



SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

## LICUADORAS DE INMERSIÓN

Ref: TURBO



## MANUAL DE USUARIO

# 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.

## 1. Uso previsto

- 1.1 Esta máquina está diseñada para el procesamiento de alimentos en restaurantes, comedores y establecimientos de catering similares.
- 1.2 La máquina no está destinada a procesar carne con huesos, piel dura, conchas o escamas de pescado. Tampoco debe utilizarse para cortar verduras o frutas con nueces o piel dura, ya que esto podría provocar daños en la máquina, o lesiones personales.
- 1.3 La máquina está destinada para uso comercial y en interiores por personal capacitado y experimentado que esté familiarizado con estas instrucciones.

La gama consta de 3 tamaños diferentes:

IB270TV/IB350CV/IB500LV

El cuerpo de la máquina está fabricado en PA66+GF30% y acero inoxidable para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Cuenta con características de seguridad que cumplen con las normas de seguridad aplicables.

## 2. Reglas de seguridad

### 2.1 Reglas de seguridad

- 2.1.1** Este aparato está destinado únicamente para uso comercial y no debe utilizarse en el hogar.
- 2.1.2** El aparato solo debe utilizarse para el propósito para el cual fue diseñado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto y operación inapropiada.
- 2.1.3** Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y de cualquier otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, retire inmediatamente el enchufe del tomacorriente y no lo utilice hasta que un técnico certificado lo haya revisado. No seguir estas instrucciones podría causar riesgos para la vida.
- 2.1.4** Nunca intente abrir la carcasa del aparato por su cuenta.
- 2.1.5** No introduzca ningún objeto en la carcasa del aparato.
- 2.1.6** No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
- 2.1.7** ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato por sí mismo. En caso de fallas, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.
- 2.1.8** ¡Nunca use un aparato dañado! Desconecte el aparato del tomacorriente y contacte al vendedor si está dañado.
- 2.1.9** No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo agua.
- 2.1.10** Revise regularmente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, deben ser reemplazados por personas calificadas para evitar peligros o lesiones.
- 2.1.11** Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes, y manténgalo alejado de fuego abierto. Para desconectar el enchufe del tomacorriente, siempre tire del enchufe y no del cable.
- 2.1.12** Asegúrese de que el cable esté colocado de manera que no cause riesgo de tropiezos.
- 2.1.13** Siempre vigile el aparato cuando esté en uso.
- 2.1.14** Mientras el enchufe esté en el tomacorriente, el aparato está conectado a la fuente de alimentación.
- 2.1.15** Apague el aparato antes de desconectar el enchufe.
- 2.1.16** Nunca transporte el aparato sujetándolo por el cable.

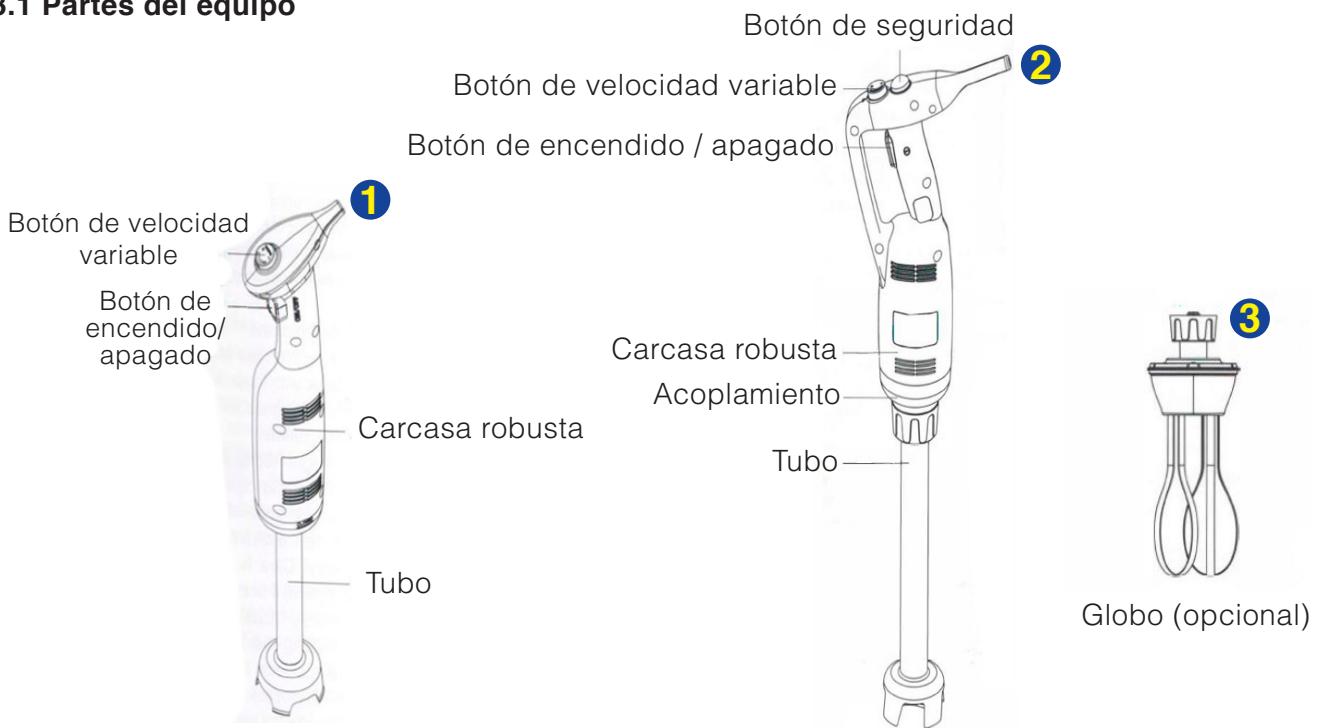
- 2.1.17** No utilice dispositivos adicionales que no se suministren junto con el aparato.
- 2.1.18** Conecte el aparato solo a un tomacorriente eléctrico con el voltaje y la frecuencia mencionados en la etiqueta del aparato.
- 2.1.19** Conecte el enchufe de alimentación a un tomacorriente eléctrico de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato pueda desconectarse inmediatamente. Para apagar completamente el aparato, retire el enchufe del tomacorriente.
- 2.1.20** Siempre apague el aparato antes de desconectar el enchufe.
- 2.1.21** Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante. No hacerlo podría representar un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- 2.1.22** Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento.
- 2.1.23** Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- 2.1.24** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 2.1.25** Desconecte siempre el aparato de la corriente si se queda desatendido o no se está utilizando, y antes de ensamblar, desmontar o limpiar.
- 2.1.26** Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.

