

TURBOLICUADOR FIJO Y VARIABLE

SERIE IB



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO



MODELO
IB-350CF
IB-350CV

MODELO
IB-500LF
IB-500LV

MODELO
IB-750LF
IB-750LV

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

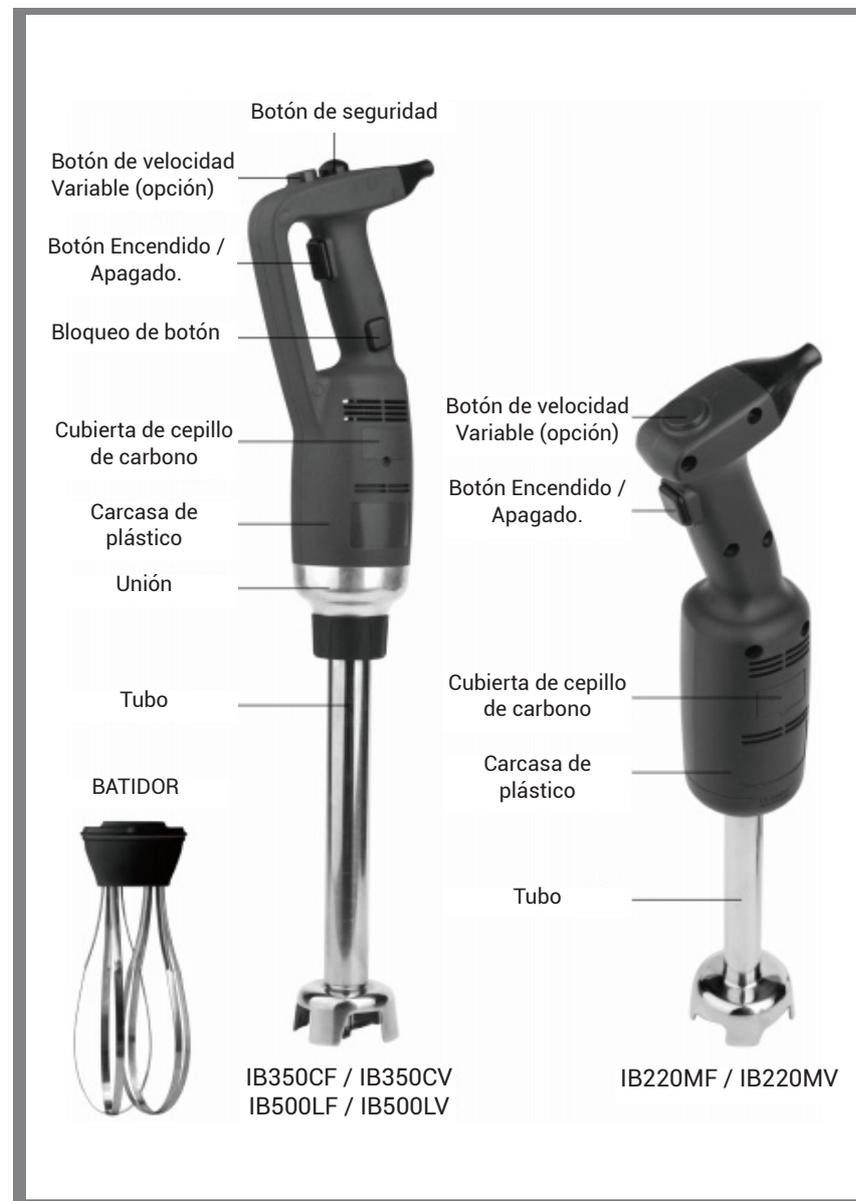
MARCA: _____

MODELO: _____

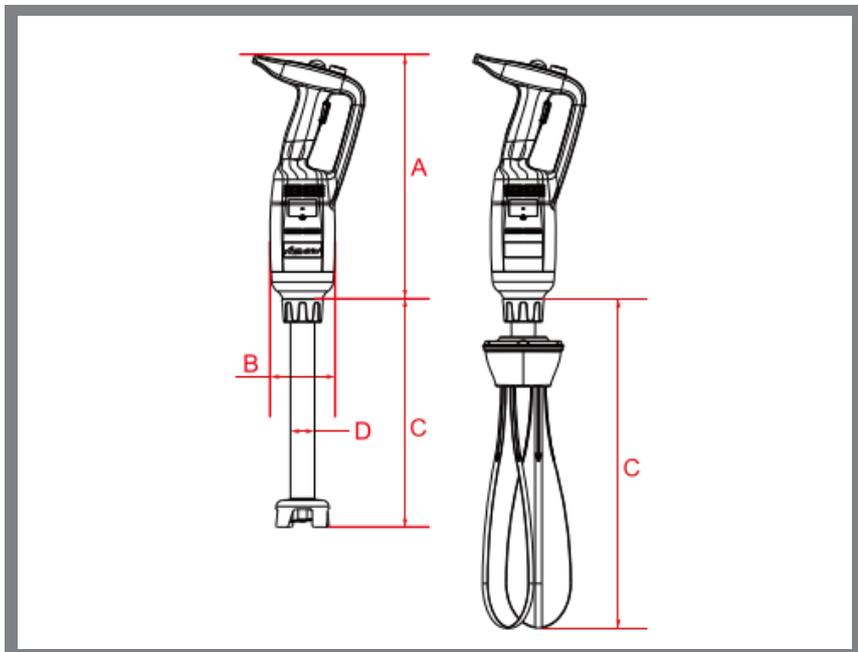
SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS



| Modelo | Voltaje | Potencia | Velocidad | Peso Neto | A Longitud (mm) | B Diámetro (mm) |
|---------|----------------|----------|---------------|-----------|-----------------|-----------------|
| IB220MF | 110~120V /60Hz | 220 W | 20000RPM | 1.15Kg | 304mm | Ø 75mm |
| IB220MV | 110~120V /60Hz | 220 W | 4000~20000RPM | 1.15Kg | 304mm | Ø 75mm |
| IB350CF | 100~120V /60Hz | 350 W | 16000RPM | 1.76Kg | 359mm | Ø 91mm |
| IB350CV | 100~120V /60Hz | 350 W | 4000~16000RPM | 1.76Kg | 359mm | Ø 91mm |
| IB500LF | 100~120V /60Hz | 500 W | 16000RPM | 1.98Kg | 359mm | Ø 91mm |
| IB500LV | 100~120V /60Hz | 500 W | 4000~16000RPM | 1.98Kg | 359mm | Ø 91mm |
| IB750LF | 100~120V /60Hz | 750 W | 16000RPM | 2.28Kg | 359mm | Ø 91mm |
| IB750LV | 100~120V /60Hz | 750 W | 4000~16000RPM | 2.28Kg | 359mm | Ø 91mm |

Nota:

Las máquinas de arriba no incluyen los siguientes archivos adjuntos. En el cuadro de abajo puede encontrar los archivos adjuntos disponibles para su elección.

GARANTÍA

SERIE IB

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO
MODELOS IB350CF, IB350CV, IB500LF, IB500LV**

| NO. | NOMBRE | NO. | NOMBRE |
|-----|--|-----|--|
| 1-1 | Tornillo del émbolo 1 | 18 | Rotor IB500W |
| 1-2 | Tornillo del émbolo 2 | 19 | Estante del sujetador del cepillo |
| 1-3 | Tornillo del émbolo 3 | 20 | Interbloqueo del perno de empuje |
| 1-4 | Tornillo del émbolo 4 | 21 | Interbloqueo del resorte del perno de empuje |
| 1-5 | Tornillo del émbolo 5 | | |
| 1-6 | Tornillo del émbolo 6 | 22 | Bastón del interruptor |
| 2 | Tornillo CB 3*12 | 23 | Interruptor |
| 3 | Tornillo CB 3*15 | 24 | Resorte del perno de empuje |
| 4 | Tornillo M4*1 | 25 | Perno de empuje |
| 5 | Cubierta de cepillo | 26 | Cubierta del cable |
| 6 | Cepillo | 27 | Cable de alimentación |
| 7 | Resorte cilíndrico del cepillo 3246 | 28 | Tornillo presionador del tablero |
| 8 | Estante del cepillo | 29 | Presionador del tablero |
| 9 | Tornillo CB 3*12 | 31 | Funda de caucho |
| 10 | Protector de engranaje | 32 | Botón del control de velocidad |
| 11 | Carcasa izquierda | 33 | Cubierta del interruptor |
| 30 | Carcasa derecha | 34 | Enchufe macho |
| 12 | Casquillo de la ranura | 35 | Tablero del control de velocidad |
| 13 | Cabeza de aluminio | 36 | Resorte del bastón del interruptor |
| 14 | Soporte 608 | 37 | Tablero del control de velocidad |
| 15 | Tornillo del tablero fijador del motor | 38 | Enchufe hembra |
| 16 | Tablero fijador del motor | 39 | Cable de conexión del enchufe hembra |
| 17 | Estator IB500W | | |

