

## BATIDORA BRUSHLESS COMPACTA N° 66

### MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO



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

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

TRADUCCIÓN DE LA VERSIÓN ORIGINAL



Leer las instrucciones 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  
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin -  
Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes  
Molinillos de café - Exprimidores - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidores de bebidas - Batidoras  
mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras de carne -  
Cortadoras de verduras*

INTERNATIONALLY PATENTED MODELS  
MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL  
MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL

## ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD .....</b>                  | <b>3</b>  |
| <b>NORMAS DE SEGURIDAD .....</b>                                 | <b>4</b>  |
| <b>CONTRAINDICACIONES:.....</b>                                  | <b>4</b>  |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA: .....</b>                                 | <b>5</b>  |
| <b>1ª PUESTA EN MARCHA: .....</b>                                | <b>5</b>  |
| <b>RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL: .....</b>    | <b>5</b>  |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                             | <b>6</b>  |
| <b>INSTALACIÓN Y MANIPULACIÓN: .....</b>                         | <b>6</b>  |
| Instalación sobre el mostrador .....                             | 6         |
| Instalación empotrada en el mostrador .....                      | 6         |
| <b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>                             | <b>7</b>  |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL:.....</b>                    | <b>7</b>  |
| <b>UTILIZACIÓN: .....</b>  | <b>7</b>  |
| Puesta en marcha .....   | 7         |
| Parada del aparato .....   | 8         |
| <b>RECETAS:.....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>PUESTA EN ESPERA:.....</b>                                    | <b>8</b>  |
| <b>LIMPIEZA: .....</b>   | <b>8</b>  |
| Limpieza del vaso: .....   | 8         |
| Desinfección del vaso: .....                                     | 9         |
| <b>SEGURIDAD DE LA TAPA:.....</b>                                | <b>9</b>  |
| Modificación del modo de seguridad relacionado con la tapa.....  | 9         |
| <b>MANTENIMIENTO:.....</b>                                       | <b>10</b> |
| Piezas de recambio: .....  | 10        |
| Inactividad durante un tiempo prolongado: .....                  | 11        |
| Sustitución de la cuchilla: .....                                | 11        |
| <b>AYUDA A LA REPARACIÓN.....</b>                                | <b>12</b> |
| El aparato no arranca: .....                                     | 12        |
| La cuchilla no gira: .....                                       | 13        |
| Ruidos, vibraciones, fugas a nivel de la cuchilla del vaso:..... | 13        |
| Problema con las recetas:.....                                   | 13        |
| <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO .....</b>                | <b>14</b> |
| <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1).....</b>                         | <b>14</b> |
| <i>Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz .....</i>                | <i>15</i> |
| <i>Tabla de correspondencia de los elementos .....</i>           | <i>16</i> |
| <b>CERTIFICAT DE GARANTIE .....</b>                              | <b>18</b> |
| <b>PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL.....</b>                    | <b>18</b> |

## DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD

### EL FABRICANTE:

**SANTOS sas** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)  
FRANCIA

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

Denominación: **BATIDORA BRUSHLESS COMPACTA**  
Número de tipo: **66**

Cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” n° **2006/42/CE**, y las legislaciones nacionales que la trasponen.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
  - N° 2014/30/UE (Directiva CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directiva RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directiva RAEE)
  - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
  - N° 10/2011/CE (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. Esta Norma europea es una norma de tipo C, tal como se define en la EN ISO 12100. Cuando las disposiciones de esta norma de tipo C son diferentes de las mencionadas en las normas de tipo A o B, las disposiciones de la norma de tipo C prevalecen sobre las disposiciones de las otras normas. Esta norma proporciona los medios para adaptarse a las exigencias de la directiva “máquinas” n° 2006/42/CE, (véase el anexo ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010, Seguridad de las máquinas – Principios generales para el diseño.
- NF EN 60204-1+A1: 2009, 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, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.

VAULX-EN-VELIN, **01/05/2021**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## NORMAS DE SEGURIDAD

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

**Leer totalmente el folleto explicativo**

**Conservar este manual de utilización**

**Nota:** Para facilitar la comprensión de los apartados que figuran a continuación, remitirse a los esquemas que se encuentran al final del manual