## 2.2 Reglas de seguridad especiales

- 2.2.1** El aparato está destinado para uso comercial por personal entrenado y calificado que esté familiarizado con estas instrucciones.
- 2.2.2** Esta máquina está diseñada para el procesamiento de alimentos en restaurantes, comedores y establecimientos de catering similares.
- 2.2.3** Cualquier otro uso puede provocar daños al aparato o lesiones personales.
- 2.2.4** No coloque el aparato sobre una superficie caliente (cocina a gas, eléctrica, carbón, etc.). Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Siempre opere el aparato en una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- 2.2.5** ¡Peligro de lesiones! Se requiere precaución al operar o limpiar. Use guantes de protección (no suministrados) si es necesario.
- 2.2.6** ¡Precaución! Enrute el cable de alimentación de manera segura si es necesario, para evitar tropiezos y caídas involuntarias.
- 2.2.7** No utilice el aparato antes de que esté correctamente ensamblado.
- 2.2.8** Este aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- 2.2.9** Nunca omita ningún dispositivo de seguridad en el aparato.
- 2.2.10 ADVERTENCIA:** SIEMPRE apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica antes de limpiar, dar mantenimiento o almacenar.
- 2.2.11 ADVERTENCIA:** Mantenga siempre las manos, el cabello largo y la ropa lejos de las partes móviles.
- 2.2.12 ADVERTENCIA:** Tenga mucho cuidado al manipular el equipo de corte. Use guantes de protección (no suministrados) si es necesario.
- 2.2.13** Deje al menos 15 cm de espacio alrededor del aparato para fines de ventilación durante el uso.
- 2.2.14** No lave el aparato con agua o chorro de agua. Lavarlo con agua puede causar fugas y aumentar el riesgo de descarga eléctrica. Ninguna de las partes es apta para lavavajillas.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### 3.1 Partes del equipo

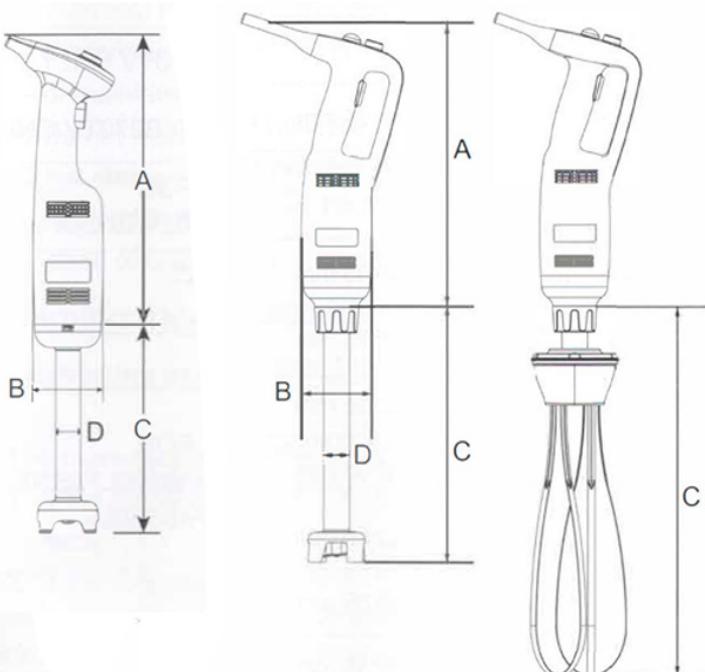


**1** TURBO-CHEF - IB270TV

**2** TURBO-PROFESSIONAL / - IB350CV /  
TURBO-INDUSTRY IB500LV

**3** RTO TURBO-PROFESSIONAL / - WIK250  
INDUSTRIAL

#### 3.2 Parámetros técnicos principales



Modelo	Voltaje	Potencia	Velocidad	Peso neto	A Longitud	B Diámetro	Nivel de Ruido
IB270TV	110V - 60Hz	Aprox: (0,5hp) 270W	6.000 a 20.000 rpm	1.92kg	316 mm	Ø079mm	80~85dB
IB350CV		Aprox: (0,7hp) 350W		3.12kg	373 mm	Ø96mm	
IB500LV		Aprox: (1hp) 500W		3.86kg	373 mm	Ø96mm	

### NOTA:

A continuación, en el cuadro, puede encontrar los accesorios disponibles para su elección.

