

## LICUADORA BRUSHLESS N°62

# 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	
<b>DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD .....</b>	<b>3</b>
<b>REQUISITOS DE SEGURIDAD .....</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> .....	5
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>6</b>
<i>INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN</i> .....	6
Instalación en un mostrador .....	6
Utilización empotrada en el mostrador .....	7
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>8</b>
<i>DESCRIPCIÓN DE LA CONSOLA DE MANDO</i> .....	8
<i>UTILIZACIÓN</i> .....	8
Funcionamiento .....	8
Detener el aparato .....	8
Contador de ciclo .....	9
<i>RECETAS PROGRAMADAS</i> .....	9
Selección de los menús programados .....	9
Menú personalizado .....	10
<i>CREAR RECETAS PERSONALIZADAS</i> .....	10
Crear recetas personalizadas .....	10
<i>LIMPIEZA:</i> .....	11
Limpiar el vaso: .....	11
Desinfectar el vaso:.....	11
<i>CAMPANA DE SEGURIDAD</i> .....	12
Modificar el dispositivo de seguridad ligado a la tapa de campana .....	12
<i>MANTENIMIENTO</i> .....	12
Piezas de recambio: .....	12
<i>Desuso prolongado:</i> .....	12
Sustituir el sistema de arrastre: .....	13
Sustituir la cuchilla: .....	13
<b>DETECCIÓN DE AVERÍAS.....</b>	<b>15</b>
El aparato no arranca: .....	15
La cuchilla no gira .....	16
El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor “OVER TEMP”: .....	16
El aparato se detiene debido a una sobrecarga .....	16
El aparato se detiene tras una sobrecarga “OVERLOAD”:.....	16
Reinicio del aparato durante el funcionamiento: .....	16
Ruidos, vibraciones, fugas a nivel de la cuchilla del vaso.....	16
Problema con las recetas.....	17
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO .....</b>	<b>18</b>
<i>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</i> .....	18
<i>Esquema eléctrico 110-120V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Cuadro de correspondencia de los elementos</i> .....	20
<i>Lista simplificada de los códigos del aparato</i> .....	20
<b>CERTIFICADO DE GARANTÍA .....</b>	<b>23</b>
<b>PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO .....</b>	<b>23</b>

## 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: **BRUSHLESS BLENDER**  
Número de tipo: **62**

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:

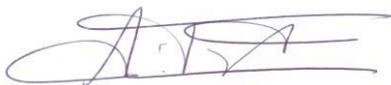
- **NF EN 12852+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **Aparatos de preparación culinaria y batidoras** - Requisitos de seguridad e higiene.  
La presente Norma europea es una norma de tipo C, tal y como se define en la guía EN ISO 12100. Cuando las disposiciones de la presente norma 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
- NF EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/04/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## REQUISITOS 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

### CONTRAINDICACIONES:



1. No utilice este aparato para procesar algo que no sean alimentos.
2. Deshuese la fruta antes de introducirla en la máquina (por ej. mangos, albaricoques, melocotones). No meta los huesos en la máquina.
3. No utilice el aparato sin haber colocado correctamente el vaso (1), provisto de su tapa (2) en la base motor (3).
4. No utilice el aparato con el vaso vacío.
5. No supere nunca la capacidad máxima del vaso, que corresponde al valor indicado en un lateral: 1,4 litros. Reduzca la capacidad máxima en caso de mezclas densas.
6. La base (6) no debe sumergirse en agua.
7. Por motivos de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
8. 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.
9. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
10. Se prohíbe la limpieza con chorro de agua y con agua a presión.
11. No utilice un estropajo abrasivo para limpiar el vaso (1).
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 4 patas de la máquina deben estar siempre apoyadas firmemente sobre la superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe encontrarse en posición vertical con respecto a la superficie.
15. Está prohibido utilizar piezas de recambio o accesorios que no sean los originales certificados por SANTOS.
16. Lleve el interruptor M/P (4) a "0" cuando el aparato no esté funcionando.
17. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
18. No utilice el aparato en exteriores.
19. No coloque el aparato cerca de o sobre una fuente de calor.
20. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.

21. 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.  
Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
22. 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:
  - 110-120 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 a 16 A. **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.



**ATENCIÓN:** Compruebe que el interruptor marcha/parada (4) esté en **posición “0-Parada”** antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente de la red.

### 1ª PUESTA EN MARCHA

Limpie cuidadosamente las piezas que van a estar en contacto con los alimentos: vaso (1) tapa (2).

Ver el capítulo “limpieza”

### 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 un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, 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 distribuidor 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.

Tabla de distribución de los materiales que constituyen el aparato (% de masa)

Masa de acero	Masa de aluminio	Masa de plástico	Masa de cobre	Masa Diversos*
31,1%	19,0%	33,2%	2,8%	13,8%

\* Masa Diversos, por ej.: interruptores, tarjetas electrónicas, condensadores, cables eléctricos...

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- El aparato nº 62 es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
- El aparato nº 62 ha sido concebido para preparar cócteles, smoothies y cualquier tipo de preparación a base de hielo picado y fruta triturada que pueda realizarse en bares, cafeterías, hoteles, restaurantes...
- El aparato está formado por un vaso mezclador, una base motor equipada con un interruptor marcha/parada, un módulo electrónico, una consola de mando y una campana insonorizadora.
- Una treintena de recetas permiten preparar la mayoría de las preparaciones solicitadas.
- El aparato está equipado con un conector USB Host que permite actualizar 6 recetas personalizadas y el Firmware del aparato.

## INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN

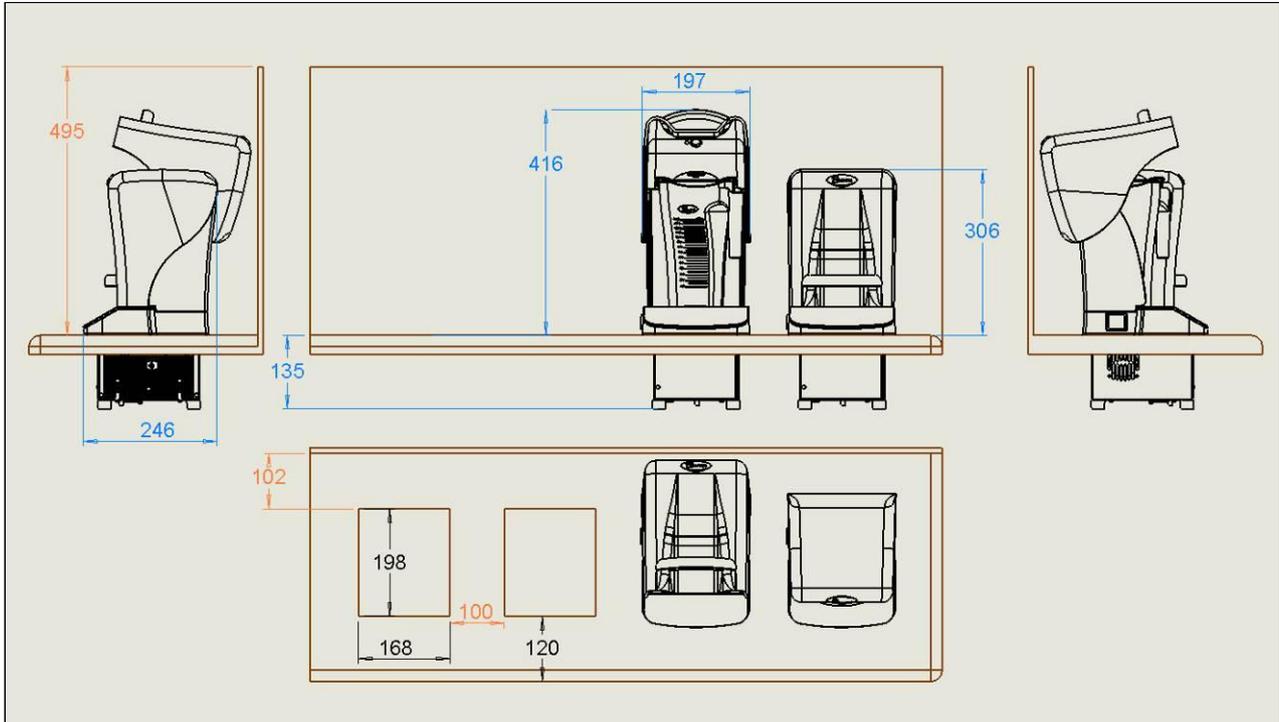
Comprobar que siempre se pueda acceder con facilidad al enchufe de toma de corriente, sea cual sea el modo de instalación (versión mostrador o versión empotrada).

### Instalación en un mostrador

Basta con una persona para manipular el aparato. Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una encimera, de forma que la consola de mando quede frente al usuario (altura recomendada: 90 cm, puede adaptarse en función del usuario).

## Utilización empotrada en el mostrador

Antes de abrir un hueco en la encimera del mostrador, compruebe los siguientes puntos, para asegurarse de que el aparato pueda utilizarse perfectamente una vez empotrado:



Respete la zona de espacio libre necesario para instalar correctamente el aparato y para su buen funcionamiento (por detrás, por encima, por debajo).

El hueco de la encimera corresponde a un rectángulo de **168 mm x 198 mm**.

