

MUNDIAL

BASCULAS ELECTRÓNICAS



PROCESADOR DE VEGETALES

Ref: PV-30



MANUAL DE USUARIO



⚠ **ATENCIÓN** ⚠

Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

Estimado usuario:

Gracias por utilizar este producto. Para facilitar el correcto funcionamiento de esta máquina, por favor lea atentamente este manual antes de usarla. Asegúrese de leer cuidadosamente el

Capítulo 1: Precauciones de Seguridad.

(Las especificaciones técnicas de este manual están sujetas a cambios sin previo aviso.)

Precauciones de Seguridad

1. Antes de limpiar, ensamblar o desmontar este producto, apague la alimentación eléctrica.
2. No coloque el producto al alcance de los niños.
3. El producto no debe ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, a menos que estén supervisadas e instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con este producto.
4. Al apagar la alimentación o reemplazar accesorios, detenga primero la máquina.
5. Al cortar alimentos, debe utilizar los empujadores de alimentos grande y pequeño. No utilice la máquina si estos componentes están perdidos o dañados.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el departamento de mantenimiento o personal calificado para evitar peligros.
7. ¡Riesgo de lesiones! Tenga extrema precaución al limpiar o mover las cuchillas.
8. ¡Peligro de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de falla, haga que sea reparado por personal de servicio calificado.
9. ¡Advertencia! No introduzca la máquina principal en agua para limpiarla; únicamente límpiela con una toalla húmeda. Permita que la máquina se enfríe lo suficiente antes de lavarla.
10. Verifique que el voltaje de alimentación especificado para el producto coincida con el voltaje de la red eléctrica (aplica únicamente para alimentación CA).





- 11.** Evite dañar el cable de alimentación. No lo apriete, doble ni roce contra objetos afilados. Manténgalo alejado del calor y del fuego, y evite que entre en contacto con las cuchillas.
- 12.** El cable de alimentación debe permanecer extendido y plano. No tire de él, ya que podría provocar la caída del producto y causar fallas.
- 13.** Si se agregan tomacorrientes adicionales (extensiones eléctricas), el equipo debe coincidir con el voltaje de alimentación del producto. No utilice una toma múltiple universal junto con otros aparatos eléctricos al mismo tiempo.
- 14.** No utilice el producto sobre superficies húmedas y no toque el producto ni el enchufe con las manos mojadas.
- 15.** No desarme el interior del producto ni permita que objetos ingresen o sean introducidos en él, ya que esto puede causar fallas o daños.
- 16.** Solo pueden utilizarse los accesorios suministrados por el fabricante. Si ocurre alguna falla debido al uso de accesorios de otros fabricantes, la empresa no asumirá ninguna responsabilidad y dichos daños no estarán cubiertos por la garantía.
- 17.** No utilice el producto sobre superficies inestables, húmedas o sensibles al calor para evitar daños o fallas.
- 18.** No coloque el producto directamente sobre el fuego ni cerca de fuentes de calor o llamas, ya que podría dañarse, presentar fallas o incluso generar situaciones peligrosas.
- 19.** No deje el enchufe conectado cuando el producto no esté en uso. Debe desconectarse en los siguientes casos:
 - Después de usarlo.
 - Antes de limpiarlo.
 - Durante el mantenimiento.
- 20.** Cuando conecte el enchufe al tomacorriente, asegúrese de insertarlo completamente; de lo contrario, los componentes podrían sobrecalentarse y quemarse debido a un mal contacto.
- 21.** La empresa no será responsable por fallas ocasionadas por el uso inadecuado de este producto o por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. Dichas fallas y daños no estarán cubiertos por la garantía.
- 22.** Nunca deje la máquina funcionando sin supervisión.
- 23.** Si la máquina funciona durante mucho tiempo o la temperatura del entorno de trabajo es demasiado alta, causando sobrecalentamiento del motor y su detención, apague inmediatamente la alimentación, deje reposar la máquina por más de media hora y reiníciela cuando el motor se haya enfriado.





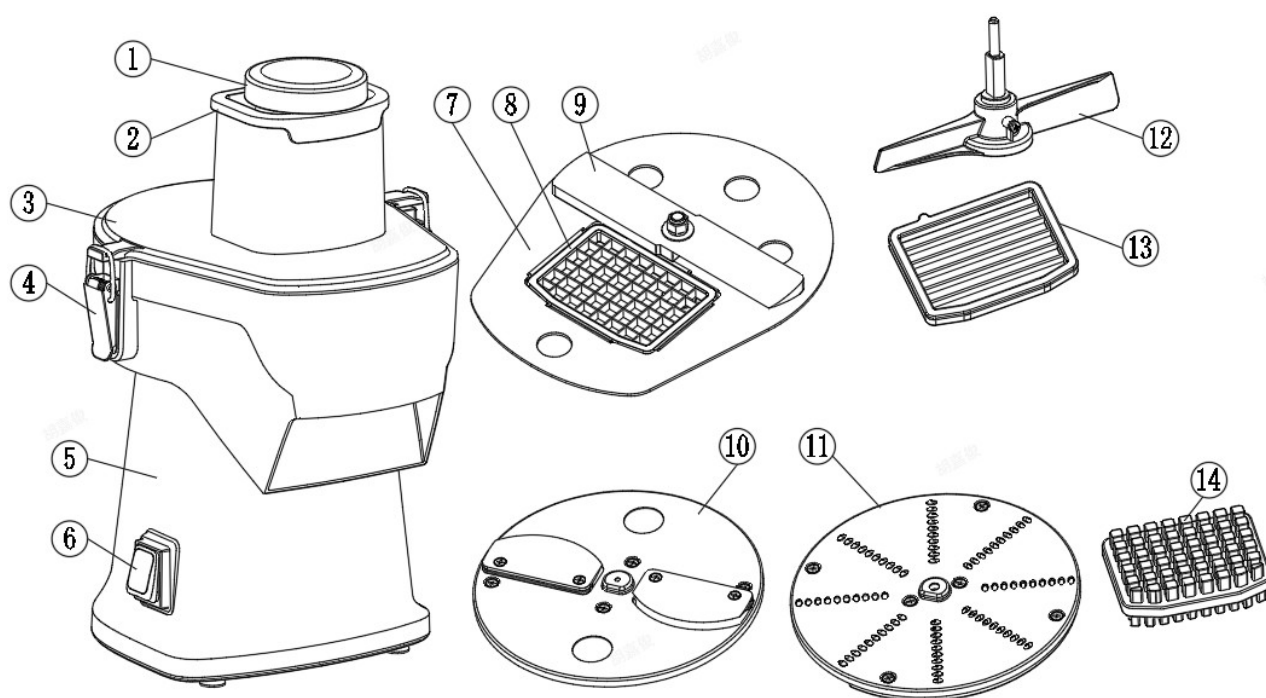
- 24.** Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las cuchillas durante la operación para evitar lesiones y daños al producto.
- 25.** Si alguna parte del producto se incendia, no apague el fuego directamente con agua. Debe desconectar la alimentación eléctrica y cubrir la parte incendiada con un paño húmedo para extinguir el fuego.
- 26.** Las bolsas plásticas de embalaje deben almacenarse adecuadamente y mantenerse fuera del alcance de los niños, ya que pueden provocar riesgo de asfixia.
- 27.** No sumerja la carcasa de aleación de aluminio ni el cable de alimentación en ningún líquido.