### CONTRAINDICACIONES:



1. No utilizar este aparato para procesar nada que no sean alimentos.
2. Retirar los huesos de la fruta antes de pasarla por la máquina (por ej. mangos, albaricoques, melocotones, etc.). No pasar los huesos por la máquina.
3. No utilizar el aparato sin haber colocado correctamente el vaso (1) con su tapa (2) sobre la base del motor (3).
4. No utilizar el aparato sin alimentos en el vaso.
5. No llenar el vaso más de su capacidad máxima correspondiente al valor indicado en el lateral: 1,4 litros. Reducir la capacidad máxima para las mezclas espesas.
6. La base (6) no debe sumergirse en agua.
7. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, no sumergir la base en agua ni en ningún otro líquido.
8. No utilizar el aparato con un cable de alimentación deteriorado. Debe ser sustituido por un distribuidor autorizado SANTOS, por la empresa SANTOS o por personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
9. Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier intervención en él: limpieza, conservación o mantenimiento.
10. No limpiar este aparato con chorro de agua o a presión.
11. No utilizar estropajos abrasivos para limpiar el vaso (1).
12. No introducir ni guardar utensilios de cocina en el vaso.
13. No poner el aparato en marcha con una cuchilla o un vaso mellado, agrietado o roto. No utilizar un vaso con una cuchilla que tenga holgura.
14. No hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° respecto al plano horizontal. Las 4 patas de la máquina deben estar siempre apoyadas en esta superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe estar vertical respecto a este plano.
15. No utilizar piezas de recambio o accesorios que no sean los originales certificados por SANTOS.
16. Pulsar el interruptor M/P (4) cuando el aparato no esté en funcionamiento.
17. No enchufar varios aparatos en la misma toma de corriente
18. No utilizar el aparato en el exterior.
19. No situar el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
20. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para un uso doméstico.
21. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se encuentren

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.

Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

22. Este aparato está destinado a ser utilizado para usos colectivos, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos en masa.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- Alimentación eléctrica monofásica del aparato:
  - 220-240 V 50/60 Hz

Nota: Este aparato puede funcionar a la vez con 50 Hz y 60 Hz sin ningún ajuste.

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

### **ATENCIÓN:**



Antes de enchufar el aparato, comprobar que la tensión de la red eléctrica coincide con la del aparato. Su valor está indicado:

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

### 1ª PUESTA EN MARCHA:

Limpiar correctamente las piezas en contacto con los alimentos: vaso (1) tapa (2).

Véase el capítulo "limpieza"

### RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL:



Este aparato está marcado con el símbolo de clasificación selectiva relativo a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto de conformidad con la directiva 2012/19/UE (RAEE) - sección Aparatos Profesionales - para que pueda ser reciclado o desmantelado con objeto de reducir cualquier impacto sobre el medio ambiente.

Para más información, puede ponerse en contacto con su distribuidor o la empresa SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la empresa SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente.

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

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

| Masa de Acero | Masa de Plástico | Masa de Aluminio | Masa de Cinc | Masa de Cobre | Masa Diversos* |
|---------------|------------------|------------------|--------------|---------------|----------------|
| 39.1%         | 25.2%            | 12.6%            | 11.1%        | 4.9%          | 7.1%           |

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

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- Se trata de un aparato profesional, destinado exclusivamente a un uso profesional. No está previsto para un uso doméstico.
- El aparato está destinado a la preparación de cócteles, smoothies y cualquier preparación a base de hielo picado y frutas mezcladas que se puedan realizar en bares, cafeterías, hoteles y restaurantes.
- El aparato consta de un vaso de mezcla, una base motor equipada con un interruptor de marcha/parada, un módulo electrónico y un panel de control.
- Nueve recetas permiten preparar la mayoría de las preparaciones que se desee.

### INSTALACIÓN Y MANIPULACIÓN:

Comprobar que el enchufe de la toma de corriente siempre sea fácilmente accesible independientemente del modo de instalación (versión mostrador o empotrada).

#### Instalación sobre el mostrador

Sólo se necesita una persona para manipular el aparato. Para facilitar su utilización, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una encimera, de modo que el panel de control quede frente a la persona que lo manipula (altura recomendada: 90 cm).

#### Instalación empotrada en el mostrador

Esta instalación requiere un recorte en la encimera (**fig. 3**).

Antes de realizar el recorte, cerciorarse de que el aparato podrá utilizarse perfectamente una vez empotrado.

El recorte de la encimera corresponde a un rectángulo de **154 mm (anchura) x 164 mm (profundidad)**.

- Comprobar que se dispone de un espacio libre mínimo de 90 mm debajo de la encimera
- En altura, la zona libre debe ser de 400 mm.
- El espacio libre lateral mínimo debe ser de 100 mm

Los planos de corte e instalación están disponibles para su descarga en nuestro sitio web en el directorio de la batidora N° 66.

Empotramiento múltiple: se recomienda dejar una distancia de 100 mm entre 2 recortes.

Transformación del aparato para adaptarlo a la versión empotrada.

