

## 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



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers – Dough mixer  
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidoras 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

<b>DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD.....</b>	<b>3</b>
<b>MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES .....</b>	<b>4</b>
<i>CONTRAINDICACIONES:</i> .....	4
<i>CONEXIÓN ELÉCTRICA:</i> .....	5
<i>1ª PUESTA EN MARCHA:</i> .....	5
<i>RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL .....</i>	6
<b>SU DRINK MIXER N° 54 .....</b>	<b>7</b>
<b>USO DEL APARATO .....</b>	<b>7</b>
<i>PUESTA EN MARCHA :</i> .....	7
<i>POSICIÓN DESCANSO .....</i>	8
<i>LIMPIEZA:</i> .....	8
<i>ALMACENAMIENTO:</i> .....	9
<b>MANTENIMIENTO .....</b>	<b>9</b>
<i>SUSTITUCIÓN DE LOS AGITADORES Y DEL DEFLECTOR:</i> .....	9
<i>Piezas de recambio:</i> .....	9
<b>DETECCIÓN DE AVERÍAS.....</b>	<b>10</b>
El aparato no arranca .....	10
El aparato se para bruscamente, tras estar funcionando durante largo rato: el motor está demasiado caliente .....	10
El aparato se detiene debido a una sobrecarga: .....	10
El motor funciona sin parar aunque el cuenco no esté colocado en el soporte del cuenco .....	10
El motor funciona, pero no cambia la velocidad del motor .....	10
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO .....</b>	<b>11</b>
<i>REFERENCIAS NORMATIVAS .....</i>	11
<i>Esquema eléctrico 110-120 V.....</i>	12
<i>Esquema eléctrico 220-240 V.....</i>	13
<i>FIGURAS.....</i>	14
<b>CERTIFICADO DE GARANTÍA .....</b>	<b>18</b>
<b>PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO.....</b>	<b>18</b>

# DECLARACIÓN “CE” 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: **DRINK MIXER**

Número de tipo: **54, 54N, 54L**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” n°2006/42/CE, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2006/95/CE (Directiva baja tensión)
  - N° 2004/108/CE (Directiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos 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 ISO 12100-1 y 2: 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2006: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2005, Maquinaria para procesamiento de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2003 - 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

*Estándares relevantes de EMC usados:*

- EN 55014-1 +A1+A2:2011, Compatibilidad electromagnética, Exención
- EN 55014-2+A1+A2:2008, Compatibilidad electromagnética, Emisión
- IEC 61000-3-2 +A1+A2 :2009, Compatibilidad electromagnética, Límites para las emisiones de corriente armónica
- IEC 61000-3-3 :2008, Compatibilidad electromagnética, limitación y fluctuaciones de voltaje
- IEC 61000-4-2:2010, Compatibilidad electromagnética, Ensayo de inmunidad a descargas electrostáticas
- IEC 61000-4-3 +A1:2010, Compatibilidad electromagnética, Ensayo de inmunidad a radiación, radiofrecuencia y campos electromagnéticos
- IEC 61000-4-4:2011, Compatibilidad electromagnética, Ensayo de inmunidad a ráfagas transitorias eléctricas
- IEC 61000-4-5:2006, Compatibilidad electromagnética, Ensayo de inmunidad a sobretensión
- IEC 61000-4-6:2008, Compatibilidad electromagnética, Ensayo de inmunidad a perturbaciones conducidas, inducidas por campos de radiofrecuencia
- IEC 61000-4-11:2004, Compatibilidad electromagnética, Ensayos de inmunidad a caídas de tensión, interrupciones cortas y variaciones de voltaje

En VAULX-EN-VELIN el: **01/01/2015**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**



Firma:

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

### Leer todas las instrucciones.

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

### CONTRAINDICACIONES:

1. Este aparato no está destinado a contener elementos sólidos como cubitos de hielo, alimentos o productos congelados, productos secos que pueden bloquear el motor o deteriorar los agitadores.

Los elementos sólidos tolerados en cantidad inferior al 20% con un 80% de líquido son:

- Hielo picado
- Polvo (café soluble, leche,...)
- Bolas de helado blando.

Los agitadores no están previstos para triturar, machacar o cortar, sino únicamente para mezclar o emulsionar alimentos o productos líquidos o untuosos.

2. No añadir nunca productos o alimentos en el cuenco durante la preparación o mientras esté funcionando.
3. No superar nunca el volumen de llenado máximo del cuenco ya que los productos o alimentos se pueden derramar durante la preparación.

#### **La capacidad máxima del cuenco es de 0,5 litros.**

4. Colocar el aparato sobre una superficie lisa y no inclinada para garantizar una buena estabilidad y una buena eficacia de las ventosas (14).
5. No se recomienda poner en marcha el aparato con el cuenco vacío.
6. No está autorizada la limpieza de este aparato con chorro de agua ni aire a presión.
7. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
8. Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier intervención en él. limpieza, cuidados, mantenimiento.
9. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
10. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Deberá sustituirse por un pack especial que puede obtener dirigiéndose a un distribuidor homologado SANTOS o a la sociedad SANTOS.
11. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
12. No utilice el aparato en exteriores.
13. No coloque el aparato cerca de o sobre una fuente de calor.



14. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
15. 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.

