



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Embutidora Manual



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

WARNING! dispositivo.

¡La seguridad es lo más importante! El incumplimiento de los procedimientos y las medidas de seguridad pueden causar lesiones graves o daños a la propiedad. Recuerda: su seguridad personal es su responsabilidad

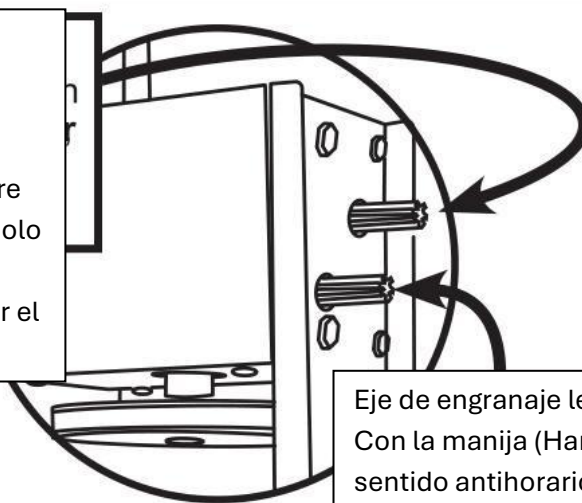
1. Inspección previa al uso: Antes de utilizar la embutidora, verifique que todas las piezas estén en buen estado y correctamente instaladas. Asegúrese de que funcionen como se espera y no presenten desgaste o daños visibles.
2. Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños: Nunca deje la embutidora sin supervisión mientras esté conectada. Este dispositivo no es un juguete.
3. Uso adecuado del equipo: El fabricante no se hace responsable por daños o lesiones causadas por el uso indebido del producto. Cualquier uso incorrecto anulará automáticamente la garantía.
4. Condiciones de almacenamiento: No almacene la embutidora en lugares donde la temperatura sea inferior a 0 °C, ya que podría dañarse.
5. Reparaciones autorizadas: Solo personal técnico autorizado debe realizar reparaciones. Use únicamente repuestos y accesorios originales para garantizar la seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.
6. Estabilidad durante el uso: Asegúrese de que la embutidora esté completamente estable antes de usarla. Las cuatro patas deben estar apoyadas firmemente sobre una superficie plana para evitar movimientos o vuelcos accidentales.
7. Caja de engranajes cerrada: Nunca opere el equipo si la tapa de la caja de engranajes está abierta o retirada. Esto podría generar un riesgo de lesiones graves.

GEAR MOVEMENT

MOVIMIENTO DEL ENGRANAJE

Eje de engranaje rápido (Fast Gear Shaft)

Con la manija (Handle) colocada, gire en sentido horario para subir el émbolo (Plunger), gire en sentido antihorario para bajar el émbolo.



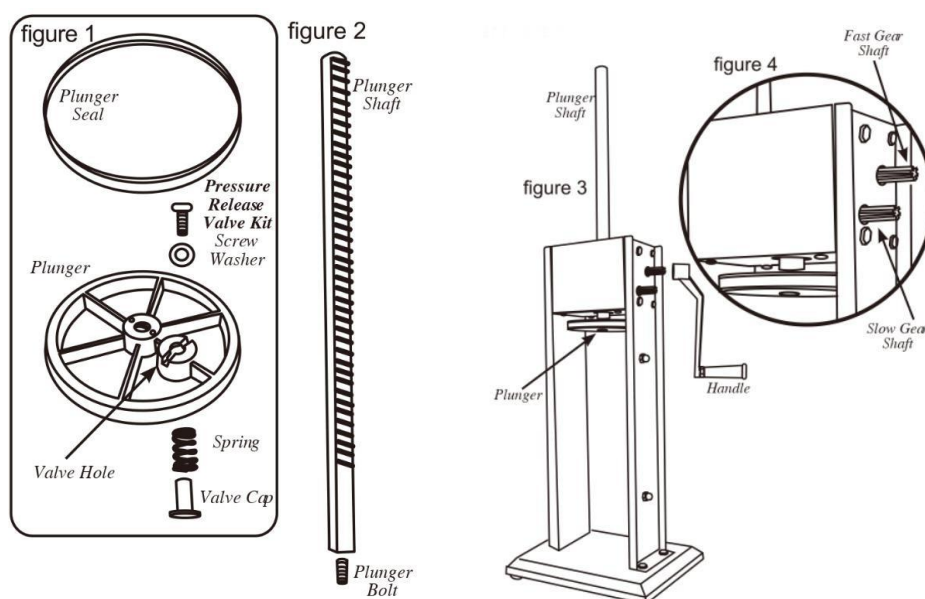
Eje de engranaje lento (Slow Gear Shaft)
Con la manija (Handle) colocada, gire en sentido antihorario para subir el émbolo (Plunger), gire en sentido horario para bajar el émbolo.

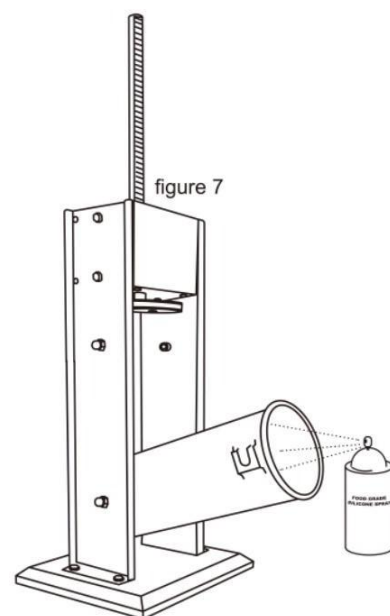
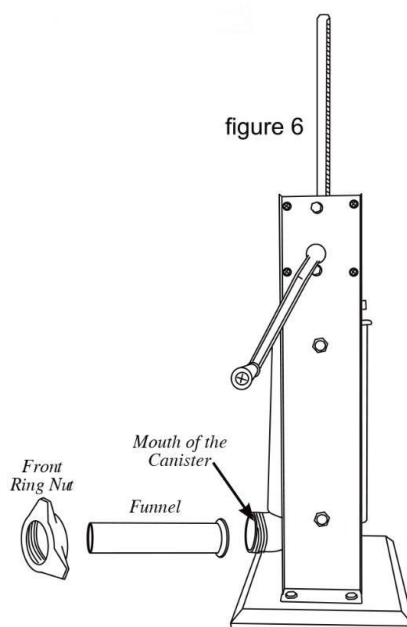
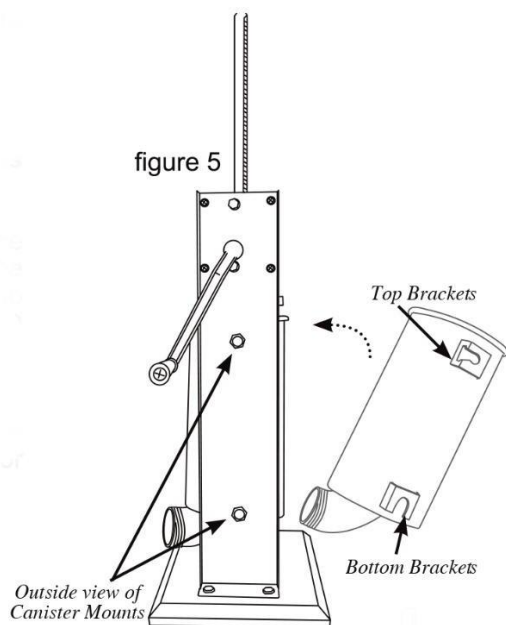
Conjunto del émbolo

1. Deslice el **sello del émbolo** sobre el cuerpo del émbolo (ver Figura 1).
2. Ensamble el **kit de válvula reductora de presión** en el émbolo.
 - Desde la parte superior del émbolo, coloque la arandela sobre el orificio de la válvula.
 - Luego, inserte el tornillo a través de la arandela y el orificio de la válvula.
 - Desde la parte inferior del émbolo, coloque el resorte en el extremo del tornillo, y después la tapa de la válvula.
 - Gire la tapa para asegurarla correctamente.
3. Enrosque el **perno del émbolo** en el **eje del émbolo** (ver Figura 2).
4. Coloque el émbolo ensamblado en el extremo del eje del émbolo (ver Figura 3).

Ensamblaje del mecanismo de llenado

5. Coloque el **mango** deslizándolo sobre el eje de engranaje rápido o lento, según corresponda (ver Figura 4).
6. Gire el mango para llevar el émbolo hacia la parte superior de la embutidora.
7. Fije el soporte inferior del depósito en su lugar dentro de la carcasa de la embutidora. Gire la base del tanque dentro del alojamiento hasta que encaje correctamente. Luego, pivotee el tanque completamente hacia adentro hasta que el soporte superior se ajuste firmemente en su posición correspondiente (ver Figura 5).
8. Inserte el embudo de llenado seleccionado a través de la tuerca anular delantera. Enrosque ambos —la tuerca y el embudo— a la boca del tanque hasta lograr un ajuste firme y seguro. Evite apretar en exceso, ya que podría dañar el embudo (ver Figura 6).
9. Antes del uso, asegúrese de recubrir minuciosamente el interior del tanque con un lubricante apto para uso alimentario (ver Figura 7).





🔧 Desmontaje y limpieza

1. **Retire el embudo de llenado** desatornillando la tuerca anular delantera y extrayendo el embudo con cuidado.
2. **Gire el mango** hasta que el émbolo se eleve completamente y salga del depósito.
3. **Gire el cartucho hacia afuera** y luego tire de él hacia arriba para extraerlo de la carcasa de la embutidora.
4. **Desenrosque el émbolo del eje**, retire la válvula reductora de presión y luego el sello del émbolo.
5. **Lave todas las partes que hayan estado en contacto con la carne** utilizando agua caliente con detergente. Limpie las piezas inmediatamente después de su uso. Luego, enjuáguelas bien y séquelas por completo. Desinfecte si es necesario.
6. **Lubrique adecuadamente** el eje, el cartucho, las piezas de la válvula reductora de presión y la tuerca anular delantera con un lubricante apto para uso alimentario, tanto **antes como después de cada uso**.

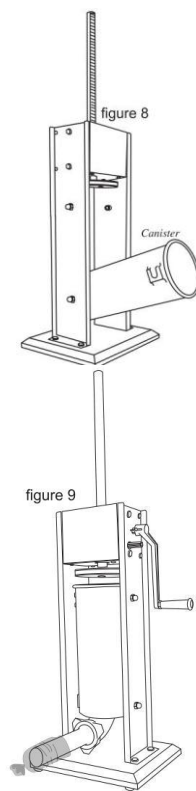
⚠ **¡Precaución!** Al retirar el émbolo del recipiente, **suelte el mango lentamente**.

La presión interna o el peso del émbolo pueden hacer que el mango gire de forma repentina, lo que podría provocar **lesiones**.

Nota: Antes de llenar con la mezcla de carne, recubra el interior del cilindro con un **lubricante de calidad alimentaria**.

1. Incline el cilindro hacia afuera.
2. Llene el cilindro con la mezcla de carne y condimentos (ver Figura 8).
3. Presione firmemente la mezcla dentro del depósito para eliminar cualquier burbuja de aire.
4. Gire el tanque nuevamente a la posición vertical y encaje el soporte superior en su alojamiento.

5. Gire el mango hasta que el émbolo haga contacto con la mezcla; en ese momento estará lista para ser dispensada por el embudo de llenado.
6. Deslice la tripa o envoltura sobre el embudo de llenado hasta cubrirlo por completo (ver Figura 9).
7. Selle el extremo de la tripa mediante un nudo, torsión o sujeción con clip.
8. Gire el mango para empujar la mezcla dentro de la tripa. Para mejores resultados, aplique una ligera presión alrededor de la tripa, cerca de la salida del embudo. Esto ayuda a mantener la envoltura ajustada y asegura un llenado firme.
9. Al alcanzar el final de la tripa, vuelva a sellar el extremo con un nudo, torsión o cierre adecuado.



 Consejo útil:

Si estás utilizando un **embudo de 13 mm**, estos tips pueden ayudarte a reducir la resistencia durante el llenado:

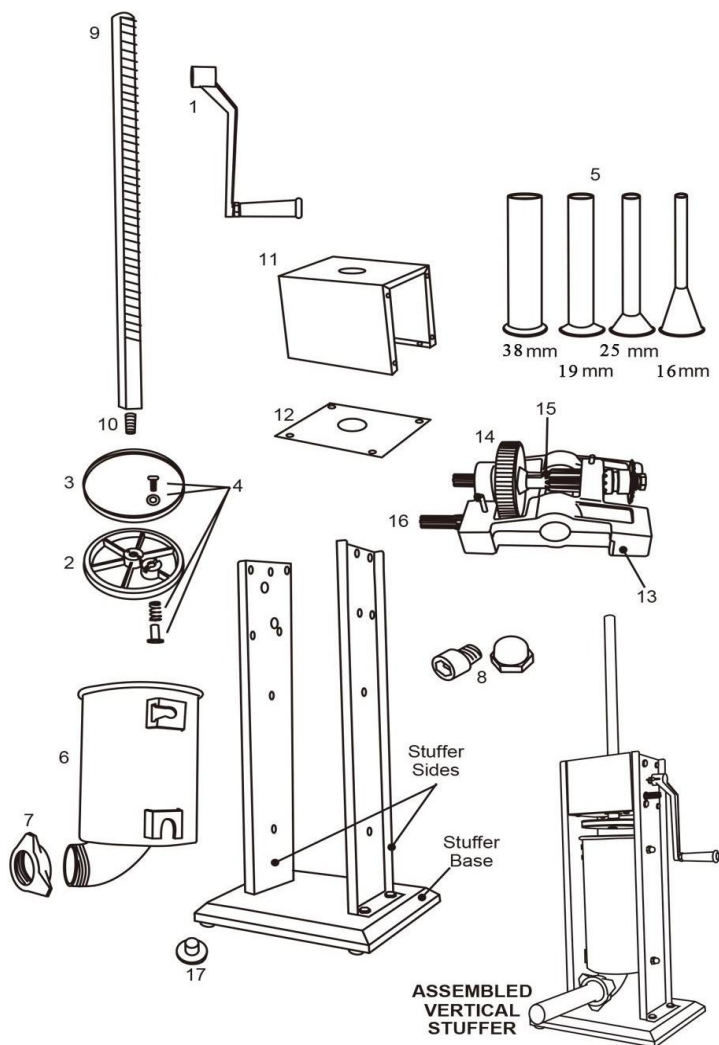
- A.** Agregá hasta **1½ tazas (0,4 litros)** de agua por cada **5 libras (2,3 kg)** de carne condimentada.
- B.** También podés sumar **¼ taza (60 ml)** de aceite vegetal o de oliva por cada **5 libras (2,3 kg)** para facilitar el flujo de la mezcla.

Especificaciones Técnicas

Modelos	Diámetro del cañón/mm	Tamaño del embudo/mm	Capacidad
CV-5S	200*151mm	16/19/25/38mm	3L
CV-7S	320*151mm	16/19/25/38mm	5L
CV-7S	450*151mm	16/19/25/38mm	7L
CV-10S	325*219mm	16/19/25/38mm	10L
CV-15S	405*219mm	16/19/25/38mm	15L

Lista de componentes

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



PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL. PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

1. Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
2. Adjuntar factura de compra del equipo
3. Describir problema del equipo lo más detallado posible
4. Adjuntar foto de la etiqueta identificatoria del equipo
5. Detallar Nombre de contacto y teléfono.
6. En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40,SX50,OBM1080,OBY500,HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B,HELADERAS DE CUALQUIER TIPO)

- 1.** Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
- 2.** Adjuntar factura de compra del equipo
- 3.** Adjuntar foto de la etiqueta identificatoria del equipo
- 4.** Describir problema del equipo lo más detallado posible
- 5.** Detallar Nombre de contacto y teléfono.
- 6.** En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
- 7.** En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
- 8.** Luego de realizar el pago por anticipado de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.