchimento Uniforme: Certifique-se de preencher o recipiente de forma uniforme, evitando espaços vazios ou áreas com mais carne do que outras. Isso ajudará a garantir que suas linguiças tenham uma textura consistente.

Ajustes conforme necessário: Durante o processo, faça ajustes na compactação conforme necessário. Se perceber que a carne não está se compactando o suficiente, pare e ajuste-a antes de continuar.

- Gire o Recipiente de volta à posição vertical e encaixe as Braçadeiras Superiores nos Suportes do Recipiente.
- Gire a Manivela até que o Êmbolo entre em contato com a carne e a mistura esteja pronta para ser extrudada pela extremidade do Funil de Enchimento.
- Deslize uma embalagem na extremidade do Funil de Enchimento até que toda a embalagem tenha deslizado sobre o Funil.
- Amarre, torça ou prenda a extremidade da embalagem com um anel para selá-la.
- Gire a Manivela para extrudar a mistura dentro da embalagem.
- Para obter melhores resultados, aplique pressão ao redor da embalagem, próxima à extremidade do Funil de Enchimento. Isso irá manter a embalagem firme e fazer com que a mistura se compacte dentro da embalagem.
- Quando chegar ao final da embalagem, amarre, torça ou prenda a extremidade da embalagem com um anel para selar o conteúdo no interior.

FIGURA 07

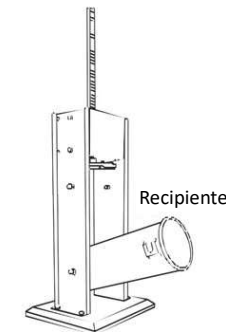
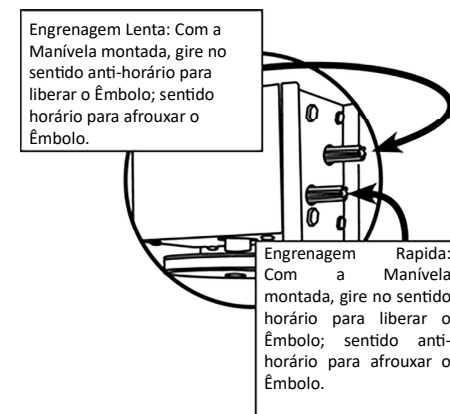


FIGURA 08



⚠ As seguintes sugestões ajudam a reduzir a resistência ao encher com o Funil de Enchimento de 13 mm:

- Adicione até 1½ xícara (400 ml) de água para cada 2,3 kg de carne temperada.
- Adicione ¼ de xícara (60 ml) de óleo vegetal ou azeite para cada 2,3 kg de carne temperada para melhorar o fluxo.

4.1 Dicas e instruções de uso da ensacadeira de linguiça

⚠ LIMPEZA DA VÁLVULA DE ALÍVIO DE PRESSÃO (SAÍDA DO AR) E DO ANEL DE VEDAÇÃO

Sempre antes e depois de utilizar a ensacadeira de linguiça, deve-se realizar a desmontagem e limpeza da válvula de alívio de pressão (saída do ar), bem como a limpeza do encaixe e do anel de vedação.



⚠ RETORNO BRUSCO DA MANIVELA

Ao finalizar o processo de embutimento é necessário retornar 2 (duas) voltas na manivela, para evitar o retorno brusco. Lembre-se de não soltar a manivela em momento algum.



⚠ MASSA DE CARNE MOÍDA IDEAL PARA ENSACADEIRAS MANUAIS

Para usar em ensacadeiras manuais ao fazer linguiça, a massa de carne moída ideal deve ter características específicas para garantir que o processo seja fácil e eficiente, e que o produto final tenha boa qualidade. Aqui estão alguns pontos que devem ser considerados para preparar a massa de carne moída ideal:

1. **Proporção de Gordura:** Uma proporção de **gordura de cerca de 20 a 30% é ideal**. A gordura não só contribui para o sabor e a suculência da linguiça, mas também ajuda a massa a passar mais facilmente pela ensacadeira, atuando como um lubrificante natural.
2. **Moagem da Carne:** A carne **deve ser moída adequadamente, com um disco de moagem médio a fino**. Uma moagem muito grossa pode tornar difícil a passagem da carne pela ensacadeira, enquanto uma muito fina pode resultar em uma textura pastosa indesejada.