- Desenchufar el aparato de la red

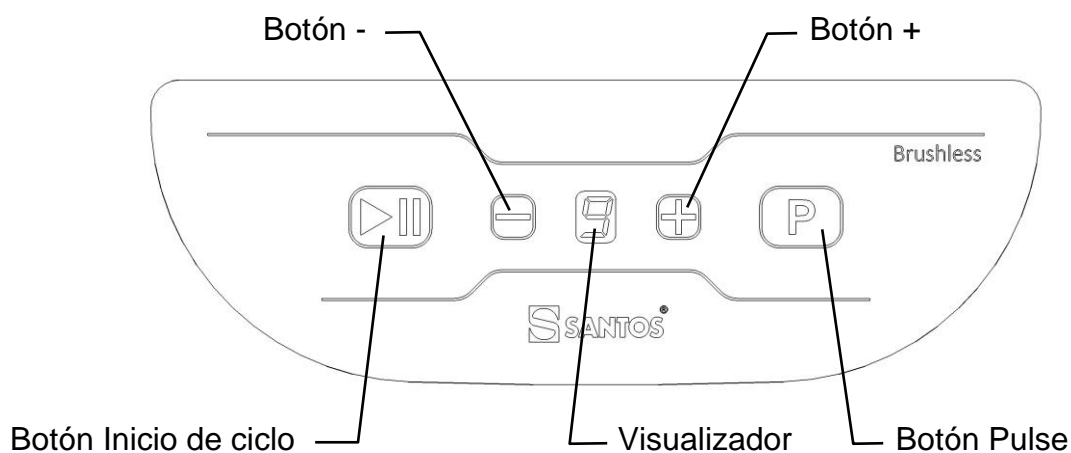
- Retirar el vaso (1).
- Bascular el aparato sobre la parte trasera.
- Con un destornillador de punta Torx, retirar los 4 tornillos situados en el interior de las patas.
- Retirar la cubierta del motor (6).

Ahora se puede colocar el aparato modificado de este modo en el recorte de la encimera.

## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL:




El panel de control (5) está constituido por un visualizador en el que figura el número de la receta y 4 teclas de control:



### UTILIZACIÓN:

**Nota:** el aparato sólo puede ponerse en marcha si la tapa (2) está colocada correctamente sobre el vaso.

#### Puesta en marcha


1. Poner el aparato en funcionamiento pulsando el interruptor Marcha/Parada (4).
2. Poner en el vaso (1) los alimentos blandos en primer lugar, después los duros y terminar con los cubitos de hielo. Los alimentos de tamaño uniforme facilitan la realización de la receta.
3. Colocar la tapa (2) sobre el vaso, asegurándose de que esté en la posición correcta.
4. Con el motor completamente parado, poner el vaso correctamente sobre el tapete (7).  
El visualizador deja de parpadear.
5. Seleccionar la receta con los botones  y .
6. Pulsar el botón Inicio de ciclo .
7. El número de receta parpadea durante el desarrollo del ciclo.
8. Esperar hasta que termine el ciclo.
9. Es posible activar en cualquier momento la velocidad máxima pulsando la tecla Pulse





### Parada del aparato

El aparato puede pararse:

- Automáticamente, al final del ciclo
- Manualmente, accionando la tecla Inicio de ciclo , pulsando el interruptor M/P (4), levantando la tapa del vaso o levantando el vaso.

**Nota:** se recomienda no retirar el vaso cuando el motor está funcionando.

### RECETAS:

Hay 9 recetas guardadas: se componen de varias secuencias de diferentes velocidades. Se detallan en el folleto “Lista de recetas” entregado con el aparato.

### PUESTA EN ESPERA:

El brillo del visualizador digital disminuye automáticamente cuando el aparato no se utiliza durante 10 minutos.

Pulsar cualquier tecla del panel de control para volver al brillo normal.

El aparato se apaga automáticamente cuando no se ha utilizado durante 30 minutos.

Este tiempo puede incrementarse hasta 10 horas: véase el procedimiento en el apartado “**Parámetros consultables y modificables**”.

### LIMPIEZA:

#### **IMPORTANTE:**



- **En todos los casos, parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación (8).**
- **No limpiar el aparato con un chorro de agua o a presión.**
- El bloque motor (3) no debe sumergirse en agua.
- No utilizar un estropajo abrasivo para limpiar el vaso (1), la tapa (2) y el panel de control (5).
- No cerrar herméticamente el vaso cuando el aparato esté almacenado (retirar la tapa (2)).
- Manipular la cuchilla con cuidado, riesgo de corte.
- No golpear el vaso contra una superficie para despegar los ingredientes, utilizar una espátula flexible.

**Se recomienda limpiar el aparato en cuanto se termine el trabajo.**

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

La cubierta del motor (6) puede limpiarse con una esponja suave y húmeda.

### Limpieza del vaso:



**Nota:** Aunque el vaso y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas, se recomienda no hacerlo para aumentar su vida útil.