- Asegúrese de disponer de un espacio libre mínimo de 135 mm bajo la encimera
- Por arriba, la zona libre deberá ser de 495 mm
- El espacio libre mínimo por detrás deberá tener 102 mm (distancia entre el corte y la pared)
- El espacio libre mínimo lateral debe ser de 30 mm

### Múltiples empotrados.

Se aconseja dejar una distancia de 100 mm entre 2 huecos.

### Transformación del aparato para adaptarlo a la versión empotrada.

- Desenchufe el aparato de la corriente
- Retire el vaso (1) y la tapa de campana (8)
- Tumbé el aparato con el frontal hacia arriba
- Con un destornillador Torx, retire los 3 tornillos situados entre la estructura de chapa y la funda motor (6).
- Retire la funda motor (6)

# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## DESCRIPCIÓN DE LA CONSOLA DE MANDO

La consola de mando (5) está formada por:

- una pantalla gráfica (22),
  - 6 teclas (23) “receta” incluyendo una P “pulse”.
- Cada tecla corresponde a una receta predefinida.

## UTILIZACIÓN

**Nota:** el aparato sólo podrá ponerse en marcha si la tapa de campana (8) está en posición cerrada.

### Funcionamiento

1. Encienda el aparato llevando el interruptor M/P (4) a la **posición 1**.
2. Coloque en el vaso (1) primero los alimentos blandos, luego los más duros y termine por los cubitos de hielo. Será más fácil hacer la receta si los alimentos son de tamaño homogéneo.
3. Ponga la tapa (2) en el vaso, asegurándose de que esté bien colocada.
4. Con el motor totalmente parado, coloque correctamente el vaso en su nicho (9).
5. Cierre la campana insonorizadora bajando la tapa (8). La pantalla LCD debe indicar: «**READY**»
6. Accione una de las 6 teclas (23) para activar el ciclo de la receta correspondiente.
7. El piloto de la tecla activa estará encendido durante todo el ciclo.
8. Espere a que termine el ciclo.



### Detener el aparato

El aparato se detiene:

- Automáticamente, al final del ciclo
- Manualmente, accionando una de las 6 teclas del panel de mando o llevando el interruptor a la posición (0)

**Nota:** la apertura de la campana insonorizadora activa el modo “pausa”. El motor se detiene. Al cerrar la campana insonorizadora, el ciclo prosigue por donde iba, excepto si el tiempo de apertura ha superado los 30 segundos.



## Contador de ciclo

La parada está equipada con un contador parcial de ciclo que permite contabilizar el número de recetas realizadas en un determinado periodo:

El código "4 – 5 – 2" permite consultar el contador.

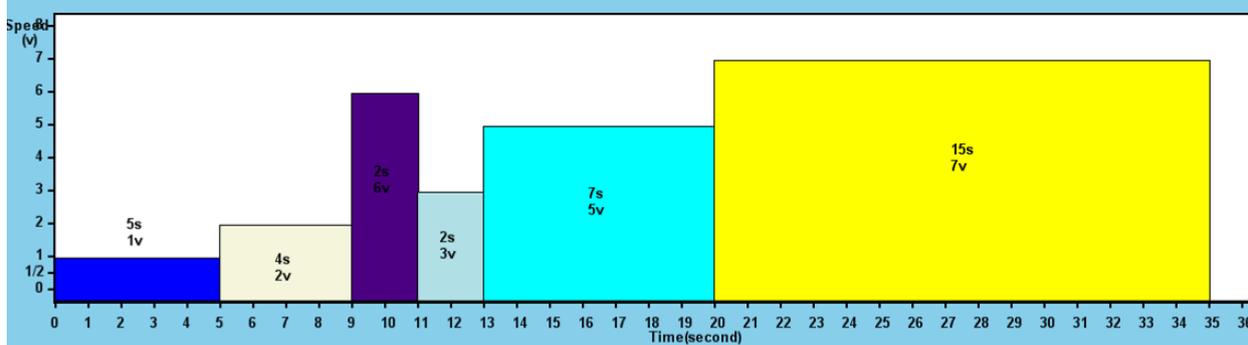
- Pulse la tecla 1 para llevar a cero el contador durante la consulta.

## RECETAS PROGRAMADAS

El aparato se entrega de serie con 3 menús de base formados por 6 recetas de las 30 recetas programadas en el aparato.

- "Menú universal" que permite realizar la mayoría de recetas que se suelen pedir
- "Menú Coffee shop", más adaptado a las cafeterías
- "Menú Juice bar" más adaptado a los bares de zumos.