3. **Temperatura:** A carne deve estar fria durante a moagem e a mistura dos ingredientes. **Temperaturas em torno de 0-4°C são ideais**. Carne fria não só facilita a moagem como também ajuda a prevenir a derretimento da gordura, mantendo a textura desejada e facilitando o processo de ensacar.
4. **Hidratação:** Adicionar uma quantidade moderada de líquido (água, vinho, ou outro líquido de escolha) pode ajudar a lubrificar a massa, tornando-a mais fácil de ser ensacada. A **quantidade ideal de líquido varia, mas cerca de 10% do peso da carne** pode ser um bom ponto de partida.
5. **Homogeneização:** É importante que todos os ingredientes, especialmente os **temperos e curas**, sejam **bem misturados com a carne moída**. Uma massa homogênea assegura que o sabor e a textura da linguiça sejam consistentes.
6. **Consistência da Massa:** **Evitar uma massa excessivamente pegajosa ou seca**. A **consistência** deve ser tal que a massa mantenha sua forma, mas ainda assim **seja flexível e macia o suficiente para ser pressionada através do funil** da ensacadeira.

Ao preparar a massa com essas características, **você maximiza as chances de um processo de ensacamento suave e eficiente**, além de garantir que a linguiça tenha uma qualidade e sabor excelentes.

⚠ CONSIDERAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO E PREPARO DA MASSA DE CARNE PARA ENSACADEIRAS MANUAIS

Ao **trabalhar com ensacadeiras manuais** para fazer linguiça, além das considerações sobre a composição e preparo da massa de carne, **há outras dicas e técnicas que podem facilitar o processo e melhorar a qualidade do produto final**. Aqui estão algumas sugestões adicionais:

1. **Uso de Tripas Apropriadas:** Escolher o tipo certo de tripa (natural ou sintética) que seja **compatível com o diâmetro do tubo da sua ensacadeira**. As tripas devem ser preparadas conforme as instruções do fabricante, geralmente envolvendo hidratação e enxágue.
2. **Montagem Cuidadosa:** Certifique-se de que a ensacadeira e suas partes: **como o tubo, o funil e principalmente a válvula de alívio de pressão (saída do ar), estão corretamente montadas, funcionando e firmemente acopladas**. Isso evita vazamentos e obstruções durante o processo de ensacar.
3. **Lubrificação:** Além da gordura natural da carne, recomenda-se **untar levemente o interior do tubo da ensacadeira com óleo comestível**. Isso pode ajudar a massa a deslizar mais facilmente.
4. **Evitar o Ar:** Ao encher a ensacadeira, tente **eliminar o máximo possível de ar, compactando manualmente a massa no cilindro**. O ar preso nas tripas pode causar bolsas que não apenas afetam a aparência da linguiça, mas também podem ser pontos de falha durante o cozimento.

FIGURA 05

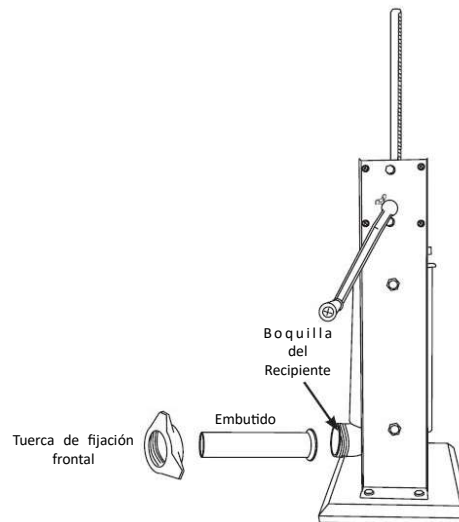


FIGURA 06

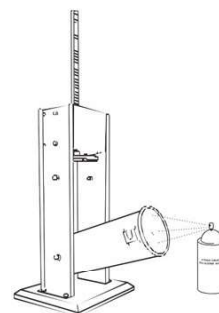
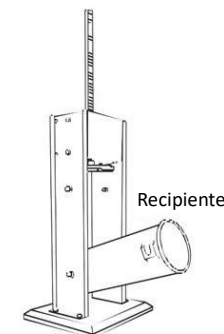


FIGURA 07



Compactación gradual: a medida que llena el recipiente de la ensacadora con carne, use las manos o un émbolo para compactarlo suavemente. No presione demasiado de una vez, ya que esto puede hacer que la carne se vuelva demasiado densa y difícil de manipular.

Llenado uniforme: Asegúrate de llenar el recipiente de manera uniforme, evitando huecos o zonas con más carne que otras. Esto ayudará a garantizar que las salchichas tengan una textura consistente.

Ajustes según sea necesario: Durante el proceso, realice ajustes en la compactación según sea necesario. Si notas que la carne no se compacta lo suficiente, para y ajústala antes de continuar.

4. Gire el recipiente de nuevo a la posición vertical y ajuste las abrazaderas superiores a los soportes del recipiente.

5. Gire la manija hasta que el émbolo entre en contacto con la carne y la mezcla esté lista para ser extruida por la extremidad del embudo de llenado.

6. Inserte un embalaje en la extremidad del embudo de llenado hasta que todo el embalaje se haya insertado sobre el embudo.