1. Vaciar el contenido del vaso y enjuagarlo con agua corriente para retirar la mayor cantidad posible de residuos sólidos.
2. Llenar el vaso con 600 ml de agua tibia (de 40 a 45°C), añadir 2 gotas de lavavajillas doméstico, cerrar el vaso con su tapa y activar el ciclo de limpieza (30 segundos): véase el procedimiento en el apartado “**Parámetros consultables y modificables**”.
3. Enjuagar abundantemente con agua limpia.

### **Desinfección del vaso:**

Seguir el siguiente procedimiento para garantizar una perfecta desinfección.

1. Limpiar el vaso y la tapa (véase el capítulo anterior).
2. Llenar el vaso con 1 litro de una solución desinfectante (8 ml de lejía al 2,6% de cloro activo y completar con 1 litro de agua fría (de 20 a 30°C)).
3. Cerrar el vaso con su tapa y activar el ciclo de limpieza (30 segundos): véase el procedimiento en el apartado “**Parámetros consultables y modificables**”.
4. Al final del ciclo dejar actuar la solución durante 2 minutos.
5. Enjuagar bien con agua limpia.

### **SEGURIDAD DE LA TAPA:**

**Nota:** el aparato sólo puede ponerse en marcha si la tapa (2) está colocada correctamente en el vaso.

### **Modificación del modo de seguridad relacionado con la tapa**

Modo “Pausa” (por defecto)



Durante el desarrollo de un ciclo, si se levanta el vaso (1) o la tapa (2) se provoca la parada del motor pero no se anula la selección de la receta activada. Cuando se vuelve a colocar el vaso en su lugar con la tapa o la tapa sobre el vaso, el ciclo se reanuda.



**Nota:**

Es posible desactivar el reinicio automático o el tiempo de pausa.

















Remitirse al apartado “**Parámetros consultables y modificables**”.

### **PARÁMETROS CONSULTABLES y MODIFICABLES:**

Alguna información sobre el aparato se puede consultar o modificar en un menú específico al que se accede pulsando simultáneamente las teclas  y  durante 5 segundos: la letra “C” se visualiza parpadeando.

Con los botones  o  hacer pasar las letras correspondientes a las siguientes funciones:

- “C”: ciclo de limpieza.  
Pulsar la tecla  para lanzar el ciclo.

- “c”: visualización del número de recetas realizadas desde que se fabricó el aparato.  
Pulsar la tecla  para lanzar la visualización.  
92 recetas se visualiza: 0-0-0-0-9-2.  
Pulsar la tecla Pulse  para salir del menú.
- “b”: ajuste del brillo del visualizador.  
Pulsar la tecla  para lanzar la modificación.  
Pulsar la tecla  para reducir el brillo o la tecla  para aumentarlo  
Pulsar la tecla  para validar el ajuste y salir del menú.
- “t”: ajuste de la temporización de puesta en espera del aparato.  
Pulsar la tecla  para ajustar el tiempo de puesta en espera.  
Con las teclas  o , seleccionar una cifra entre 1 y 9:  
1 = 30 min.; 2 = 40 min.; 3 = 1 hora; 4 = 1,5 horas; 5 = 2 horas; 6 = 3 horas; 7 = 4 horas; 8 = 6 horas; 9 = 10 horas  
Pulsar la tecla  para validar el tiempo seleccionado y salir del menú.
- “P”: ajuste del tiempo de pausa.  
Pulsar la tecla  para lanzar la modificación.  
Con las teclas  o , seleccionar una cifra entre 0 y 9.  
0: Función pausa inactiva: el motor se para y la receta se reinicia en cuanto se abre la tapa o se retira el vaso.  
1: Pausa de 1 segundo: el usuario dispone de 1 segundo para poner la tapa o el vaso en su lugar para que la receta seleccionada siga ejecutándose hasta su término, de lo contrario se anula.  
2: Pausa de 2 segundos.  
El tiempo máximo configurable para la pausa es de 9 s.  
Pulsar la tecla  para validar el ajuste y salir del menú.
- “F”: visualización de la versión del programa informático utilizado para hacer funcionar el aparato.  
Pulsar la tecla  para lanzar la visualización.  
Por ejemplo, un programa 1.02 visualizará: 1 - . - 0 - 2.  
Pulsar la tecla  para salir del menú.

## MANTENIMIENTO:

Antes de cualquier intervención en el aparato es imprescindible desenchufarlo de la red.

### Piezas de recambio:

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular, los rodamientos están engrasados de por vida.

Si fuera necesaria una intervención para cambiar las piezas de desgaste como el cojinete, la cuchilla, los componentes eléctricos u otros, remitirse a la lista de componentes (ver el despiece al final del manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (consultar las referencias en el despiece al final del manual), especificar:

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

que figuran debajo del aparato.



### **Inactividad durante un tiempo prolongado:**

Este aparato no tiene contraindicaciones en caso de una inactividad prolongada. Simplemente recomendamos una limpieza antes de la utilización y comprobar que los componentes del aparato (por ej. cable de alimentación, juntas y otras piezas de recambio) están en buen estado.