**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO
MODELOS BLD200, BLD250, BLD300, BLD400, BLD500**

| NO. | NOMBRE | NO. | NOMBRE |
|-----|--|-----|----------------------------------|
| 1 | Casquillo de la ranura | 9 | Casquillo del soporte |
| 2 | Anillo de empaque del casquillo de la ranura | 10 | Cuchillo protector |
| 3 | Conexión del casquillo | 11 | Casquillo del anillo de cerámica |
| 4 | Conexión del anillo de empaque del casquillo | 12 | Anillo de cerámica |
| 5 | Casquillo de fijación | 13 | Anillo de grafito |
| 6 | Soporte 608 | 14 | Resorte del anillo de grafito |
| 7 | Eje de salida | 15 | Anillo convexo |
| 8 | Tubo S/S 304 | 16 | Cuchilla |

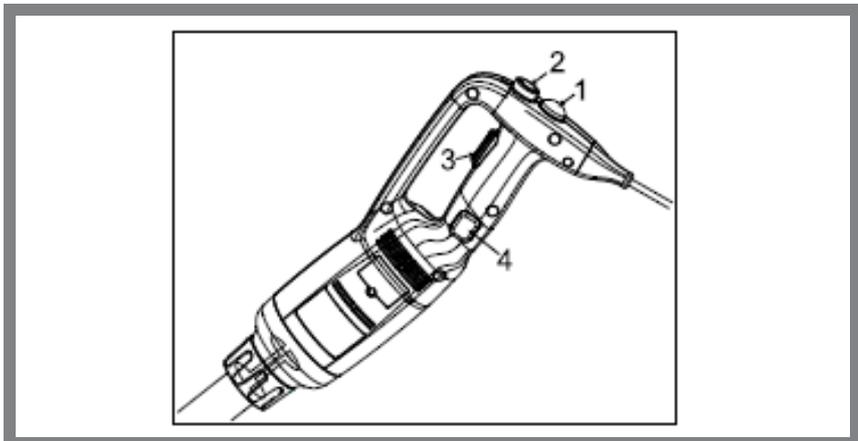
| Modelo | Peso Neto | C Longitud (mm) | D Diámetro (mm) | Peso Neto |
|--------|-----------|-----------------|-----------------|---|
| BLD160 | 0.46Kg | 160mm | Ø 25mm | Hecho para la máquina IB220MF/IB220MB |
| WIK250 | 0.86Kg | 250mm | / | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD200 | 0.69Kg | 200mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD250 | 0.82Kg | 250mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD300 | 1.02Kg | 300mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD400 | 1.28Kg | 400mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD500 | 1.56Kg | 500mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |
| BLD550 | 1.82Kg | 550mm | Ø 35mm | Hecho para la máquina IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV |

INTRODUCCIÓN

1. Le recomendamos que lea cuidadosamente las instrucciones incluidas en este paquete.
2. Si desea hacer el mejor uso del turbo licuador, y abarcar todas sus posibilidades, debe estar completamente familiarizado con su desempeño y características de operación.
3. El mantenimiento requiere solo unas pocas operaciones simples que puede llevar a cabo el operador.
4. Para garantizar una larga vida útil y minimizar los costos operativos, debe seguir cuidadosamente las reglas que se proporcionan en este manual de operación.
5. El fabricante ha diseñado el turbo licuador para garantizar unas condiciones de operación seguras:
La exclusión o eliminación de las características de seguridad instaladas por el fabricante quebrantarán seriamente las condiciones de seguridad garantizadas.
6. Para garantizar estas condiciones, también debe cumplir con las instrucciones sobre la instalación y el suministro de energía del turbo licuador.
7. El turbo licuador debe instalarse en un ambiente de trabajo libre de agentes corrosivos.
8. El sitio de instalación no debe estar sujeto a explosión.
9. Use solo REPUESTOS ORIGINALES.
10. Este manual de operación es una parte integral del turbo licuador y debe guardarse en un lugar seguro. Las características, información y dibujos publicados en este manual son propiedad exclusiva de la empresa fabricante.
11. La función del aparato permite realizar todo tipo de procesamiento en el mínimo tiempo con los alimentos recomendados a continuación: verduras gruesas, sopas, puré de papas, cremas, masa, mayonesa, pulpa de almendras, cremas de queso y otros alimentos similares.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PRECAUCION: Antes de conectar su unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina que están impresas en la placa de características de la unidad, cumplan con el requerimiento de la energía local.



Arrancar y detener el turbo licuador

1. Verifique que el botón de encendido / apagado (No.3) esté en la posición liberada.
2. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
3. Inserte el tubo en el aparato.
4. Presione y mantenga presionado el botón de seguridad (No.1) si el dispositivo lo tiene.
5. Presione el botón de encendido/apagado (No.3) y el turbo licuador se pondrá en marcha.
6. Para detener el turbo licuador, suelte el botón de encendido-apagado (No.3) y luego el botón de seguridad (No.1) se liberará automáticamente.

Operación continua

Siga los pasos anteriores del 1 al 5, después:

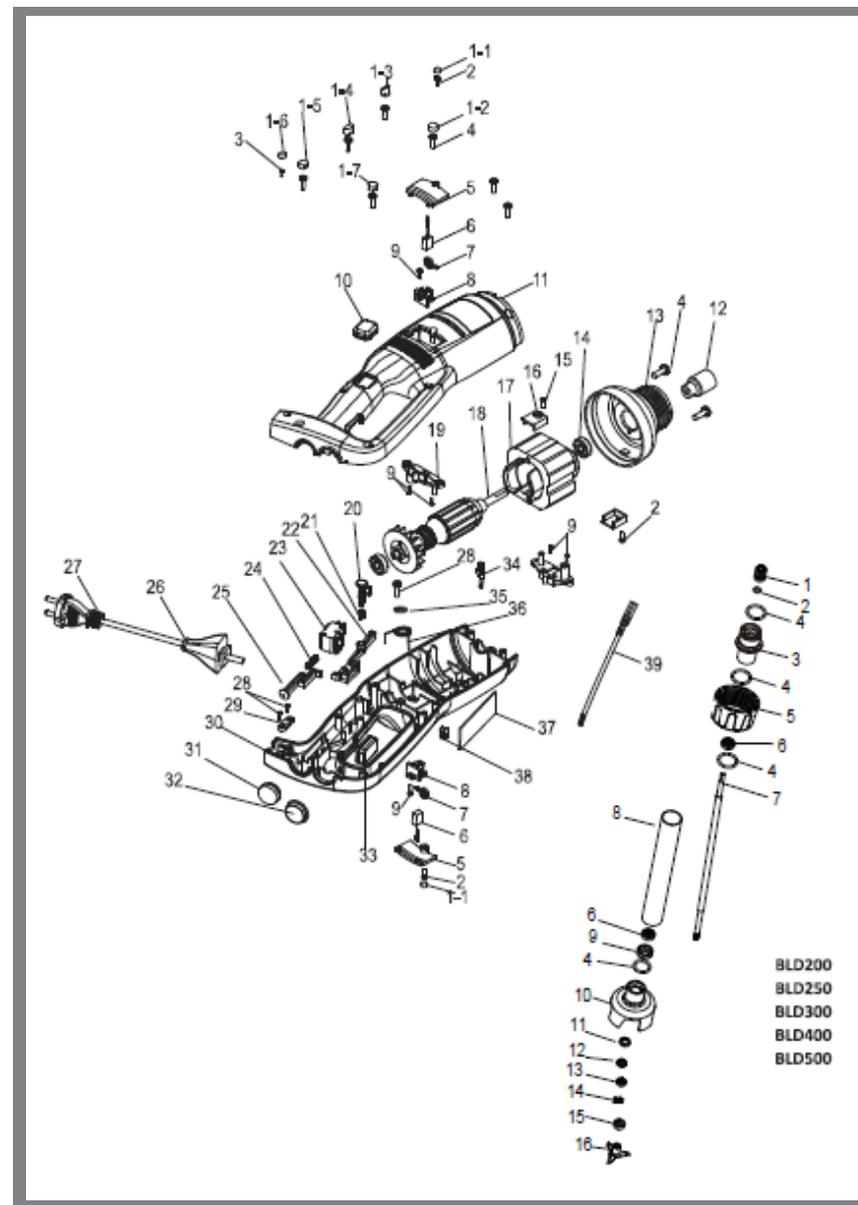
7. Mientras el botón de encendido/apagado (No.3) está en la posición presionada, oprima el botón de bloqueo (No.4).
8. Suelte el botón de encendido / apagado (No.3) y el aparato funcionará continuamente.
9. Para detener el dispositivo, presione y suelte el botón de encendido/apagado (No.3).