7. Amarre, retuerce o sujete con un anillo el extremo del embalaje para sellarlo.

8. Gire la manija para extruir la mezcla dentro del embalaje.

9. Para obtener los mejores resultados, aplique una presión alrededor del embalaje cerca de la extremidad del embudo de llenado. Esto mantendrá el embalaje apretado y hará que la mezcla se compacte dentro del embalaje.

10. Cuando llegue al final del embalaje, amarre, retuerce o sujete con un anillo el extremo del embalaje para sellar su contenido.

4. OPERACIÓN

⚠ Una vez retirado el émbolo del recipiente, **SUELTE LA MANIJA LENTAMENTE**. La presión o la gravedad pueden hacer que la manija gire ligeramente hacia atrás y causar lesiones.

⚠ Aplique un poco de aceite alimenticio en el interior del recipiente antes de llenarlo con la mezcla de carne.

1. Incline el recipiente hacia fuera.
2. Llène el recipiente con la mezcla de carne y condimentos (Fig. 07).
3. Compactar la carne es un paso importante para asegurar una textura uniforme y una salchicha bien formada.
Preparación de la Carne: Asegúrese de que la carne esté bien molida y sazonada según la receta deseada. Esto incluye agregar especias, hierbas y otros ingredientes según sea necesario.
Carga del Equipo: Coloque la carne sazonada en el recipiente ensacador, asegurando que no haya exceso de aire entre la carne y el recipiente.

QUADRO 01

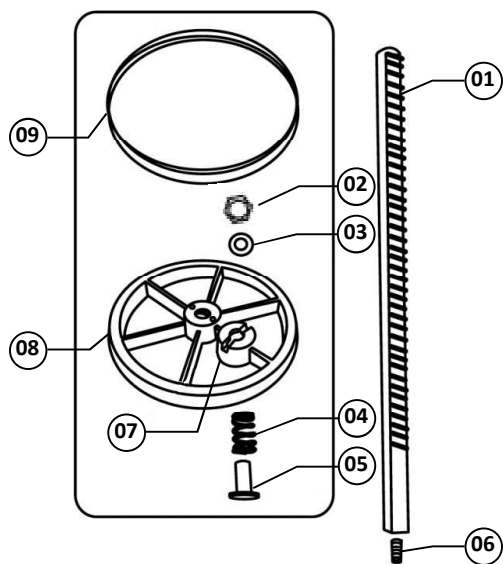
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	EL10V	EL15V
Altura	mm	640	775
Ancho	mm	415	420
Profundidad	mm	510	510
Peso Neto	kg	15,10	16,90
Peso Bruto	kg	16,80	18,80
Volumen del cilindro	L	10	15
Capacidad	kg	8	12

3. MONTAJE E INSTALACIÓN

3.1 Montaje del émbolo

- Deslice el anillo de sellado nº 09 en el émbolo nº 08 (Fig. 02).
- Monte el kit de válvula de liberación de presión N° 02 (Fig. 02) en el émbolo. En la región superior del émbolo, coloque la arandela # 03 (Fig. 02) en el orificio de la válvula y luego inserte el tornillo nº 02 (Fig. 02) a través de la arandela y del orificio de la válvula. En la parte inferior del émbolo, coloque el resorte en la punta del tornillo, luego coloque la tapa de la válvula nº 05 (Fig. 02) en la punta del tornillo y gírela para fijarla.
- Enrosque el tornillo nº 06 (Fig. 02) en el eje del émbolo nº 01.
- Coloque el émbolo montado en el extremo del eje del émbolo nº 01 (Fig. 03).

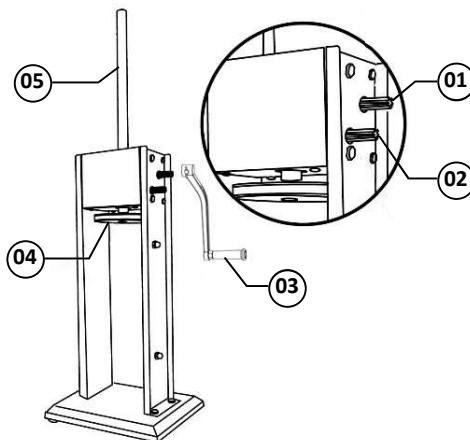
FIGURA 02



3.2 Montaje de la Embutidora

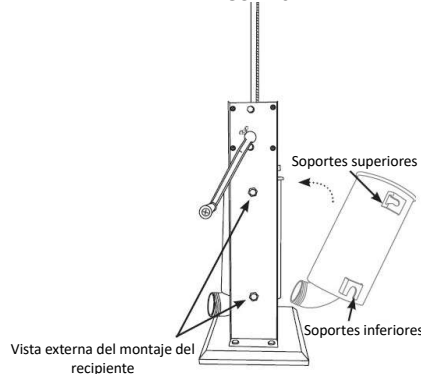
- Asegure y fije la manija nº 03 (Fig. 03) deslizando sobre el engranaje rápido nº 01 o el engranaje lento nº 02 (Fig. 03).
- Gire la manija para elevar el émbolo hasta la parte superior de la embutidora.