No utilice el producto bajo las siguientes condiciones:

- El producto o el cable de alimentación presentan fallas.
- El producto ha sufrido una caída accidental que ocasionó daños o funcionamiento anormal.

Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, envíe el producto al servicio técnico autorizado del fabricante para su revisión. Utilice únicamente accesorios originales del producto.

Componentes y Funciones



**COMPONENTES**

1	Empujador grande de alimentos	8	Rejilla para corte en cubos
2	Empujador pequeño de alimentos	9	Cuchilla para cubos y tiras
3	Tapa de aleación de aluminio	10	Disco rebanador de acero inoxidable (4 espaciadores debajo de cada cuchilla; agregue o retire espaciadores para ajustar el grosor del corte)
4	Cierre de resorte	11	Cuchilla ralladora de acero inoxidable
5	Carcasa de aleación de aluminio	12	Conjunto del eje de transmisión para rebanado, rallado y expulsión de alimentos
6	Interruptor impermeable	13	Rejilla para corte en tiras
7	Conjunto soporte para cuchilla de cubos y tiras	14	Limpiador de la rejilla para corte en cubos

Funciones de los componentes principales antes de operar el producto

1. Empujador grande de alimentos: presiona alimentos largos y delgados hacia la boca de alimentación para rebanar, rallar o cortar en cubos.

2. Empujador pequeño de alimentos: presiona alimentos gruesos o irregulares hacia la boca de alimentación para rebanar, rallar o cortar en cubos.

3. Tapa de aleación de aluminio: el lado derecho de la tapa está equipado con una barra expulsora de seguridad. La máquina solo puede funcionar cuando la tapa de aleación de aluminio está colocada sobre la carcasa de aleación de aluminio. La máquina no funcionará si la carcasa no está cubierta con la tapa.

4. Cierre de resorte: fija firmemente la tapa de aleación de aluminio sobre la carcasa para garantizar que no se desprenda mientras la máquina está funcionando.

5. Carcasa de aleación de aluminio: cuerpo principal de la máquina.

6. Interruptor impermeable: enciende y apaga la alimentación.

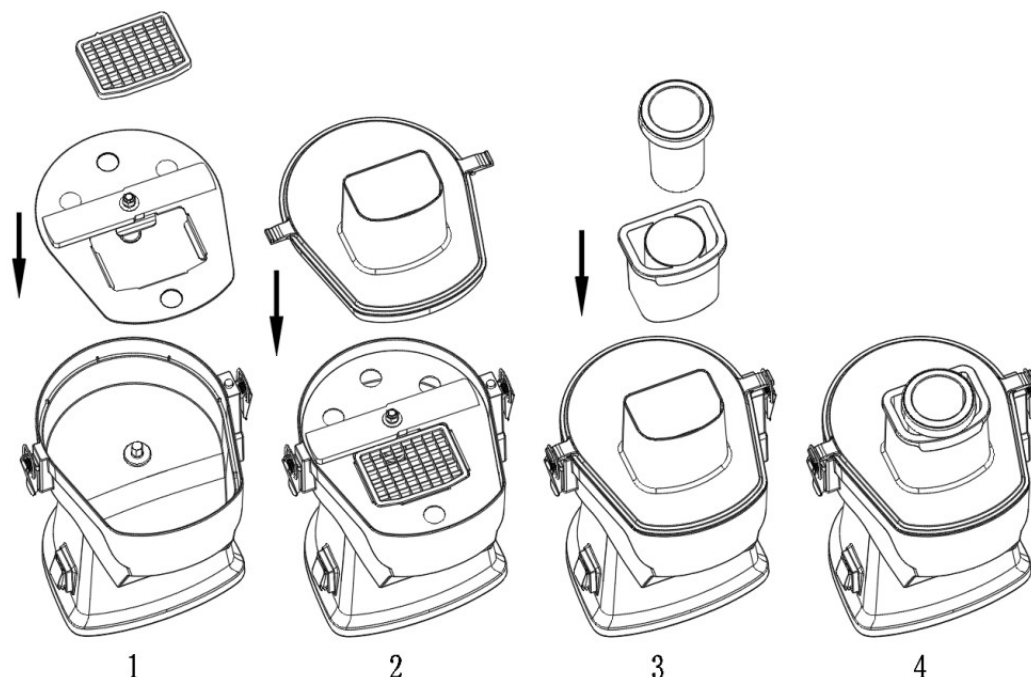
7. Conjunto soporte para cuchilla de cubos y tiras: soporte utilizado para fijar la rejilla para cubos o la rejilla para tiras.