### **Sustitución del sistema de accionamiento:**

#### **Accionamiento lado motor (hembra):**

Desatornillar los 3 tornillos (**23**). Retirar la Placa de acoplamiento (**21**) y la Junta de acoplamiento (**22**) con una punta o una cuchilla (**fig. 3 y fig. 4**)

Sujetar el cuerpo de accionamiento del motor (**20**) con una llave pico de loro y desatornillar el tornillo de fijación (**19**) con una llave TORX (sentido contrario a las agujas del reloj) (**fig. 5**).

#### **Accionamiento lado cuchilla (macho):**

El accionamiento de la cuchilla está integrado al cojinete (**10**) de rodamientos del vaso. Hay que cambiar el conjunto (accionamiento - cojinete - rodamientos)

- Dar la vuelta al vaso.
- Con la herramienta N\62980, aflojar la anilla de fijación del cojinete (**14**) (sentido contrario a las agujas del reloj) (**fig. 6 y fig. 7**).
- Sacar del vaso el cojinete con la cuchilla de la batidora.

*(véase la sección siguiente para el desmontaje de la cuchilla)*

### **Sustitución de la cuchilla:**

Desmontar completamente el cojinete *(véase la sección anterior)*

#### **Desmontaje de la cuchilla**

Sujetar el acoplamiento de la cuchilla (**25**) con una llave pico de loro y desenroscar la tuerca de fijación (**11**) con una llave hexagonal de 13 (sentido contrario a las agujas del reloj) (**fig. 8**).

#### **Montaje de la cuchilla**

Respetar el orden de montaje de los diferentes componentes (**fig. 7**):

1. Junta de pestañas (**12**) (situar correctamente la pestaña hacia abajo),
2. Cuchilla (**9**) (cavidades hacia arriba),
3. Tuerca de apriete (**11**) (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.

### Ensamblaje del cojinete en el vaso

- Poner la junta de cojinete (13) en el cojinete (10).
- Poner la junta de la anilla de apriete (15) en la anilla de apriete (14).
- Poner el cojinete (10) en el vaso (1).
- Enroscar la anilla de apriete, teniendo cuidado de no sacar la junta de la anilla de su alojamiento.
- Apretar firmemente con la mano.

## AYUDA A LA REPARACIÓN

Identificar exactamente la causa de la parada del aparato.

En todos los casos, si el problema persiste, apagar el aparato (desenchufar la toma del cable de la red (8)) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

### El aparato no arranca:

#### **El visualizador está apagado:**

- Controlar: la alimentación de la red y el estado del cable de alimentación (8).
- Pulsar el interruptor M/P (4).
- Desenchufar y volver a enchufar el cable de alimentación.
- El motor puede haber alcanzado su temperatura máxima después de un uso prolongado del aparato: en este caso, esperar hasta que el motor se enfríe (de 30 a 50 minutos) y volver a ponerlo en marcha.
- Un cuerpo demasiado duro en el vaso o una carga demasiado importante puede provocar una sobrecarga del motor: en este caso, apagar el aparato (desenchufar la toma del cable de la red (8)).

Debajo del aparato (**fig. 10**), pulsar el botón (26) para rearmar el protector de sobreintensidad. Si el botón no permanece en la posición "armado", dejar que el aparato se enfríe antes de repetir la operación.

#### **El visualizador parpadea:**

- Este mensaje indica que la tapa no está en su lugar: ponerla correctamente en el vaso.
- Retirar todos los cuerpos extraños que puedan activar las teclas, limpiar el panel de control.

Observación: El aparato no puede arrancar si el vaso no está colocado sobre el aparato.

#### **Se visualiza la letra "E":**

- La tensión de alimentación de la red no es adecuada: comprobar a tensión de la red de alimentación.
- La temperatura de la tarjeta electrónica del aparato es demasiado elevada: esperar unos minutos hasta que se enfríe.

### **La cuchilla no gira:**

- Comprobar que no hay cuerpos extraños atascados en el vaso.
- Comprobar el estado del sistema de accionamiento (motor y cuchilla).

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

- Comprobar el apriete de la cuchilla (desmontar previamente el cojinete de la cuchilla)
- Cambiar las juntas del cojinete

Consultar el capítulo “**sustitución de la cuchilla**”.

Si el problema persiste, apagar el aparato (desenchufar la toma del cable de la red **(8)**) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

### **Problema con las recetas:**

Algunas pequeñas reglas permiten comprender mejor el funcionamiento de una batidora y así poder adaptar los ciclos de las recetas a los productos tratados.

**Nota:** No sobrecargar el aparato: es preferible hacer una receta corta dos veces en vez de duplicar las cantidades y el tiempo del ciclo: un funcionamiento prolongado calienta los alimentos por fricción y desnaturaliza la textura deseada de la receta.

