

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 - Mincers - 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

DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD	3
CORTADORA DE VERDURAS n°48 / RALLADOR de QUESO n°49	4
EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS	4
Tapones empujadores	4
Discos	4
Almacenamiento de los discos	5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL	5
CONTRAINDICACIONES:	Erreur ! Signet non défini.
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	6
USO DEL APARATO	7
1ª PUESTA EN MARCHA:	7
PUESTA EN MARCHA:	7
LIMPIEZA:	7
MANTENIMIENTO:	8
Colocación de la herramienta cortante	8
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	8
Dispositivo de seguridad, cierre del cárter	8
Dispositivo de seguridad, Sobrecarga del motor	9
Dispositivo de seguridad, Sobrecalentamiento del motor	9
Dispositivo de seguridad, Acceso a las herramientas giratorias	9
MANTENIMIENTO	9
Piezas de recambio:	9
NORMATIVA APLICABLE	10
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	10
Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz	11
Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz	12
CERTIFICADO DE GARANTÍA	14
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	14

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: **CORTADORA DE VERDURAS, RALLADOR DE QUESO**
Número de tipo: **48, 49**

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:
 - 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 1678+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **Cortadora de verduras**
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 12100-1 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 procesado 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

En VAULX-EN-VELIN el: **01/01/2010**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



CORTADORA DE VERDURAS n° 48 / RALLADOR de QUESO n° 49

Con una construcción robusta (piezas componentes de fundición de aluminio, caucho y plástico alimentario), la cortadora de verduras N° 48 está particularmente adaptada para cortar, rebanar, laminar, rallar e hilar en preparaciones realizadas por profesionales de: Restaurantes, Pizzerías, Cafeterías, Puntos de restauración, Bocabillerías, Restaurantes temáticos, etc.

Provista de un potente motor, puede accionar discos rebanadores o discos ralladores de un \varnothing de 170 mm con un gran rendimiento. La parte activa de las herramientas (cuchillas de los rebanadores y discos de los ralladores) es de acero inoxidable.



Atención: el aparato ha sido concebido para cortar, rebanar, hilar y rallar todo tipo de verduras, hortalizas, fruta, quesos y salchichones, excepto alimentos congelados.

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS

Tapones empujadores

Un empujador (5) para productos de diámetro ancho (entre 70 mm y 40 mm), como patatas, nabos, manzanas, gruyere y parmesano...

Un reductor (6) y un empujador de pequeño diámetro (7) para productos largos y de pequeño diámetro (máximo diámetro 40 mm), como zanahorias, pepinos, calabacines...

Discos

- 48200T1: disco rebanador de 1 mm de corte
- 48200T2: disco rebanador de 2 mm de corte
- 48200T3: disco rebanador de 3 mm de corte
- 48200T4: disco rebanador de 4 mm de corte
- 48200T5: disco rebanador de 5 mm de corte
- 48200T6: disco rebanador de 6 mm de corte
- 48200TD4: discos rebanadores de 4 mm especial Tomate
- 48200TD6: discos rebanadores de 6 mm especial Tomate
- 48200TO4: discos rebanadores de 4 mm especial Patatas dentadas.
- 48200R2: disco rallador \varnothing 2 mm
- 48200R3: disco rallador \varnothing 3 mm
- 48200R4: disco rallador \varnothing 4 mm,
- 48200RP: disco rallador para Parmesano
- 48200RR: disco rallador para "röstis"
- 48200E2: disco hilador 2x2
- 48200E4: disco hilador 4x4
- 48200E8: disco hilador 8x8 (patatas fritas)

Almacenamiento de los discos

48290: Soporte para discos para la encimera o de pared (Optativo).

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, 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 medioambiente.

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

CONTRAINDICACIONES:



1. el aparato nº48-49 no ha sido concebido para ser utilizado con cuchillas superiores o iguales a 10 mm de corte
2. No está autorizada la limpieza de este aparato con chorro de agua ni aire a presión.
3. La base (1) no debe sumergirse en agua.
4. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier intervención en él. limpieza, cuidados, mantenimiento.
6. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
7. 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.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
 - 110-120 V, 50/60 Hz: modelo 48V1, 49V1
 - 220-240 V, 50/60 Hz: modelo 48, 49

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.
- 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.