### 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

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 a 16 A. **La puesta a tierra del aparato es obligatoria.**

### **ATENCIÓN:**



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:
  - en la placa de características situada debajo del aparato.
  - en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

### 1ª PUESTA EN MARCHA:

Limpiar cuidadosamente las piezas destinadas a estar en contacto con los alimentos (Fig. A, Fig. B y Fig. C).

- Lavar los dos cuencos (inox. (1) y plástico (2)) con un producto detergente para vajillas convencional o en el lavavajillas.
- Lavar del mismo modo el agitador flexible (4) suministrado por separado.
- Para proceder al lavado del agitador esférico (3) y del deflector (5) que están montados en el aparato, desmontarlos como se indica a continuación:
  - Aguantar el deflector (5) y desenroscar el agitador esférico (3).
- Lavar el agitador esférico (3) y el deflector (5) con un producto detergente para vajillas convencional o en el lavavajillas.
- Volver a montar el deflector (5) y el agitador esférico (3) tras el lavado procediendo como se indica a continuación:

- Hacer coincidir los dos platos del deflector (5) con los del eje motor (6).
- Atornillar el agitador esférico (3).

## RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

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

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, dirijase 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 medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la reglamentación vigente.



## SU DRINK MIXER N° 54

- El drink mixer N° 54 está pensado para bares, cafés, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, locales especializados en zumos de frutas naturales, pastelerías, heladerías, etc.
- El drink mixer N° 54 está destinado a mezclar y emulsionar diferentes productos alimentarios en forma líquida o untuosa.
- Es ideal para la preparación de:
  - bebidas (cócteles de zumos de frutas, zumos de verdura, ponches, jarabes,...)
  - bebidas con helado o hielo picado,...
  - Helados, batidos, smoothies,....
- El aparato consta de un bloque motor fijado sobre una columna de fundición de aluminio.

se suministran 2 cuencos para contener los productos: Un cuenco de acero inoxidable y un cuenco de plástico transparente. La forma superior de los cuencos permite una rápida colocación sobre el soporte del cuenco y garantiza la puesta en marcha del aparato.

## USO DEL APARATO

### PUESTA EN MARCHA :

1. Enchufar el aparato.
2. Girar el botón de ajuste (7) de la velocidad del motor en el sentido contrario a las agujas del reloj y colocarlo en la posición de velocidad lenta (marca pequeña del botón delante del operador).
3. Poner un poco de líquido (aproximadamente 0,25 litros) en el fondo del cuenco de acero inoxidable (1) o del cuenco de plástico (2).
4. Colocar el cuenco de acero inoxidable (1) o el cuenco de plástico (2) sobre el soporte del cuenco (8) (**posición trabajo**) (Fig. A), el aparato se pondrá en marcha al instante en velocidad lenta.
5. Girar el botón de ajuste (7) de la velocidad del motor en el sentido de las agujas del reloj y colocarlo en la posición velocidad rápida (marca grande del botón delante del operador).
6. Volver a velocidad lenta girando el botón de ajuste (7) de la velocidad del motor en el sentido contrario a las agujas del reloj y colocarlo en la posición de velocidad lenta (marca pequeña del botón delante del operador):
  - Así se han verificado todas las escalas de velocidad.
7. Retirar el cuenco del soporte; el aparato se parará.
8. Repetir eventualmente las operaciones 4, 5, 6 y 7 con el otro cuenco.

### **ATENCIÓN:**

1. *Para las primeras manipulaciones, se aconseja poner en marcha el*



*aparato a velocidad lenta par evitar salpicaduras (cuenco demasiado lleno).*

*2. No se recomienda poner en marcha el aparato en vacío, sin líquido.*

## POSICIÓN DESCANSO

La puesta en marcha del cuenco (1) o (2) en la posición segunda (posición baja) del soporte del cuenco (8) es una posición de descanso o de parada (Fig. E)

### NOTA:

Las emulsiones y las mezclas se obtienen en general en menos de 1 minuto.

### ATENCIÓN:

1. La parada del aparato se produce cuando se retira el cuenco (1) o (2) de su soporte (8), pero se mantiene un movimiento de rotación durante algunos segundos debido a la inercia del motor: No separar el cuenco del centro para no deteriorar el agitador (3) o (4) y el deflector (5)
2. Esperar a que se pare el motor antes de retirar totalmente el cuenco para evitar las salpicaduras.

## LIMPIEZA:

### **IMPORTANTE:**

- Para proceder a la limpieza, parar el aparato y desconectar el cable de alimentación (9).
- Está prohibido limpiar el aparato con un chorro de agua, a presión o por inmersión.
- Si durante la preparación o durante una mala manipulación, se introducen alimentos o se producen proyecciones en la zona de colocación del cuenco, en el soporte del cuenco (8), se recomienda limpiar rápidamente esta zona con agua limpia y comprobar el buen funcionamiento del dedo de detección (10) de presencia de cuenco.

**Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.**

La limpieza será más fácil si se realiza antes de que los restos de los alimentos se sequen en el cuenco, el agitador o el deflector.

Todas estas piezas:

- cuenco de inox (1)
- cuenco de plástico (2)
- agitador esférico (3)
- agitador flexible (4)
- deflector (5)

deben lavarse con un producto detergente para vajillas convencional o en el



lavavajillas.

