



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



MANUAL DE USUARIO

Procesador de vegetales

MARCA BBG MODELO: PV-150

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.



PROCESADOR, CORTADOR DE VEGETALES

Imprescindible en todo cocina, diseñado para cortar, rebanar, cortar en cubos, hacer palitos, desmenuzar, picar o moler una gran selección de productos como: verduras, frutas, hortalizas, pan, queso, chocolate, frutos secos, etc.

Esta construido en acero inoxidable y una aleación especial y responde a los requisitos solicitados por Directivas europeas. Es muy práctico y reduce considerablemente los tiempos de trabajo.



Tolva en plastico

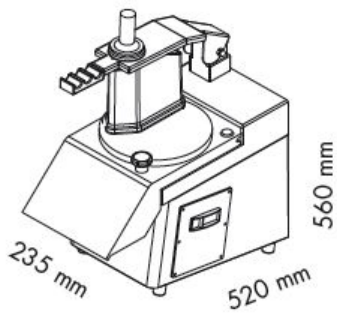


Tolva en acero inoxidable



Tolva en plastico

Las procesadoras de verduras cumplen todas las normas de higiene y CE. Por esta razón, están indicados para todas las necesidades de procesamiento de verduras.



Motor monofásico



230 Voltios
0,55 kW

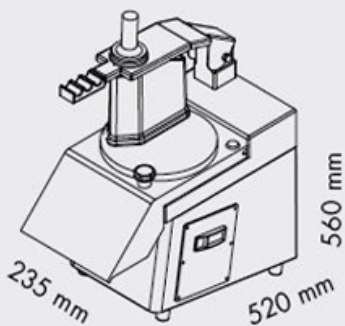


400 Voltios
0,55 kW



20 kg

Motor trifásico



Motor monofásico



230 Voltios
0,55 kW



400 Voltios
0,55 kW



20 kg

Motor trifásico



EQUIPAMIENTO: Disco de plástico expulsor





Discos para cortar verduras

Disco de corte

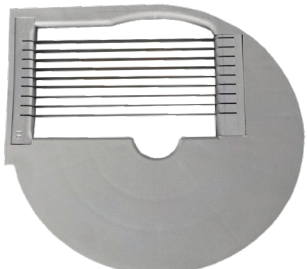
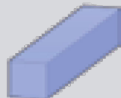
DISCOS DE CORTE (TAJADOR) REF: T8-PV150

	Espesor de corte	Adecuado para	
	8mm	Cortar en rodajas o en bastones (junto con los discos B) o en dados (junto con los discos D)	

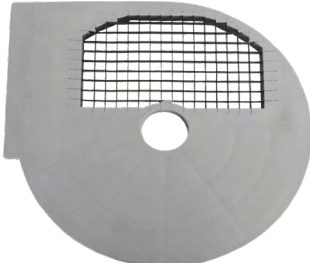

Discos de corte (TAJADOR) REF: T2-PV150

	Espesor de corte	Adecuado para	
	2mm	Pepino, zanahorias, aros de cebolla, patatas fritas, lechuga, etc.	

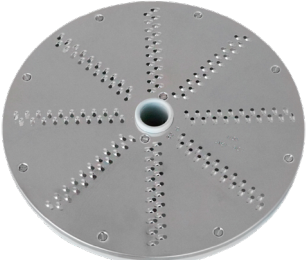

Disco de corte en bastones (Disponible para el procesador PV-150) - P8

	Espesor de corte	Adecuado para	
	8mm	Sólo puede utilizarse junto con los discos T8 y T10	

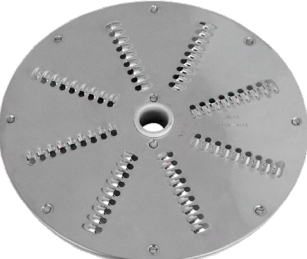

Disco de corte de cubos (Disponible para el procesador PV-150) - C8

	Espesor de corte	Adecuado para	
	8mm	Sólo puede utilizarse junto con los discos T8 y T10	

Disco triturador y rallador - Ref : R2-PV150

	Espesor de corte	Adecuado para 
	2mm	Zanahorias, pan, frutos secos, etc.

Disco triturador y rallador - Ref: R4-PV-150

	Espesor de corte	Adecuado para 
	4mm	Apio, zanahorias, ensaladas, queso, frutos secos, chocolate, etc.

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.