Modelo	Peso neto	C Longitud	D Diámetro	Observación
WIK250	0.86KGS	250mm	/	Uso para IB350CV / IB500LV
BLD160	0.53KGS	225mm	Ø28mm	Uso para IB270TV
BLD350	1.12KGS	350mm	Ø35mm	Uso para IB350CV
BLD500	1.56KGS	500 mm	Ø35mm	Uso para IB500LV

## 4. INTRODUCCIÓN

### 4.1 Preparar para el primer uso

**4.1.1** Verifique que el aparato esté sin daños. En caso de cualquier daño, póngase en contacto con su proveedor inmediatamente y NO utilice el aparato.

**4.1.2** Retire todo el material de embalaje y protección (si corresponde). Guarde el embalaje para futuros almacenamientos.

**4.1.3** Limpie el aparato, consulte: **4.6 Limpieza**.

**4.1.4** Coloque el recipiente de alimentos u otro contenedor en una superficie plana y estable, a menos que se indique lo contrario. Está prohibido colocar la máquina sobre objetos diferentes al suelo de trabajo utilizado en el campo de alimentos a una altura entre 900 y 1100 mm desde el nivel del piso.

**4.1.5** Posicione el aparato de manera que el enchufe sea accesible en todo momento.

**4.1.6** Asegúrese de que las especificaciones del enchufe correspondan a las especificaciones impresas en la placa de calificación.

**4.1.7** Asegúrese de que la máquina esté conectada a un sistema de puesta a tierra si es necesario.

**4.1.8** Incluso si se instalan sistemas de seguridad en la máquina, evite acercarse a las piezas en movimiento con las manos y no toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.

**4.1.9** ¡Advertencia! Cuando se utiliza el batidor, asegúrese de iniciar el aparato a baja velocidad.

**4.1.10** ¡Advertencia! Está prohibido el uso del batidor en las máquinas con velocidad fija.

**4.1.11** Desconecte el enchufe de la máquina de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**4.1.12** No limpie con chorro de agua a alta presión.

**4.1.13** Se recomienda encarecidamente que el operador se ponga en contacto con el centro de posventa si hay algún problema o mal funcionamiento. Por favor, no desmonte la máquina ni coloque piezas no autorizadas.

**Advertencia:** Esta máquina debe sumergirse y utilizarse adecuadamente en agua. Para evitar el sobrecalentamiento o daño, NO permita que funcione en el aire durante más de 10 segundos.

## 4.2 El fabricante no será responsable en los siguientes casos:

**4.2.1** Si la máquina es manipulada o si las funciones de seguridad son instaladas por personal no autorizado.

**4.2.2** Si los componentes son reemplazados por piezas no autorizadas.

**4.2.3** Si no se siguen cuidadosamente las instrucciones de este manual.

**4.2.4** Si las superficies de la máquina son tratadas con sustancias o solventes inadecuados.

## 4.3 Dispositivos de seguridad

**4.3.1** Interruptor de seguridad: El interruptor de seguridad está equipado para IB350CV/IB500LV para asegurarse de que ambas manos estén lejos de la cuchilla al iniciar la máquina.

**4.3.2** Interruptor de protección contra sobrecalentamiento (Interruptor de circuito): El interruptor está diseñado para proteger el circuito eléctrico de daños causados por un exceso de corriente como resultado de una sobrecarga o cortocircuito. El interruptor interrumpe el flujo de corriente después de detectar una falla.

**Nota:** Para restablecer la máquina, espere unos minutos hasta que el motor se enfrie y luego reinicie la máquina.

## 4.4 Instalación

### 4.4.1 Ensamblaje y desensamble

**4.4.1.1** Retire todos los materiales de embalaje. Guarde el embalaje para almacenamiento futuro.

**4.4.1.2** Despues de desempacar todos los accesorios, lea el manual detenidamente antes de la instalación.

**4.4.1.3** Asegúrese de que el contenido de la entrega esté completo y sin daños. Si encuentra que faltan piezas o muestran daños, no utilice el aparato y póngase en contacto con su distribuidor.

### 4.4.2 INICIAR Y DETENER LA BATIDORA

**4.4.2.1** Verifique que el botón de encendido y apagado (N.º 3) no este presionado o apretado.

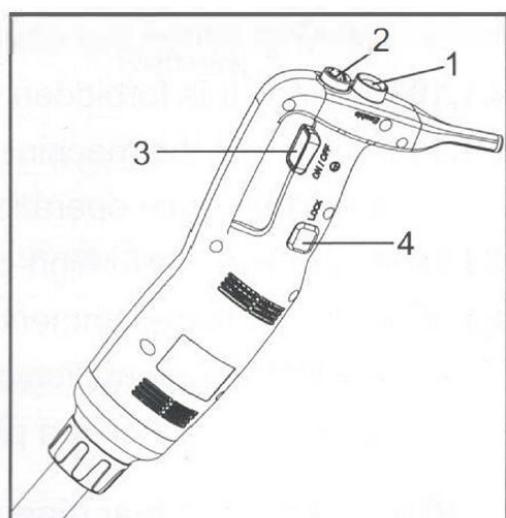
**4.4.2.2** Conecte el aparato a la fuente de alimentación.