**NB:** Un menú está formado por 6 recetas. Una receta está constituida por varias secuencias (velocidad/tiempo). Ejemplo de receta:



## Selección de los menús programados

Los menús se seleccionan a través de las siguientes combinaciones de teclas:

"Menú Universal" pulse rápidamente las teclas "2 – 5 – 1"

"Menú Coffee shop" pulse rápidamente las teclas "2 – 5 – 2"

"Menú Juice bar" pulse rápidamente las teclas "2 – 5 – 3"

"Menú Custom" pulse rápidamente las teclas "2 – 5 – 4"

**NB:** el aparato se entrega con el "Menú Custom" vacío. Consulte la siguiente sección para configurarlo.

## Menú personalizado

Se puede personalizar su propio menú asignando alguna de las 30 recetas programadas a una de las 6 teclas de la consola de mando.

¿Cómo asignar una receta a una tecla de la consola de mando?

**NB:** Las 6 teclas son programables

*Por ejemplo: para asignar la receta nº34 a la tecla nº2*

- Pulse la siguiente secuencia:  
"3 – 1 – P"
- Seleccione la tecla que quiera programar  
*Pulse la tecla nº2*
- Introduzca el código de la receta escogida (consulte la tabla de las 30 recetas programadas)  
*Introduzca el código 34 en el teclado*
- Pulse la tecla "1" para confirmar o cualquier para anular



otra

Una vez creado el "menú personalizado", se podrán activar los menús estándar (utilizando el código adecuado) sin suprimir el menú personalizado.

Utilice el código "2 – 5 – 4" para volver a activar el menú personalizado "Menú Custom".

## CREAR RECETAS PERSONALIZADAS

### Crear recetas personalizadas

Puede crear sus propias recetas utilizando un programa particular, disponible dirigiéndose a la empresa SANTOS, y utilizando una sencilla llave USB para pasarlas de un ordenador al aparato.

**NB:** No se requiere ningún cajetín específico.

## LIMPIEZA:

### **IMPORTANTE:**



- **Detenga siempre el aparato y desenchufe el cable de alimentación (10).**
- **Está prohibido limpiar el aparato con chorro de agua ni agua a presión.**
- El bloque motor (3) no debe sumergirse en agua.
- No utilice un estropajo abrasivo para limpiar el vaso (1), la campana protectora (7), la tapa (8) ni la consola de mando (5).
- No cierre herméticamente el vaso cuando guarde el aparato (retire la tapa (2)).
- Manipule la cuchilla con cuidado, corre el riesgo de cortarse.
- No golpee el vaso contra ninguna superficie para despegar los ingredientes, utilice una espátula flexible.

**Se recomienda limpiar el aparato nada más dejar de utilizarlo.**

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

La funda motor (6) puede limpiarse con una esponja suave húmeda.

### **Limpiar el vaso:**

**NB:** El vaso y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda no hacerlo, para alargar su vida útil.

1. Vacíe el contenido del vaso y enjuáguelo con agua limpia para retirar la mayoría de restos sólidos.
2. Rellene el vaso con 600 ml de agua tibia (40 a 45°C) y añada 2 gotas de producto lavavajillas doméstico. Cierre el vaso con su tapa y active el ciclo de limpieza, código "1 - 4 - 2" (30 segundos)
3. Aclare con abundante agua limpia.

### **Desinfectar el vaso:**

Utilice el siguiente procedimiento para garantizar una desinfección perfecta.

1. Limpie el vaso y la tapa (ver capítulo anterior)
2. Rellene el vaso con 1 litro de una solución desinfectante (8 ml de lejía con 2,6% de cloro activo y complete con 1 litro de agua fría (20 a 30°C))
3. Cierre el vaso con su tapa y active el ciclo de limpieza, código "1 - 4 - 2" (30 segundos)
4. Al final del ciclo, deje actuar la solución durante 2 minutos.
5. Aclare con abundante agua limpia.

## CAMPANA DE SEGURIDAD

**NB:** el aparato sólo podrá ponerse en marcha si la tapa de campana (8) está en posición cerrada.



### Modificar el dispositivo de seguridad ligado a la tapa de campana

Modo "Pausa" (por defecto)

Durante el transcurso de un ciclo, la apertura de la campana detiene el motor, pero no desactiva la tecla seleccionada. Al cerrar la campana, el ciclo retoma su curso.

**NB:** el ciclo en curso se desactiva si pasan más de 30 segundos con la campana insonorizadora abierta.



Modo "Quick stop"

La apertura de la campana detiene el motor y desactiva la tecla seleccionada.

El código "4 – P – 1" permite pasar de un modo a otro

## MANTENIMIENTO

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

### Piezas de recambio:

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 el cojinete, la cuchilla, 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 (16),**

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).

## Sustituir el sistema de arrastre:

### Arrastre lado motor (hembra):

Desatornille los 3 tornillos, retire la placa de metal y la junta con un destornillador plano.