ATENCIÓN: Comprobar que el interruptor marcha / parada (11) esté en **posición 0** antes de conectar la clavija del cable de alimentación a la toma de corriente de la red.



USO DEL APARATO

1ª PUESTA EN MARCHA:

1. Desbloquear el arco de cierre (3)
2. Abrir el conducto (2)
3. Retirar el eyector (12) del eje motor (18) y lavarlo con agua limpia.
4. Lavar con agua limpia todos los elementos que entren en contacto con los alimentos: el conducto (2), la superficie de limpieza (9), el empujador de diámetro ancho (5), el reductor (6), el empujador de pequeño diámetro (7), el disco rebanador (14) y el disco rallador (13).



¡CUIDADO! EXISTE UN RIESGO DE CORTE LIGADO A LA MANIPULACIÓN DE LAS CUCHILLAS.

PUESTA EN MARCHA:

1. Tras escoger la herramienta adaptada al trabajo que desea realizar (rallar o rebanar), montar el eyector (12) con la **cara lisa del lado del disco**, y el disco (13) sobre el árbol del motor (18).
2. Cerrar el conducto (2).
3. Colocar un recipiente bajo la salida del aparato.
4. Bloquear el conducto (2) colocando el arco de bloqueo (3) en su posición sobre el clip (4).
5. Conectar la toma del cable de alimentación (10) a la toma de alimentación de la red.
6. Poner el aparato en marcha, pulsando el interruptor marcha / parada (11) hasta la posición 1; el indicador luminoso se enciende.
7. Introducir los productos en el conducto (2) o en el reductor (6).
8. Empujar los productos con ayuda del tapón empujador de diámetro ancho (5) o el reductor (6) y el empujador de pequeño diámetro (7) hasta la llegada al tope del collarín de los empujadores.

LIMPIEZA:



IMPORTANTE:

- **Detener el aparato y desenchufar su cable de alimentación.**
- **este aparato no debe limpiarse con chorro de agua, ni a presión, ni inmerso en agua**

Para facilitar la limpieza, no deje que se sequen alimentos dentro del conducto (2), el disco rallador (13), el disco rebanador (14), el eyector (12) ni la superficie de limpieza (9). Se recomienda proceder a la limpieza de todas estas partes del aparato en cuanto termine de utilizarlas.

MANTENIMIENTO:

- Poner el aparato en posición de “parada”, pulsando el botón Marcha/Parada (11) y desenchufar la toma de corriente del cable de alimentación (10).
- Retirar el empujador de diámetro ancho (5) o el reductor (6) y el empujador de pequeño diámetro (7).
- Desbloquear el arco de cierre (3) del clip (4) tirando hacia usted mismo.
- Levantar el conducto (2). Para limpiar en profundidad tras haber tratado productos difíciles de limpiar (productos grasos, por ejemplo), se puede desmontar la varilla de articulación del conducto (8) y lavar el conducto en el lavavajillas.
- Retirar el disco (13, 14) del eje motor (18).
- Retirar el eyector (12) del eje motor (18).
- Lavar con un detergente lavavajillas, aclarar y secar: el disco rallador (13) o rebanador (14), el conducto (2) y la superficie de limpieza (9).
- Limpiar la base (1) con una esponja suave humedecida y secar.

Colocación de la herramienta cortante

MONTAJE:

- Montar el eyector (12), con la cara lisa del lado del disco, al final del árbol del motor (18), colocar las ranuras en frente de los pasadores (15) y empujar hasta el tope del árbol del motor (18).
- Montar el disco rallador (13) o el disco rebanador (14) alineando el pasador de arrastre con la ranura de soporte del disco (13) o (14).

DESMONTAJE:

- Tirar del disco rallador o del disco rebanador hacia arriba, en el eje del árbol del motor (18), **(cuidado con los riesgos de corte al agarrar la herramienta, sobre todo con el disco rebanador, pues las hojas de las cuchillas están muy afiladas).**
- Tirar del eyector (12) hacia arriba, en el eje del árbol motor (18), comprobando que el pasador de arrastre de la herramienta (15) pasa derecho por el árbol del motor (18).

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Dispositivo de seguridad, cierre del cárter

1. El conducto (2) debe estar cerrado y el arco de cierre (3) bloqueado sobre el clip (4) para garantizar el desbloqueo mecánico del motor y autorizar la conexión de la cortadora por medio del interruptor marcha / parada (11).
2. El desbloqueo del arco de cierre (3) provoca la parada (posición 0) del interruptor (11) y el frenado mecánico del eje del motor (18).
3. Un corte de alimentación de la red provoca la parada (posición 0) del interruptor (11). Para ponerlo en marcha se deberá volver a pulsar sobre el interruptor (11) (posición 1).

Dispositivo de seguridad, Sobrecarga del motor

Desconectar el aparato (desenchufar la clavija del cable de alimentación **(10)** antes de cualquier intervención).

En caso de bloqueo del motor **(17)** (cuerpo extraño, cuerpo demasiado duro, esfuerzo de presión sobre los productos tratados demasiado importante,...), el interruptor **(11)** pasa automáticamente a la posición 0. Remediar el problema y pulsar el interruptor **(11)** llevándolo a la posición 1.

Dispositivo de seguridad, Sobrecalentamiento del motor

Desconectar el aparato (desenchufar la clavija del cable de alimentación **(10)** antes de cualquier intervención).

En caso de sobrecalentamiento del motor, el interruptor **(11)** se pone automáticamente en la posición 0. Esperar a que se enfríe el motor (entre 15 y 30 minutos) y, después, pulsar el interruptor **(11)** llevándolo a la posición 1.

Dispositivo de seguridad, Acceso a las herramientas giratorias

La seguridad en el acceso a las herramientas en funcionamiento queda satisfecha por los siguientes tres puntos:

1. La puesta en marcha del motor sólo puede efectuarse si el conducto **(2)** está en posición correcta y bloqueado por el arco de cierre **(3)**.
2. El conducto garantiza la seguridad del lado de la entrada de productos para tratar. Las dimensiones del conducto de introducción **(2)** son conformes a las exigencias de la normativa de seguridad en vigor actualmente.
3. El sistema de ligadura constituido por el conducto **(2)** y el eyector **(12)** garantiza la seguridad por el lado de la salida de los productos tratados.

MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier intervención en el aparato, es imperativo desenchufarlo de la corriente **(10)**.

Piezas de recambio:

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 desgastada, como los componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remitirse a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

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

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**

➤ **las características eléctricas**
que aparecen debajo del aparato.