FIGURA 03



- Coloque los soportes inferiores del recipiente en los soportes internos de la base de la embutidora. Gire completamente el recipiente hacia la base de la embutidora, ajustando las bases superiores a los soportes del recipiente (Fig. 04).
- Inserte el embudo de llenado elegido a través de la tuerca de fijación frontal. Enrosque la tuerca de fijación frontal y el embudo de llenado en la boquilla del recipiente hasta que queden apretados. NO APRIETE DEMASIADO la tuerca de fijación frontal, ya que eso puede dañar el embudo (Fig. 05).
- Antes de su uso, aplique una generosa capa de aceite alimenticio dentro del recipiente (Fig. 06).

FIGURA 04



Vista externa del montaje del recipiente

- Pressão Consistente:** Ao ensacar, **aplique uma pressão constante e uniforme.** Isso ajuda a manter a linguiça em uma espessura consistente e evita rasgar as tripas.
- Cuidado com o Enchimento:** Não encha as tripas excessivamente. Deixar um pouco de espaço permite que a carne expanda durante o cozimento sem estourar as tripas.
- Higiene: Mantenha todas as superfícies, utensílios e suas mãos limpas durante o processo.** A boa higiene ajuda a prevenir a contaminação e garante a segurança do alimento.
- Temperatura Ambiente:** Se a temperatura ambiente estiver muito quente, **considere trabalhar em um ambiente mais frio ou em períodos mais frescos do dia para evitar que a gordura na carne amoleça demasiadamente, o que pode complicar o ensacamento.**
- Prática e Paciência:** Como com qualquer técnica manual, a prática leva à perfeição. Com o tempo, você desenvolverá um sentido para a quantidade certa de enchimento e a pressão necessária para produzir linguiças de qualidade.

Implementando essas práticas, você pode otimizar o uso de sua ensacadeira manual e produzir linguiças com melhor aparência e qualidade.

5. LIMPEZA

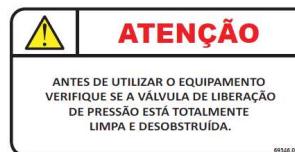
⚠ **Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**

⚠ **Lave todos os componentes imediatamente após o uso.**

⚠ **LIMPEZA DA VÁLVULA DE ALÍVIO DE PRESSÃO (SAÍDA DO AR) E DO ANEL DE VEDAÇÃO**

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
 - Após a operação de cada dia;
 - Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
 - Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado. Lave todas as partes com água e sabão neutro.
- Remova o Funil de Enchimento desrosqueando a Porca de Fixação Frontal e puxando o Funil para fora.
 - Gire a Manivela até que o Émbolo suba e saia do Recipiente.
 - Gire o Recipiente para fora e depois puxe-o para cima para remover o Recipiente da Estrutura da Ensacadeira.
 - Desrosqueie o Émbolo do Eixo do Émbolo.
 - Desmonte a Válvula de liberação de pressão do émbolo. Antes de utilizar o equipamento deve-ser fazer a higienização, limpe na válvula de pressão. Para fazer esta higienização proceda conforme (Fig.09).

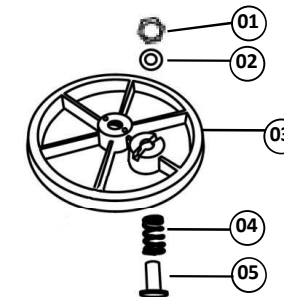


Proceda com a limpeza desmontando os equipamentos na sequência inversa da montagem:

- Remover a porca nº 01 e a arruela nº 02 do Émbolo nº3.
- Remover a mola nº04 e na sequência a Tâmpa da Válvula nº05.

Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem antes de guarda-los.

FIGURA 09



6. Remova a vedação do émbolo.
7. Lave todas as partes que entraram em contato com carne em água quente com sabão.
8. Enxágue e seque completamente todas as partes imediatamente.
9. Esterilize conforme necessário.
10. Lubrifique totalmente o Eixo, o Recipiente, os componentes da Válvula de Liberação de Pressão e a Porca de Fixação Frontal com um óleo alimentício antes e depois de cada uso.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- * Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.
- * Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
- * Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 3 Montagem e Instalação deste manual.

