

LICUADORA DE COCINA SANTOSAFE Nº37

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

Traducción de la versión original



Lea el manual de utilización antes de desembalar el aparato.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers - Dough mixer
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidores de bebidas - Batidoras
mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras
de carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD	3
REGLAS DE SEGURIDAD	4
INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN	4
CONTRAINDICACIONES:	4
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	5
1ª PUESTA EN MARCHA	6
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
UTILIZACIÓN DEL APARATO	7
PUESTA EN MARCHA:	7
Bloquear la pinza de sujeción del vaso:	7
Funcionamiento:	8
Parada del aparato:	8
Velocidad de rotación:	8
Mezcla de alimentos sólidos:	8
Hielo:	8
Montar una mayonesa:	8
RECOMENDACIONES EN CASO DE PREPARACIONES CALIENTES:	8
LIMPIEZA:	9
MANTENIMIENTO	10
Sustituir el sistema de acoplamiento:	10
Piezas de recambio:	10
Desuso prolongado:	11
DETECCIÓN DE AVERÍAS	11
El aparato no arranca:	11
El aparato se detiene tras una sobrecarga:	11
El motor funciona pero las cuchillas no giran:	11
• Compruebe el estado del sistema de acoplamiento. Si es necesario, cambie las 2 piezas al mismo tiempo.	11
(consulte la sección “mantenimiento”)	11
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	12
Esquema eléctrico	14
Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz	14
Imágenes	15
CERTIFICADO DE GARANTÍA	16
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	16

DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYÓN) FRANCIA

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **BATIDORA**
Número de tipo: **37**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” **nº2006/42/CE**, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
 - Nº 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
 - Nº 2014/30/UE (Directiva CEM)
 - Nº 2011/65/UE (Directiva RoHS)
 - Nº 2012/19/UE (Directiva DEEE)
 - Nº 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
 - Nº 10/2011/UE (Reglamento) sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- **NF EN 12852+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **Aparatos de preparación culinaria y batidoras** - Requisitos de seguridad e higiene.
La presente Norma europea es una norma de tipo C, tal y como se define en la guía EN ISO 12100. Cuando las disposiciones de la presente norma de tipo C sean distintas de las mencionadas en las normas de tipo A o B, las disposiciones de la norma de tipo C prevalecerán sobre las disposiciones de las demás normas. La presente norma proporciona los medios para cumplir con los requisitos de la directiva “máquinas” nº2006/42/CE, (ver anexo ZA)
- **NF EN ISO 12100: 2010**: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- **NF EN 60204-1: 2018**: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- **NF EN 1672-2: 2020**, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- **NF EN 60335-1: 2013** - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- **EN 60335-2-64: 2004** Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/02/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



REGLAS DE SEGURIDAD

Durante la utilización, mantenimiento o desguace del aparato, procure respetar siempre las siguientes precauciones elementales.

Lea la totalidad del folleto explicativo.

Conserve este manual de utilización

Nota: Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, por favor, consulte los esquemas situados al final del manual

INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN



Está prohibido sujetar el aparato por la pinza (1) o la palanca de bloqueo (2)

La instalación del aparato puede hacerla una sola persona.

Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una superficie de trabajo, para facilitar la introducción de ingredientes o para seguir la evolución de la preparación (altura recomendada: 90 cm, puede adaptarse en función del usuario).

CONTRAINDICACIONES:



1. Por motivos de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
2. No utilice este aparato para batir, picar o emulsionar otra cosa que no sean alimentos
3. Deshuese la fruta antes de introducirla en la máquina (por ej. mangos, albaricoques, melocotones). No meta los huesos en la máquina.
4. El aparato no está previsto para tratar alimentos congelados.
5. No introduzca los ingredientes sólidos en la batidora antes de ponerla en marcha.
6. No haga funcionar el aparato con el vaso vacío.
7. No retire el vaso hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
8. No deje que se estanque agua de manera permanente en el vaso
9. Se prohíbe la limpieza con chorro de agua a presión
10. No intente nunca cambiar las cuchillas con el vaso colocado en la base motor.
11. Tenga cuidado de no quemarse cuando prepare productos calientes. Las superficies del vaso y de la tapa pueden quemar.
12. No introduzca ni almacene utensilios de cocina en el vaso.
13. No ponga el aparato en funcionamiento con un vaso o cuchilla desportillados mellados, fisurados o rotos. No utilice un vaso con una cuchilla que tenga juego.
14. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior al 10° con respecto al plano horizontal. Las 5 patas de la máquina deben estar siempre apoyadas firmemente sobre la superficie.

15. Está prohibido utilizar piezas de recambio o accesorios que no sean los originales certificados por SANTOS.
16. No utilizar el aparato con el cable de alimentación dañado. Debe ser sustituido por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
17. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
18. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
19. No utilice el aparato en exteriores.
20. No coloque el aparato cerca de o sobre una fuente de calor.
21. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
22. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
Resulta conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
23. Este aparato está diseñado para ser utilizado en usos colectivos, por ejemplo en las cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas artesanales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
 - 100-120 V, 50/60 Hz:
 - 220-240 V, 50/60 Hz:

NB: Este aparato puede funcionar tanto a 50 Hz como a 60 Hz sin necesidad de ajustarlo
Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado en 16A. **La conexión a tierra del aparato es obligatoria.**

ATENCIÓN:

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado:



- en la placa de características situada debajo del aparato.
- o en la placa de características que aparece en la última página de este manual.

- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.



ATENCIÓN: Comprobar que el interruptor marcha / parada (3) esté en posición "OFF" antes de conectar la clavija del cable de

alimentación a la toma de corriente de la red.

1ª PUESTA EN MARCHA



Cuidado: corre el riesgo de cortarse durante la manipulación de las cuchillas o la limpieza del interior del recipiente.

Limpie cuidadosamente las piezas que van a estar en contacto con los alimentos. Lave con un producto lavavajillas estándar: los vasos (6), tapas (7), tapones (8).

~~Le recomendamos que no lave las juntas de la tapa (9) en el lavavajillas.~~

Le recomendamos no lavar la junta de la tapa (9) ni la junta de la cuchilla (16) en el lavavajillas.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo de reciclaje correspondiente a los desperdicios de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que este producto deberá ser objeto de una recogida selectiva, en conformidad con la directiva 2012/19/EU (DEEE) – sección Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medio ambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor habitual o con la Sociedad SANTOS.

Para eliminar o reciclar los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medio ambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse en conformidad con la normativa vigente.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La batidora nº 37 es un aparato eléctrico concebido para mezclar, triturar y batir distintos productos alimenticios en estado líquido, de masa o sólido.

Las aplicaciones más habituales conciernen la preparación de:

- **COCINA:** potajes – sopas – salsas – cremas – mousses – purés – patés – soufflés...
- **POSTRES:** cremas – compotas – masas líquidas – milk-shakes – flanes – mousses...
- **BEBIDAS:** cócteles de frutas o verduras – ponches – siropes – sangría.

UTILIZACIÓN DEL APARATO



No haga funcionar el aparato con el vaso vacío

PUESTA EN MARCHA:

Bloquear la pinza de sujeción del vaso:

Por motivos de seguridad, el aparato sólo funcionará si el vaso (6), cerrado con su tapa (7), está colocado correctamente sobre la base (4).

Accione el tirador (2) hacia abajo para bloquear y luego de nuevo hacia abajo para desbloquear la pinza de sujeción del vaso (1).

En posición desbloqueada (pinza en posición subida), coloque el vaso cerrado con su tapa sobre la base (4).

Accione el tirador (2) hacia abajo para bloquear el vaso (6) (pinza en posición bajada).

Accione el interruptor giratorio (3) para poner en marcha el motor y definir la velocidad deseada.



Tirador en posición
Bloqueada



Tirador en posición
Desbloqueada

Funcionamiento:

La batidora deberá funcionar siempre con un mínimo de líquido en el vaso, para arrastrar los alimentos sólidos hacia las cuchillas.

Velocidad máxima con el interruptor giratorio: 15.000 r.p.m.

Velocidad con el botón "PULSAR": 18.000 r.p.m.

Parada del aparato:

Existen dos maneras de detener el aparato:

1. Gire el interruptor giratorio (3) hasta la señal "OFF" para detener totalmente el motor, y luego accione el tirador (2) de bloqueo de la pinza para liberar el vaso. Espere a que las cuchillas se detengan totalmente antes de retirar el vaso de la base.
2. Mientras el aparato está funcionando a una velocidad determinada, empuje el tirador (2) hacia abajo para desbloquear la pinza de sujeción (1). Esta operación permite detener el aparato sin modificar el ajuste de la velocidad. Espere a que las cuchillas se detengan totalmente antes de retirar el vaso de la base.

Velocidad de rotación:

La velocidad de rotación de las cuchillas deberá adaptarse al resultado que se busca y a la naturaleza de los alimentos que vaya a tratar.

Mezcla de alimentos sólidos:

Corte los ingredientes secos en cubos e introdúzcalos por la apertura de la tapa (7) con el aparato en funcionamiento.

Aumente el tamaño de los cubos en función de la cantidad de alimentos ("puré") que ya se están mezclando en el vaso.

Hielo:

No utilice las cuchillas para picar bloques de hielo.

Los cubitos de hielo pequeños, como los que crea la mayor parte de máquinas de cubitos automáticas, pueden picarse a velocidad reducida.

Montar una mayonesa:

Coloque los ingredientes en el vaso, excepto el aceite. Mientras hace funcionar el aparato, retire el tapón de la tapa (8) y añada el aceite poco a poco, vertiéndolo de manera regular.

RECOMENDACIONES EN CASO DE PREPARACIONES CALIENTES:

Con el fin de optimizar el funcionamiento y la seguridad del aparato, le recomendamos:

No utilice el botón de impulsos para la puesta en marcha

Llenar el vaso en función de su capacidad útil y no de su capacidad total

Aumentar progresivamente la velocidad de mezcla.



Sustituir la junta de la cuchilla y de la tapa cada 6 meses en caso de realizar preparaciones calientes. La junta puede distenderse en contacto con alimentos muy calientes, y, con el tiempo, provocar un problema de estanqueidad.

LIMPIEZA:

Cuidado: corre el riesgo de cortarse durante la manipulación de las cuchillas o la limpieza del interior del vaso.

IMPORTANTE:



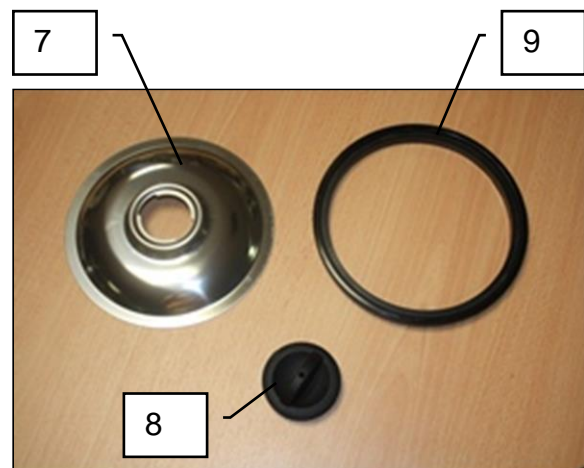
- **Detenga el aparato y desenchufe el cable de alimentación.**
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni a presión**
- El bloque motor (4) no debe sumergirse en agua.
- No utilice un estropajo abrasivo para limpiar el vaso (6) de plástico.
- No cierre herméticamente el vaso cuando guarde el aparato (retire el tapón de la tapa (8))

Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar la tarea.

La limpieza será más fácil si no espera a que se sequen los alimentos.

Para una limpieza completa, desmonte las piezas que forman el conjunto del vaso (desenrosque el vaso (6) de la base del asa (5)) y lávelas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas.

La base puede limpiarse con una esponja suave y húmeda.





MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier intervención en el aparato, es obligatorio desenchufarlo de la corriente.

Sustituir el sistema de acoplamiento:

Cuando cambie los acoplamientos, tenga cuidado de respetar la posición de cada elemento:

- el acoplamiento flexible (11) sobre el bloque motor
- el acoplamiento rígido (12) sobre el portacuchillas.

IMPORTANTE:

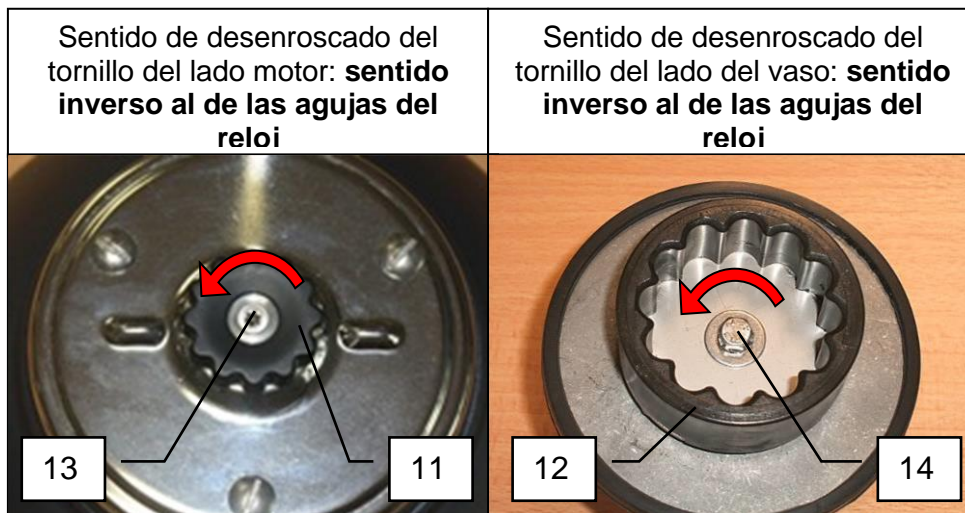
Lado del motor:

Gire el tornillo (13) en el sentido **inverso** de las agujas del reloj para soltar el acoplamiento flexible (11).

Lado de las cuchillas:

Gire el tornillo (14) en el sentido **inverso** de las agujas del reloj para soltar el acoplamiento rígido (12).

Nota: Recuerde la posición de cada tornillo para no invertirlos al volverlo a montar.



NOTAS: Para las versiones del N°37 anteriores a 2012, hay que girar el tornillo (13) en el **sentido de las agujas del reloj** para soltar el acoplamiento flexible (11).

Piezas de recambio:



IMPORTANTE: Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Este aparato no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos han

sido engrasados de por vida.

En caso de tener que sustituir una pieza de desgaste, como los acoplamientos, las cuchillas, las juntas del vaso, los componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remítase a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas**

que aparecen debajo del aparato.

Desuso prolongado:

Este aparato no presenta contraindicaciones en caso de desuso prolongado. Le recomendamos sencillamente limpiarlo antes de utilizarlo y comprobar el buen estado de los componentes que forman el aparato (por ejemplo, el cable de alimentación, las juntas y demás piezas de recambio).

DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determine con precisión por qué motivo se ha detenido el aparato.

Si el problema persiste, ponga el aparato fuera de tensión (desenchufe la toma de corriente) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El aparato no arranca:

- Compruebe: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación.
- Para que el motor de la batidora funcione, es necesario que el vaso (6), cerrado con su tapa (7), esté bien colocado sobre la base (4) y **bloqueado** por medio de la pinza de sujeción (1).
- Compruebe que ningún alimento demasiado duro o demasiado grande bloquea las cuchillas (10).

El aparato se detiene tras una sobrecarga:

- Si el motor se cala durante el funcionamiento, reduzca la carga y deje enfriar el aparato durante varias decenas de minutos.
- Compruebe que ningún alimento demasiado duro o demasiado grande bloquea las cuchillas (10).

El motor funciona pero las cuchillas no giran:

- Compruebe el estado del sistema de acoplamiento. Si es necesario, cambie las 2 piezas al mismo tiempo.
(consulte la sección “mantenimiento”)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

Modelo		n° 37
Tensión de alimentación	(V)	220-240
Frecuencia	(Hz)	50/60
Motor: (1)		
Potencia absorbida	(W)	1550
Intensidad máxima	(A)	8
Velocidad	(r.p.m.)	0 a 18.000
Ciclo de funcionamiento (3)		Ciclo intermitente: 10 min ON / 10 min OFF
Capacidad del vaso 2L	(L)	1.5
Capacidad del vaso 4L	(L)	3
Dimensiones: Altura	(mm)	566
Anchura	(mm)	220
Profundidad	(mm)	303
Peso: Peso neto	(kg)	12
Peso embalado	(kg)	14
Ruido: (2) L_{pA} incertidumbre $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

- (1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Las características eléctricas exactas de su aparato figuran en la placa de características.
- (2) Nivel de ruido medido en presión acústica, con aparato cargado, siguiendo la norma ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996. Aparato colocado sobre una encimera a 75 cm del suelo. Micrófono dirigido hacia el aparato a 1,6 m del suelo y a 1 m del aparato.

(3) Ciclo de funcionamiento

El aparato profesional está diseñado para un uso intermitente siguiendo un ciclo de 10 minutos de marcha y 10 minutos de paro.

Dicho ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento necesario para realizar la función esperada y al tiempo de paro ligado a la preparación y servicio de los productos tratados, de acuerdo con las instrucciones de la norma: EN 60335-2-64+A1:2004 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.

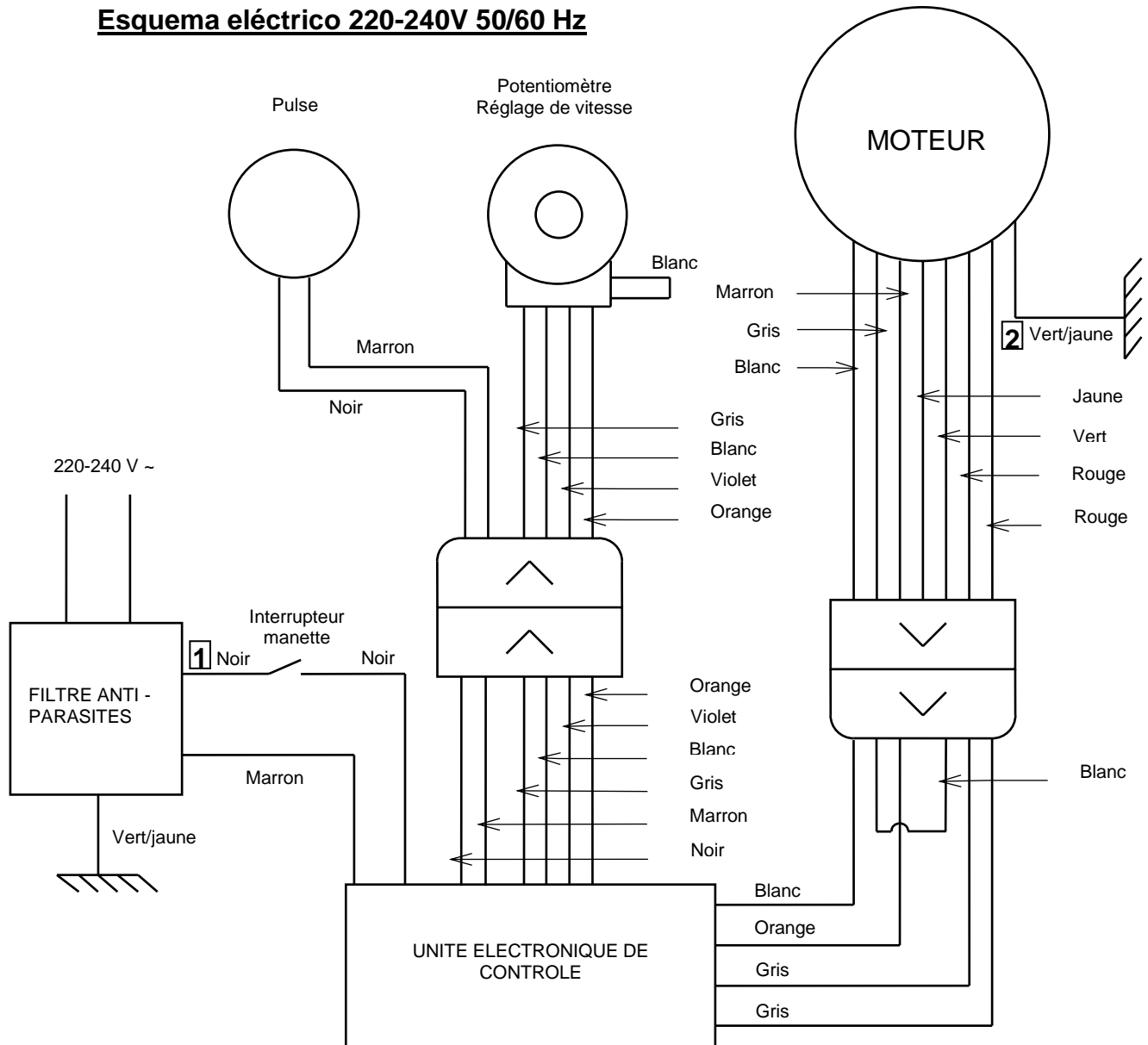


REF.	Concepto
1	Pinza de sujeción
2	Tirador de bloqueo
3	Interruptor, ajuste de velocidad
4	Bloque motor
5	Asa del vaso
6	Vaso
7	Tapa
8	Tapón de la tapa
9	Junta de la tapa
10	Conjunto cuchillas
11	Acoplamiento motor flexible
12	Acoplamiento vaso rígido
13	Tornillo acoplamiento motor
14	Tornillo acoplamiento cuchillas
15	Botón "PULSAR"
16	Junta de cuchilla



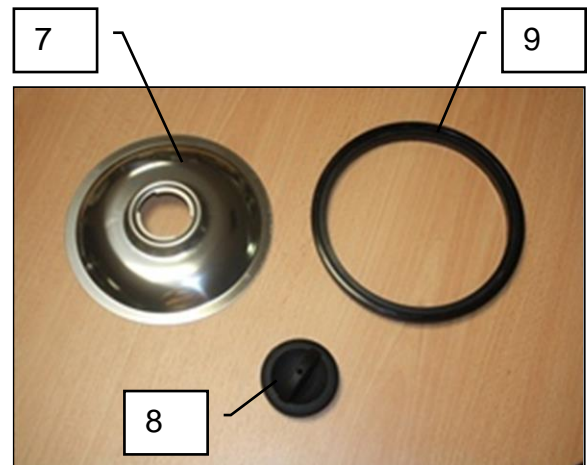
Esquema eléctrico

Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GROEN / GEEL	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO

Imágenes



<p>Sentido de desenroscado del tornillo del lado motor: sentido inverso al de las agujas del reloj</p>	<p>Sentido de desenroscado del tornillo del lado del vaso: sentido inverso al de las agujas del reloj</p>

CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

ESPÉCIMEN

Para todo documento no entregado
junto con el aparato.

Impresos, Enviados por fax,
Descargados