Sujete el arrastre motor (20) con ayuda de una pinza multi-agarre, y destornille el tornillo de fijación (19) utilizando una llave Torx (en el sentido opuesto al de las agujas del reloj)

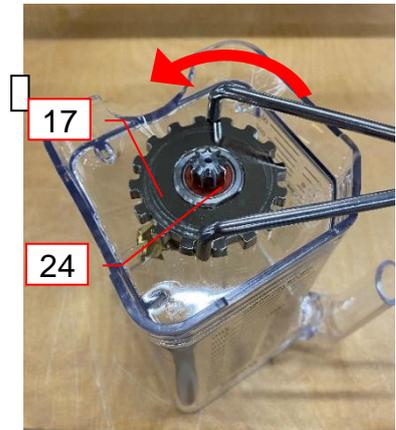


### Arrastre lado cuchilla (macho):

El arrastre cuchilla está integrado en el cojinete (12) de rodillos del vaso. Deberá sustituirse el conjunto (arrastre – cojinete - rodillos)

- Dé la vuelta al vaso.
- Soltar el anillo de fijación del cojinete con la herramienta #62980 (17) (en el sentido contrario a las agujas del reloj)
- Saque del vaso el cojinete equipado con la cuchilla de licuar

(consulte la siguiente sección para desmontar la cuchilla)

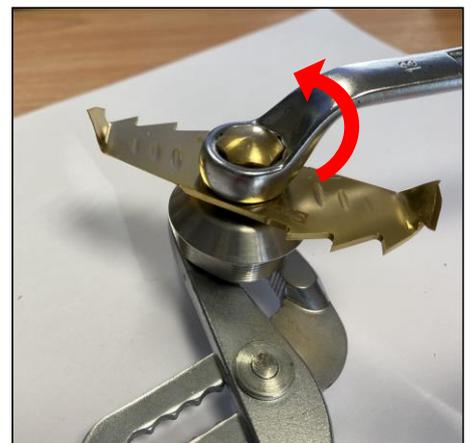


## Sustituir la cuchilla:

Desmante el cojinete completo (consulte la sección anterior)

### Desmontar la cuchilla

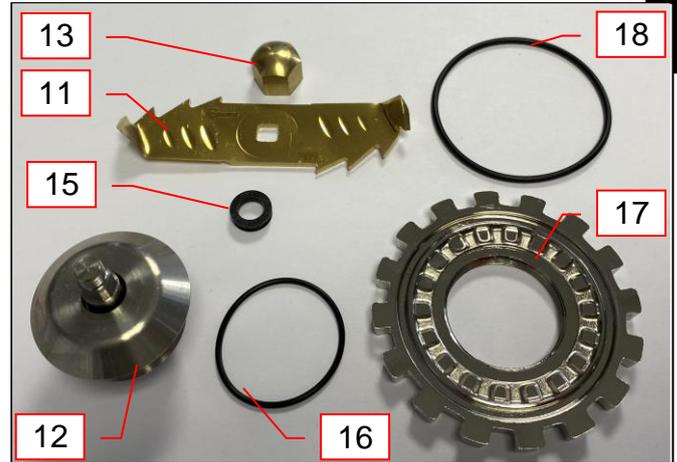
Sujete el acoplamiento cuchilla (24) con ayuda de una pinza multi-agarre, y destornille la tuerca de fijación (13) utilizando una llave hexagonal 13 (en el sentido opuesto al de las agujas del reloj)



### Montar la cuchilla

Respetar el orden de montaje de los diferentes componentes:

1. Junta de pestañas (**15**) (situar correctamente la pestaña hacia abajo),
2. Cuchilla (**11**) (cavidades hacia arriba),
3. Tuerca de apriete (**13**) (apretar la tuerca con la mano asegurándose de que la cuchilla está situada correctamente sobre el cuadrado del eje).
4. Apretar la tuerca de fijación.



### Ensamblar el cojinete y el vaso

- Colocar la junta de cojinete (**16**) en el cojinete (**12**)
- Colocar la junta de la anilla de apriete (**18**) en la anilla de apriete (**17**)
- Colocar el cojinete (**12**) en el vaso (**1**)
- Enroscar la anilla de apriete teniendo cuidado de no sacar la junta de anilla de su lugar
- Apretar con firmeza con la mano o con una herramienta

## DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determine con precisión por qué motivo se ha detenido el aparato.  
En cualquier caso, de persistir el problema, ponga el aparato fuera de tensión (desenchufe el cable de alimentación (10)) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

### El aparato no arranca:

#### La pantalla LCD está apagada:

- Compruebe: la toma de corriente y el estado del cable de alimentación (10).
- Asegúrese de que el interruptor M/P (4) esté en posición 1
- Compruebe que el protector amperométrico no haya saltado a causa de una sobrecarga. (consulte el apartado “El aparato se para a consecuencia de una sobrecarga del motor”)
- Apague y vuelva a encender el aparato
- Al encenderse, los 6 LEDs de las teclas se encenderán rápidamente y la pantalla mostrará la palabra “READY”. De lo contrario, compruebe el estado de los cables eléctricos y de las conexiones a nivel del interruptor (4), a nivel del módulo de soporte de los componentes y a nivel de la consola de mando (esta operación deberá realizarla una persona cualificada).

#### La pantalla LCD indica “NOT READY”:

- Este mensaje indica que una de las teclas ya se ha activado antes de encender el aparato.
- Retire todos los cuerpos que puedan activar las teclas y limpie la consola de mandos.



#### La pantalla LCD indica “LID OPEN”:

- Cierre la tapa de la campana de seguridad (8)



#### La pantalla LCD indica “READY”:

- Apague y vuelva a encender el aparato
- Al encenderse, los 6 LEDs de las teclas se encenderán brevemente y la pantalla mostrará la palabra «READY».
- De lo contrario, compruebe los conectores del cable de conexión que van de la consola de mando al módulo electrónico (la operación deberá realizarla una persona cualificada).



### **La cuchilla no gira**

- Compruebe que ningún cuerpo extraño se encuentra atascado en el vaso.
- Compruebe el estado del sistema de arrastre (motor y cuchilla).

### **El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor “OVER TEMP”:** (el bloque motor está caliente)

- Lleve el interruptor Marcha / Parada (4) a la posición 0 y desenchufe la toma de corriente.
- Espere a que el motor se enfríe (entre 20 y 45 minutos) y pulse el interruptor Marcha / Parada (4) (posición 1).

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

#### **La pantalla LCD permanece apagada.**

Un cuerpo demasiado duro en el vaso o una carga demasiado importante pueden provocar la sobrecarga del motor.

En estos casos, puede activarse el protector térmico o el protector de sobreintensidad e interrumpir el funcionamiento del aparato.

Si el aparato está caliente, consulte el apartado "El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor").

De lo contrario:

- Desconecte el aparato (desenchufe el cable de alimentación (10))
- Lleve el interruptor Marcha / Parada (4) a la posición 0.
- Bajo el aparato (imagen O), pulse el botón (25) para reactivar el protector de sobreintensidad. Si el botón no permanece en posición "activada", deje que el aparato se enfríe antes de repetir la operación.

### **El aparato se detiene tras una sobrecarga “OVERLOAD”:**

Un cuerpo demasiado duro en el vaso o una carga demasiado importante pueden provocar la sobrecarga del motor.

- La receta no es adecuada para la cantidad o la consistencia de los alimentos.
- Reduzca la cantidad.
- Elija otra receta con velocidades más cortas.



### **Reinicio del aparato durante el funcionamiento:**

Elimine todos los ladrones y enchufe el aparato a una toma de corriente exclusiva.

### **Ruidos, vibraciones, fugas a nivel de la cuchilla del vaso**

- Compruebe el apriete de la cuchilla (antes desmonte el cojinete de la cuchilla)
- Sustituya las juntas del cojinete

Consulte el apartado “**Sustituir la cuchilla**”

Si el problema persiste, desconecte el aparato (desenchufándolo de la corriente eléctrica)

(4)) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

### Problema con las recetas

Algunas reglas sencillas permiten entender mejor el funcionamiento de una licuadora, para poder adaptar los ciclos de las recetas a los productos tratados.

**NB:** No sobrecargue el aparato: resulta preferible realizar 2 veces una receta corta antes que duplicar las cantidades y el tiempo de ciclo: un funcionamiento prolongado recalienta los alimentos friccionándolos y altera la textura a la que se aspira en la receta.

La mezcla final queda demasiado caliente. Una vez obtenida la mezcla, el seguir mezclándola genera un auto-recalentamiento: *reduzca la velocidad o el tiempo de la receta.*

La mezcla final no sale homogénea:

- la receta no está adaptada a la cantidad y a los productos procesados, reduzca la cantidad de alimentos en el vaso, aumente el ciclo, reduzca el tamaño de los alimentos (los alimentos de tamaño homogéneo facilitan la ejecución de la receta).
- El líquido es necesario para conducir los alimentos sólidos hasta la cuchilla. Aumente la cantidad de líquido, vierta el líquido antes que los alimentos sólidos.

Los cubitos de hielo se quedan pegados a las paredes del vaso:

- Reduzca la cantidad de cubitos cuando se procesan sin líquido
- Es preferible añadir líquido a los cubitos de hielo empezando siempre por el líquido.

La mezcla “rebota” en el vaso a gran velocidad:

- Reduzca y adapte la velocidad a la cantidad de producto procesado, de manera que la cuchilla se encuentre siempre dentro de la mezcla. La receta será más rápida y la mezcla más homogénea.  
Las altas velocidades no están adaptadas a las recetas con pequeñas cantidades
- Aumente la cantidad de producto que procesar.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo 62		Monofásico
Tensión de alimentación	(V)	220-240 100-120
Frecuencia	(Hz)	50/60 50/60
Motor: Potencia		
Potencia absorbida	(W)	1010
Intensidad máxima	(A)	8
Velocidad:	(r.p.m.)	2.500 a 15.000
Pantalla táctil de cristal		Sí
Capacidad del vaso	(L)	1,4
Recetas programadas		30
Recetas configurables adicionales		6
Contador parcial		Sí
Campana de seguridad / insonorizadora		Sí
Puerto USB Host		Sí
Dispositivo de seguridad sobrecarga del motor		Sí
Dispositivo de seguridad sobrecalentamiento del motor		Sí
Dispositivo de seguridad sobretensión		Sí
Funcionamiento intermitente (3)		60 segundos de funcionamiento y 60 segundos de pausa
Dimensiones: Altura	(mm)	441
Anchura	(mm)	201
Profundidad	(mm)	247
Peso: Peso neto	(kg)	8,3
Peso embalado	(kg)	9,8
Ruido: (2) L <sub>pA</sub>	(dBA)	63
incertidumbre K <sub>pA</sub> = 2.5dB		

(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 NF EN 12852: 2010, 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.

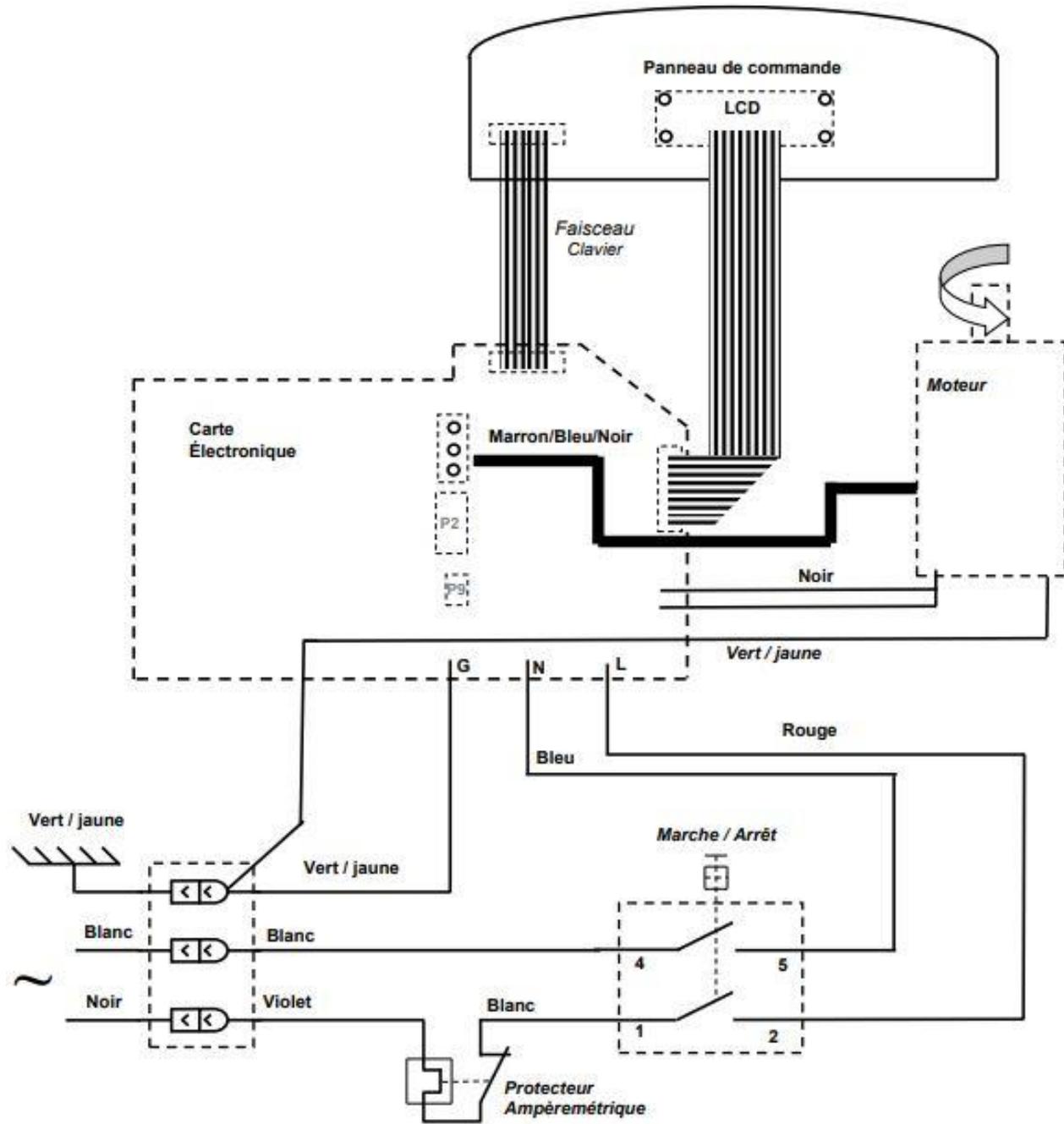
(3) Ciclo 1 min / 1 min:

El aparato profesional está diseñado para un uso intermitente siguiendo un ciclo de 1 minuto de marcha y 1 minuto de paro. Este ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento necesario para realizar la función esperada y al tiempo de pausa ligado a la preparación y servicio de los productos tratados, de acuerdo con las instrucciones de la norma:

EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: **Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.**

[Esquema eléctrico 110-120V 50/60Hz](#)

[Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz](#)



## Cuadro de correspondencia de los elementos

REF.	Concepto
1	Vaso
2	Tapa del vaso
3	Base motor
4	Interruptor
5	Consola de mando
6	Funda motor
7	Campana protectora
8	Tapa de campana
9	Nicho del vaso
10	Enchufe eléctrico
11	Cuchilla
12	Cojinete cuchilla
13	Tuerca de apriete cuchilla
14	Arandela de apoyo cuchilla
15	Junta de eje cuchilla
16	Junta de cojinete
17	Anilla de apriete cojinete
18	Junta de anilla de apriete cojinete
19	Tornillo de apriete del arrastre motor
20	Arrastre motor
21	Junta para encimera
22	Pantalla LCD
23	Teclas de la consola de mando
24	Arrastre cuchilla
25	Protector de sobreintensidad

## Lista simplificada de los códigos del aparato

### Funciones

"Menú universal"

"Menú Coffee shop"

"Menú Juice bar"

"Menú Custom"

Asignación de una receta a una tecla

Contador parcial

Ciclo de limpieza

Activación modo "Pausa" / "Quick stop"

### Códigos

"2 - 5 - 1"

"2 - 5 - 2"

"2 - 5 - 3"

"2 - 5 - 4"

"3 - 1 - P"

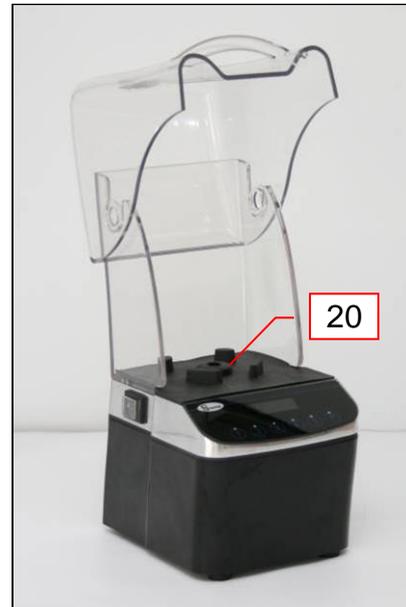
"4 - 5 - 2"

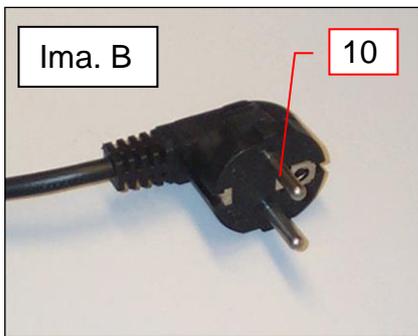
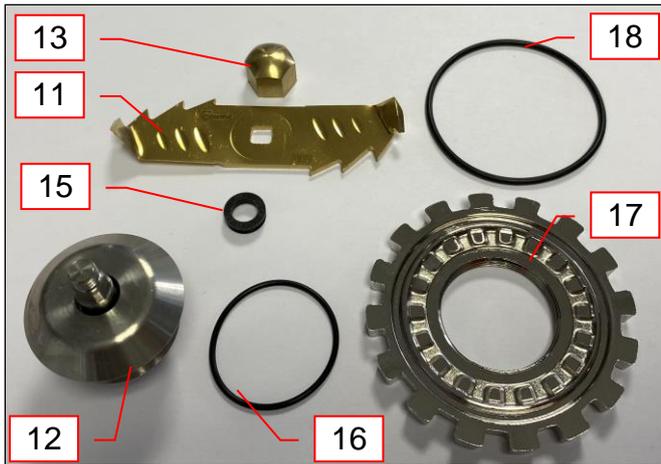
"1 - 4 - 2"

"4 - P - 1"

Imágenes

Ima. A





## 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**