1 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar avarias mecânicas.
- Verificar possíveis folgas.
- Verificar sistemas de vedações.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



SUMMARY

1. INTRODUCTION	8
2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES.....	8
3. ASSEMBLY AND INSTALLATION.....	9
4. OPERATION.....	10
4.1 SAUSAGE FILLER USE INSTRUCTIONS AND TIPS IMPORTANT.....	11
5. CLEANING.....	11
6. MAINTENANCE	11

1. INTRODUCTION

When incorrectly used this Stuffer is a potentially DANGEROUS machine.

Before using it, read the manual with attention and keep it in an accessible place for future check.

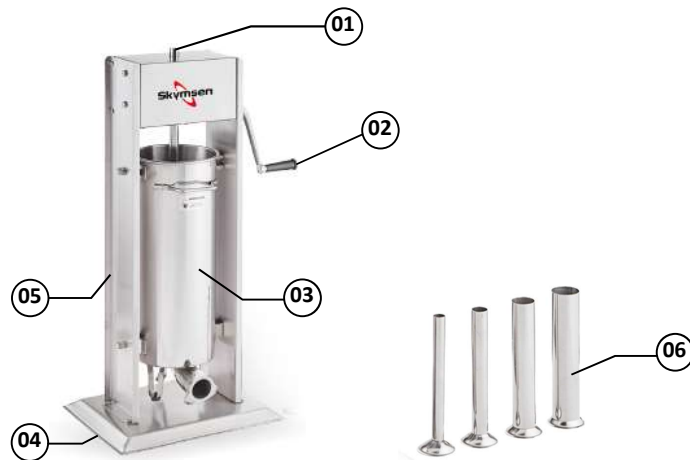
1.1 Safety

To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

- 1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.
- 1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.
- 1.1.3 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES

PICTURE 01



- 01 – Plunger
- 02 – Handle
- 03 – Stainless Steel Canister

- 04 – Stuffer Base
- 05 – Stuffer Sides
- 06 – Stuffing Funnel

1.1.4 Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.

⚠ This Equipment cannot be operated by persons (children included) with reduced mental, sensorial or physical capacities. Unexperienced persons or persons without proper training of knowledge cannot operate this equipment. Only apt and trained persons or persons under the supervision of an apt and trained supervisor must operate the equipment.

⚠ We recommend children to be watched to not allow them to play with the machine.

⚠ This equipment should not be immersed in water for cleaning.

⚠ This equipment should not be cleaned with a steam cleaning product.

⚠ After reading and clarifying all doubts, this manual should be carefully stored in an easily accessible location, known to all individuals who will operate the device, and made available to those who will perform maintenance for any future reference.

RESUMEN

1. INTRODUCCIÓN	12
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	12
3. MONTAJE E INSTALACIÓN	13
4. OPERACIÓN	14
4.1 TIPS E INSTRUCCIONES DE USO PARA LA EMBUTIDORA DE CHORIZO.....	15
5. LIMPIEZA.....	16
6. MANTENIMIENTO.....	17

1. INTRODUCCIÓN

Cuando se usa incorrectamente, este equipo es potencialmente PELIGROSO.

Antes de usarlo, lea atentamente el manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad

Se deben seguir las siguientes instrucciones para evitar accidentes, el incumplimiento puede causar lesiones graves o daños al equipo:

1.1.1 Nunca use el equipo con: ropa o pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada, no lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no use chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.2 Cuando el equipo sufre una caída, está dañado de alguna manera o no funciona, es necesario llevarlo a una Asistencia Técnica Autorizada.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 – Émbolo
- 02 – Manivela
- 03 – Recipiente en acero inoxidable

1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones personales.

1.1.4 Mantenga las manos y los utensilios alejados de las partes móviles del aparato mientras está en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al aparato.

⚠ Este equipo no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

⚠ Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no estén jugando con el aparato.

⚠ Este equipo no debe sumergirse en agua para limpiarlo.

⚠ Este equipo no debe limpiarse con un producto de limpieza a vapor.

⚠ Después de leer y aclarar todas las dudas, este manual debe guardarse cuidadosamente en un lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operarán el aparato y puesto a disposición de quienes realizarán el mantenimiento, para eventuales consultas.

- 04 – Base de la embutidora
- 05 – Columna de ensacado
- 06 – Embudo de llenado

7. **Hygiene: Keep all surfaces, utensils and your hands clean during the entire process.** Good hygiene helps to avoid contamination and grants food safety.
8. **Room Temperature:** If the room's temperature is too hot, consider working in a cooler space, or working during cooler periods of the day, to avoid excessive melting of the fat present in the meat, as this can make the filling process complicated.
9. **Patience and Practice:** As with any manual technique, practice leads to perfection. With time, you'll come to develop a sense to the right quantity and pressure to be used in the sausage filler, to create high quality sausages.

Implementing these techniques, you can optimize the use of your sausage filler and produce sausages with superior appearance and quality.

