



MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ENSACADEIRA DE LINGUIÇA HORIZONTAL INOX
STAINLESS STEEL HORIZONTAL SAUSAGE STUFFER

MODELOS / MODELS
EL3 / EL5 / EL7

69562.6 - PORTUGUÊS/INGLÊS/ESPAÑHOL
Data de Revisão: 26/04/2024
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

ÍNDICE

PORTUGUÊS.....	2
ENGLISH.....	7
ESPAÑHOL.....	12

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	2
3. MONTAGEM E INSTALAÇÃO	3
4. OPERAÇÃO	3
4.1 Dicas e instruções de uso da ensacadeira de linguiça.....	4
5. LIMPEZA	5
6. MANUTENÇÃO	5

1. INTRODUÇÃO

Quando usado incorretamente, este equipamento é potencialmente PERIGOSO.

Antes de usá-lo, leia o manual com atenção e mantenha-o em um local acessível para consultas futuras.

1.1 Segurança

As instruções a seguir deverão ser seguidas para evitar acidentes, o não cumprimento poderá causar lesões graves ou danos ao equipamento:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.2 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1.3 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.4 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

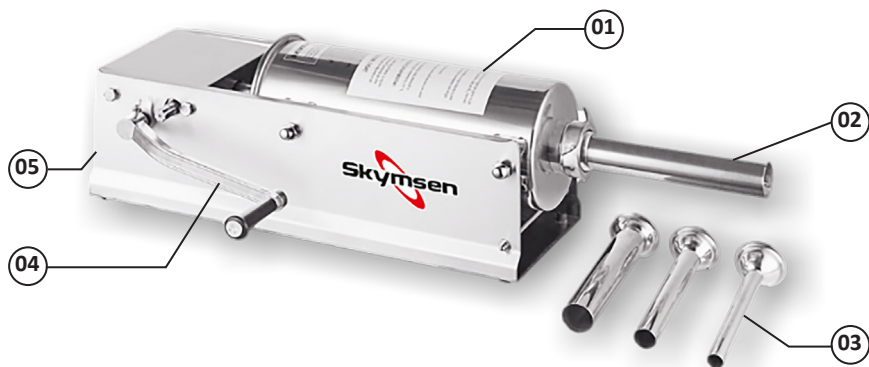
⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠ Este equipamento não deve ser imerso em água para ser limpo.

⚠ Este equipamento não deve ser limpo com um produto de limpeza a vapor.

⚠ Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas.

FIGURA 01



- 01 – Recipiente em aço inox
- 02 – Êmbolo
- 03 – Funil de Enchimento
- 04 – Manivela
- 05 – Base da ensacadeira

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	EL3	EL5	EL7
Altura	mm	190	190	190
Largura	mm	185	185	185
Profundidade	mm	605	705	845
Peso Líquido	Kg	8,00	9,30	10,30
Peso Bruto	kg	9,20	10,70	12,40
Volume do Cilindro	L	3	5	7
Capacidade	kg	2,5	4	5,5

3. MONTAGEM E INSTALAÇÃO

1. Anexe a manívela nº 04 (Fig. 01) deslizando-a na Engrenagem Rápida ou na Engrenagem Lenta.

2. Gire a Manívela para elevar o êmbolo até o topo da Ensacadeira.

3. Apoie os Suportes Inferiores do Recipiente nº 01 (Fig. 01) nos Suportes dentro da Base da Ensacadeira.

Gire a parte inferior do recipiente para dentro da Base ds Ensacadeira nº 05 (Fig. 01).

4. Gire completamente o Recipiente nº 01 (Fig. 01) para dentro da Base da Ensacadeira, encaixando os Suportes Superiores nos Suportes do Recipiente.

5. Insira o Funil de Enchimento nº 03 (Fig. 01) de sua escolha através da Porca do Anel Frontal.

6. Rosqueie a Porca do Anel Frontal e o Funil de Enchimento até ficarem firmes.

NÃO APERTE EXCESSIVAMENTE a Porca do Anel Frontal, pois poderá danificar o funil.

7. Antes de usar, aplique uma camada uniforme de óleo alimentício no interior do recipiente.

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.

1. Bascule o Recipiente nº 01 (Fig. 02) para fora.

2. Preencha o Recipiente com a mistura de carne e temperos.

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.

4. Gire o Recipiente de volta para a posição horizontal e encaixe os Suportes Superiores nos Suportes do Recipiente nº 02 (Fig. 02).

5. Gire a Manívela nº 03 (Fig. 02) até que o Êmbolo entre em contato com a carne e a mistura fique pronta para ser extrudada pela extremidade do Funil de Enchimento.

6. Insira uma embalagem na extremidade do Funil de Enchimento nº 04 (Fig. 02) até que a embalagem inteira deslize sobre o funil.