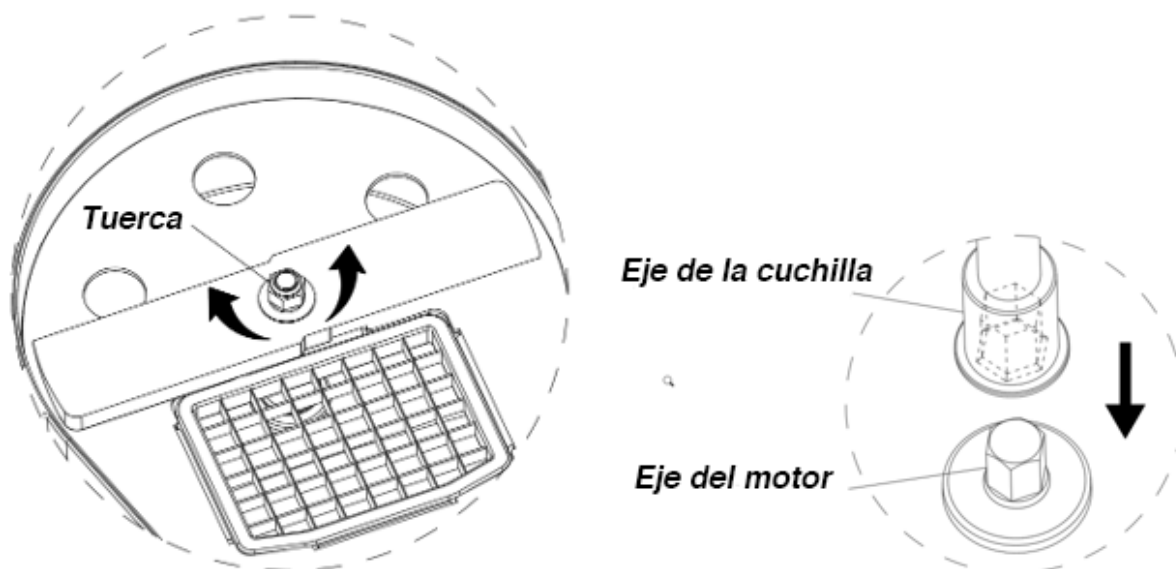


Método de Uso

1. Uso para Corte en Cubos



Descripción de la Figura 2: Al instalar el conjunto soporte de la cuchilla para cubos, gire la tuerca manualmente hacia la izquierda y la derecha para alinearla con el eje del motor. Asegúrese de que el hexágono interno del eje de la cuchilla, ubicado en la parte inferior del soporte, coincida con el hexágono del eje del motor.



(1) Como se muestra en la Figura 1, coloque la rejilla para corte en cubos sobre el conjunto soporte para cuchilla de cubos y tiras, y luego colóquelos juntos dentro de la carcasa.

(2) Como se muestra en la Figura 3, coloque la tapa de aleación de aluminio sobre la carcasa y asegure los cierres de resorte.





(3) Según la Figura 4, inserte el empujador pequeño y el empujador grande en la abertura, como se muestra en la Figura 5.

(4) Limpie los alimentos que serán cortados en cubos. Si los alimentos son demasiado grandes para pasar por la abertura, utilice un cuchillo para cortarlos al tamaño adecuado.

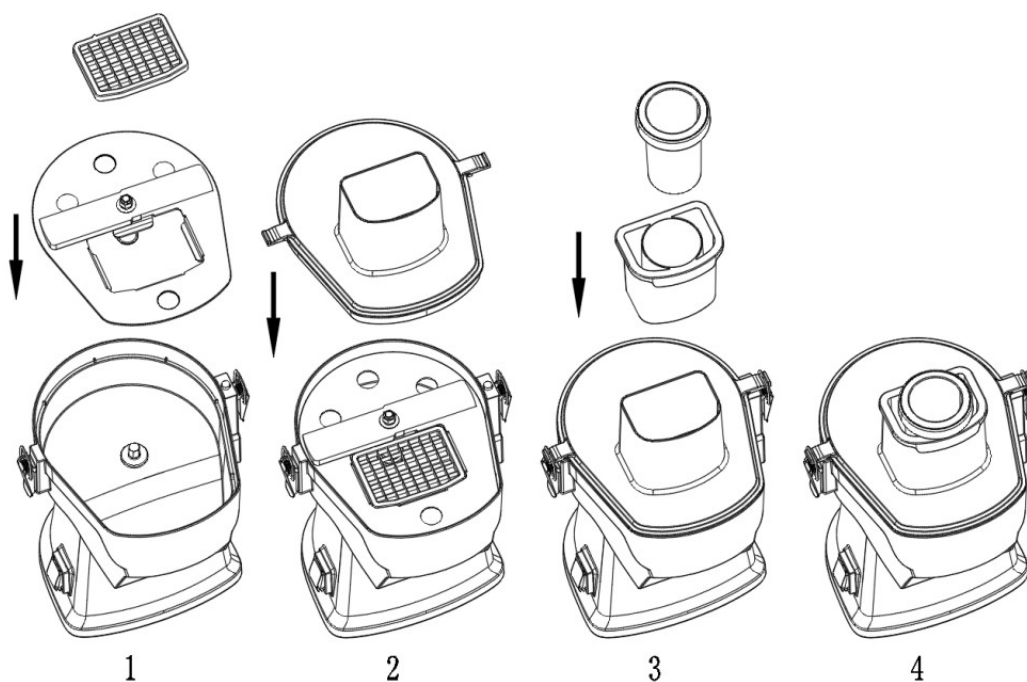
(5) Después de la preparación, conecte el enchufe de la máquina a una toma de corriente de 220VAC/50Hz, presione el interruptor para encender la máquina y verifique que funcione correctamente. Si detecta alguna anomalía, detenga la máquina para inspeccionarla. Si no presenta anomalías, puede utilizarse normalmente para cortar en cubos.