5. CLEANING

⚠ **Do not use water jet directly on the equipment.**

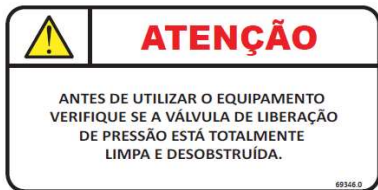
⚠ **Be sure to clean all parts immediately after use.**

⚠ **PRESSURE RELEASE VALVE (AIR EXIT) AND SEALING RING CLEANNING**

Equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:

- Before being used for the first time;
- After the operation of each day;
- When not in use for an extended period;
- Before you put it into operation after prolonged downtime.

1. Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut, and pulling the Funnel out.
2. Turn the Handle until the Plunger comes up and out of the Canister.
3. Pivot the Canister outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Housing.
4. Unscrew the Plunger from the Plunger Shaft.
5. Disassemble the pressure release valve from the plunger. Before using the equipment, the pressure valve must be sanitized and cleaned. To carry out this cleaning, proceed as per (Pic. 09)

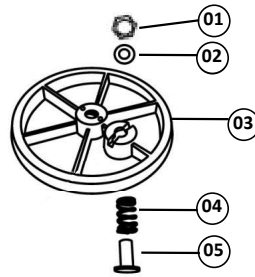


Proceed with cleaning by disassembling the equipment in the reverse order of assembly:

- Remove nut nº 01 and washer nº 02 from Plunger nº3.
- Remove spring nº04 and then Valve Cover nº05.

Wash all removable parts with water and neutral detergent. Dry well before storing them.

Picture 09



6. Remove the plunger seal from the plunger.
7. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water.
8. Rinse and thoroughly dry all parts immediately.
9. Sterilize as needed.
10. Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

It is considered MAINTENANCE the group of actions that aim to offer and grant the perfect working condition of the equipment, enlarging its useful life, and general user safety.

- * Cleaning – Check item 5 Cleaning of this manual.
- * Make sure that all these components are working correctly and in good condition, and that the use of the equipment is occurring in a normal way, without any inconvenient.
- * Installation – Check the installation of Your Equipment as per the item 3 – Assembly and Installation of this manual.

1 – Items to check and execute every 3 months:

- Check for mechanical damage.
- Check for possible looseness in the assemblies.
- Check the seals.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.



CHART 01

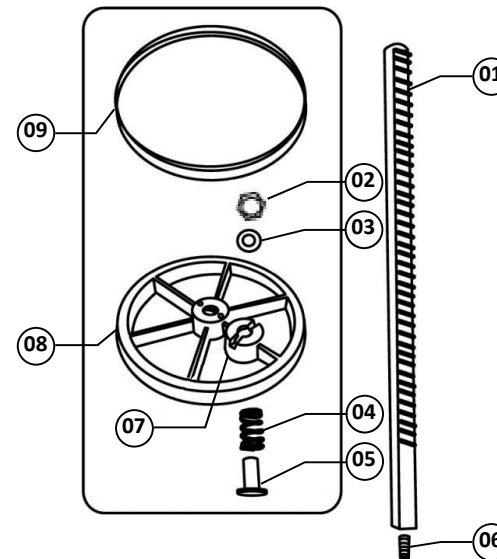
FEATURES	UNIT	EL10V	EL15V
Height	mm	640	775
Width	mm	415	420
Depth	mm	510	510
Net Weight	kg	15,10	16,90
Gross Weight	kg	16,80	18,80
Cylinder Volume	L	10	15
Capacity	kg	8	12

3. ASSEMBLY AND INSTALLATION

3.1 Plunger Assembly

1. Slide the Plunger Seal Nr. 09 onto the Plunger Nr. 09 (Fig. 02).
2. Assemble the Pressure Release Valve Kit Nr. 02 (Fig. 02) onto the Plunger. From the top of the Plunger, place the Washer Nr. 03 (Fig. 02) onto the Valve Hole, then insert the Screw through the Washer and into the Valve Hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw, then place the Valve Cap Nr. 05 (Fig. 02) onto the end of the Screw and twist to secure.
3. Screw the Plunger Bolt Nr. 06 (Fig. 02) onto the Plunger Shaft.
4. Place the assembled Plunger onto the end of the Plunger Shaft Nr. 01 (Fig. 02).