No utilizar productos abrasivos ya que pueden deteriorar las piezas.

### ALMACENAMIENTO:

Los cuencos de inox (1) y de plástico (2) se pueden apilar para guardarlos

## MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato, es obligatorio desenchufar el cable de alimentación (9).

Esta máquina 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 agitadores, el deflector, los componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remitirse a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

### SUSTITUCIÓN DE LOS AGITADORES Y DEL DEFLECTOR:

Desmontaje del agitador (3) o (4) y del deflector (5)(Fig. A, Fig. B y Fig. C):

- Desenroscar con la mano el agitador (3) o (4) aguantando con la mano el deflector (5) para inmovilizar en rotación el eje motor (6).

Desmontaje del deflector (5) y del agitador (3) o (4)(Fig. A, Fig. B y Fig. C):

- Montar el deflector (5) haciendo coincidir los dos platos con los dos platos del eje motor (6). Atornillar con la mano el agitador (3) o (4).

### Piezas de recambio:



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

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 consignadas debajo del aparato.**

## DETECCIÓN DE AVERÍAS

### El aparato no arranca

Comprobar:

- la toma de corriente y el estado del cable de alimentación (9).
- la buena colocación del cuenco (1) o (2) sobre el soporte del cuenco (8). Comprobar en particular que el cuenco no esté deteriorado en su parte superior
- La limpieza de la zona donde se va a colocar el cuenco (1) o (2).

### El aparato se para bruscamente, tras estar funcionando durante largo rato: el motor está demasiado caliente

El motor está protegido por un protector térmico incorporado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene automáticamente.

- Desconectar el aparato (desenchufar la clavija del cable de alimentación (9)).
- Esperar a que se enfríe el motor (20 a 45 minutos).
- Volver a conectar y reanudar el trabajo colocando el cuenco (1) o (2) en el soporte del cuenco (8).

### El aparato se detiene debido a una sobrecarga:

En caso de bloqueo del motor (cuerpo extraño, ingrediente o alimento demasiado duro que bloquea el agitador), el aparato se para automáticamente.

- Desconectar el aparato (desenchufar la clavija del cable de alimentación (9)).
- Retirar el cuenco de acero inoxidable (1) o el cuenco de plástico (2) del soporte (8) y colocarlo sobre una superficie de trabajo.
- Quitar los objetos o los trozos duros que bloquean el agitador.
- Reactivar manualmente el protector térmico (10) situado debajo del aparato (Fig. F).
- Volver a colocar los productos o los alimentos que se van a trabajar en el cuenco.
- Volver a conectar y reanudar el trabajo colocando el cuenco (1) o (2) en el soporte del cuenco (8).

### El motor funciona sin parar aunque el cuenco no esté colocado en el soporte del cuenco

Comprobar:

- el funcionamiento del dedo de detección (10) del cuenco en el soporte del cuenco (8).
- el estado de limpieza de la zona del dedo de detección de presencia del cuenco y si es necesario proceder a la limpieza de esta zona (Fig. D).

### El motor funciona, pero no cambia la velocidad del motor

Comprobar:

- realizar varias veces todas las escalas de ajuste de la velocidad del motor con el

botón de ajuste de la velocidad del motor (7) (Fig. A).

### **NOTA:**

En cualquier caso, de persistir el problema, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la clavija del cable de alimentación (9) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)		
Modelo 54		Monofásico
Tensión de alimentación	(V)	220-240 115
Frecuencia	(Hz)	50/60 50/60
Motor: Potencia		
Potencia absorbida	(W)	120 120
Velocidad: Mínima	(r.p.m.)	8 000 8 000
Máxima	(r.p.m.)	16 000 16 000
Capacidad del cuenco	(L)	0.560
Dimensiones: Altura	(mm)	530
Anchura	(mm)	182
Profundidad	(mm)	186
Peso: Peso neto	(kg)	6
Peso embalado	(kg)	7
Ruido: (2)	(dBA)	63