**4.4.2.3** Inserte el tubo o el batidor en el aparato.

**4.4.2.4** Presione y mantenga presionado el botón de seguridad (N.º 1) si el aparato lo tiene.

**4.4.2.5** Presione el botón de encendido y apagado (N.º 3), y la batidora se pondrá en marcha. Ahora, suelte el botón de seguridad (N.º 1).

**4.4.2.6** Para detener la batidora, suelte el botón de encendido y apagado (N.º 3), y la batidora se detendrá.



#### 4.4.3 OPERACIÓN CONTINUA:

Siga los pasos anteriores del 4.4.2.1 al 4.4.2.6, luego:

**4.4.3.1** Mientras el botón de encendido y apagado (N.º 3) está presionado, presione el botón de bloqueo (N.º 4).

**4.4.3.2** Suelte el botón de encendido y apagado (N.º 3), y el aparato funcionará de manera continua. Para detener el aparato, presione el botón de encendido y apagado (N.º 3) y suéltelo.

#### 4.4.4 OPERACIÓN A VELOCIDAD VARIABLE:

Siga los pasos anteriores del 4.4.2.1 al 4.4.2.6, luego:

Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable (N.º 2) hacia el máximo o el mínimo según sea necesario. Con el sistema de velocidad autorregulable, una vez que haya seleccionado una velocidad, permanecerá constante, incluso si la consistencia de su mezcla cambia.

**Advertencia:** ¡Es muy recomendable comenzar a baja velocidad al usar la batidora de velocidad variable!

#### 4.4.5 POSICIÓN DE TRABAJO:

**4.4.5.1 Función del brazo triturador:** Para un mejor control, recomendamos que sostenga la batidora del mango y la parte inferior de la unidad del motor. Además, le recomendamos que incline ligeramente la batidora para evitar que la cubierta que rodea las cuchillas toque el fondo del recipiente. Asegúrese siempre de que la cubierta esté suficientemente sumergida para evitar salpicaduras y que las aberturas de ventilación de la unidad del motor no entren en contacto con ningún líquido. Para una eficiencia óptima, permite sumergir máximo el 70% del tubo en la preparación.

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

**Advertencia:** ¡Es muy recomendable comenzar a baja velocidad al usar el batidor!

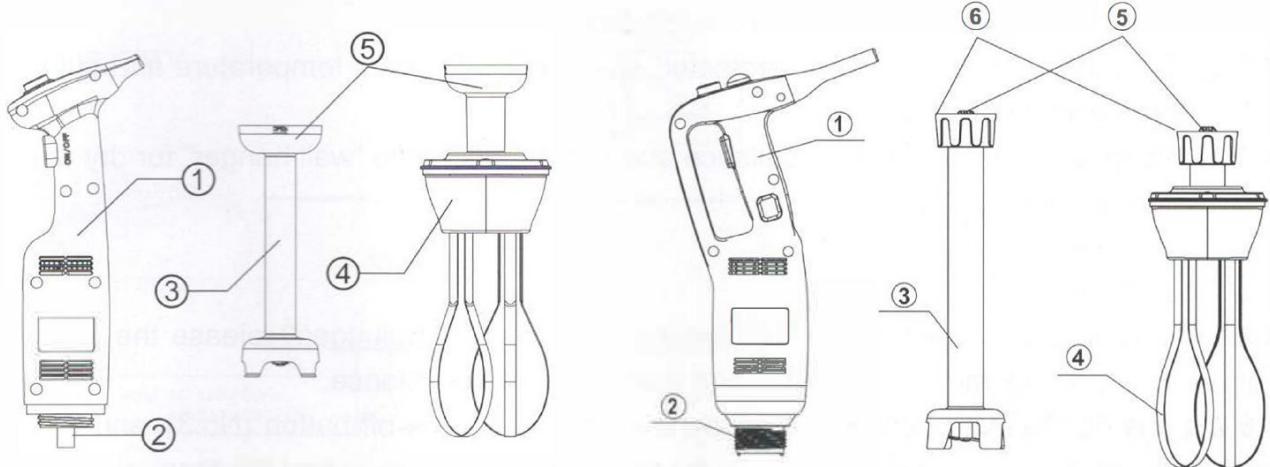
#### 4.5 ENSAMBLAJE / DESMONTAJE:

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

##### 4.5.1 Modelo de ensamblaje IB270TV:

Alinee e inserte el acoplamiento (5) del tubo (3) o el batidor (4) en el embrague (2) del cuerpo de la máquina (1).

Atornille el tubo (3) o el batidor (6) para asegurarlos firmemente al cuerpo de la máquina (1).



#### 4.5.2 Ensamblaje para los modelos IB350CV, IB500LV

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 encaje en el lado convexo del embrague.

Atornille la tuerca (6) para asegurarlos firmemente al cuerpo de la máquina (1).

Las actividades de desmontaje se realizan siguiendo las fases de ensamblaje previamente descritas de manera inversa.

### 4.6 LIMPIEZA

Como precaución, siempre desenchufe su aparato antes de limpiarlo.

**4.6.1** Despues de usar la batidora de inmersión y el batidor en una preparación caliente, enfríe la parte inferior del tubo en agua fría antes de desmontar la cubierta que rodea las cuchillas del tubo. Despues de completar la preparación, límpielos inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.

**4.6.2** Nunca sumerja la unidad del motor y la carcasa en agua; límpielos con un paño húmedo o una esponja.

**4.6.3** Limpieza del tubo de la batidora y la cubierta: Coloque el tubo y la cubierta en un recipiente adecuado con agua y enciéndalos durante unos segundos para limpiar la cubierta y el tubo.

**ADVERTENCIA:** Siempre seque las cuchillas a fondo después de la limpieza para evitar manchas.

**4.6.4** Nunca sumerja el soporte del batidor en agua, límpielo con un paño ligeramente húmedo o una esponja.

**4.6.5** Es vital limpiarlo a fondo entre cada uso utilizando un detergente o desinfectante, pero nunca use lejía pura. Para las piezas de plástico, no utilice detergentes que sean demasiado alcalinos.

**Advertencia 1:** ¡Los tubos de la batidora y los batidores no son aptos para lavavajillas!

**Advertencia 2:** ¡Los tubos de la batidora y los batidores no pueden sumergirse por completo en agua!

### 4.7 Almacenamiento

**4.7.1** Antes de volver a ensamblar, asegúrese de que todas las piezas estén secas. Antes de guardar, retire todos los residuos del aparato y los accesorios, desconéctelo de la fuente y límpielo a fondo.

**4.7.2** Almacene el aparato en un entorno seco y protegido a temperatura ambiente y fuera del alcance de los niños.

**4.7.3** Recomendamos colocar el aparato y los accesorios en un “soporte de pared” para su almacenamiento en seco y seguro.

### 4.8 Solución de problemas

**4.8.1** Si se debe a un corte de energía y el aparato se ha desconectado, suelte el botón de encendido y apagado (N.º 3), verifique la fuente de alimentación y luego reinicie el aparato.

**4.8.2** Si se debe al sobrecalentamiento de la máquina, suelte el botón de encendido y apagado (N.º 3) y luego desenchufe el aparato, espere unos minutos a que el motor se enfríe y el mecanismo de seguridad térmica se restablezca, y luego vuelva a encender el aparato.

**4.8.3** Si no puede localizar la causa del problema: suelte el botón de encendido y apagado, desenchufe el aparato y verifique lo siguiente:

1. El enchufe.

2. Que las cuchillas puedan girar libremente en la cubierta; tenga cuidado, las cuchillas son muy afiladas.

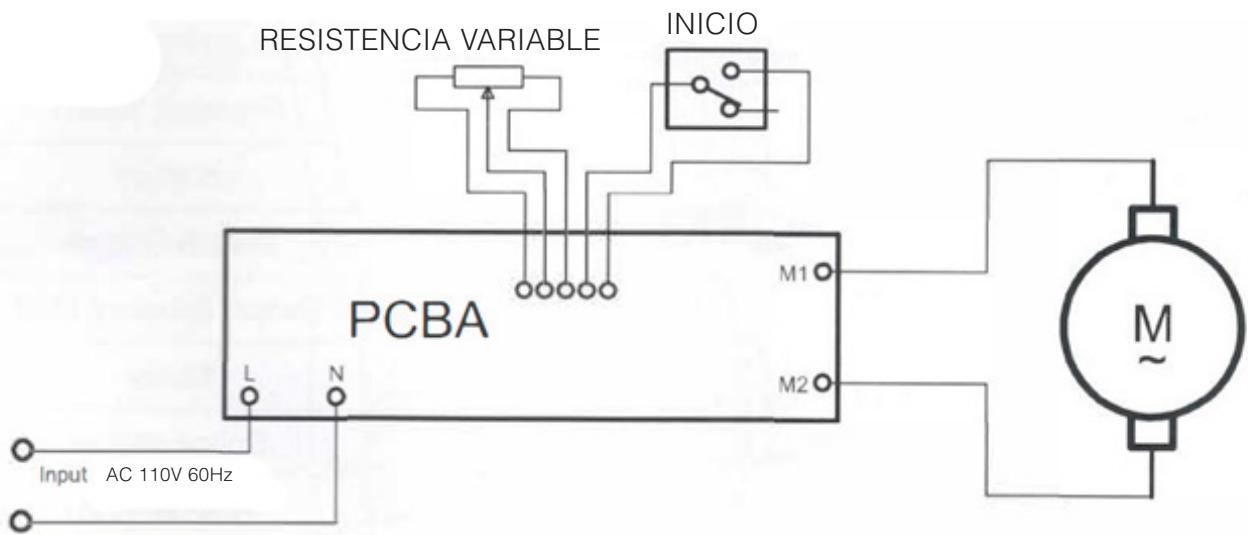
3. El estado del cable de alimentación.