7. Amarre, torça ou prenda com um anel a extremidade da embalagem para selá-la.

8. Gire a Manívela para extrudar a mistura dentro da embalagem.

9. Para obter melhores resultados, aplique pressão ao redor da embalagem, próximo à extremidade do Funil de Enchimento.

Isso irá manter a embalagem firme e fazer com que a mistura se compacte dentro dela.

10. Quando chegar ao final da embalagem, amarre, torça ou prenda com um anel a extremidade da embalagem para selar o conteúdo.

FIGURA 02

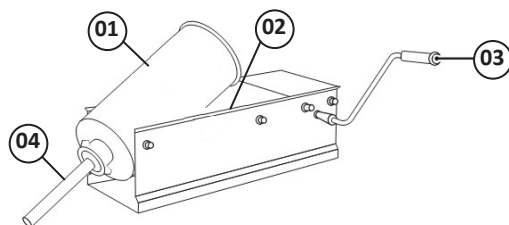
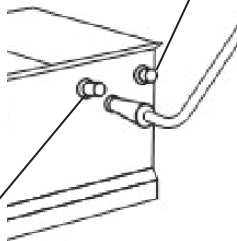


FIGURA 03

Engrenagem Rápida:
Com a Manivela
montada, gire no sentido
horário para liberar o
Êmbolo; sentido anti-
horário para afrouxar o
Êmbolo



Engrenagem Lenta: Com a
Manivela montada, gire no
sentido anti-horário para
liberar o Êmbolo; sentido
horário para afrouxar o
Êmbolo.



⚠ MASSA DE CARNE MOÍDA IDEAL PARA NSACADEIRAS 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, mastambém 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.

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

A. Adicione até 1½ xícara (400 ml) de água para cada 2,3 kg de carne temperada.

B. 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.

Ao preparar a massa com essas características, **você maximiza as chances de m 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, ompactando 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.
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.
- 8. 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**.
- 9. 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.

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

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.

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

- Remover a porca nº 01 e a arruela nº 02 do Êmbolo 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.

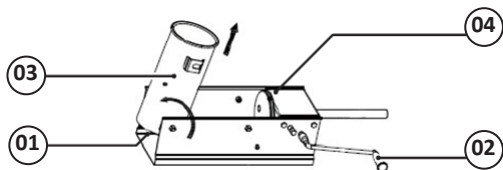


O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- 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.

1. Remova o Funil de Enchimento desparafusando a Porca do anel frontal nº 01 (Fig. 04) e puxando o funil para fora.
2. Gire a Manivela nº 02 (Fig. 04) até que o Êmbolo suba e saia do recipiente.
3. Gire o Recipiente nº 03 (Fig. 04) para fora e, em seguida, puxe-o para cima para removê-lo da Base da Ensacadeira.
4. Desparafuse o Êmbolo do Eixo.
5. Verifique a válvula de liberação de pressão do êmbolo. Antes de utilizar o equipamento deve-se fazer a higienização, limpeza na válvula de pressão.
6. Remova a vedação do êmbolo.
7. Lave todas as peças que entraram em contato com a carne com água quente e sabão, enxágue e seque bem todas as peças imediatamente. Esterilize conforme necessário.
8. Lubrifique totalmente o eixo, o recipiente, os componentes da válvula de liberação de pressão e a porca do anel frontal com um óleo alimentício antes e depois de cada uso.

FIGURA 04



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.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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



SUMMARY

1. INTRODUCTION	7
2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES	7
3. ASSEMBLY AND INSTALLATION	8
4. OPERATION	8
4.1 SAUSAGE FILLER USE INSTRUCTIONS AND TIPS IMPORTANT	9
5. CLEANING	10
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.

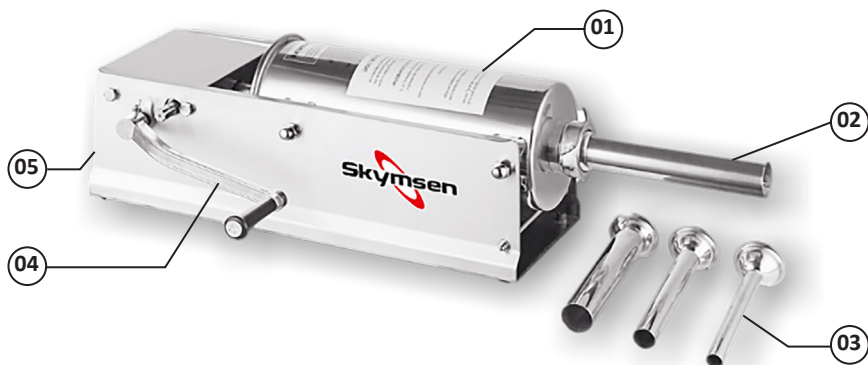
1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.3 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

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.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES

PICTURE 01



- 01 – Stainless Steel Canister
- 02 – Plunger
- 03 – Stuffing Funnel
- 04 – Handle
- 05 – Stuffer Base

⚠ 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.