Operación de velocidad variable

Siga los pasos anteriores del 1 al 5, después:

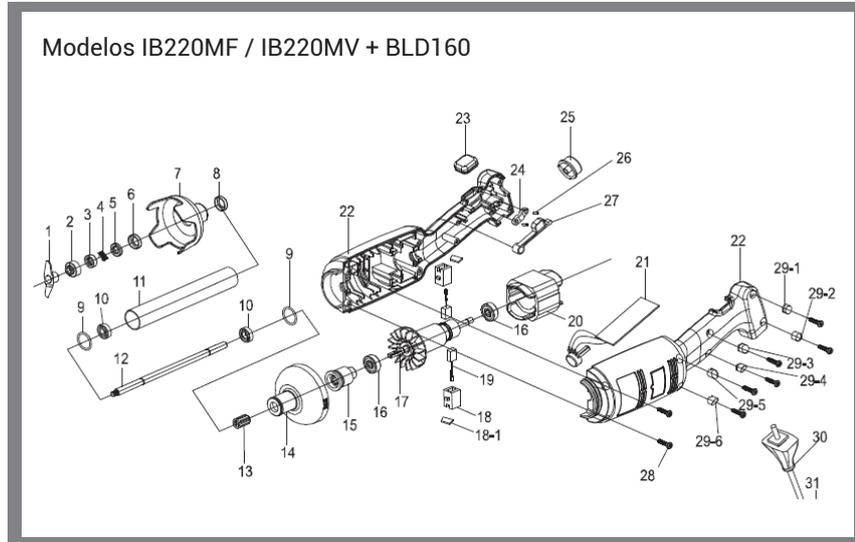
10. Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable (No.2) hacia el máximo o mínimo según sea necesario. Es recomendable comenzar a baja velocidad cuando se usa el batidor. Con el sistema de velocidad autorregulable, una vez que haya seleccionado una velocidad, se mantendrá constante, incluso si cambia la consistencia de la mezcla.

Modelos IB350CF / IB350CV / IB500LF / IB500LV



BLD200
BLD250
BLD300
BLD400
BLD500

Vista de las piezas desmontadas en orden



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO MODELOS IB220MF/IB220MV + BLD160