4. Que el eje de transmisión pueda girar libremente. Para hacerlo, retire la campana y pruebe la rotación del extremo del eje de transmisión manualmente.

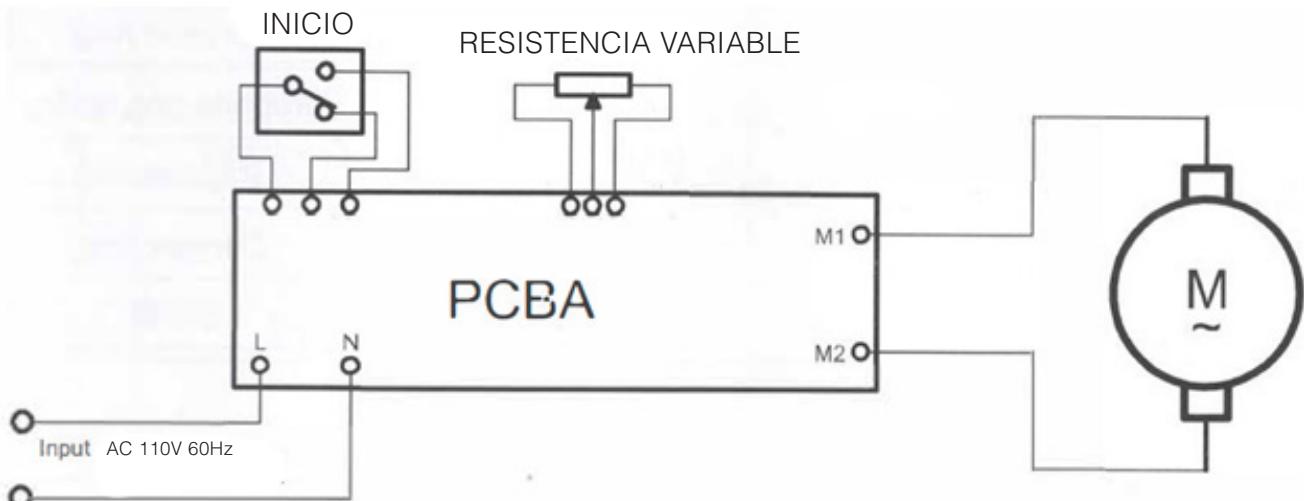
Si ocurre un mal funcionamiento que no está en nuestra lista de posibles fallas, consulte a su distribuidor o devuelva el aparato a los servicios de posventa.

## 5. Diagrama del circuito

1B270TV

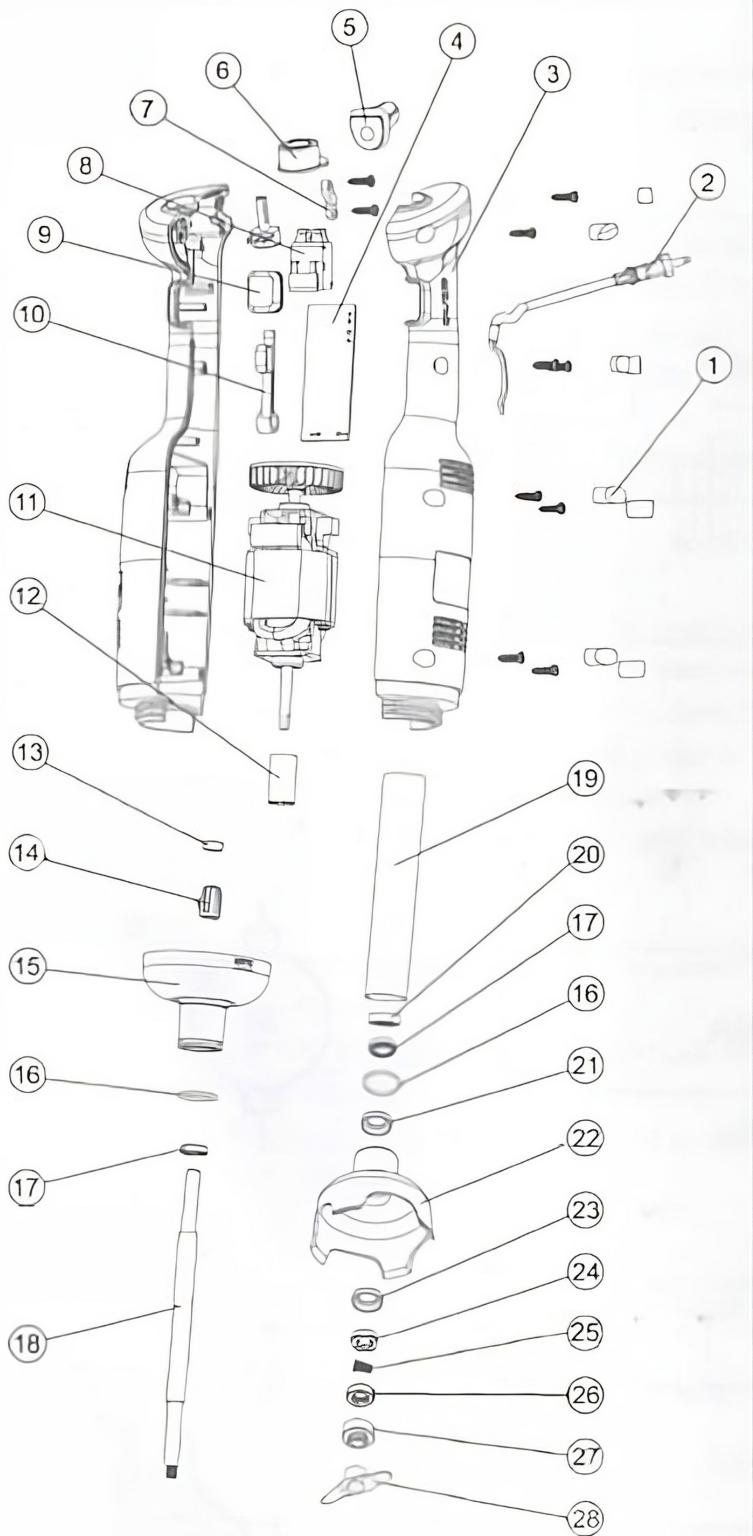


IB350CV / IB500LV



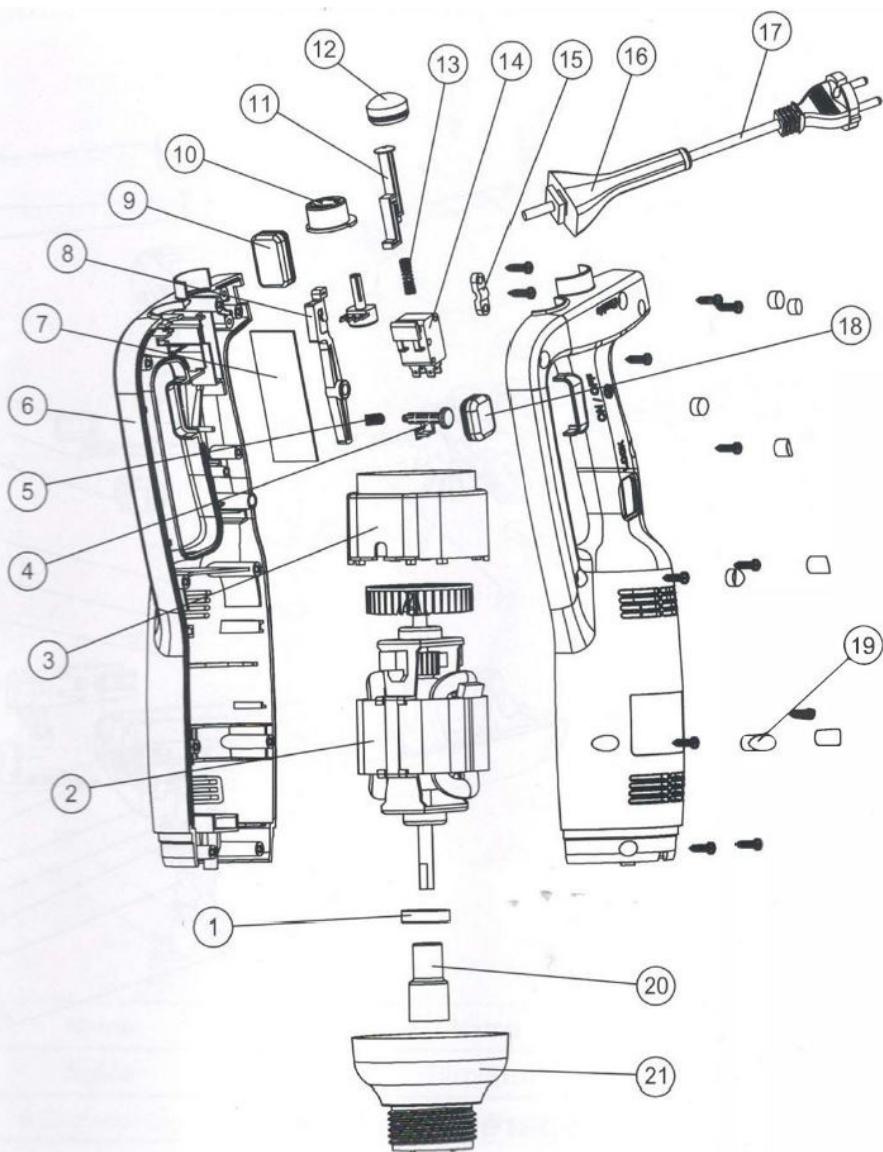
## 6. Componentes individuales

IB270TV

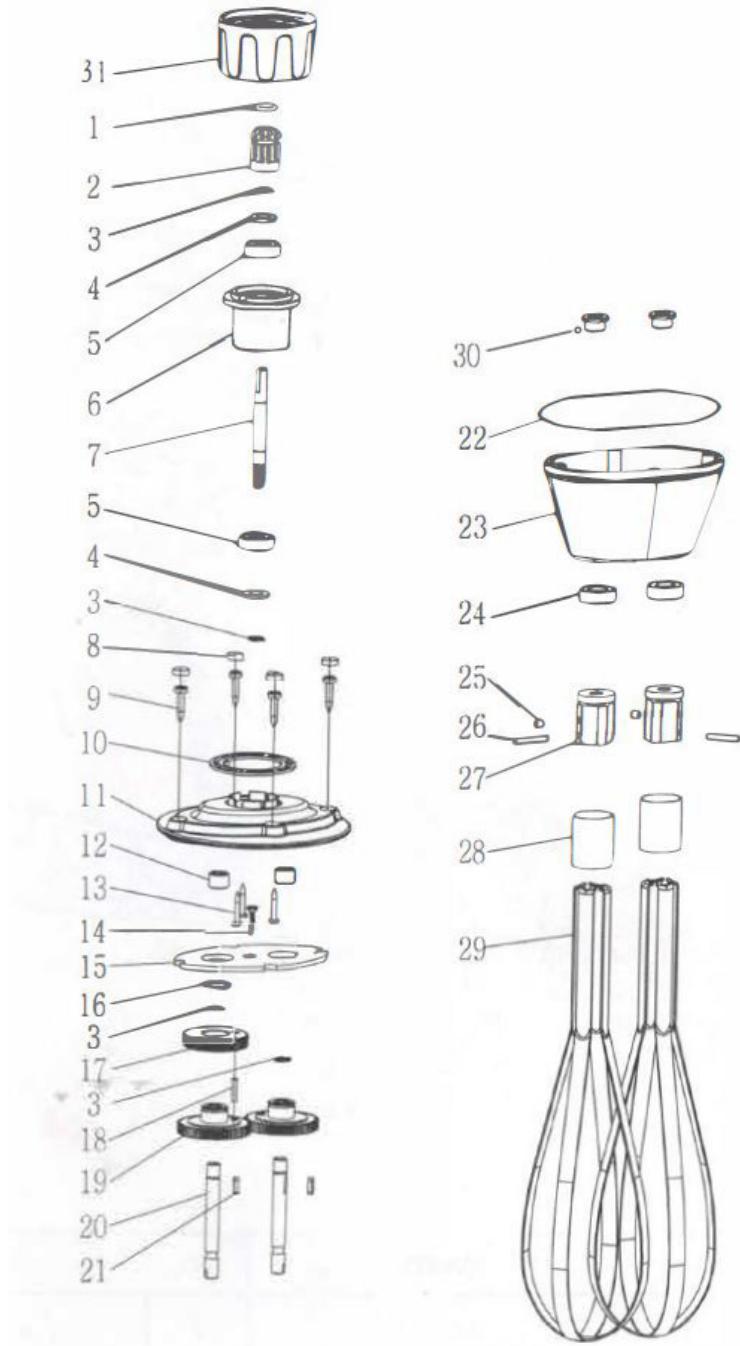


No.	Nombre de la Pieza
1	Conjunto de émbolos de tornillo
2	Cable de alimentación
3	Carcasa izquierda y derecha
4	Placa de control de velocidad PCB
5	Cubierta para cables
6	Llave / tapa de control de velocidad
7	Placa de presión
8	Interruptor
9	Cubierta del interruptor
10	Varilla oscilante del interruptor
11	Motor
12	Manga estriada
13	Anillo de goma
14	Eje estriado
15	Carcasa de cabeza de plástico
16	Anillo de sellado
17	Rodamiento
18	Eje de salida
19	Tubo de acero inoxidable
20	Sello de aceite
21	Cubierta del rodamiento
22	Protector de cuchilla
23	Manga de anillo cerámico
24	Anillo cerámico
25	Resorte de anillo de grafito
26	Anillo de grafito
27	Anillo convexo
28	Cuchilla

IB350CV / IB500LV



No.	Nombre de la pieza	No.	Nombre de la pieza
1	Anillo de goma	12	Cubierta de goma del perno de empuje
2	Motor	13	Resorte del perno de empuje
3	Deflector de aire	14	(Interruptor)
4	Perno de empuje de bloqueo	15	Tablero de presión
5	Resorte del perno de empuje de bloqueo	16	Cubierta del cable
6	Carcasa	17	Cable de alimentación con extremo
7	Placa de control de velocidad	18	Protector de goma de bloqueo
8	Eje oscilante del interruptor	19	Émbolo de tornillo
9	Cubierta del interruptor	20	Casquillo estriado
10	Tecla/tapa de control de velocidad	21	Cabeza de aluminio
11	Perno de empuje		



No.	Nombre de la pieza
1	Anillo de goma de silicona
2	Estriado
3	Anillo de retención de Ø8
4	Arandela de rodamiento
5	Rodamiento
6	Acoplador
7	Eje de engranaje
8	Émbolo de tornillo
9	Tornillo de la carcasa
10	Anillo de sellado superior
11	Cubierta superior
12	Rodamiento de agujas
13	Tornillo
14	Tornillo
15	Placa deflectoria
16	Anillo de retención de Ø16
17	Engranaje B
18	Pasador cilíndrico
19	Engranaje recto
20	Eje de salida
21	Llave (Chaveta)
22	Anillo de sellado inferior
23	Cubierta inferior
24	Sello de aceite
25	Tornillo de fijación
26	Pasador cilíndrico
27	Placa fija
28	Anillo de acero
29	Barra de acero
30	Casquillo de eje
31	Casquillo de sujeción

## GARANTÍA 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 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.