CHART 01

FEATURES	UNIT	EL3	EL5	EL7
Height	mm	190	190	190
Width	mm	185	185	185
Depth	mm	605	705	845
Net Weight	Kg	8,00	9,30	10,30
Gross Weight	kg	9,20	10,70	12,40
Cylinder Volume	L	3	5	7
Capacity	kg	2,5	4	5,5

3. ASSEMBLY AND INSTALLATION

1. Attach the Handle No. 04 (Pic. 01) by sliding it onto either the Fast or the Slow Gear.
 2. Crank the Handle to bring the Plunger to the top of the Stuffer.
 3. Rest the Canister's Bottom Brackets No. 01 (Pic. 01) onto the Canister Mounts inside the Stuffer Base. Pivot the bottom of the Canister into the Stuffer Base.
 4. Pivot the Canister No. 01 (Pic. 01) fully into the Stuffer Base, snapping the Top Brackets into the Canister Mounts.
 5. Insert the Stuffing Funnel No. 03 (Pic. 01) of choice through the Front Ring Nut.
 6. Screw on the Front Ring Nut and Stuffing Funnel until snug.
- DO NOT OVERTIGHTEN the Front Ring Nut, as it may damage the Funnel.
7. Thoroughly coat the inside of the Canister with a food-grade lubricant prior to use.

4. Pivot the Canister back into the horizontal position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts No. 02 (Pic. 02).
5. Turn the Handle No. 03 (Pic. 02) 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 No. 04 (Pic. 02) 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.

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 No. 01 (Pic. 02).
2. Fill the Canister with the meat and seasoning mixture.
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.

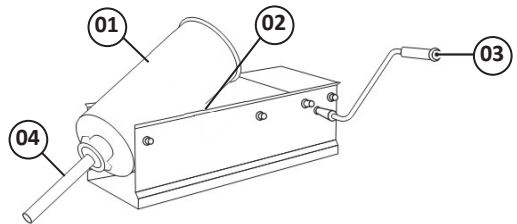
Loading the Equipment: Place the seasoned meat in the bagging container, ensuring that there is no excess air between the meat and the packaging.

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.

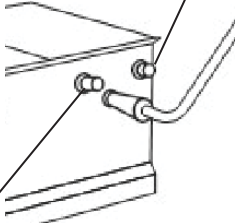
Adjustments as needed: During the process, make adjustments to the compaction as needed. If you notice that the meat is not compacting enough, stop and adjust it before continuing.

PICTURE 02



PICTURE 03

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



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

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.

⚠ IDEAL 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.
- 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 rooms 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 CLEANING

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.

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.



Equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:

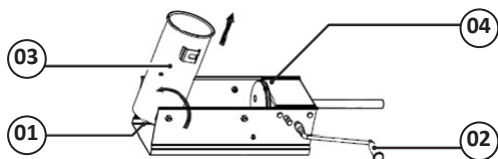
- Before being used for the first time;
- After the operation of each day;
- When not in use for an extended period;
- Before you put it into operation after prolonged downtime.

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



1. Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut No. 01 (Pic. 04), and pulling the Funnel out.
2. Turn the Handle No. 02 (Pic. 04) until the Plunger comes up and out of the Canister.
3. Pivot the Canister No. 03 (Pic. 04) outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Base.
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.
6. Remove the Plunger Seal from the Plunger.
7. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water, rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.
8. Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

PICTURE 04



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.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

RESUMEN

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

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

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.

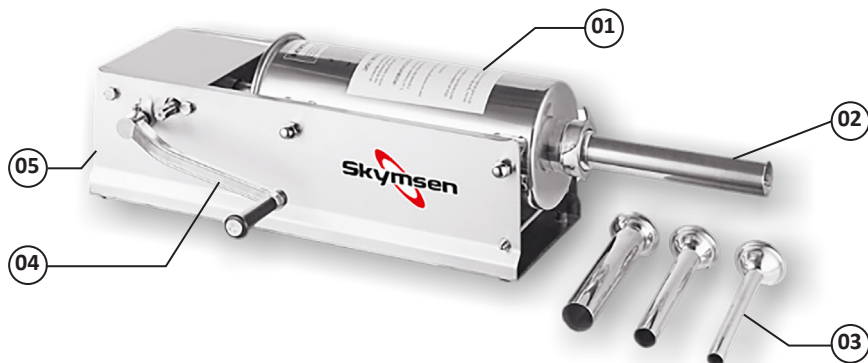
⚠ Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no estén jugando con el aparato.

⚠ 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.