(6) Introduzca los alimentos preparados en la abertura y utilice la combinación del empujador pequeño y el empujador grande para presionarlos suavemente. Los alimentos serán procesados por la cuchilla giratoria para cubos y tiras junto con la rejilla para corte en cubos, y luego saldrán por la salida de la máquina.

Si los alimentos son alargados y pueden pasar por el orificio central del empujador pequeño, coloque el empujador pequeño en la abertura, introduzca los alimentos por el orificio central y presiónelos suavemente con el empujador grande. Esto reducirá la vibración de los alimentos y mejorará considerablemente el resultado del corte en cubos.

(7) Después de cortar los alimentos en cubos, presione el interruptor para apagar la máquina. Cuando la máquina se haya detenido completamente, desconecte el cable de alimentación, retire los accesorios y limpie tanto los alimentos como la máquina siguiendo el orden de las Figuras 4 a 1.

2. Uso para Corte en Tiras





- (1) Como se muestra en la Figura 1, coloque la rejilla para corte en tiras sobre el conjunto soporte para cuchilla de cubos y tiras, y luego colóquelos juntos dentro de la carcasa.
- (2) Como se muestra en la Figura 3, coloque la tapa de aleación de aluminio sobre la carcasa y asegure los cierres de resorte.
- (3) Según la Figura 4, inserte el empujador pequeño y el empujador grande en la abertura, como se muestra en la Figura 5.
- (4) Limpie los alimentos que serán cortados en tiras. Si los alimentos son demasiado grandes para pasar por la abertura, utilice un cuchillo para cortarlos al tamaño adecuado.
- (5) Después de la preparación, conecte el enchufe de la máquina a una toma de corriente de 220VAC/50Hz, presione el interruptor para encender la máquina y verifique que funcione correctamente. Si detecta alguna anomalía, detenga la máquina para inspeccionarla. Si no presenta anomalías, puede utilizarse normalmente para cortar.
- (6) Introduzca los alimentos preparados en la abertura y utilice la combinación del empujador pequeño y el empujador grande para presionarlos suavemente. Los alimentos serán procesados por la cuchilla giratoria para cubos y tiras junto con la rejilla para corte en tiras, y luego saldrán por la salida de la máquina.

Si los alimentos son largos y delgados, córtelos en tiras largas según la longitud de la abertura e introdúzcalos horizontalmente. Utilice la combinación de los empujadores para presionar suavemente los alimentos, permitiendo obtener tiras más largas y evitando que queden demasiado cortas al introducirlos verticalmente, mejorando así considerablemente el resultado del corte en tiras.
- (7) Después de cortar los alimentos en tiras, presione el interruptor para apagar la máquina. Cuando la máquina se haya detenido completamente, desconecte el cable de alimentación, retire los accesorios y limpie tanto los alimentos como la máquina siguiendo el orden de las Figuras 4 a 1.

3. Uso para Rebanado

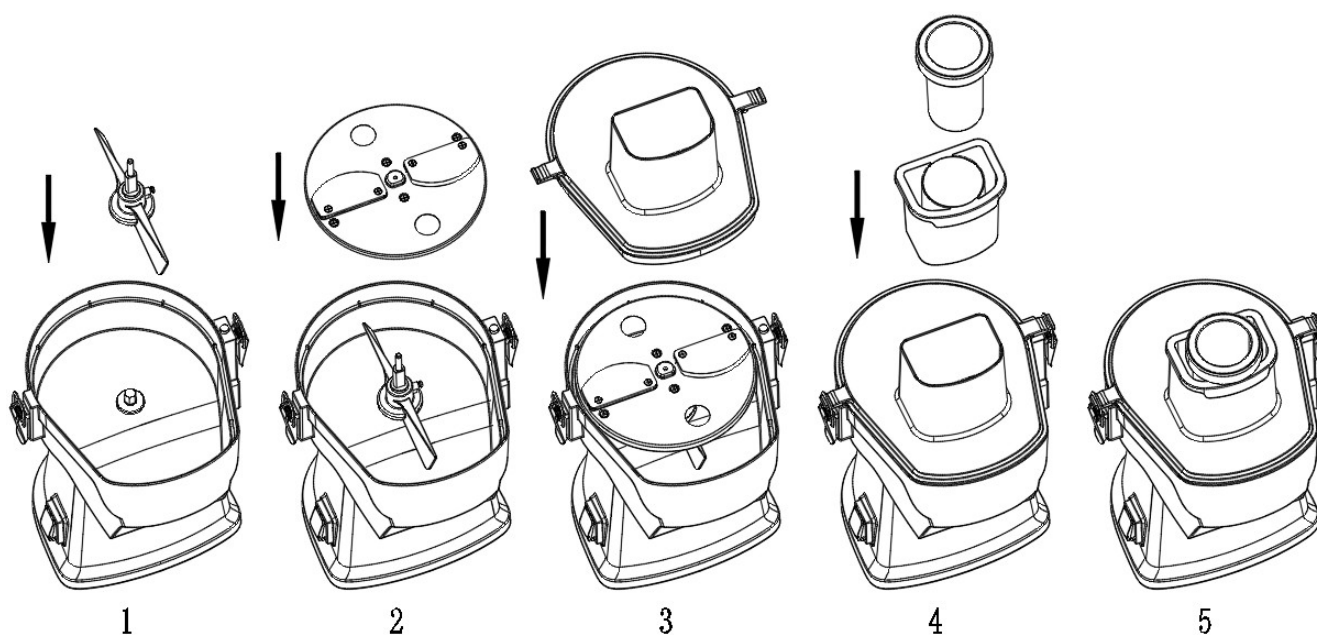
Alimento de referencia	Tomate	Pepino	Calabaza	Zanahoria	Rábano
Espesor de referencia	3~5 mm	2~4 mm	2~5 mm	1~3 mm	1~5 mm
Espaciadores correspondientes	2~4 piezas	1~3 piezas	1~4 piezas	0~2 piezas	0~4 piezas





