



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



MANUAL DE USUARIO

PROCESADOR DE VEGETALES

MARCA BBG MODELO: PV-70

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

INFORMACIÓN SOBRE SEGUROS

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

La máquina procesadora de verduras se debe gestionar por personal especializado, familiarizándose con las instrucciones de uso y seguridad contenidas en este manual de uso.

- Aunque la máquina viene con sistemas de seguridad, porfavor evitar el manipulamiento con las manos directamente a los discos de corte y piezas en movimiento.
- Antes de las operaciones y la limpieza adecuados, comprobar para asegurarse de que la máquina esta desconectada a la corriente.
- Verificar periodicamente los cables eléctricos y la condición de los elementos
- Nunca utilice la máquina de corte con alimentos congelados
- Nunca sustituir partes de la máquina por usted mismo, estos servicios puede encontrarlos con nuestro servicio tecnico especializado.
- La maquina no puede ser manipulada por niños o por una persona carente de experiencia y conocimiento, excepto por una persona correcta y con seguridad responsable.

1.2 SEGUROS ELECTRICOS

El procesador de vegetales que fabricamos y que se describe en el presente manual, en cuanto a los seguros se refiere, las prescripciones sobre los riesgos de tipo mecánico expedido por gb4706.38-2003

Hay dos micro-interruptores en la portada de la máquina, este papel dice:

- 1.** Al levantar el mango de presión de la entrada en medialuna a cierta altura, la máquina dejara de funcionar, para evitar un accidente cuando introduzca las manos en la entrada de forma de medialuna y pueda ser golpeado por la maquina.
- 2.** Al abrir la tapa hacia arriba, la máquina dejara de funcionar, esto como medio de seguridad (Sensor de seguridad) Un requerimiento pide una activación de la maquina cuando la corriente que falta ha programado en el circuito de control de baja tensión. Para el aislamiento perfecto de todos los elementos eléctricos y la resistencia de la notable de aluminio de tratamiento, junto con el material utilizado, nuestras máquinas se pueden instalar para trabar.

2.1. CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Energia (w)	Voltaje	Velocidad (Disco)
PV-70	55.2x26.1x46	19.34	550	110V / 60 HZ	270

2.2. Condiciones de suministro y eliminación de empaque

El procesador de vegetales se empaqueta en una caja de cartón resistente con bordes interiores conformados que garanticen la integridad perfecta de la máquina durante el transporte. Todos los componentes del embalaje (Cartón, icopor, correas, etc) pueden ser fácilmente reciclables o eliminados.

INSTALACIÓN:

3.1 Ajuste de la máquina

La conexión de la máquina y el ajuste para el trabajo deben ser realizados por personal especializado

Advertencia: Tanto el sistema como ubicación donde el equipo tiene que ser establecido debe cumplir con el reglamento para la prevención de accidentes eléctricos, normativa vigente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños directos o indirectos que puedan derivarse por incumplimiento de los citados reglamentos. Disponga el equipo en una amplia, nivelada, y estructura fija, lejos de fuentes de calor y rociadores de agua.

3.2. Conexiones eléctricas

El equipo se suministra con un cable eléctrico que se va conectando a un interruptor magneto-térmico principal que detiene la máquina cuando el operador viene en contacto fortuito con los elementos giratorios.

Es imprescindible que el equipo según las normas vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños directos e indirectos que pudieran derivarse para el incumplimiento de las normas vigentes.

3.3 Medidas de seguridad y formación del usuario final

El personal especializado encargado de la instalación y conexiones eléctricas del equipo, es responsable de la formación del cliente final, que también debe ser informado sobre las medidas de seguridad que se deben cumplir.

USO DE LOS EQUIPOS

4.1 Controles

Los controles y la luz piloto se envían en el lado derecho de la base. (Cuando el equipo se encuentra localizado frente al operador, el dispositivo de control en la mano derecha del operador.)

4.2. Ajuste de los discos en la máquina

Haga girar la perilla de color negro, que se muestra en la figura N°1 y abra la cubierta, a continuación desenrosque los tornillos laterales y remueva la cubierta, el primer set se compone del disco plástico (Figura #2), Luego instalar el disco seleccionado para el corte (Figura #3). Cierre la tapa y nuevamente enrosque la perilla y el tornillo.



FIGURA #1

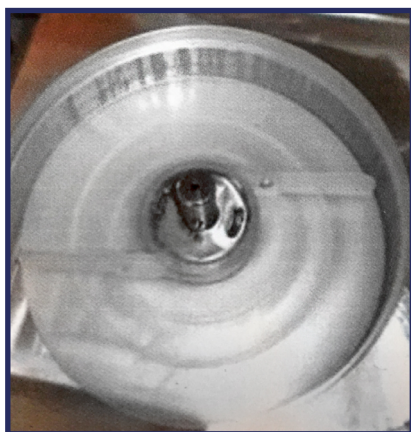


FIGURA #2

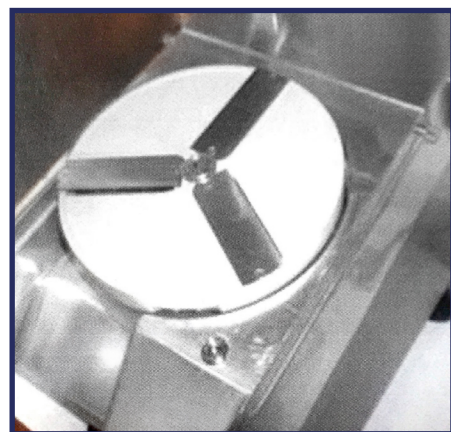


FIGURA #3

4.3. Ajuste de corte e introducción de alimentos

Levante la manija e introduzca los alimentos dentro de la apertura como se aprecia en la figura N°4, a continuación accionar la manija hacia abajo, pulse el botón verde (Inicio) con su mano dominante, y con su otra mano, ligeramente accione hacia abajo hasta que los alimentos queden bien presionados.



FIGURA #4



FIGURA #5

Levante la manija para introducir otros alimentos, la maquina se detendrá automáticamente cuando se levante la palanca.

La maquina funcionara automáticamente cuando la palanca sea accionada hacia abajo.

Posee una entrada redonda, se utiliza para cortar alimentos, como: zanahorias, pepinos, papas, cebolla cabezona, queso, habichuela, etc.

Advertencia: Nunca usar sus manos para prensar los alimentos (Introducir sus manos en la boca del procesador) porfavor utilice el pisador suministrado por el mismo.

4.4 Desmontaje y sustitución de los discos

Gire la manija y levante la tapa (Figura #7), girando en sentido en contra de las manecillas del reloj, tener mucho cuidado cuando se vaya a retirar el disco. Luego baje y suba el disco suavemente.



FIGURA #6

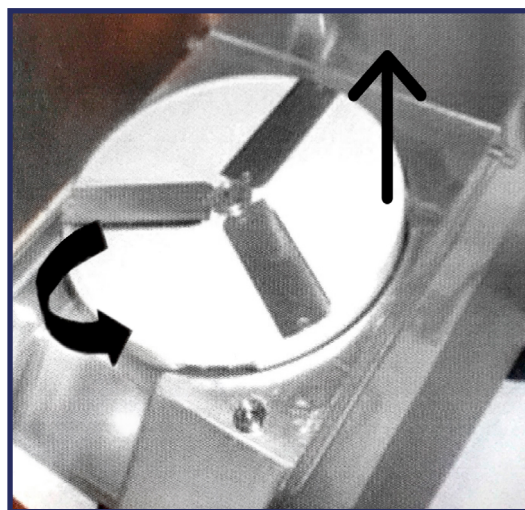


FIGURA #7

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Generalidades y productos de limpieza

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, comprueba que el interruptor de energía este apagado y el cable de alimentación, apagado.

Limpie cuidadosamente la maquina y sus discos, periodicamente y siempre despues del trabajo. Esto para un optimo funcionamiento y vida util de la máquina, los discos, el disco eyector se pueden remover para lavarlos. Limpiar la maquina, sobre todo sus discos, estos deben ser limpiados con un paño humedo y despues uno seco. Se debe remover los desechos para alargar la vida util de estos. Abra la cubierta y afloje las dos perillas que se muestra en la figura #8, Retire la tapa y limpie con el trapo humedo y despues seco.

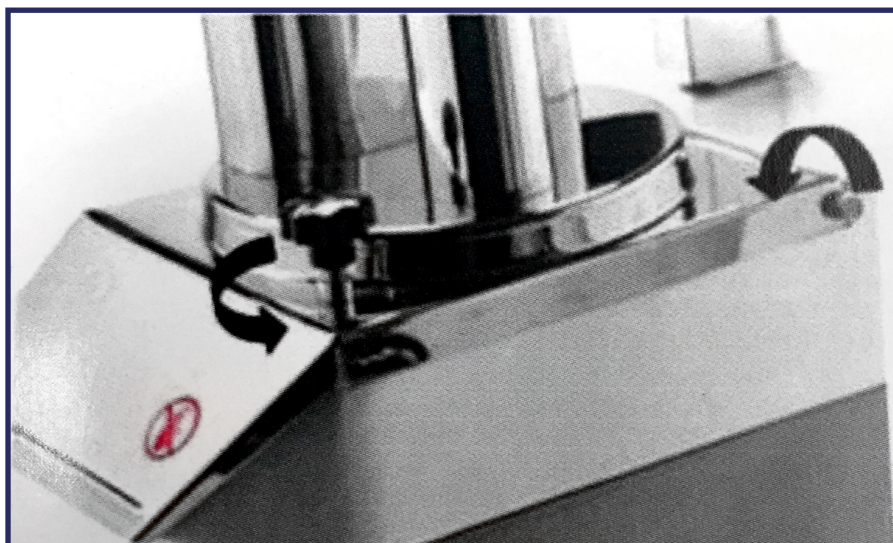


FIGURA #8

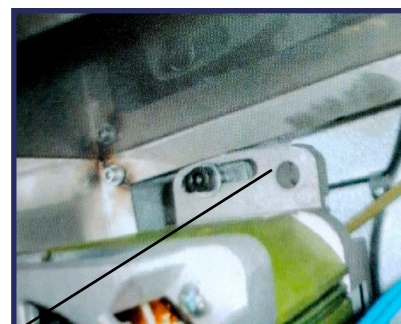
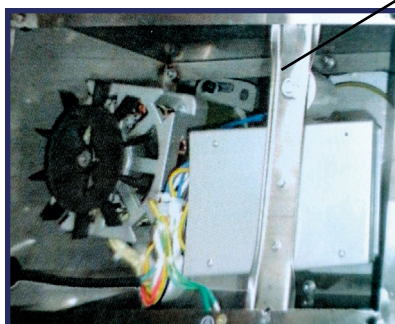
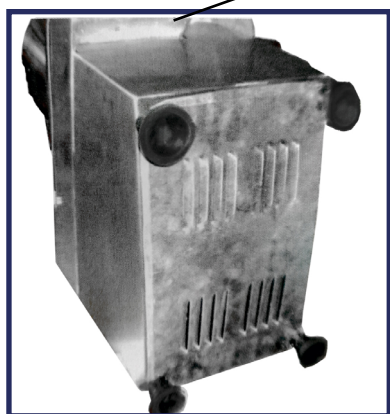
Limpiar las superficies con agua, alcohol, detergentes sin abrasivos. Nunca utilice abrasivos, esponja de acero, lana de acero o productos similares, ya que pueden llevar a daños en la pintura (El cuerpo de la maquina).

5.2 Operaciones en el caso de fallos

1. Cuando pulse el botón verde y no de luz. Verifique que la tapa este correctamente cerrada; Si la luz está encendida y no puede trabajar, compruebe que el seguro, que es la rosca de color negro, este correctamente abajo, si aún no funciona. Corte la alimentación de energía y contacte a servicio tecnico.
2. Cuando la maquina no tiene fuerza para trabajar, el disco la (hoja) esta lenta. abra la parte inferior de la maquina, según el siguiente grafico). Para que funcione la cinta del motor. Si persiste el inconveniente contacte a servicio tecnico.

1) Retire la parte inferior

2) Retire el soporte



3) Retire el tornillo de bloqueo

5.3 Reposo de la maquina para tener una prolongada vida util para el equipo

Desconecte el interruptor de la fuente de alimentación de energia, limpie la maquina (Cuerpo) y todos sus accesorios a detalle y precisión.