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

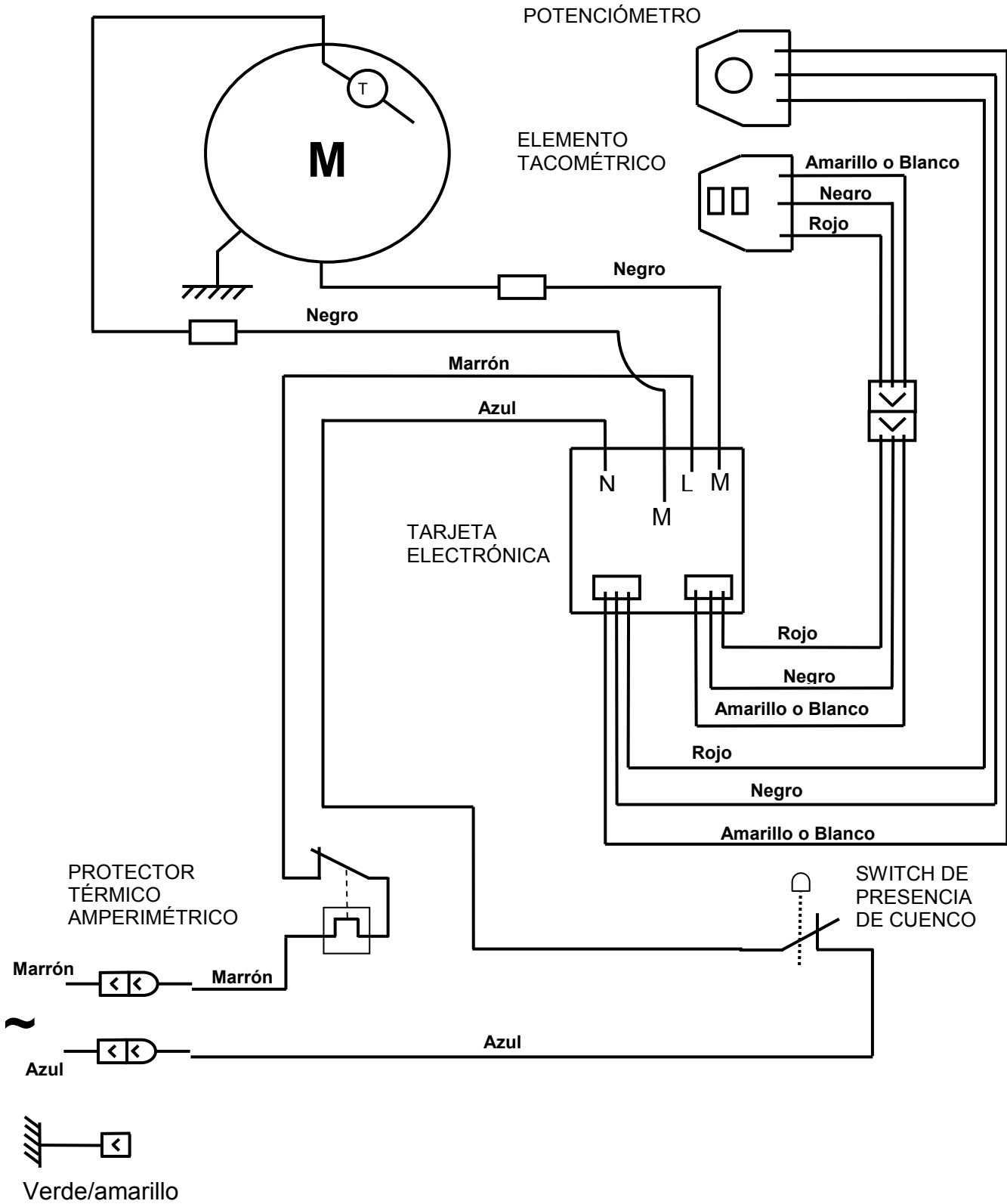
(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga, a 1 m de su eje, según norma EN 31201.

### **REFERENCIAS NORMATIVAS**

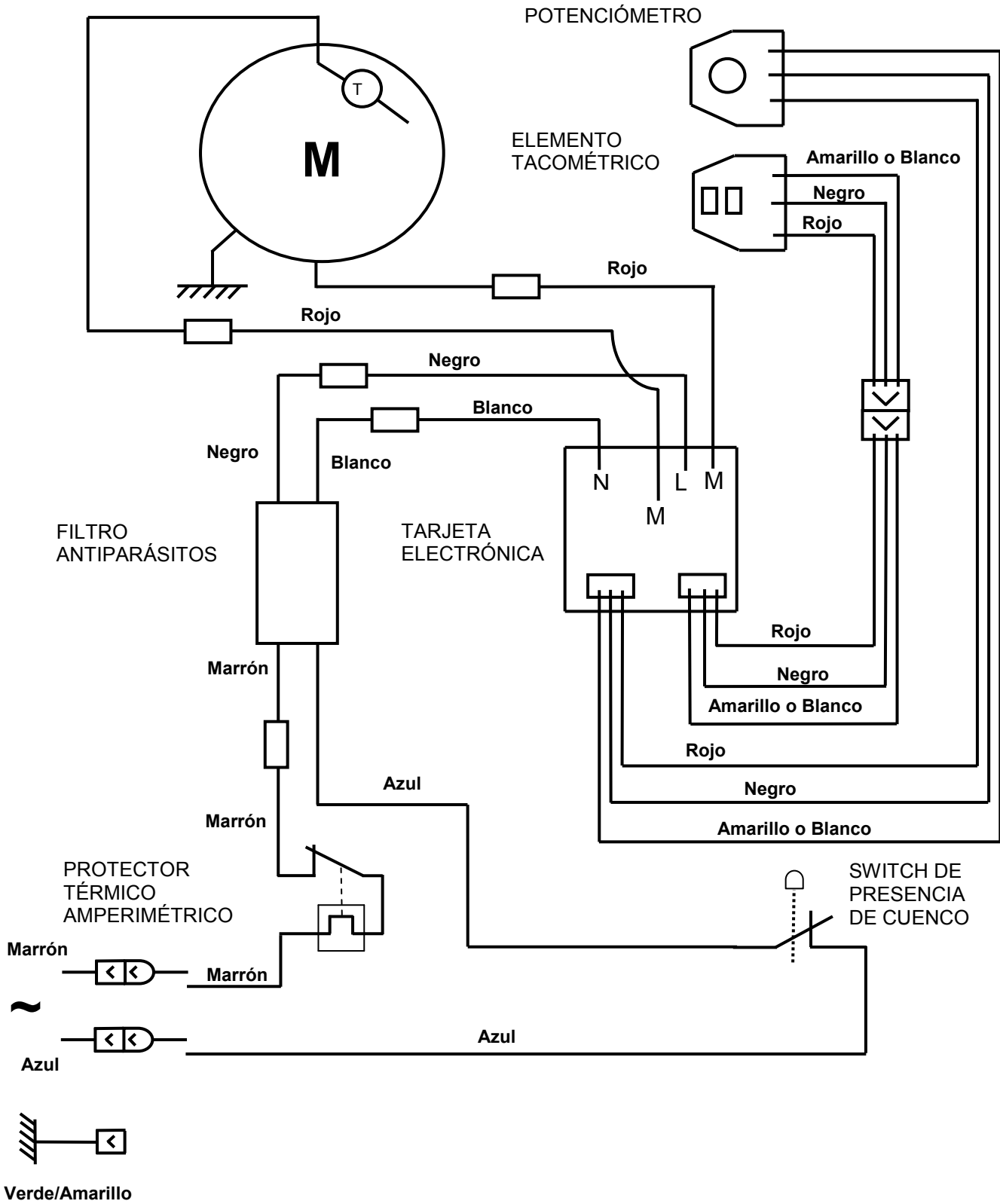
- CE (Europa)
- GS (Alemania) controlado por el LNE Laboratorio Nacional de Ensayos.
- UL (USA) y CUL (Canadá).
- NSF (USA).