FIGURA 01



01 – Recipiente de acero inoxidable

02 – Émbolo

03 – Embudo de llenado

04 – Manivela

05 – Base de la embutidora

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	EL3	EL5	EL7
Altura	mm	190	190	190
Ancho	mm	185	185	185
Profundidad	mm	605	705	845
Peso neto	Kg	8,00	9,30	10,30
Peso Bruto	kg	9,20	10,70	12,40
Volumen del recipiente	L	3	5	7
Capacidade	kg	2,5	4	5,5

3. MONTAJE E INSTALACIÓN

1. Fije la manija nº 04 (Fig. 01) deslizando en el engranaje rápido o el engranaje lento.
 2. Gire la manija para elevar el émbolo hasta la parte superior de la embutidora.
 3. Apoye los soportes inferiores del recipiente nº 01 (Fig. 01) en los soportes dentro de la base de la embutidora. Gire la parte inferior del recipiente hacia la base de la embutidora nº 05 (Fig. 01).
 4. Gire completamente el recipiente nº 01 (Fig. 01) hacia la base de la embutidora, ajustando los soportes superiores a los soportes del recipiente.
 5. Inserte el embudo de llenado nº 03 (Fig. 01) de su elección a través de la tuerca del anillo frontal.
 6. Enrosque la tuerca del anillo frontal y el embudo de llenado hasta que queden apretados.
- NO APRIETE DEMASIADO la tuerca del anillo frontal, ya que eso puede dañar al embudo.
7. Antes de su uso, aplique una capa uniforme de aceite alimenticio dentro del recipiente.

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 nº 01 (Fig. 02) hacia afuera.
 2. Llene el recipiente con la mezcla de carne y condimentos.
 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 embalaje.

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 horizontal y ajuste los Soportes Superiores en los Soportes del recipiente nº 02 (Fig. 02).
 5. Gire la manija nº 03 (Fig. 02) 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 la tripa natural en el extremo del embudo de llenado nº 04 (Fig. 02) hasta que todo la tripa se inserte sobre el embudo.
 7. Amarre, retuerce o sujete con un anillo el extremo de la tripa para sellarlo.
 8. Gire la manija para extruir la mezcla dentro de la tripa.
 9. Para obtener los mejores resultados, aplique una presión alrededor de la tripa cerca del extremo del embudo de llenado.
- Esto mantendrá el embalaje apretado y hará que la mezcla se compacte dentro de la tripa.
10. Cuando llegue al final de la tripa, amarre, retuerce o sujete con un anillo el extremo de la tripa para sellar el contenido.

FIGURA 02

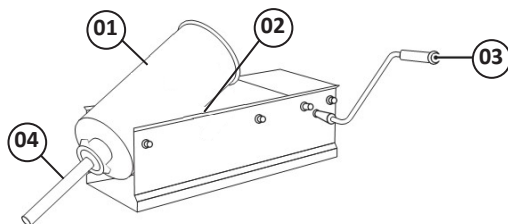
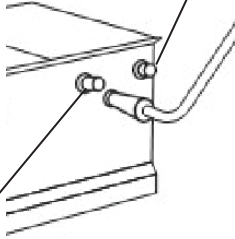


FIGURA 03

Engranaje rápido:
Con la manija montada, gire en sentido a las agujas del reloj para soltar el émbolo; en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar el émbolo.



Engranaje lento: Con la Manija montada, gire en sentido contrario a las agujas del reloj para soltar el émbolo; en sentido a las agujas del reloj para aflojar el émbolo.



⚠ 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:

- 1. 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.
- 2. La carne molida:** La carne **debe ser molida adecuadamente, con un disco de moler de huecos 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.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. 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.
- 6. 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**.

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

- A. Añada hasta 1½ taza (400 ml) de agua por cada 2,3 kg de carne sazonada.**
- B. Añada ¼ de taza (60 ml) de aceite vegetal o aceite por cada 2,3 kg de carne sazonada 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



⚠ 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).

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.

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 del 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 de la 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 fallos 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 con el 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:** Si la temperatura ambiente estuviera muy caliente (alta), considere trabajar en un ambiente más frío o en periodos 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.

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

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 del aire), así como de la limpieza del encaje y del anillo de vedamiento.

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.

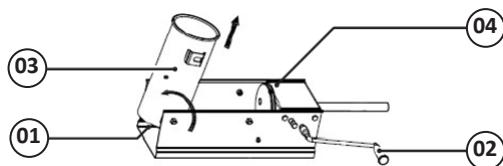


El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:

- 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 embudidora.
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.
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.

FIGURA 04



Escanee el código QR en la lateral para obtener informaciones sobre el cuidado del acero inoxidable.



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.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Escanee el código QR en la lateral para obtener informaciones básicas de seguridad y mantenimiento.