3. Uso para Rebanado

Alimento de referencia	Berenjena	Papa	Kiwi	Taro	Limón
Espesor de referencia	3~5 mm	1~5 mm	2~3 mm	1~3 mm	2~5 mm
Espaciadores correspondientes	2~4 piezas	0~4 piezas	1~2 piezas	0~2 piezas	1~4 piezas



- (1)** Instale el conjunto del eje de transmisión para rebanado, rallado y expulsión sobre el eje del motor de la máquina según la Figura 1.
- (2)** Según la Figura 2, coloque el disco rebanador de acero inoxidable sobre el eje de transmisión.
- (3)** Coloque la tapa de aleación de aluminio sobre la carcasa según la Figura 3 y asegure los cierres de resorte.
- (4)** Según la Figura 4, coloque el empujador pequeño y el empujador grande en la abertura, como se muestra en la Figura 5.
- (5)** Limpie los alimentos que serán rebanados. Si son demasiado grandes para pasar por la abertura, córtelos al tamaño adecuado.
- (6)** Después de la preparación, conecte el enchufe de la máquina a una toma de corriente de 220VAC/50Hz, presione el interruptor impermeable para encender la máquina y verifique que funcione correctamente. Si detecta alguna anomalía, detenga la máquina para inspeccionarla. Si no presenta anomalías, puede utilizarse normalmente para rebanar.



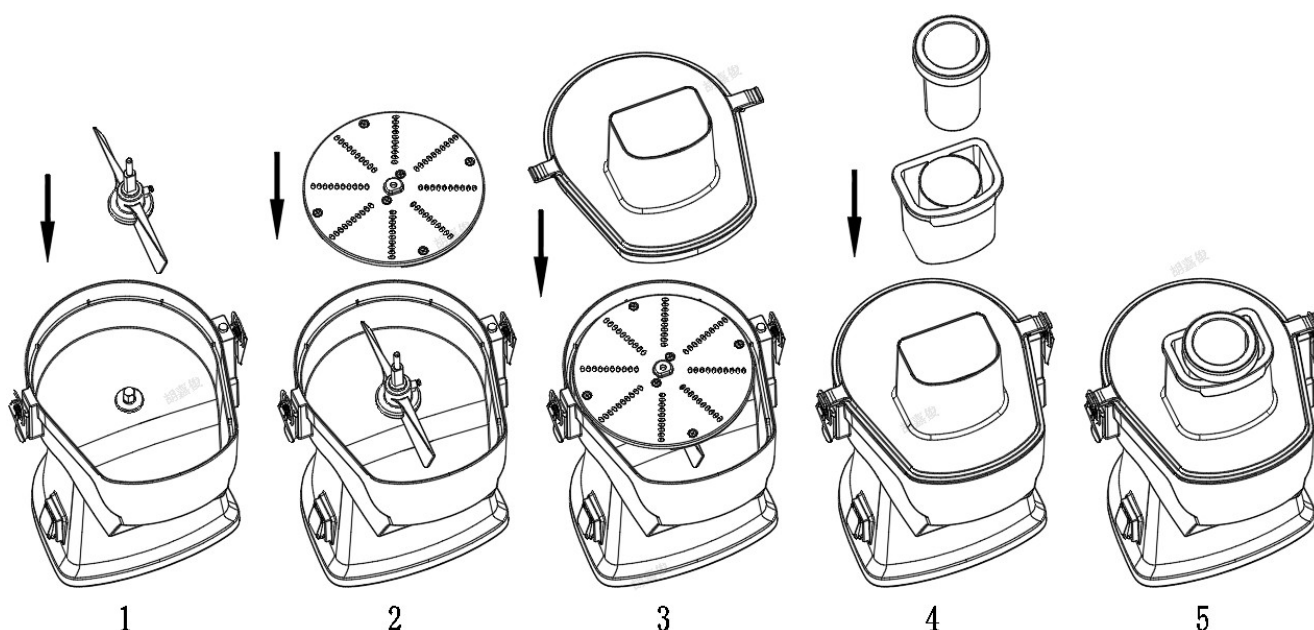


(7) Introduzca los alimentos preparados en la abertura y utilice conjuntamente el empujador pequeño y el empujador grande para presionarlos suavemente. Los alimentos serán procesados por la cuchilla rebanadora giratoria y luego saldrán por la salida de la máquina.

Si los alimentos son alargados y pueden pasar por el orificio central del empujador pequeño, coloque el empujador pequeño en la abertura, introduzca los alimentos por el orificio central y presiónelos suavemente con el empujador grande. Esto reducirá la vibración de los alimentos y mejorará considerablemente el resultado del rebanado.

(8) Después de rebanar los alimentos, presione el interruptor para apagar la máquina. Cuando la máquina se haya detenido completamente, desconecte el cable de alimentación y retire los accesorios. Limpie los alimentos y la máquina siguiendo el orden de las Figuras 5 a 1.

4. Uso para Rallado



(1) Instale el conjunto del eje de transmisión para rebanado, rallado y expulsión sobre el eje del motor de la máquina según la Figura 1.

(2) Según la Figura 2, coloque el disco rallador de acero inoxidable sobre el eje de transmisión.

(3) Coloque la tapa de aleación de aluminio sobre la carcasa según la Figura 3 y asegure los cierres de resorte.

(4) Según la Figura 4, coloque el empujador pequeño y el empujador grande en la abertura de la tapa de aleación de aluminio, como se muestra en la Figura 5.

(5) Limpie los alimentos que serán rallados. Si los alimentos son demasiado grandes para pasar por la abertura, utilice un cuchillo para cortarlos al tamaño adecuado.





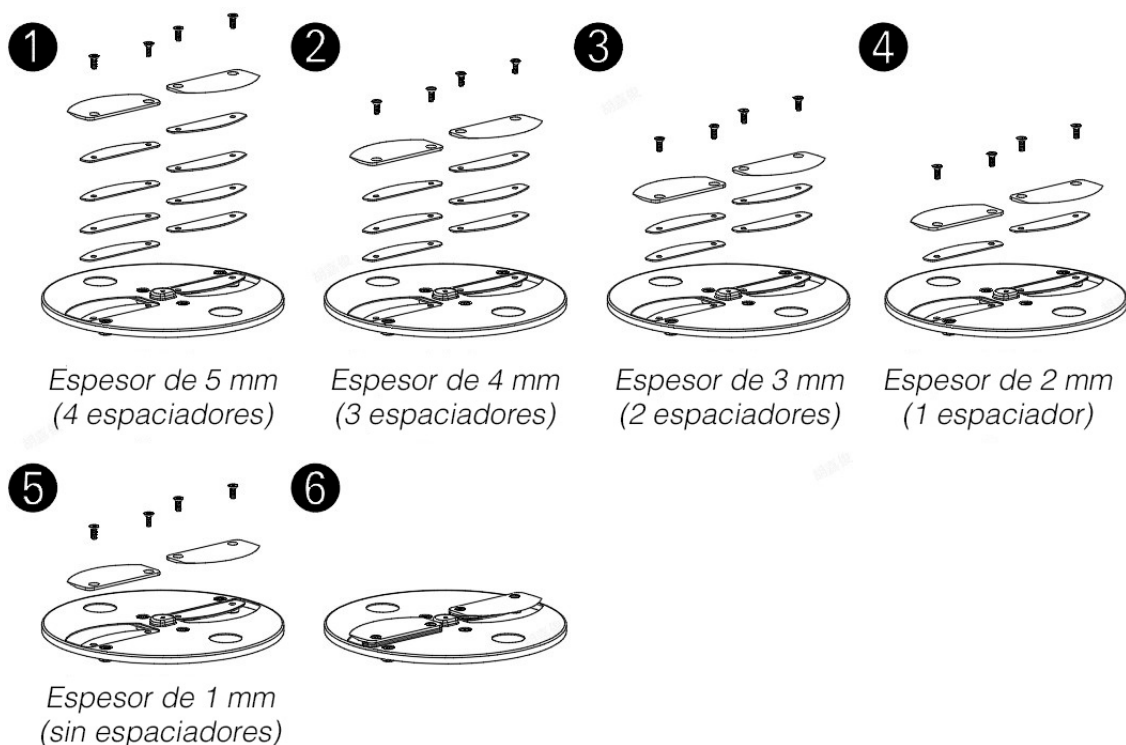
(6) Después de la preparación, conecte el enchufe de la máquina a una toma de corriente de 220VAC/50Hz, presione el interruptor para encender la máquina y verifique que funcione correctamente. Si detecta alguna anomalía, detenga la máquina para inspeccionarla. Si no presenta anomalías, puede utilizarse normalmente para rallar.

(7) Introduzca los alimentos preparados por la abertura y utilice la combinación del empujador pequeño y el empujador grande para presionarlos suavemente. Los alimentos serán procesados por la cuchilla ralladora giratoria y luego saldrán por la salida de la máquina.

Si los alimentos son largos y delgados y pueden pasar por el orificio central del empujador pequeño, coloque el empujador pequeño en la abertura, introduzca los alimentos por el orificio central y presiónelos suavemente con el empujador grande. Esto reducirá la vibración de los alimentos y mejorará considerablemente el resultado del rallado.

(8) Después de rallar los alimentos, presione el interruptor para apagar la máquina. Cuando la máquina se haya detenido completamente, desconecte el cable de alimentación, retire los accesorios y limpie tanto los alimentos como la máquina siguiendo el orden de las Figuras 5 a 1.

5. Uso de los Espaciadores para Rebanado y del Juego de Cuchillas Ralladoras (3 mm)

**1**

Según la Figura 1: agregue 4 espaciadores para rebanado debajo de cada cuchilla rebanadora y luego apriete los 4 tornillos como se muestra en la Figura 6, de modo que el espesor de los alimentos rebanados sea de 5 mm.





2

Según la Figura 2: agregue 3 espaciadores para rebanado debajo de cada cuchilla rebanadora y luego apriete los 4 tornillos como se muestra en la Figura 6, de modo que el espesor de los alimentos rebanados sea de 4 mm.

3

Según la Figura 3: agregue 2 espaciadores para rebanado debajo de cada cuchilla rebanadora y luego apriete los 4 tornillos como se muestra en la Figura 6, de modo que el espesor de los alimentos rebanados sea de 3 mm.