NORMATIVA APLICABLE

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

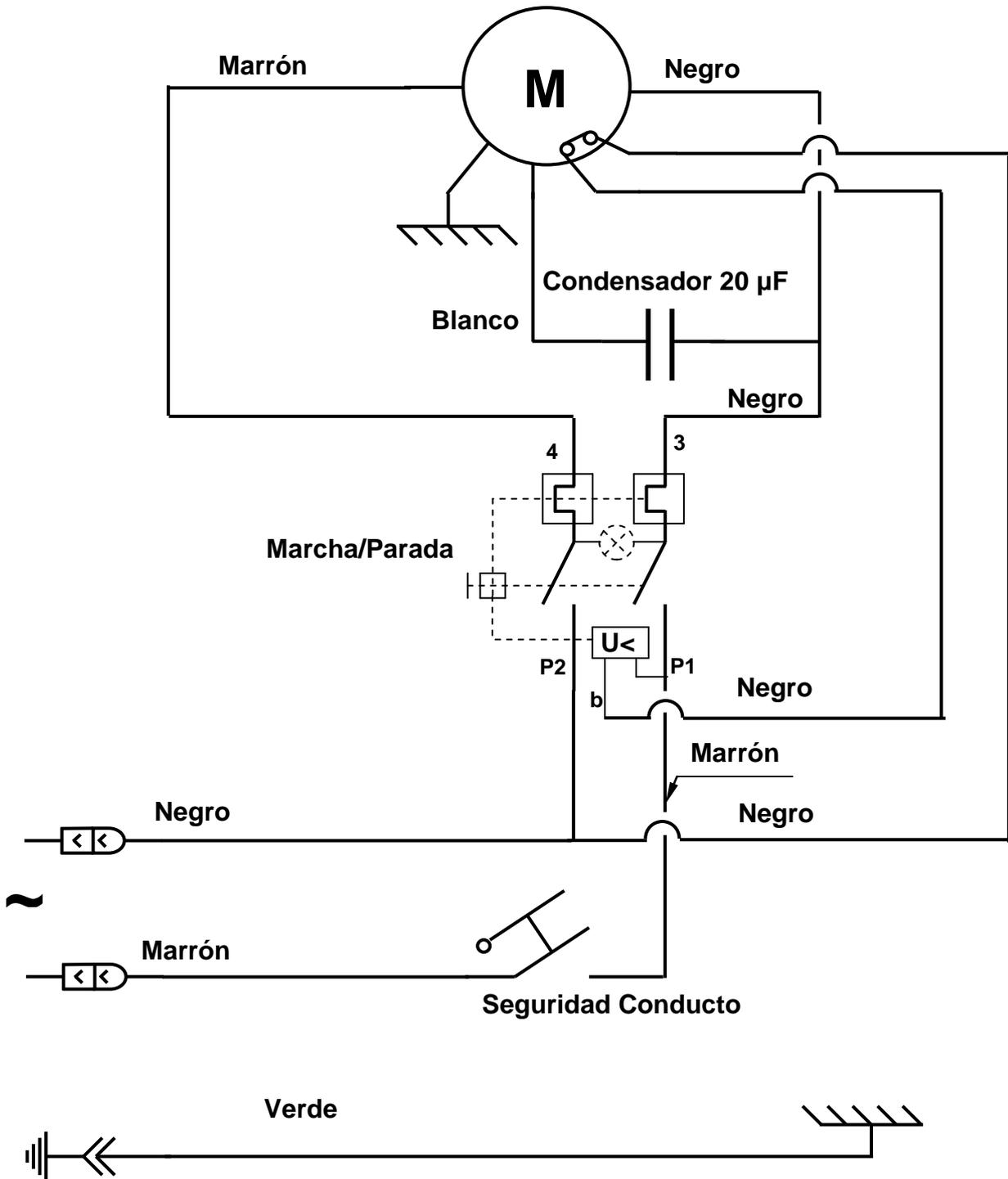
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)			
Modelo n° 48		Monofásico	
Tensión de alimentación	(V)	220-240	100-120
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Potencia			
Potencia absorbida	(kW)	0.39	0.45
Velocidad:	(vueltas/ min)	1000	1200
Condensador Permanente	(µF)	10 µF- 400V	20µF-400V
Altura sin el empujador	(mm)	505	
Dimensiones: Altura con empujador	(mm)	580	
Anchura	(mm)	250	
Profundidad	(mm)	430	
Peso: Peso neto	(kg)	16	
Peso embalado	(kg)	17	
Ruido: (2)	(dBA)	60	

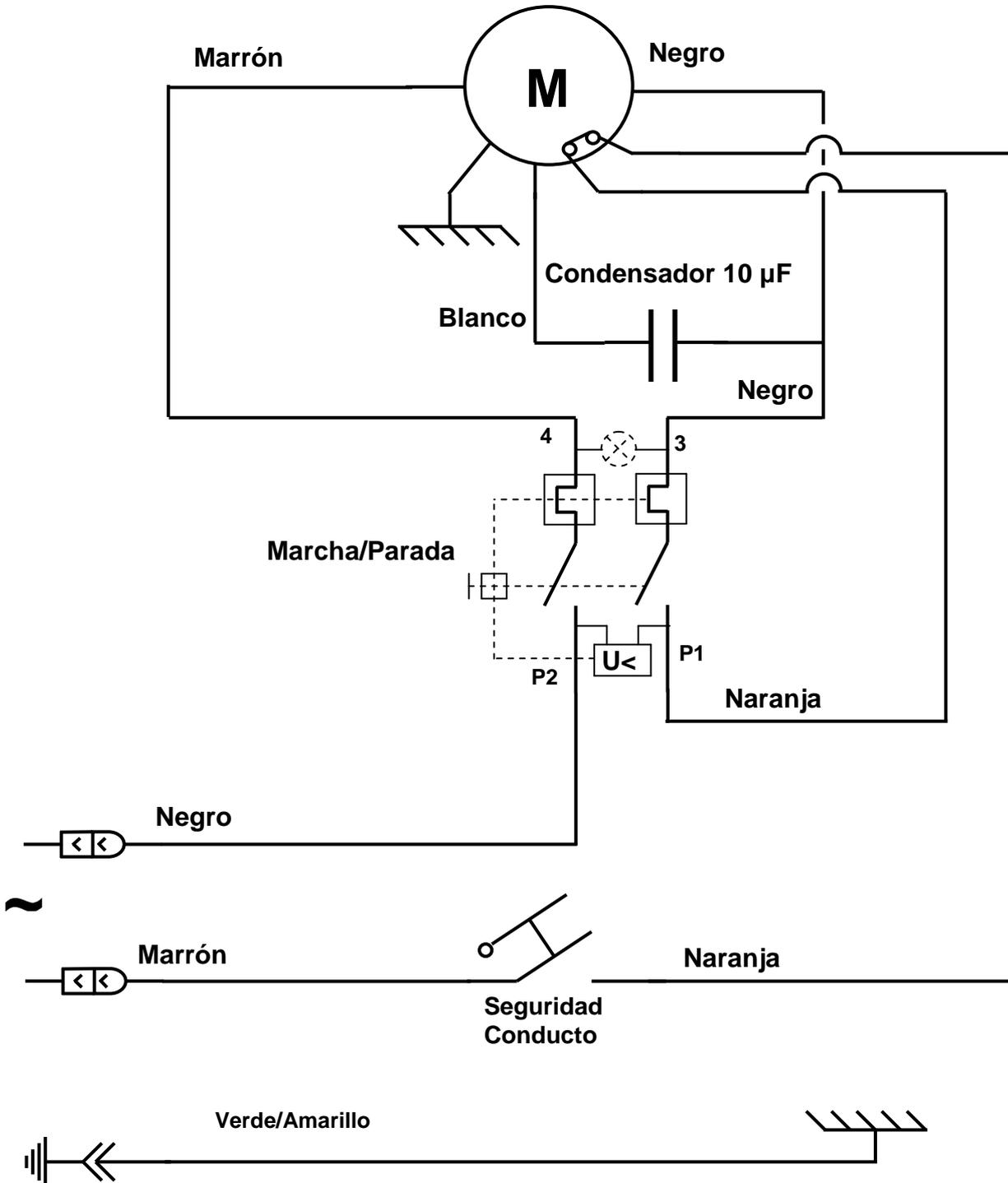
(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

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

Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz

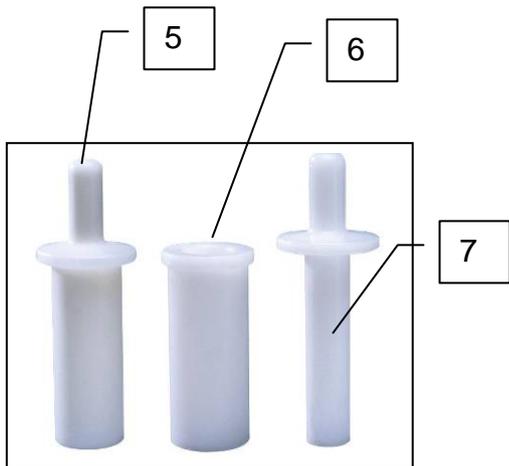


Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz





REF	Concepto
1	Base
2	Conducto
3	Arco de cierre
4	Clip
5	Tapón empujador de diámetro ancho
6	Reductor
7	Empujador de pequeño diámetro
8	Varilla de articulación del conducto
9	Superficie de limpieza
10	Cable de alimentación
11	Interruptor M/P
12	Eyector
13	Disco rallador
14	Disco rebanador
15	Pasador de arrastre
16	Placa de características
17	Motor
18	Árbol del motor



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**