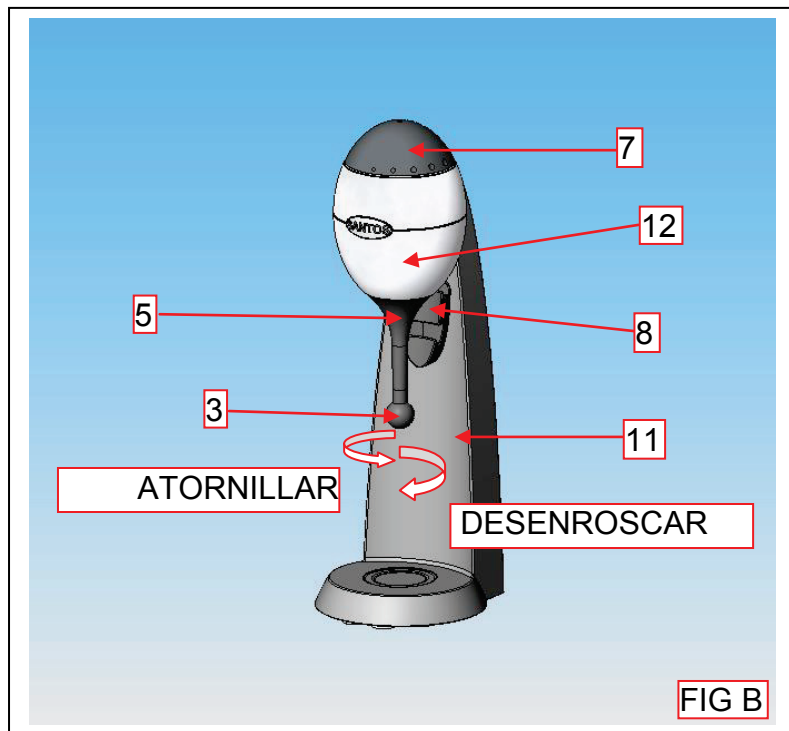
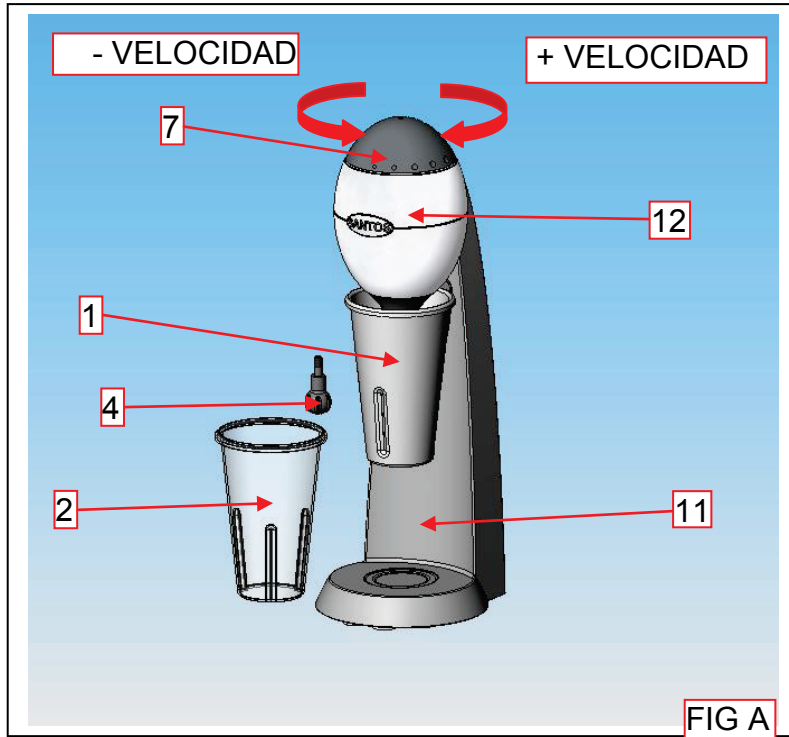
**Esquema eléctrico 110-120 V**

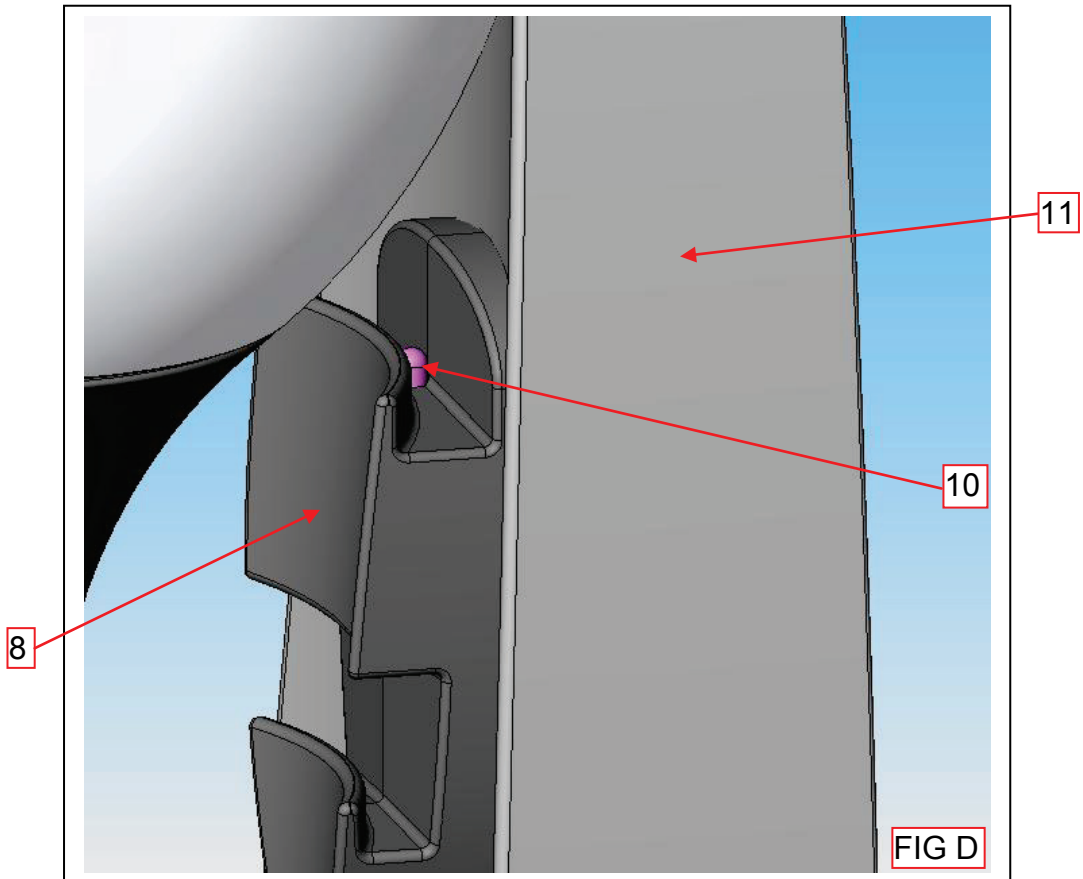
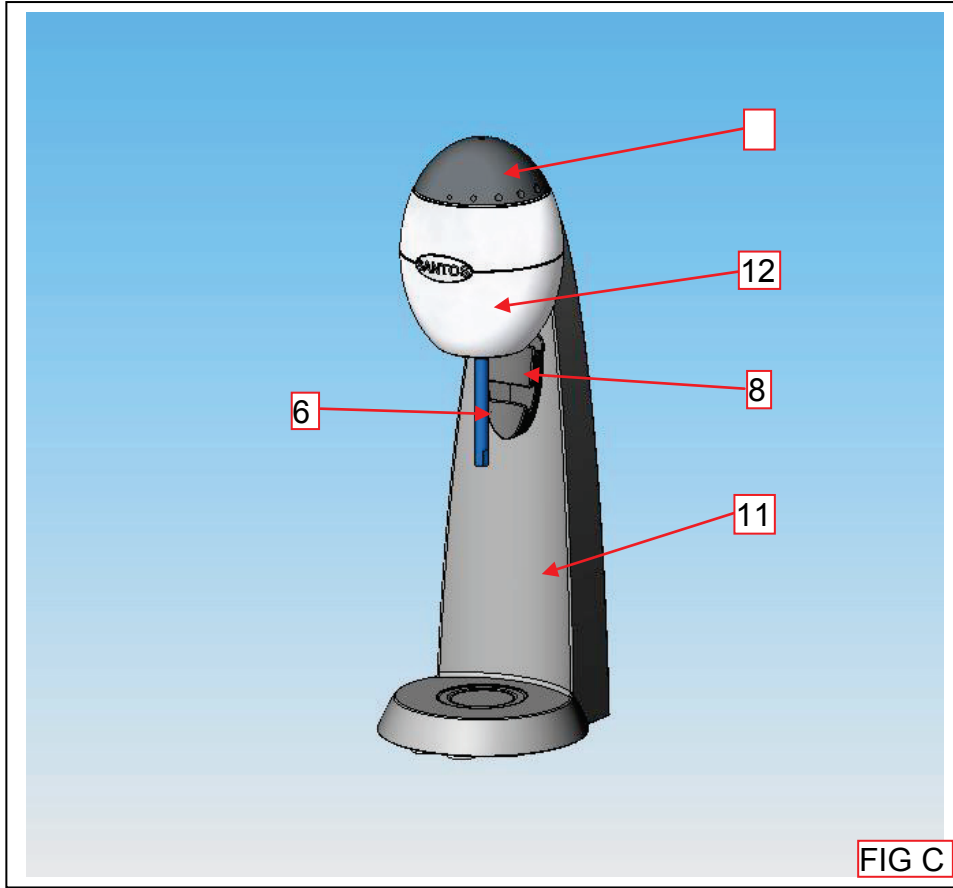


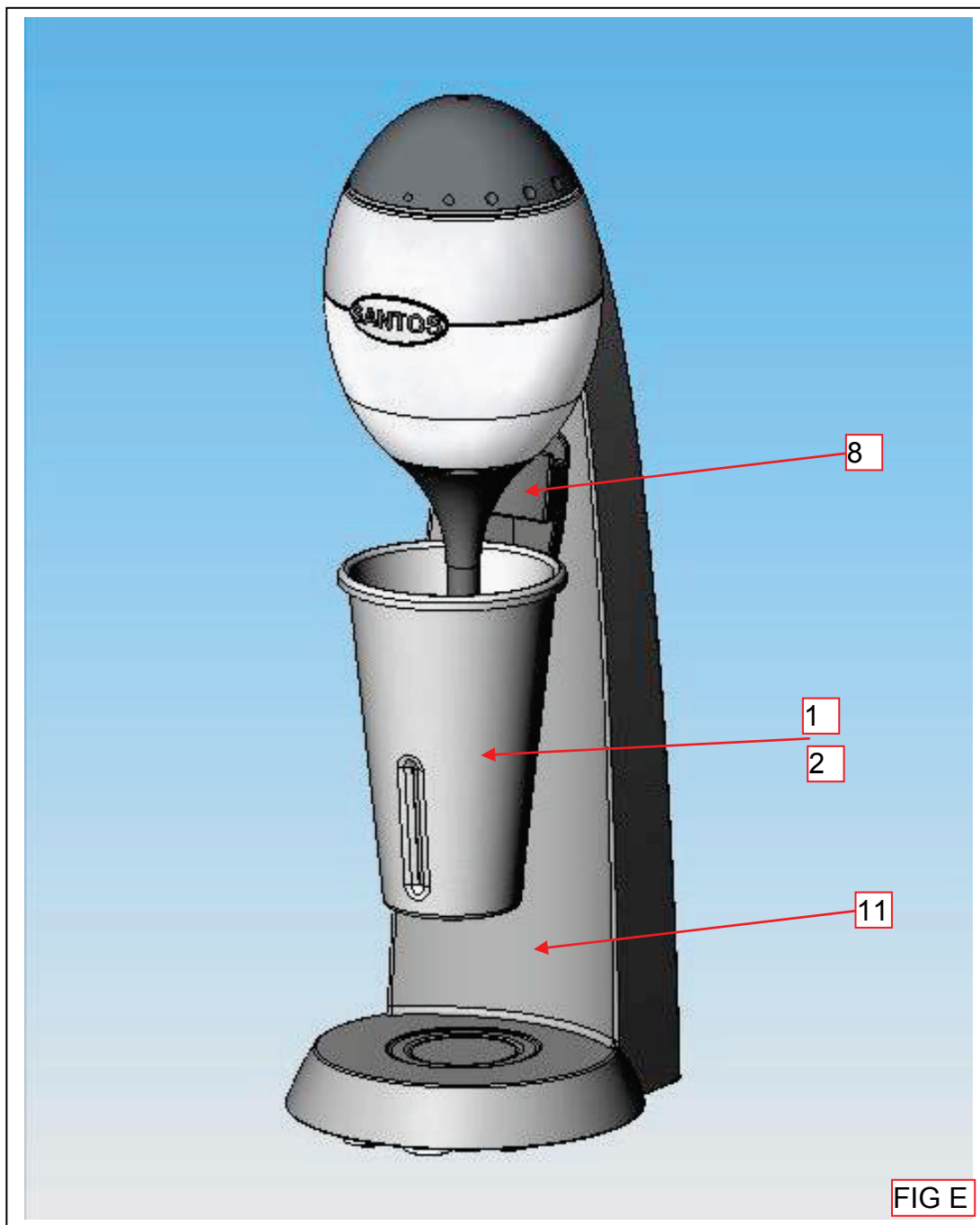
**Esquema eléctrico 220-240 V**



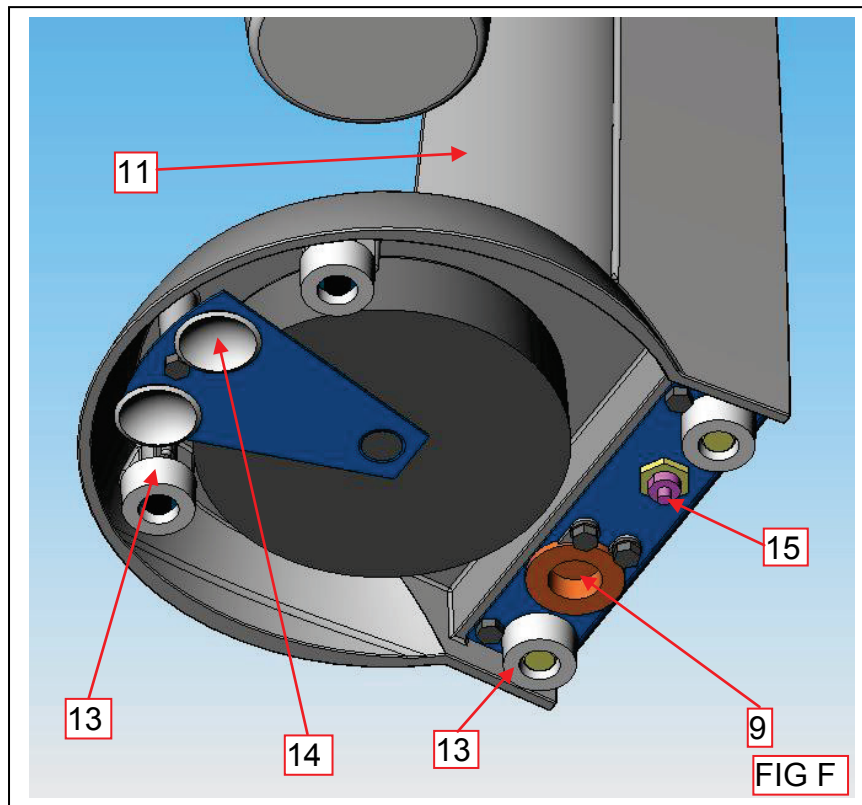
**FIGURAS**











Marca	Descripción
1	Cuenco de inox
2	Cuenco de plástico
3	Agitador esférico
4	Agitador flexible
5	Deflector
6	Eje motor
7	Botón de ajuste
8	Soporte del cuenco
9	Cable de alimentación
10	Dedo de detección del cuenco
11	Columna base
12	Bloque motor
13	Pata de caucho
14	Pata de ventosa
15	Protector de sobrecarga



## CERTIFICADO DE GARANTÍA

### GARANTÍA

Desde el 01/01/95, todos nuestros aparatos **cumplen con las disposiciones CE y están etiquetados CE**. Nuestra garantía es de **veinticuatro meses** a partir de la fecha de fabricación que figura en la placa de características, salvo en lo que concierne a los motores asíncronos (compuestos de un rotor y de un estator) que están garantizados por un plazo de 5 años a partir de su fecha de fabricación. La garantía está estrictamente limitada a la sustitución gratuita de las piezas originales que nosotros consideremos defectuosas debido a un defecto o un vicio de construcción e identificadas como pertenecientes al aparato en cuestión. No se aplicará a las averías derivadas de una instalación o de una utilización que incumpla las instrucciones que acompañan cada aparato (manual de utilización) o en caso de una falta evidente de mantenimiento o el incumplimiento de las normas elementales de seguridad eléctrica. La garantía no se aplica en caso de desgaste natural. Cualquier sustitución de piezas en garantía se efectuará tras enviar la pieza defectuosa a nuestros talleres a portes pagados, acompañada de una **copia de la Declaración de conformidad** en la que figure el número de serie del aparato. Todos los aparatos están provistos