La mezcla final está demasiado caliente. Una vez que la mezcla es homogénea, si se mantiene la operación se genera un autocalentamiento: *reducir la velocidad o el tiempo de la receta.*

La mezcla final no es homogénea:

- La receta no está adaptada a la cantidad y a los productos tratados, reducir la cantidad de alimentos en el vaso, aumentar el ciclo, reducir el tamaño de los alimentos (un tamaño homogéneo de alimentos facilita la realización de la receta).
- El líquido es necesario para que los alimentos sólidos lleguen a la cuchilla. Aumentar la cantidad de líquido, verter el líquido antes que los alimentos sólidos.

Los cubitos de hielo quedan adheridos a las paredes del vaso:

- Utilizar el programa especial de cubitos de hielo N° 6.
- Reducir la cantidad de cubitos de hielo cuando se tratan sin líquido
- Es preferible añadir líquido a los cubitos de hielo, comenzando siempre por el líquido.

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

- Reducir y adaptar la velocidad a la cantidad tratada para que la cuchilla esté permanentemente en la mezcla. La receta será más rápida y la mezcla más homogénea. Las altas velocidades no son adecuadas para recetas de pequeñas cantidades.
- Incrementar la cantidad de producto a tratar.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1)

|  |          |  |
|--|----------|--|
| Modelo 66                              |          | Monofásico                                 |
| Tensión de alimentación                | (V)      | 220-240                                    |
| Frecuencia                             | (Hz)     | 50/60                                      |
| Potencia absorbida                     | (W)      | 1.005                                      |
| Intensidad máxima                      | (A)      | 5  |
| Velocidad:                             | (r.p.m.) | de 1.200 a 13.000                          |
| Capacidad útil del recipiente          | (l)      | 1,4  |
| Número de recetas                      |          | 9  |
| Pulse                                  |          | Sí   |
| Panel de control táctil                |          | Sí   |
| Brillo visualizador ajustable          |          | Sí   |
| Contador de ciclo                      |          | Sí   |
| Puesta en espera ajustable             |          | Sí   |
| Seguridad tapa                         |          | Sí   |
| Seguridad calentamiento motor          |          | Sí   |
| Seguridad sobretensión                 |          | Sí   |
| Funcionamiento intermitente (3)        |          | 60 s de funcionamiento y<br>60 s de parada |
| Dimensiones: Altura                    | (mm)     | 393  |
| Anchura                                | (mm)     | 197  |
| Profundidad                            | (mm)     | 233  |
| Peso:          Peso neto               | (kg)     | 6,2  |
| Peso embalado                          | (kg)     | 7,3  |
| Ruido: (2) L <sub>pA</sub>             | (dBA)    | 70   |
| incertidumbre K <sub>pA</sub> = 2,5 dB |          |  |
| Velocidad y carga máximas              |          |  |

(1) Estos valores figuran a título indicativo. Las características eléctricas exactas de su aparato se indican en su placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica aparato en carga según las normas NF EN 12852: 2010, ISO 11201: 1995 e ISO 4871: 1996.