| NO. | NOMBRE | NO. | NOMBRE |
|-----|----------------------------------|------|--------------------------------------|
| 1 | Cuchilla | 18-1 | Cubierta de cepillo |
| 2 | Anillo convexo | 19 | Cepillo |
| 3 | Resorte de anillo de grafito | 21 | Tablero de control de velocidad PCB |
| 4 | Anillo de grafito | 22 | Carcasa izquierda y derecha |
| 5 | Anillo de cerámica | 23 | Protector de caucho del interbloqueo |
| 6 | Casquillo del anillo de cerámica | 24 | Presionador del tablero |
| 7 | Cuchillo protector | 25 | Botón del control de seguridad |
| 8 | Casquillo del rodamiento | 26 | Tornillo presionador del tablero |
| 9 | Anillo de empaque | 27 | Bastón del interruptor |
| 10 | Rodamiento W688Z | 28 | Tornillo de la carcasa |
| 11 | Tubo S/S | 29-1 | Tornillo del émbolo 28-1 |
| 12 | Eje de salida | 29-2 | Tornillo del émbolo 28-2 |
| 13 | Ranura | 29-3 | Tornillo del émbolo 28-3 |
| 14 | Carcasa de plástico | 29-4 | Tornillo del émbolo 28-4 |
| 15 | Casquillo de la ranura | 29-5 | Tornillo del émbolo 28-5 |
| 16 | Soporte | 29-6 | Tornillo del émbolo 28-6 |
| 17 | Rotor | 30 | Cubierta del cable |
| 20 | Estator | 31 | Cable de alimentación |
| 18 | Barril de cepillo | | |

Posición de trabajo

Función del licuador: Para un mayor control, le recomendamos que sostenga el licuador por el mango y la parte inferior de la unidad del motor. Además, recomendamos inclinar el turbo licuador en un ángulo leve para evitar que la campana toque el fondo del recipiente. Siempre asegúrese de que la campana esté suficientemente sumergida para evitar salpicaduras y que las rejillas de ventilación de la unidad del motor no entren en contacto con ningún líquido. Para una eficiencia óptima, dos tercios del tubo deben sumergirse en la preparación.

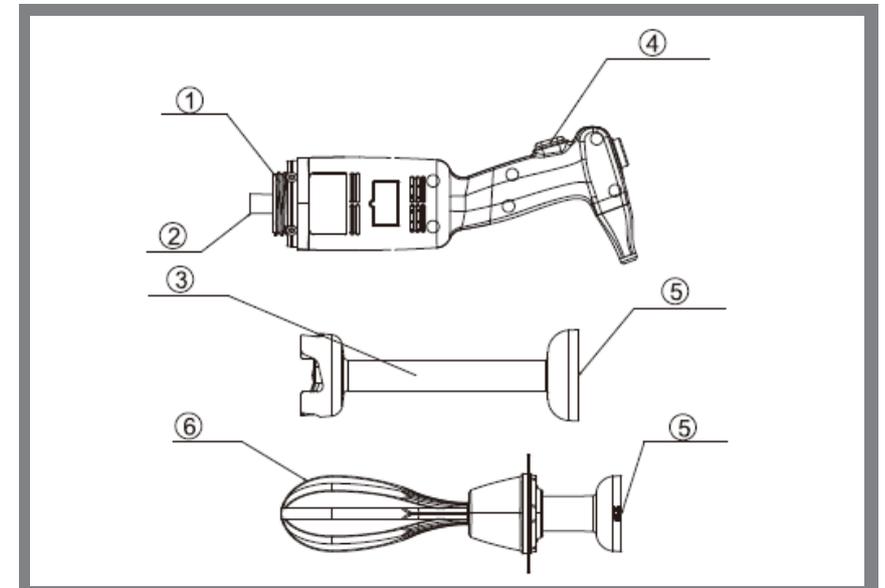
Función del batidor: También puede sostener el aparato por el mango con una mano, dejando la otra mano libre para sostener el tazón, si es necesario. Mientras procesa la preparación, le recomendamos que mueva el licuador en el tazón para asegurarse de que la mezcla sea completamente homogénea. Le recomendamos encarecidamente que evite que el batidor toque los lados del tazón. Para una eficiencia máxima, se debe sumergir al menos una quinta parte de la longitud del batidor. Pero nunca sumerja el soporte del batidor en la preparación.

Montaje / Desmontaje

Las operaciones de montaje/desmontaje de cada dispositivo del aparato se realizan con el aparato apagado y con el enchufe desconectado de la toma de corriente.

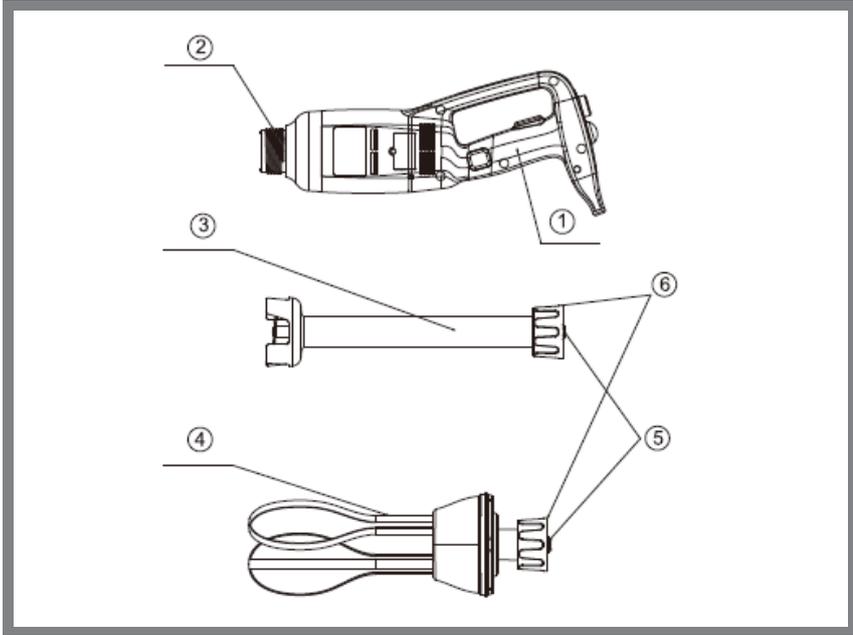
Montaje para los modelos IB220MF e IB220MV:

1. Alinee e inserte el acoplamiento (5) del tubo (3) o el batidor (6) en el embrague (2) del cuerpo de la máquina (1).
2. Atornille el tubo (3) o el batidor (6) hacia arriba para fijarlo firmemente al cuerpo de la máquina (1).



Montaje para los modelos IB350CF, IB350CV, IB500LF e IB500LV:

1. Alinee e inserte el acoplamiento (5) del tubo (3) o el batidor (4) en el embrague (2) del cuerpo de la máquina (1). Asegúrese de que el lado cóncavo del acoplamiento se enganche en la parte convexa del embrague.
2. Atornille la tuerca (6) hacia arriba para fijarlos firmemente al cuerpo de la máquina (1).



Las actividades de desmontaje se realizan siguiendo de igual manera a las fases de montaje descritas anteriormente.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Como precaución, siempre desenchufe su electrodoméstico antes de limpiarlo.

1. Después de usar el turbo licuador y batir en una preparación caliente, límpielo inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.
2. Nunca ponga la unidad del motor y su mango en agua, límpielos con un paño húmedo o una esponja.
3. Limpieza del tubo y la campana del licuador: coloque el tubo y la campana en un recipiente adecuado con agua y enciéndalo durante unos segundos para limpiar la campana y el tubo. **ADVERTENCIA:** siempre seque bien las cuchillas después de la limpieza para evitar que se manchen.
4. Nunca sumerja el soporte del batidor en agua, límpielo con un paño ligeramente húmedo o una esponja.
5. Es vital limpiarlo a fondo entre cada trabajo, utilice un detergente o desinfectante, pero nunca use lejía pura. Para las piezas de plástico, no use detergentes demasiado alcalinos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si es debido a un corte de energía, si el electrodoméstico se desenchufó, suelte el botón de encendido/apagado (No.3), verifique la fuente de alimentación y luego vuelva a encender el aparato.

Si se debe a un sobrecalentamiento de la máquina, suelte el botón de encendido / apagado (CB) y luego desenchufe el aparato, espere unos minutos para que el motor se enfríe y el mecanismo de seguridad térmica esté en reposo, y luego reinicie el aparato.

Si no puede encontrar la causa del problema: suelte el botón de encendido / apagado (CB), desenchufe el aparato y a continuación verifique:

1. El enchufe
2. Que las cuchillas estén libres para girar en la campana
3. El estado del cable de alimentación
4. El eje de transmisión debe girar libremente. Para hacer esto, quite la campana y pruebe manualmente la rotación del extremo del eje de transmisión.

Si ocurre un mal funcionamiento que no está en nuestra lista de posibles fallas, consulte a su vendedor o devuelva el electrodoméstico a los servicios posventa.

DIAGRAMA DE CIRCUITO