de una **placa de características** de conformidad CE, cuyo duplicado aparece en la Declaración de conformidad (Nº de serie, fecha de fabricación, características eléctricas...). En caso de avería grave considerada reparable únicamente en nuestros talleres, y **previo acuerdo de nuestros servicios**, todo aparato en garantía será enviado por el distribuidor a portes pagados. En caso de reparación o reacondicionamiento de un aparato sin garantía, el transporte de ida y vuelta correrá a cargo del distribuidor. Las piezas y mano de obra se facturarán según las tarifas vigentes (tarifa piezas de recambio - tarifa horaria - mano de obra). Puede establecerse un presupuesto previo.

Los molinillos de café que no estén provistos de muelas originales SANTOS no se aceptarán en garantía. Las condiciones de garantía, reparación y reacondicionamiento de los molinillos de café espresso son objeto de un manual específico. Nuestra garantía no cubre el pago de sanciones, la reparación de los perjuicios directos o indirectos y, en particular, ningún lucro cesante que resulte de la no conformidad o de los defectos de los productos, ya que la responsabilidad global de SANTOS se limita al precio de venta del producto entregado y a la reparación eventual de los productos defectuosos.

En caso de revelarse un defecto durante el periodo de garantía, el distribuidor deberá, salvo en caso de acuerdo contrario y por escrito de SANTOS, señalar a su cliente que deje de utilizar totalmente el producto defectuoso. Dicha utilización liberaría a SANTOS de toda responsabilidad.

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

**EJEMPLAR**  
**Para todos los documentos no  
suministrados con el aparato.**  
**Impresos, Faxeados, Descargados**