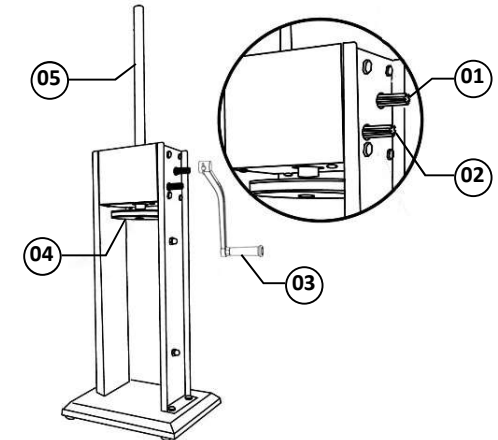
PICTURE 02



3.2 Stuffer Assembly

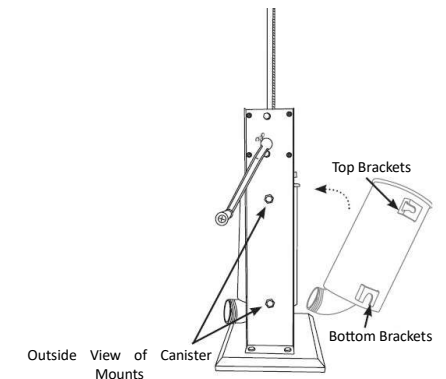
1. Attached and fixed the Handle Nr. 03 (Pic. 03) by sliding it onto either the Fast Gear Nr. 01 or the Slow Gear Nr. 02 (Pic. 03).
2. Crank the Handle to bring the Plunger to the top of the Stuffer.

PICTURE 03

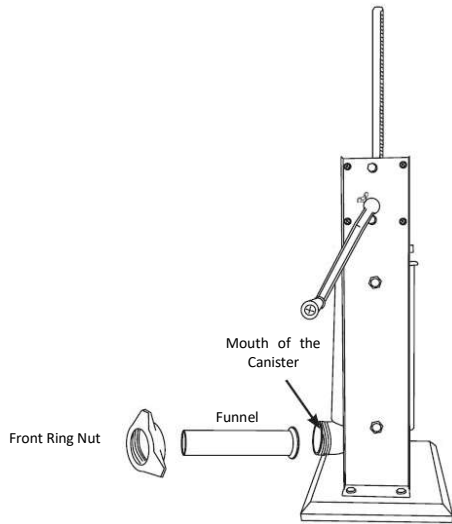


3. Rest Canister's Bottom Brackets onto the Canister Mounts inside the Housing of the Stuffer. Pivot the Canister fully into the Stuffer Housing, snapping the Top Brackets into the Canister Mounts (Pic. 04).
4. Insert the Stuffing Funnel of choice through the Front Ring Nut. Screw the Front Ring Nut and Stuffing Funnel onto the mouth of the Canister until snug. DO NOT OVERTIGHTEN the Front Ring Nut, as it may damage the Funnel (Pic. 05).
5. Thoroughly coat the inside of the Canister with a food-grade lubricant prior to use (Pic. 06).

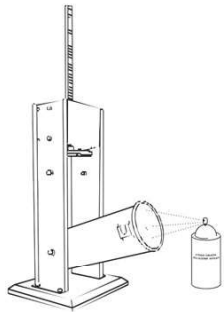
PICTURE 04



PICTURE 05



PICTURE 06



4. OPERATION

⚠ When the plunger is pulled out of the Canister, RELEASE THE HANDLE SLOWLY! Pressure or gravity could cause the Handle to spin back slightly and cause injury.

⚠ Apply a food-grade lubricant to the inside of the Canister before filling with the meat mixture.

1. Tilt out the Canister
2. Fill the Canister with the meat and seasoning mixture (Pic. 07).
3. Compacting the meat is an important step to ensure a uniform texture and a well-formed sausage.

Meat Preparation: Make sure the meat is well ground and seasoned according to the desired recipe. This includes adding spices, herbs, and other ingredients as needed.

Loading the Equipment: Place the seasoned meat in the bagging container, ensuring that there is no excess air between the meat and the packaging.

Gradual Compaction: As you fill the bagger container with

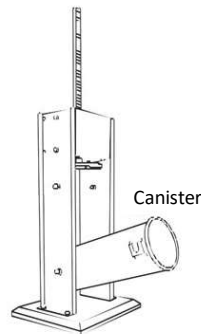
meat, use your hands or a plunger to gently compact it. Do not press too hard at once as this can cause the meat to become too dense and difficult to handle.

Uniform Filling: Make sure to fill the container evenly, avoiding voids or areas with more meat than others. This will help ensure your sausages have a consistent texture.

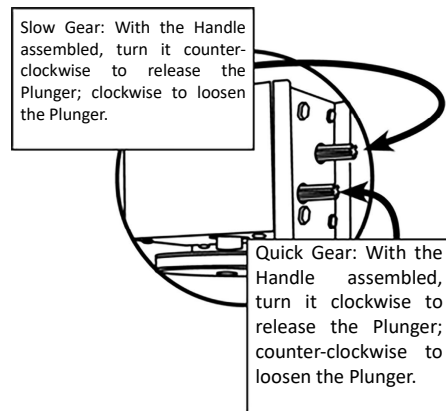
Adjustments as needed: During the process, make adjustments to the compaction as needed. If you notice that the meat is not compacting enough, stop and adjust it before continuing.

4. Pivot the Canister back into the upright position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts.
5. Turn the Handle until the Plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the Stuffing Funnel
6. Slip a casing on the end of the Stuffing Funnel until the entire casing has slid onto the Funnel.
7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.
8. Turn the Handle to extrude the mixture into the casing.
9. For best results, apply pressure around the casing, close to the end of the Stuffing Funnel. This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.
10. When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

PICTURE 07



PICTURE 08



Slow Gear: With the Handle assembled, turn it counter-clockwise to release the Plunger; clockwise to loosen the Plunger.

Quick Gear: With the Handle assembled, turn it clockwise to release the Plunger; counter-clockwise to loosen the Plunger.

⚠ The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel:

- A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 5 lb. (2.3 kg) of seasoned meat.
- B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb. (2.3 kg) of seasoned meat for better flow.

4.1 SAUSAGE FILLER USE INSTRUCTIONS AND TIPS IMPORTANT

⚠ **PRESSURE RELEASE VALVE (AIR EXIT) AND SEALING RING CLEANNING**

A complete cleaning of the pressure release valve (air exit) and of the sealing ring fitting must be carried out before using the sausage filler, and also after finishing the use of the unit.



⚠ **SUDDEN HANDLE RETURN**

After you finish the filling process it is necessary to return the handle 2 (two) rounds, to avoid its sudden return. Remember that you must not release your grip on the handle at any time.



⚠ **IDEAL MINCED MEAT LOAD TO BE PROCESSED AT THE MANUAL SAUSAGE FILLERS**

To ensure that the manual sausage filler perform at its best condition when processing, there are certain features that an ideal minced meat load must have. This will grant a smooth and easy operation and a high quality end result. We point them out below:

1. **Fat Ratio:** The ideal fat ration is between **20 to 30%**. Fat not only improves the taste and juiciness of the sausage, but also acts as a natural lubricant, facilitating the filling process.
2. **Meat Mincing:** Meat must be minced with the use of a proper disc, that minces between medium to normal thin. If the minced meat is too thick it can make it very hard to be processed, its passing will be made difficult. If the minced meat is too thin this can result in an undesired paste-like result.
3. **Temperature:** Meat must be cold during the mincing

process and ingredients mixing. Temperatures between 0 and 4°C are ideal. Cold meat not only facilitates the mincing, but also keeps fat from melting, this keeps the desired texture and easy up the filling process.

4. **Hydration:** ATO add a moderate quantity of liquid (water,wine or any other desired non-acid liquid) may help to lubricate the minced meat load, making it easier to do the filling process. Ideal liquid quantity varies, but Around 10% of the meat load weight might be a good starting point.
5. **Homogenization:** It is important that all ingredients, especially seasonings and rubs, be well mixed with the minced meat. Homogeneous meat loads ensures consistent textures and flavors.
6. **Meat Load Consistency:** Avoid exceedingly sticky or dry meat loads. The ideal consistency keeps the meat load shape, but also soft and flexible enough to be pressed through the filler's funnel.

When you prepare a meat load with these features, you maximize the chances of getting an efficient and smooth filling process, and, at the same time, ensure that you get a high quality tasty sausage.

⚠ **OIDEAL MINCED MEAT LOAD TO BE PROCESSED AT THE MANUAL SAUSAGE FILLERS**

Besides paying attention to the ideal minced meat load to be used when working with the sausage filler, there are other technical tips that can grant a smooth and easy operation and a high quality end result. We point them out below:

1. **Use of appropriate sausage casing:** Choose the correct type of sausage casing (natural or synthetic) that is compatible with your sausage filler's tube diameter. Sausage casings must be prepared for use, as per the supplier's instructions, it usually involves hydration and rinsing.
2. **Careful Assembling:** Make sure that the sausage filler and its parts: **Tube, funnel and specially the pressure release valve (air exit), are correctly assembled, working and tightly coupled.** This avoids leakage and obstructions during the filling process.
3. **Lubrification:** Besides the meat's own fat, it is recommended to apply comestible oil on the inside walls of the filler's tube. This will help to move the minced meat load and make it slide easier.
4. **Avoid Air:** When loading the sausage filler, try to eliminate as much air as possible manually pressing the load in the cylinder. The air trapped in the sausage casings can create bubbles, that not only affect the sausage appearance, but can cause failure points during the sausage culinary preparation later on.
5. **Constant Pressure:** When realizing the filling process, apply a constant and uniform pressure. This helps to keep the sausage's thickness constant and avoid tearing the sausage casings.
6. **Mind the filling process:** Do not fill the sausage casings excessively. Leaving a little room inside the sausage casing allows the meat to expand during the culinary preparation, without bursting the casings.