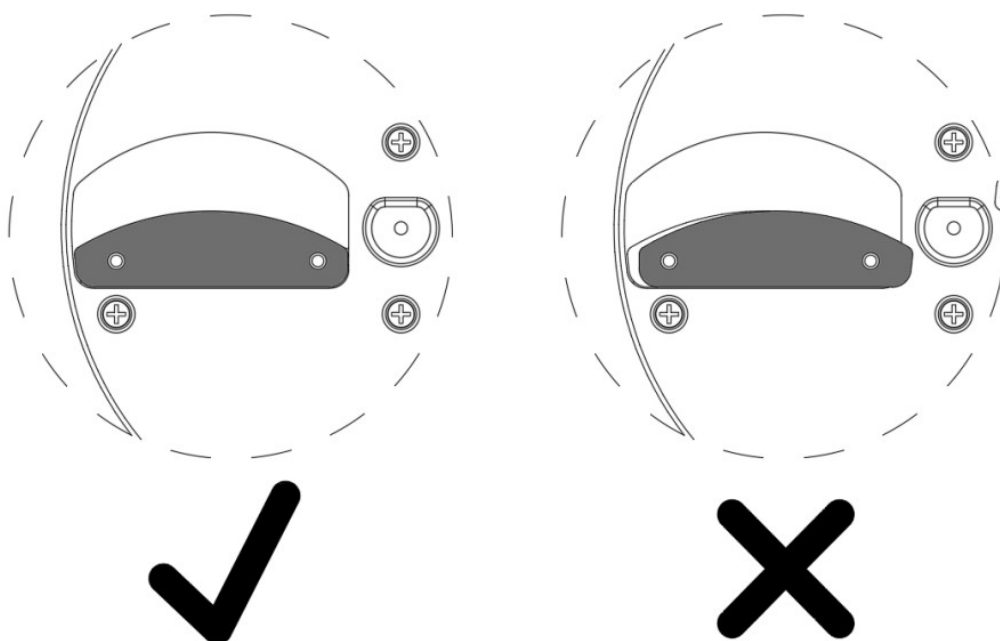
4

Según la Figura 4: agregue 1 espaciador para rebanado debajo de cada cuchilla rebanadora y luego apriete los 4 tornillos como se muestra en la Figura 6, de modo que el espesor de los alimentos rebanados sea de 2 mm.

5

Según la Figura 5: no coloque espaciadores para rebanado debajo de cada cuchilla rebanadora y luego apriete los 4 tornillos como se muestra en la Figura 6, de modo que el espesor de los alimentos rebanados sea de 1 mm.

⚠ ¡Atención! ⚠ Dirección correcta al instalar los espaciadores para rebanado:



Al instalar los espaciadores para rebanado, preste atención a la orientación de los espaciadores (como se muestra en la imagen de la izquierda) para que coincidan con la forma del soporte de instalación de la cuchilla.

⚠ ¡Advertencia! ⚠

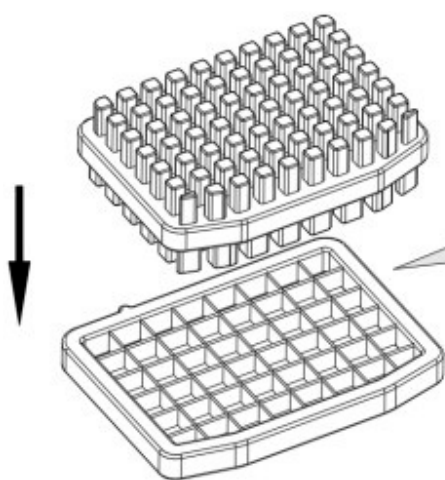
**Todas las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado durante el desmontaje y el uso;
¡proteja sus manos!
¡No corte alimentos congelados ni alimentos duros!**





Mantenimiento

1. La superficie que entra en contacto con los alimentos debe mantenerse limpia.
2. Antes de realizar la limpieza, debe desconectarse el enchufe y dejar que el producto se enfríe. La carcasa de la máquina no debe sumergirse en agua, y no debe limpiarse con una toalla húmeda el orificio de la varilla expulsora del microinterruptor ni el interruptor.
3. No utilice lana de acero ni limpiadores químicos o polvos abrasivos para limpiar el producto.
4. Después de usarlo, debe limpiarse con un paño suave y limpio.
5. El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, fuera del alcance de niños y mascotas.
6. Conserve el empaque. Cuando el producto no vaya a utilizarse durante un largo período de tiempo, puede volver a colocarse en su empaque para almacenarlo.
7. Todas las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado durante el desmontaje y la limpieza; ¡proteja sus manos!
8. Como se muestra en la ilustración siguiente, utilice el limpiador suministrado y presiónelo firmemente hacia las cuchillas de la rejilla para corte en cubos para retirar los residuos de alimentos.

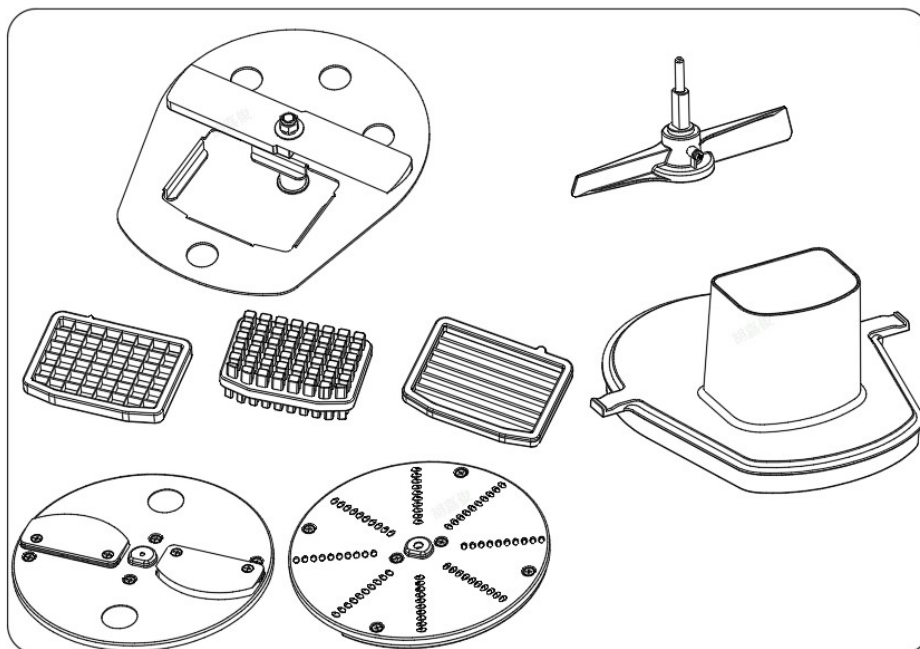


1. Asegúrese de que el limpiador y la cuchilla de corte en cubos coincidan al utilizarlos; de lo contrario, se producirán daños..