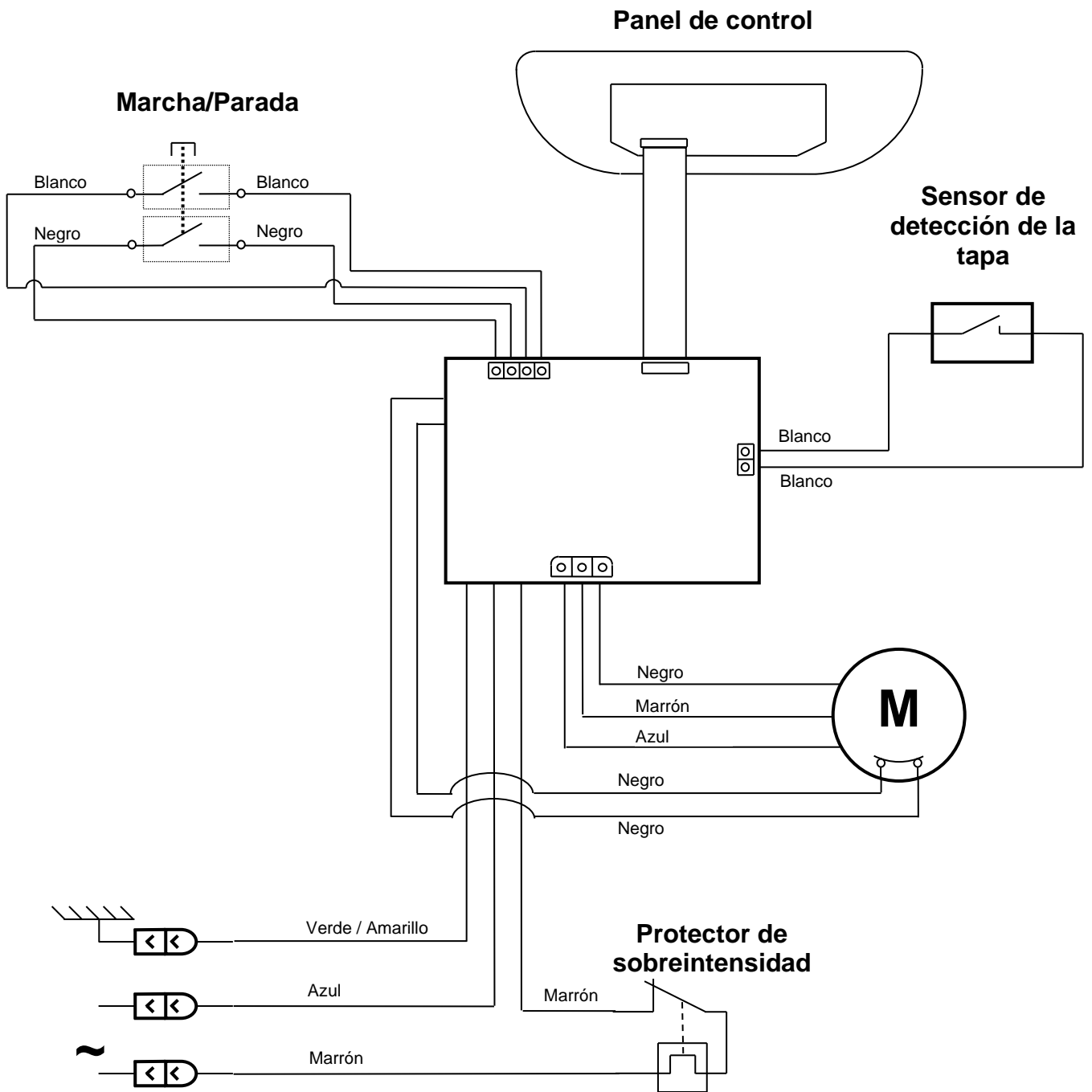
Aparato situado sobre una encimera a 75 cm del suelo. Micrófono girado hacia el aparato a 1,6 m del suelo y a 1 m del aparato.

(3) Ciclo 1 min./1 min.:

El aparato profesional está destinado a un uso intermitente según un ciclo de 1 minuto de funcionamiento y 1 minuto de parada. Este ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento para realizar la función y al tiempo de parada relativo a la preparación y al servicio de los productos tratados, de conformidad con las recomendaciones de la norma:

EN 60335-2-64+A1: 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz

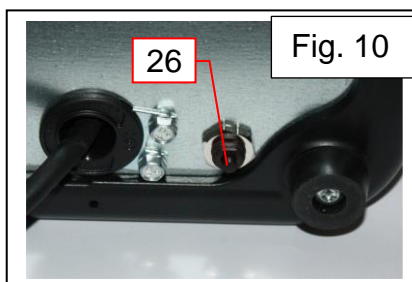
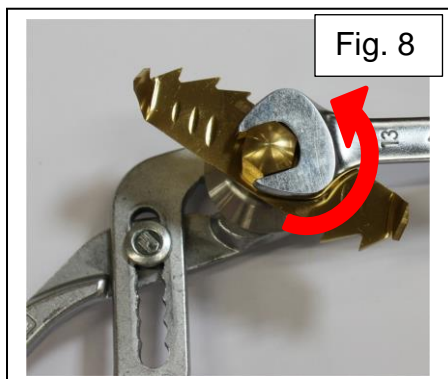
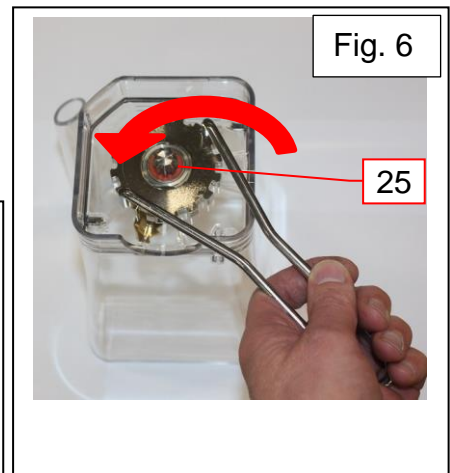
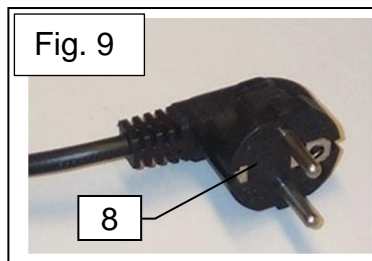
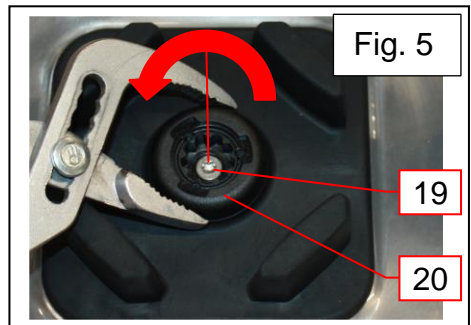
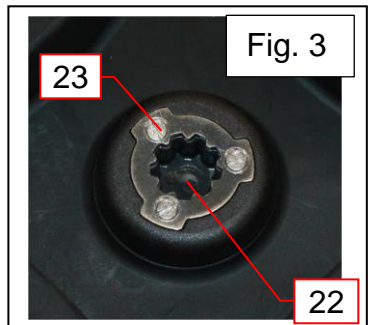
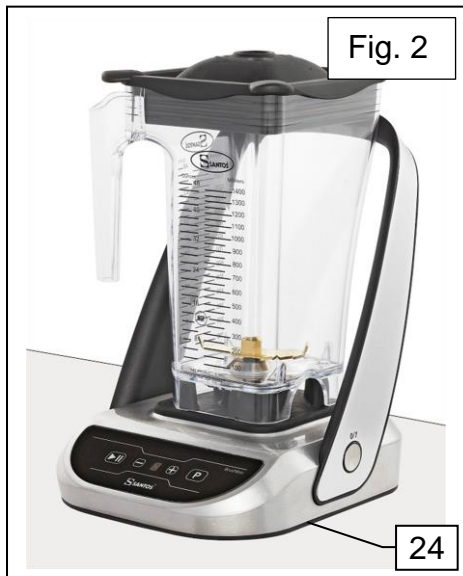
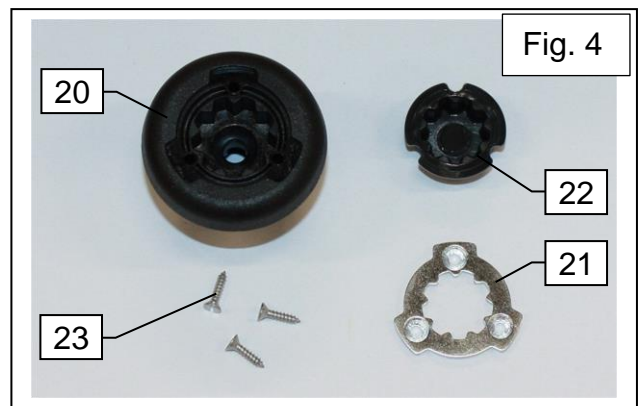
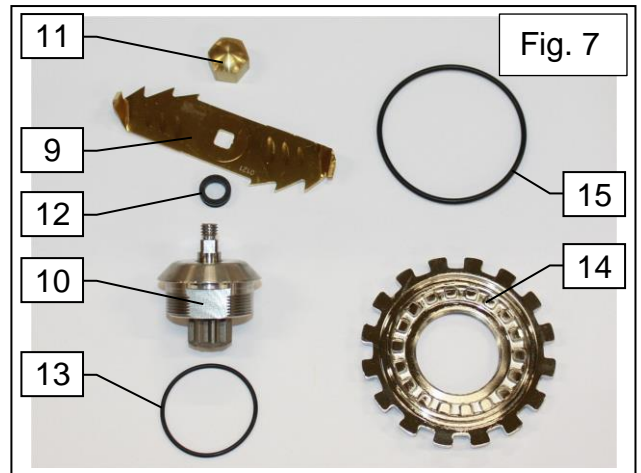




## Tabla de correspondencia de los elementos

| REF. | Designación                                  |
|------|--|
| 1    | Vaso   |
| 2    | Tapa de vaso                                 |
| 3    | Base de motor                                |
| 4    | Interruptor Marcha/Parada                    |
| 5    | Panel de control                             |
| 6    | Cubierta del motor                           |
| 7    | Tapete de vaso                               |
| 8    | Toma de red                                  |
| 9    | Cuchilla                                     |
| 10   | Cojinete cuchilla                            |
| 11   | Tuerca apriete cuchilla                      |
| 12   | Junta de eje cuchilla                        |
| 13   | Junta de cojinete                            |
| 14   | Anilla de apriete de cojinete                |
| 15   | Junta de la anilla de apriete de cojinete    |
| 19   | Tornillo de apriete del accionador del motor |
| 20   | Cuerpo accionador del motor                  |
| 21   | Placa accionador del motor                   |
| 22   | Junta accionador del motor                   |
| 23   | Tornillo placa accionador del motor          |
| 24   | Junta de mesa                                |
| 25   | Accionador de la cuchilla                    |
| 26   | Protector de sobreintensidad                 |

Figuras



## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt-quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL