



*SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



**MANUAL DE USUARIO**

**EMBUTIDORA MANUAL**

**Marca: BBG    Modelo: TVR**

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

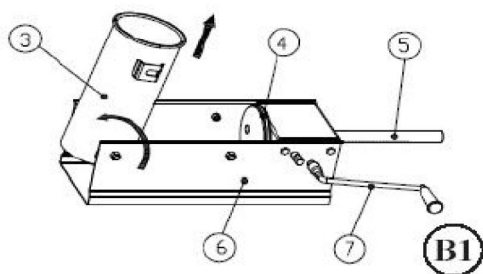
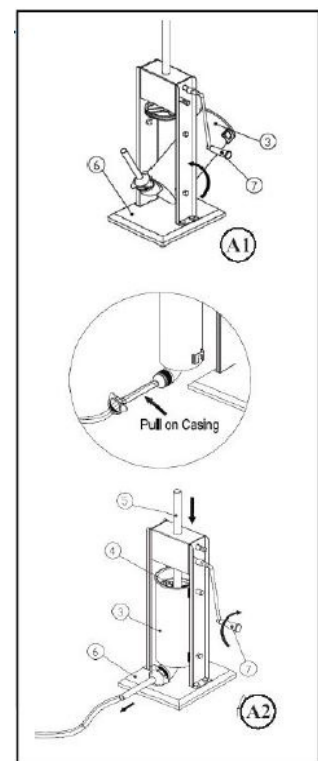
Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- 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.

## Montaje de la embudidora

1. Fije la manija deslizándola sobre el engranaje rápido o lento.
2. Mueva la manivela para llevar el émbolo a la parte superior de la embudidora.
3. Apoye los soportes inferiores del recipiente en los soportes del recipiente dentro de la carcasa de la embudidora. Gire la parte inferior del recipiente hacia la carcasa de la embudidora. Gire el recipiente completamente dentro de la carcasa de la embudidora, encajando los soportes superiores en los soportes del recipiente.
4. Inserte el embudo de relleno de su elección a través de la tuerca del anillo frontal. Atornille la tuerca frontal y el embudo de relleno hasta que quede ajustado. **NO APRIETE DEMASIADO LA TUERCA FRONTAL**, ya que podría dañar el embudo.
5. Cubra bien el interior del recipiente con un lubricante apto para alimentos antes de usarlo.



## PARÁMETRO

Modelo	Descripción	Capacidad (L) (BL)		Tamaño recipiente (diámetro*altura) mm	KG	Tamaño embalaje (cm)
3L-H	Relleno embutido horizontal	3	7	Ø140*200	10.5	45.5x27x27.5
5L-H		5	11	Ø140*310	12.0	58x27x27.5
7L-H		7	15	Ø140*445	14	71x27x27.5
3L-V	Relleno embutido vertical	3	7	Ø140*200	11.5	57x36x37
5L-V		5	11	Ø140*310	12.5	69x36x37
7L-V		7	15	Ø140*445	14	84.5x36x37
10L-V		10	21,5	Ø225*270	23	75x48.5x39
15L-V		15	32	Ø225*400	26	87.5x48.5x39

## DESMONTAJE Y LIMPIEZA

1. Retire el embudo de la embutidora desenroscando la tuerca frontal y tirando del embudo hacia afuera.
2. Gire la manivela hasta que el émbolo suba y salga del recipiente.
3. Gire el recipiente hacia afuera, luego tire del recipiente hacia arriba para retirar el recipiente de la carcasa de la embutidora.
4. Desenrosque el émbolo de su eje, desmonte la válvula de liberación de presión del émbolo. Retire el sello del émbolo.
5. Lave todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne con agua caliente y jabón, ASEGÚRESE DE LIMPIAR LAS PIEZAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USAR. Enjuague y seque bien todas las piezas inmediatamente. Esterilizar según sea necesario.
6. Lubrique completamente el eje, el recipiente, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca frontal con un lubricante apto para alimentos antes y después de cada uso.

## INSTRUCCIÓN

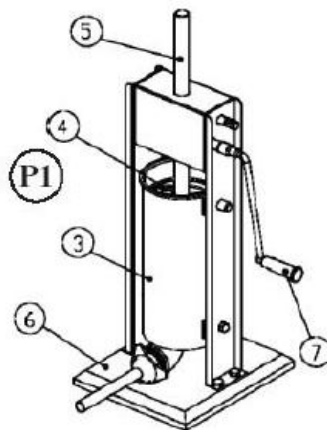
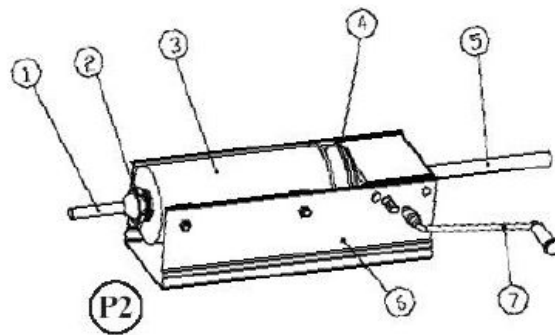
La embutidora de salchichas horizontal y vertical tiene dos velocidades. Apto para salchichas caseras y de restaurante.

Tipo: Vertical, horizontal

Modelo y capacidad: 3L-H(7LB), 5L -H(11LB) 7L -H(15LB) 3L-V(7LB),5L -V(11LB) 7L-V(15LB)

## DESCRPCIÓN DE LA PIEZA

3. Juego de embudo en acero inoxidable 2. Tuerca frontal 3. Recipiente de acero inoxidable, 4. Pistón y goma de sellado 5. Eje del émbolo 6. Base del embudo 7. Manivela



## 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.**