2. La hoja de la rejilla de la cuchilla para cortar en cubos debe estar orientada hacia el limpiador para evitar lesiones.

9. Los accesorios mostrados a continuación pueden colocarse en el lavaplatos o lavadero y enjuagarse con agua.



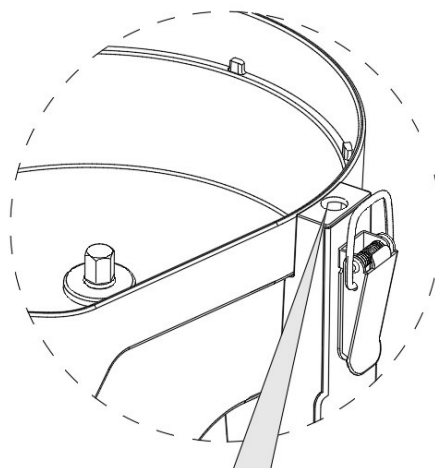


10. Al limpiar la máquina, preste atención a las indicaciones mostradas en la ilustración siguiente; después de enjuagar la parte interior, limpie la superficie exterior con un paño limpio.



No coloque la máquina en un fregadero con agua para limpiarla.

El agua que entre por la parte inferior de la máquina la dañará.



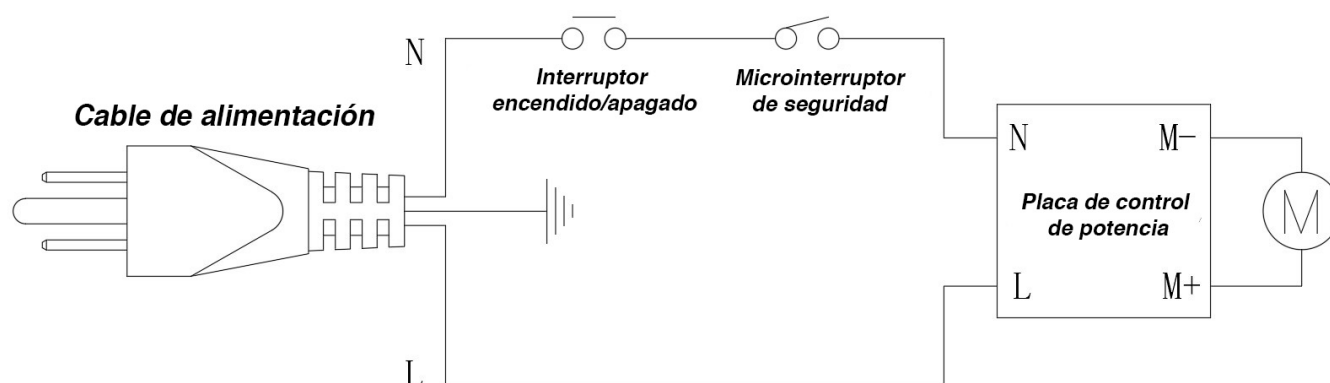
¡No permita que entre agua en el orificio del microinterruptor! (o interruptor de seguridad).



Parámetros del Producto

Parámetro	Especificación
Modelo	PV-30
Voltaje nominal	110V / 50~60Hz
Potencia nominal	DC 200W
Velocidad del motor	140 RPM
Peso neto	6.8 kg
Dimensiones del producto	251 mm x 247 mm x 387 mm

Diagrama Esquemático



Análisis de Fallas

Fenómeno de falla	Análisis	Solución
No funciona	1. La alimentación eléctrica no está conectada. 2. La tapa de aleación de aluminio no está instalada correctamente.	1. Verifique si la alimentación eléctrica está conectada. 2. Verifique si la tapa de aleación de aluminio está instalada correctamente.
Se detiene repentinamente	La máquina ha trabajado durante mucho tiempo o la temperatura del entorno de trabajo es demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor sea excesiva y se active la protección térmica del motor.	Apague la alimentación, deje reposar la máquina durante más de media hora, espere a que el motor se enfríe y luego reiniciela.

Observaciones: Los anteriores son métodos comunes de diagnóstico y solución de fallas. Para otras fallas, comuníquese con el servicio técnico posventa. No desarme ni repare el equipo por su cuenta.

**Lista de Materiales en Contacto con Alimentos**

Nombre del componente	Material	Norma	Resultado
Manguito del eje del motor	ABS	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023	Cumple
Empujador	PP	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023	Cumple
Empujador grande de alimentos	ABS	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023	Cumple
Empujador pequeño de alimentos	ABS	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023	Cumple
Cuchilla ralladora de acero inoxidable	SUS304	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Disco rebanador de acero inoxidable	SUS304	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Base de la cuchilla ralladora	Aleación de aluminio	GB4806.1-2016 / GB4806.10-2016	Cumple
Base del disco rebanador	Aleación de aluminio	GB4806.1-2016 / GB4806.10-2016	Cumple
Rejilla para corte en cubos	ABS + SUS420	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023 / GB4806.7-2023	Cumple
Rejilla para corte en tiras	ABS + SUS420	GB4806.1-2016 / GB4806.10-2016	Cumple
Carcasa	Aleación de aluminio	GB4806.1-2016 / GB4806.10-2016	Cumple
Carcasa superior	Aleación de aluminio	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Cuchilla rebanadora	SUS420	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Cuchilla para cubos y tiras	SUS420	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Conjunto del eje de transmisión	SUS420	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023 / GB4806.9-2023	Cumple
Conjunto soporte para cuchilla de cubos y tiras	SUS304 + SUS420 + Aleación de aluminio + POM	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Espaciador para rebanado	SUS304	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Tornillo de acero inoxidable	SUS304	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple
Tuerca insertable M4	Cobre	GB4806.1-2016 / GB4806.7-2023	Cumple
Manguito del motor	ABS	GB4806.1-2016 / GB4806.9-2023	Cumple





GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **SEIS (6) 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 electrónicas.
- . 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.