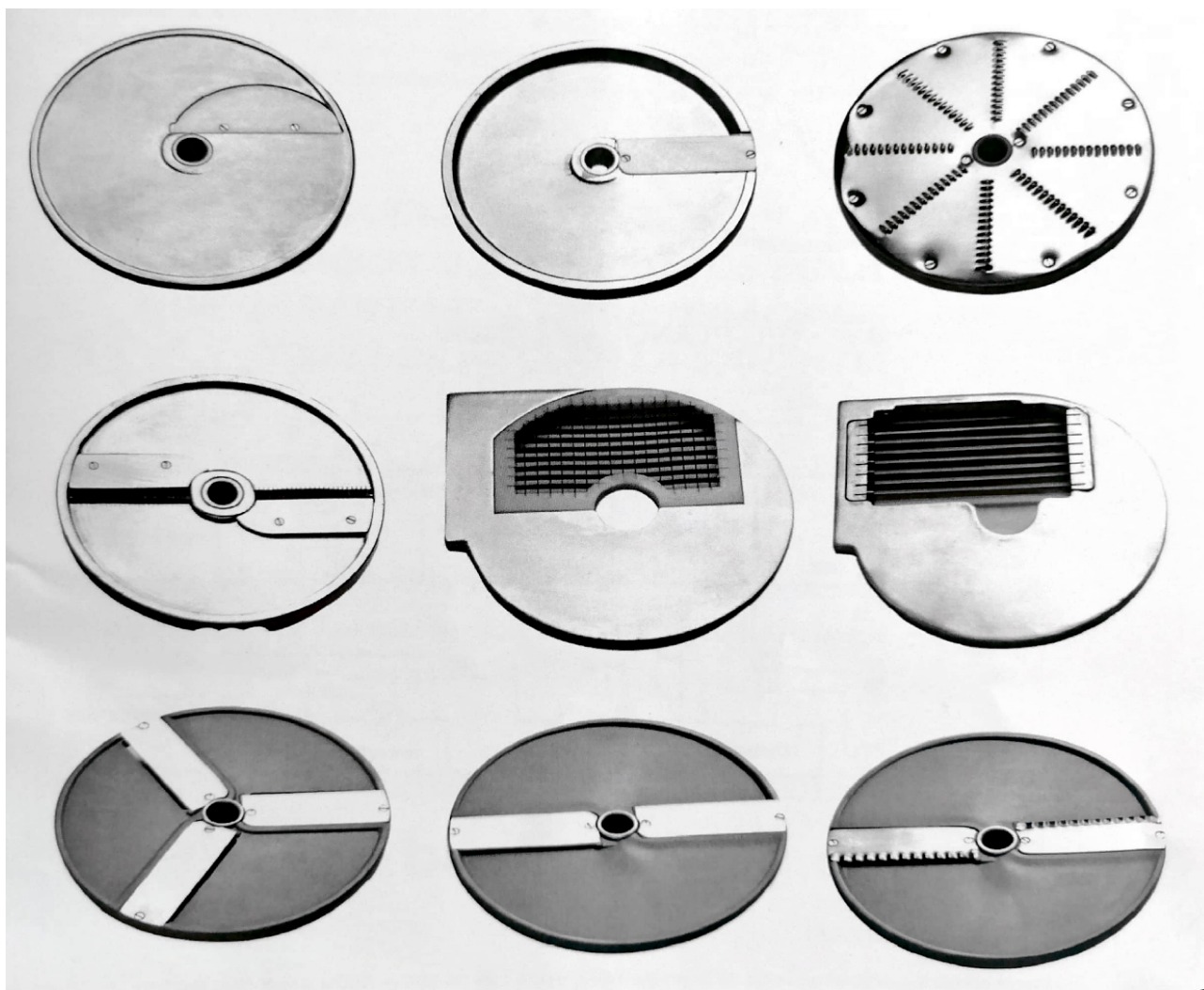
Use Grasa, vaselina blanca, (o productos similares) para la protección de todos los elementos de la máquina . Se aconseja que cubra la maquina con alguna manta o tela, esto para salvaguardar el producto y alargue su vida util.

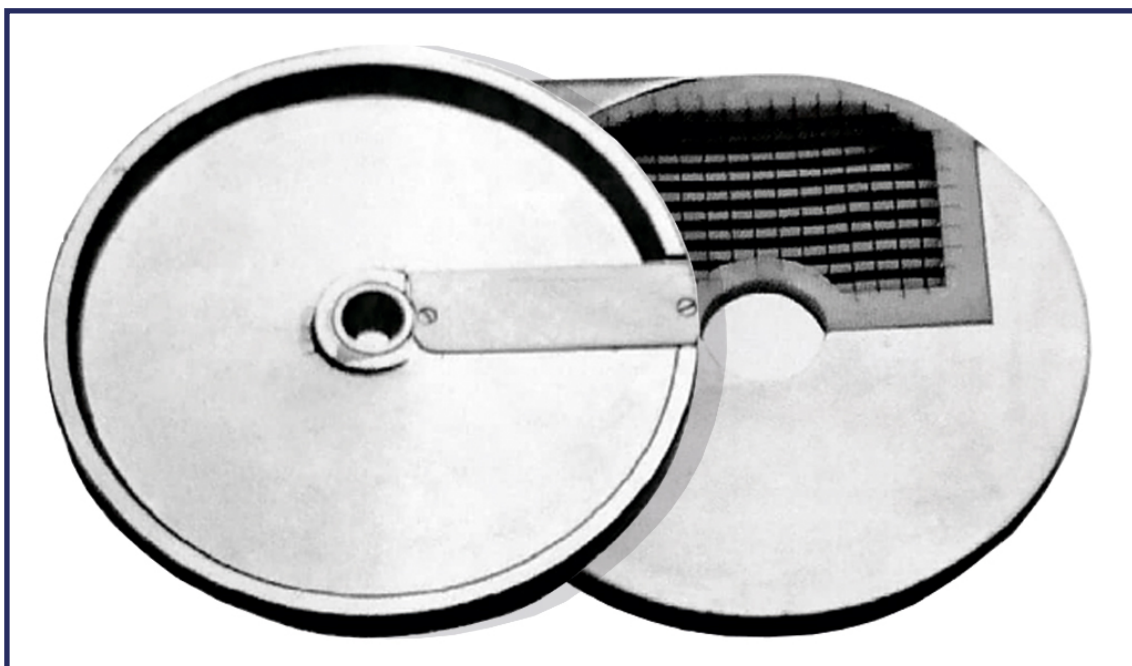
6. Discos

Con el fin de lograr una variedad de cortes diferentes y tamaño diferentes, la función de la máquina es tambien aplicable a sus diferentes discos y asi cortar diferentes alimentos como, verduras y frutas.

(Tales como manzanas, peras, plátanos, etc.)

- I. Disco Tajador
- II. Disco Cubicador
- III. Disco Rayador
- IV. Disco para julianas
- V. Disco ondulado

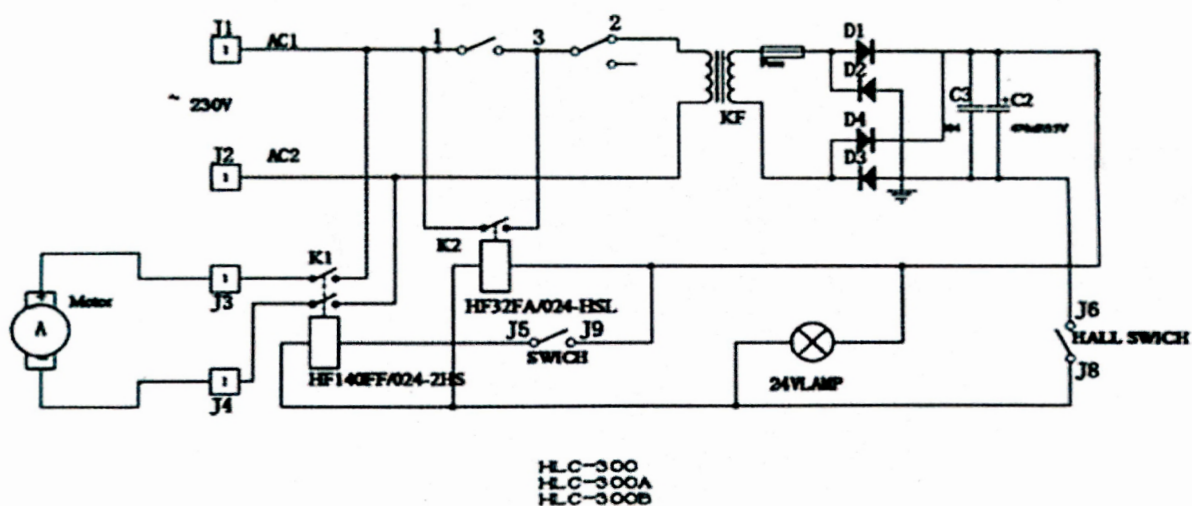




Combinación P8-P10, CON CU8, CU10, CU20

Combinación P8-P10 CON P8, P10

PLANO ELÉCTRICO



GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE(12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta
- Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.
- Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- Las averías producidas por roedores o insectos.
- Los daños producidos por desaseo.
- Manipulación indebida por personal no calificado.
- En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

LA ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTIA.