

EXTRACTOR DE ZUMO NUTRISANTOS Nº 65

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 REGISTRADOS FRANCIA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD	3
MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES.....	4
INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN	4
CONTRAINDICACIONES:.....	4
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	5
1ª PUESTA EN MARCHA:	6
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL.....	6
EXTRACTOR DE ZUMO Nº65	7
USO DEL APARATO.....	7
PUESTA EN MARCHA:.....	7
Tamiz:.....	8
PARADA DEL APARATO.....	8
DETECCIÓN DE ALIMENTOS DEMASIADO DUROS:.....	8
ATASCO:.....	8
Limpieza:	8
Precauciones y riesgos:.....	9
SEGURIDAD / MANTENIMIENTO	9
SEGURIDAD SOBRECARGA MOTOR:.....	9
SEGURIDAD DE ACCESO A LAS HERRAMIENTAS:.....	9
MANTENIMIENTO.....	9
Desuso prolongado:.....	10
MANTENIMIENTO:.....	10
AYUDA A LA REPARACIÓN.....	11
El aparato no arranca:	11
El aparato se para a consecuencia de un calentamiento excesivo del motor:.....	11
EL APARATO SE PARA TRAS UN BLOQUEO:	11
EL APARATO HACE RUIDO:.....	11
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1)	12
ESQUEMAS ELÉCTRICOS	13
Esquema eléctrico 110-120 V 50/60 Hz	13
Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz	14
CUADRO DE TRADUCCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA MÁQUINA	15
FIGURAS.....	16
CERTIFICADO DE GARANTÍA	19
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	19

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: **Extractor de zumo Nutrisantos**
Número de tipo: **65**

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° 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
 - N° 2014/30/UE (Directiva CEM)
 - N° 2011/65/UE (Directiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Directiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
 - N° 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 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 : 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 procesamiento de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2013 - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- PR EN 60335-2-64: 2015 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/06/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

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

Leer todas las instrucciones.

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

INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN

Durante el desembalado en particular, se recomienda manipular el aparato entre dos personas. Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una encimera, de forma que la boca de salida del zumo esté frente al usuario (altura recomendada: 90 cm, puede adaptarse en función del usuario).

Advertencia: Tenga cuidado si el suelo junto al aparato resbala.

Durante la limpieza y la instalación, manipule con precaución el tamiz (13), para no deteriorar su forma ni perjudicar el correcto funcionamiento del aparato.

CONTRAINDICACIONES:



1. No colocar los alimentos en el conducto presionando con el empujador sin haber puesto en marcha la máquina.
2. El aparato no está previsto para tratar alimentos congelados.
3. Deshuesar las frutas antes de introducirlas en la máquina (ej. mangos, albaricoques, melocotones). No pasar los huesos por la máquina.
4. No introduzca en el conducto nada que no sean alimentos.
5. No introduzca en el conducto alimentos demasiado duros.
6. No utilizar la máquina sin vigilancia.
7. Se prohíbe la limpieza con chorro de agua a presión
8. No utilizar nunca una esponja abrasiva para limpiar el cesto
9. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° con respecto al plano horizontal. Las 4 patas de la máquina deben estar siempre firmemente apoyadas sobre la superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe encontrarse en posición vertical con respecto a la superficie.
10. Por razones de protección contra riesgos de electrocución, no sumergir la base en agua ni en ningún otro líquido.
11. Desconectar el aparato antes de cualquier intervención sobre el mismo: limpieza, reparación, mantenimiento.
12. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS
13. 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.

14. No conectar varios aparatos en la misma toma de alimentación.
15. No utilizar el aparato en el exterior.
16. No colocar el aparato cerca ni sobre una fuente de calor.
17. Este es un aparato profesional, destinado exclusivamente a un uso profesional. No está previsto para un uso doméstico.
18. 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.
19. 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 coincida con la de su aparato. Su valor se indica:



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

- Si el cable de alimentación (**22**) está deteriorado, debe ser cambiado 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.
- Se debe poder acceder con facilidad al enchufe de toma de corriente durante la utilización del aparato.

1ª PUESTA EN MARCHA:

1. Levantar la tapa superior (2) tras haber girado la palanca de desbloqueo (6) en un cuarto de vuelta y haber echado hacia atrás el pestillo. Fig. 2
2. Bloquear la tapa superior (2) en posición alta.
3. Levantar y retirar el cuerpo (1). Fig. 3
4. Retirar el tornillo superior (11).
5. Retirar el tornillo inferior (12).
6. Retirar el tamiz (13) con los 2 rascadores (15).
7. Desenroscar el cono de evacuación (17) empujando hacia abajo y retirando la junta (18) y el anillo (19).Fig. 4
8. Lavar con agua limpia todos los elementos en contacto con los alimentos: el empujador (4), el conducto (3), el cuerpo (1), el tornillo superior (11), el tornillo inferior (12), el tamiz (13), los rascadores (15), el cono de evacuación (17), la junta (18), el anillo (19) y el contenedor de pulpa (5). Fig. 5

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 2012/19/EU (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 conforme a la reglamentación vigente.

EXTRACTOR DE ZUMO N°65

- De construcción robusta (piezas componentes de fundición de acero inoxidable y de aluminio, plástico técnico y chapa de acero inoxidable), el extractor de zumo está especialmente bien adaptado para producir zumos y coulis a partir de fruta, verdura o hierbas utilizadas por los profesionales en: restaurantes, pizzerías, snacks, puntos de restauración, restaurantes temáticos, etc.
- Dotado de 2 potentes motores que accionan en rotación los tornillos inferior y superior.

USO DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

Montaje y preparación:

1. Disponga los rascadores (15) alrededor del tamiz (13) e introduzca el conjunto en el fondo del cuerpo (1). Fig. 6
Atención: alinee los salientes del cuerpo (1) con los alojamientos del tamiz (13). Fig. 7
2. Gire el cuerpo (1) y posicione el anillo (19), la junta (18) antes de roscar el cono de evacuación (17). Fig. 9 y Fig. 10
3. Coloque el cuerpo (1) en la máquina.
4. Coloque el tornillo inferior (12). Fig. 11
Atención: posicione los 2 resaltes del tornillo (12) en los 2 alojamientos de los rascadores (15). Fig. 14
5. Coloque el tornillo superior (11). Fig. 12
6. Gire en un cuarto de vuelta la palanca de desbloqueo (6), eche hacia atrás el pestillo (14) y baje la tapa superior (2).
Atención: si la tapa superior (2) no está bloqueada (palanca de desbloqueo no está alineada con el aparato, Fig. 13, y el pestillo no está cerrado, Fig. 24), levántela y gire ligeramente el tornillo superior (11) o compruebe el posicionamiento del tornillo inferior (12): ver párrafo 4.
7. Coloque el conducto (3). Fig. 15
8. Coloque el contenedor de residuos (5).
9. **Conecte la toma del cable de alimentación (22)** a la toma de alimentación de la red. Fig. 16
10. **Retire el empujador de fruta (4)** del conducto (3).

Utilización:

1. **Coloque el recipiente** debajo de la boca del cuerpo (1).
2. **Ponga el aparato en marcha**, pulsando el interruptor "Marcha/paro" (9).
3. **Introduzca los alimentos** en el conducto (3) y empújelos si necesario con el empujador de fruta (4).

4. Continúe esta operación hasta que el recipiente se llene de zumo o hasta que se termine la fruta o verdura. Controle también el nivel de pulpa en el contenedor de pulpa (5).

Tamiz:

El aparato se entrega con un tamiz (13) dotado de pequeños orificios para zumo.

PARADA DEL APARATO

La parada del aparato se obtiene accionando:

1. o bien el interruptor "Marcha/paro" (9),
2. o desenchufando la toma del cable de alimentación (22)

DETECCIÓN DE ALIMENTOS DEMASIADO DUROS:

El aparato está en medida de detectar si se han introducido alimentos demasiado duros en el aparato.

En ese caso, efectuará automática y sucesivamente hasta 3 marchas atrás y 3 marchas adelante para tratar de desbloquear los tornillos.

Si tras esa operación, sigue habiendo resistencia, el aparato se detendrá.

Entonces será necesario desmontarlo y limpiar los tornillos.

ATASCO:

Puede ocurrir que algún alimento se bloquee en el tornillo e impida el paso de los nuevos. En ese caso se recomienda efectuar una marcha atrás, pulsando el botón marcha atrás (10) durante varios segundos.

Repita la operación varias veces si es necesario.

Si el atasco persiste, será necesario desmontarlo y limpiar los tornillos.

Limpieza:



Manipule con precaución el tamiz (13) y los tornillos (11/12), para no deteriorar su forma ni perjudicar el correcto funcionamiento del aparato.

Para limpiar el tamiz (13), se recomienda utilizar el cepillo (23) provisto con la máquina, para limpiar bien los orificios del tamiz de filtración. No utilice nunca un estropajo abrasivo para limpiar el aparato.

Desmante las juntas (16), (18), (20) y (21) para limpiarlas con el cepillo (23) y el pincel (24), y vuelva a montarlas como se indica en las fotos Fig. 17, Fig. 9, Fig. 22 y Fig. 20.

La limpieza será más fácil si no espera a que los alimentos se sequen en los elementos móviles de la máquina.

Precauciones y riesgos:

No introduzca en el aparato nada que no sean alimentos.



Durante la preparación, es necesario vigilar el **nivel de llenado del contenedor de pulpa(5)** para evitar que se atasque la salida de pulpa. Dicho atasco podría provocar el mal funcionamiento del aparato.

La cantidad de productos a tratar antes de alcanzar el nivel de llenado máximo del contenedor (5) varía en función de los productos tratados.

SEGURIDAD / MANTENIMIENTO

SEGURIDAD SOBRECARGA MOTOR:

En caso de sobrecalentamiento de uno de los 2 motores, el aparato se detiene automáticamente.

Los protectores son de rearme automático: espere a que los motores se enfríen (entre 15 y 30 minutos), antes de volver a poner en marcha la máquina.

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma de la red (22)) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

SEGURIDAD DE ACCESO A LAS HERRAMIENTAS:

El extractor de zumo sólo puede ponerse en marcha si el tubo de alimentación (3) y el cuerpo (1) están correctamente colocados y si la tapa superior (2) está bloqueada en posición baja.

La retirada del tubo de alimentación (3) o el levantamiento de la tapa superior (2) provocan la parada de la máquina.

Para poner de nuevo en marcha el extractor de zumo es preciso volver a pulsar el interruptor "Marcha/paro" (9).

Un corte de alimentación de la red provoca la parada de la máquina.

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier intervención en el extractor de zumo, es obligatorio desenchufar el aparato de la red y esperar 20 segundos a que el condensador de la tarjeta electrónica se descargue.

Piezas sueltas:

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

Este aparato no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos han sido engrasados de por vida.

Si fuera necesario intervenir para cambiar las piezas de desgaste como el tamiz (13), los rascadores (15), las juntas (16), (18), (20), (21), los componentes eléctricos o demás, consulte la lista de componentes (ver el despiece al final del manual o descárguelo por internet www.santos.fr).



Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias en el despiece al final de este manual), indicar el **tipo, el número de serie del aparato y las características eléctricas que figuran 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).

MANTENIMIENTO:

Se prohíbe la limpieza con chorro de agua a presión

- Después de la utilización, limpie el empujador (4), el conducto (3), el cuerpo (1), el tornillo superior (11), el tornillo inferior (12), el tamiz (13), los rascadores (15), el cono de evacuación (17), la junta (18), el anillo (19) y el contenedor de pulpa (5) con agua limpia o con un producto detergente para vajilla previsto para ello. Después, enjuague y seque todo. **No utilizar productos o tejidos abrasivos** para limpiar el cesto completo.
- Limpiar la base con una esponja suave y húmeda, secándola a continuación.

ATENCIÓN:



Para facilitar la limpieza, no deje que se sequen productos en las piezas en contacto con los alimentos y proceda a la limpieza de todas las piezas del aparato nada más terminar la tarea.

AYUDA A LA REPARACIÓN

Identificar exactamente la causa de la parada del aparato.

El aparato no arranca:

- Controlar: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación,
- Compruebe: la presencia del tubo de alimentación (3) y del bloqueo en la parte baja de la tapa superior (2). Fig. 13

El aparato se para a consecuencia de un calentamiento excesivo del motor:

(las tapas están calientes a nivel de los bloques de motor)

- Desenchufar la toma de corriente y seguir las indicaciones del capítulo "Seguridad sobrecalentamiento motor".

EL APARATO SE PARA TRAS UN BLOQUEO:

Ver el capítulo "atasco"

EL APARATO HACE RUIDO:

- Compruebe el correcto posicionamiento de las piezas
- Compruebe que no se haya deteriorado ninguna pieza tras una caída o similar; si fuera el caso, proceda a cambiar dicha pieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1)

Red::		
Tensión de alimentación (V)	220-240	100-120
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60
Motor:		
Potencia absorbida (kW)	0.4	0.4
Intensidad absorbida (A)	2.4	4.8
Velocidad motor (r.p.m.)	5 à 10	5 à 10
Velocidad motor (r.p.m.)	35 / 70	35 / 70
Tiempo de parada de la máquina	1 s máx	1 s máx
Ruido Medido a 3000 r.p.m. LAeq, dB, ref 20µPa	64	64
Ciclo (3)	Ciclo intermitente : 10min ON / 10min OFF	Ciclo intermitente : 10min ON / 10min OFF
Dimensiones y pesos		
Altura (mm)	642	
Anchura (mm)	236	
Profundidad (mm)	412	
Peso neto (kg)	28.6	
Peso embalado (kg)	32	
Capacidad contenedor (litros)	4	
Altura boca de depósito (mm)	223	
Temperatura de los productos tratados	Mín: 4°C	máx: 50°C
Temperatura de utilización	+1°C a +50°C	

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.

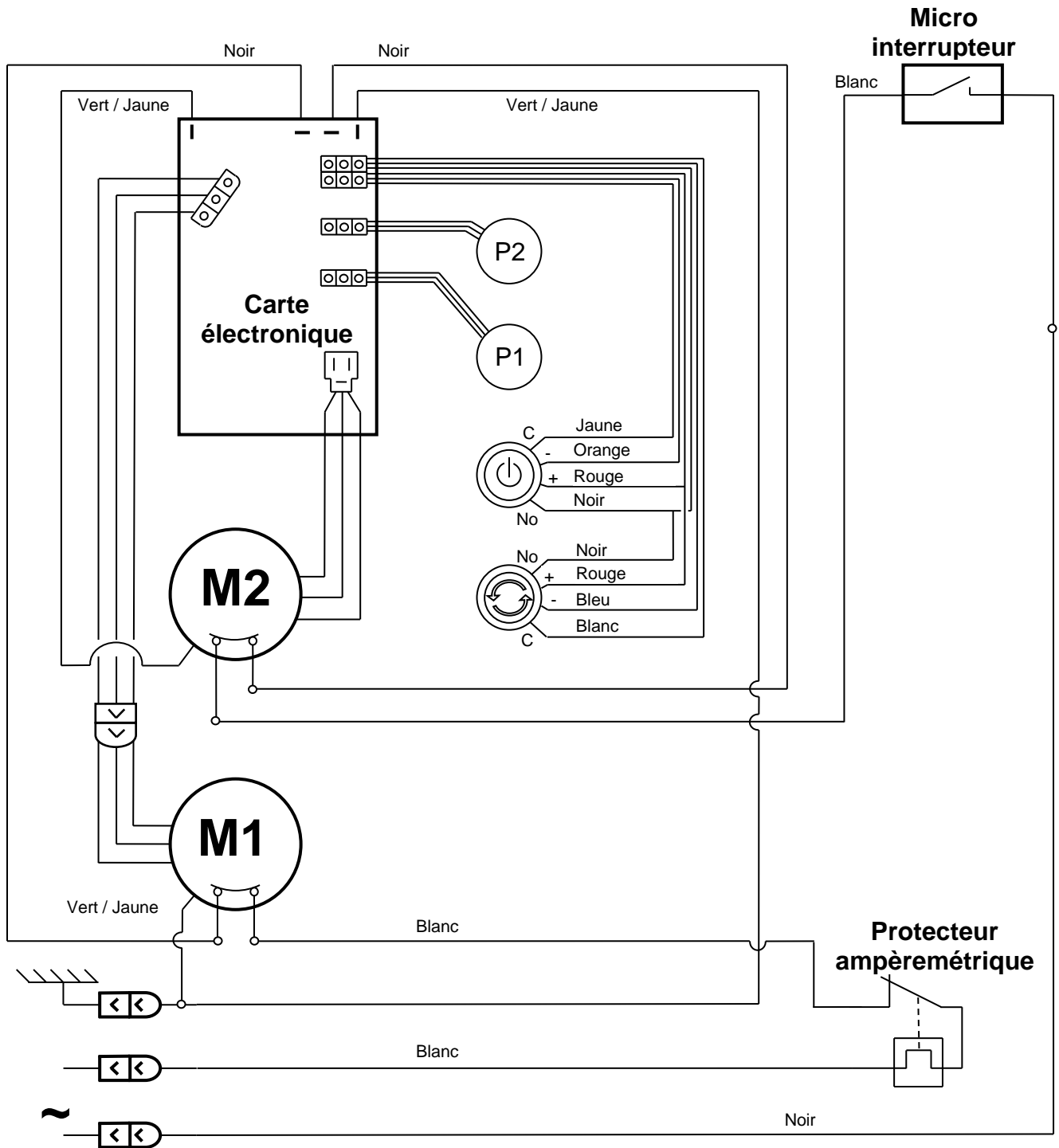
- (3) Ciclo 10 min / 10 min:

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

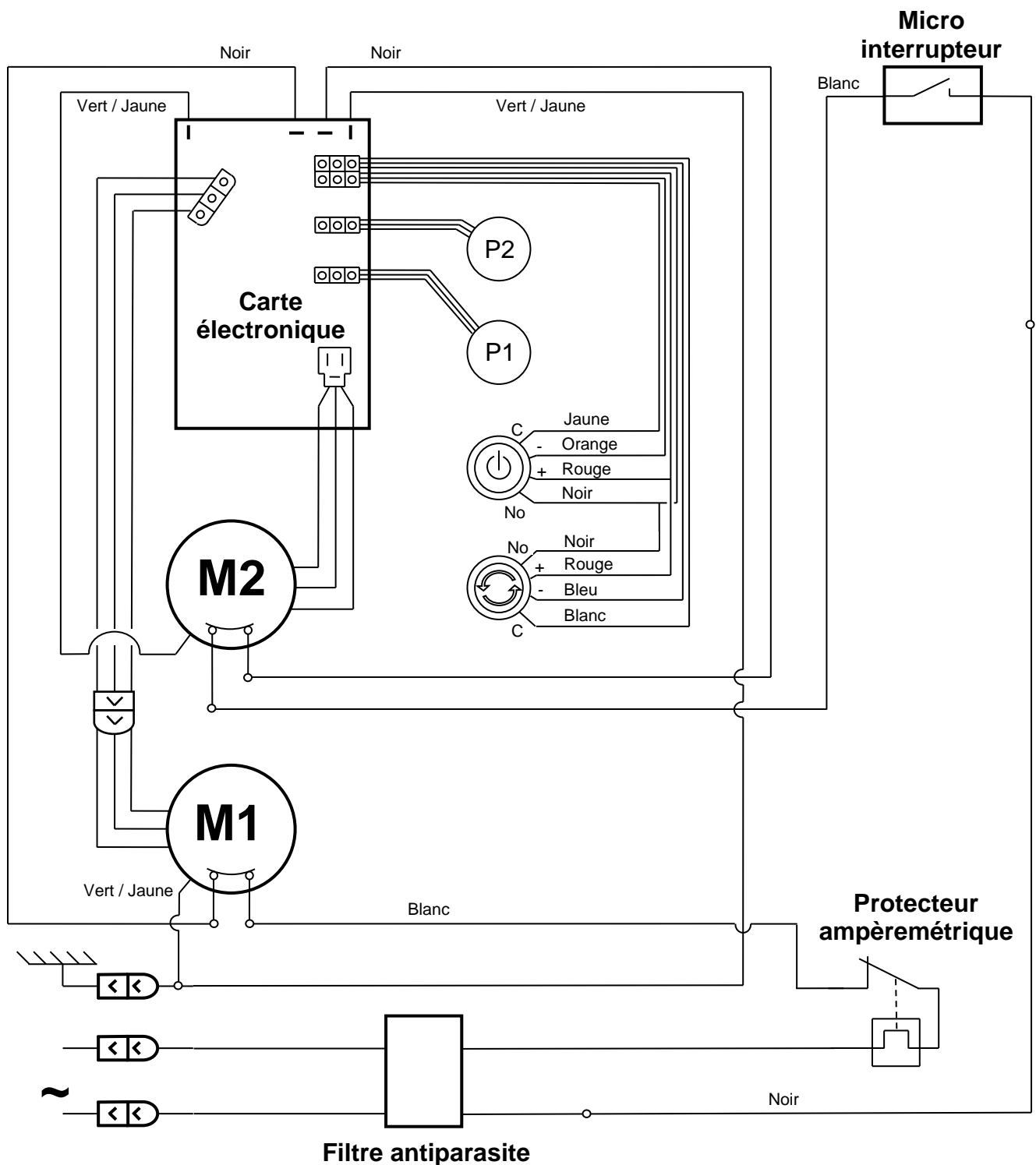
EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.

ESQUEMAS ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico 110-120 V 50/60 Hz



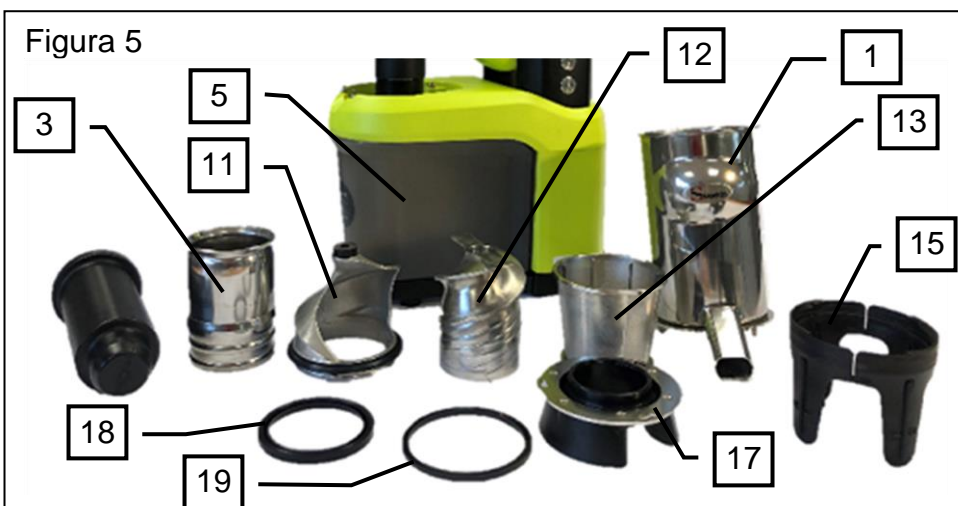
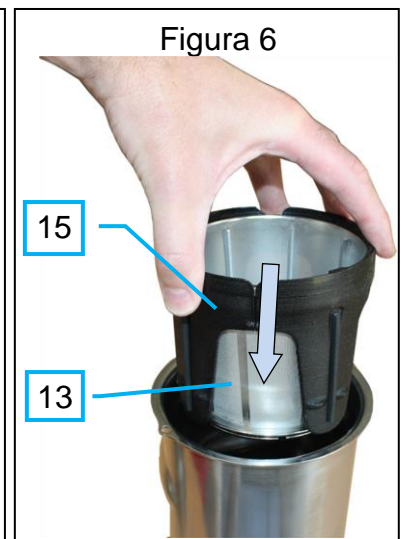
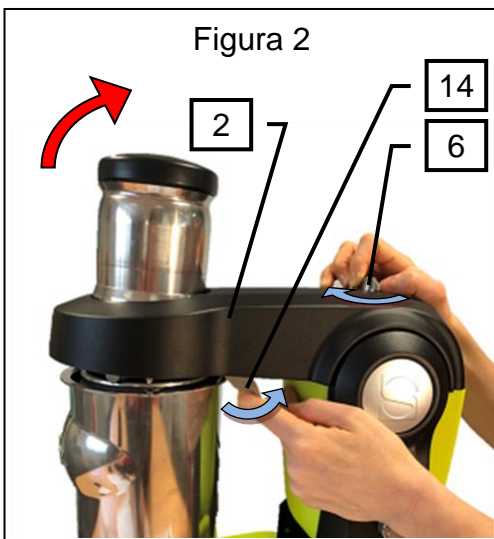
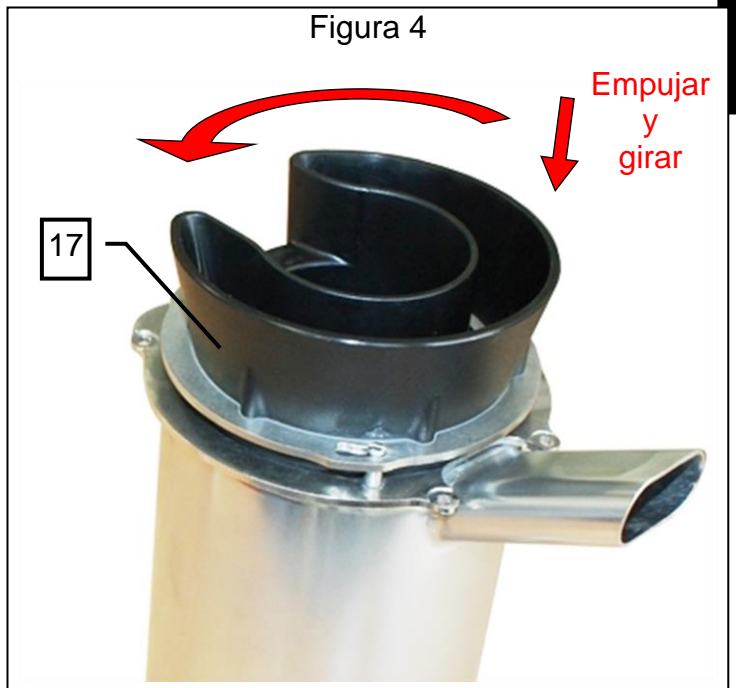
Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz



CUADRO DE TRADUCCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA MÁQUINA

rep	F
1	Cuerpo de acero inoxidable
2	Tapa superior
3	Tubo de alimentación
4	Empujador
5	Contenedor de pulpa
6	Cierre de seguridad
7	Botón de variación de la velocidad del tornillo superior
8	Botón de variación de la velocidad del tornillo inferior
9	Botón "Marcha/paro"
10	Botón "Marcha atrás"
11	Tornillo superior
12	Tornillo inferior
13	Tamiz para los zumos
14	Pestillo de bloqueo
15	Rascador
16	Junta de rascador
17	Cono de evacuación
18	Junta exterior tornillo inferior
19	Anillo junta
20	Junta interior tornillo inferior
21	Junta tornillo superior
22	Toma
23	Cepillo limpieza cesto
24	Pincel de limpieza

FIGURAS



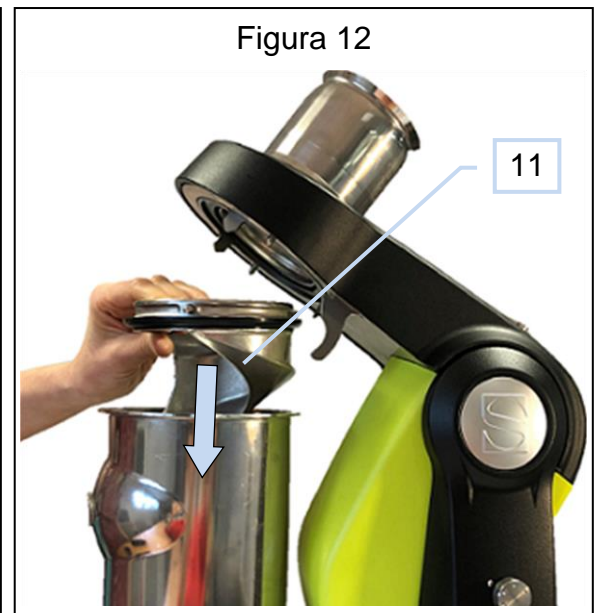
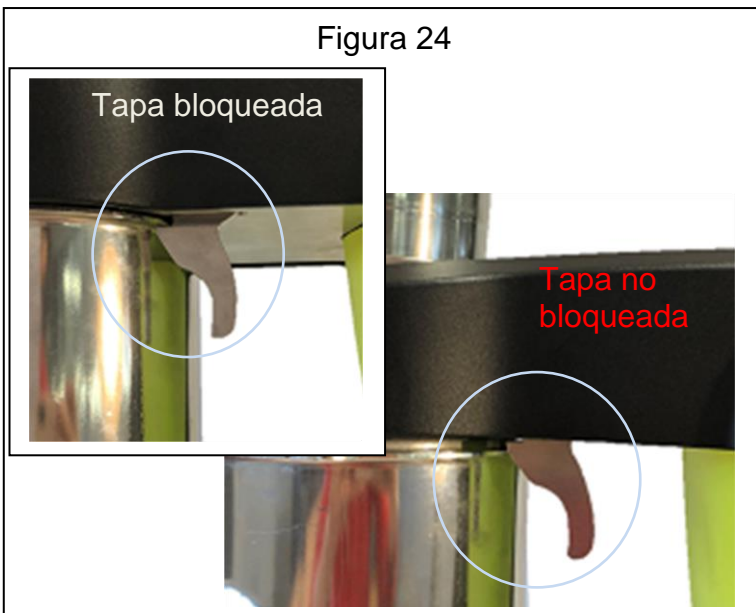
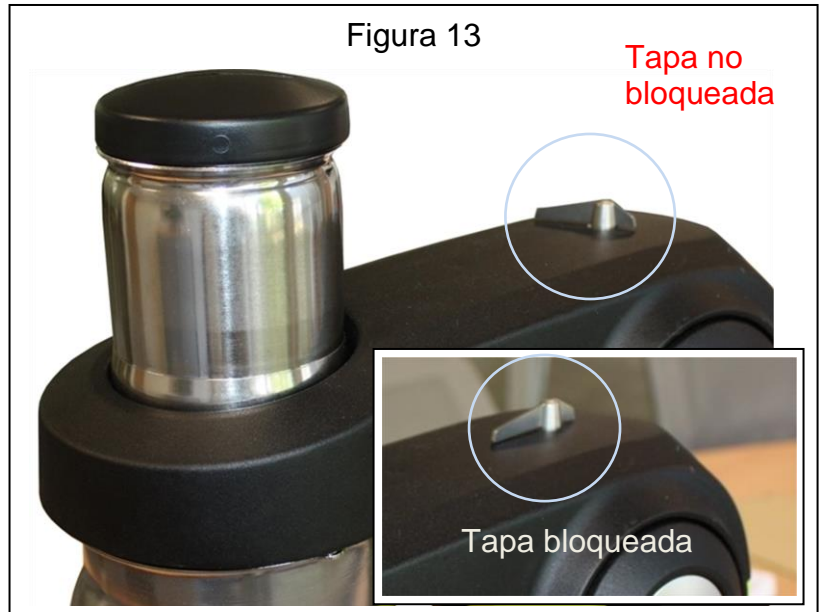
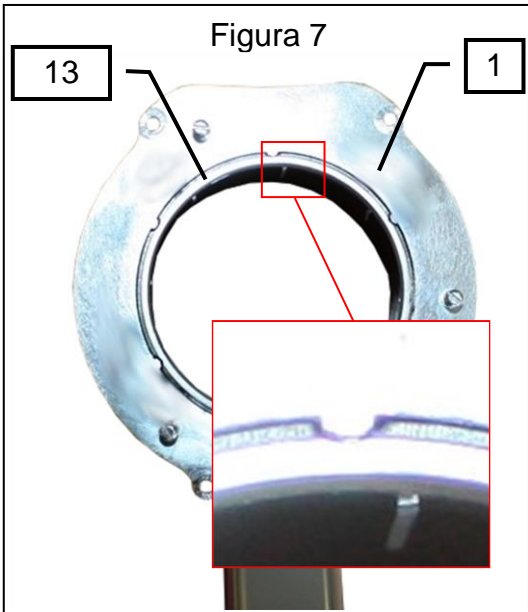
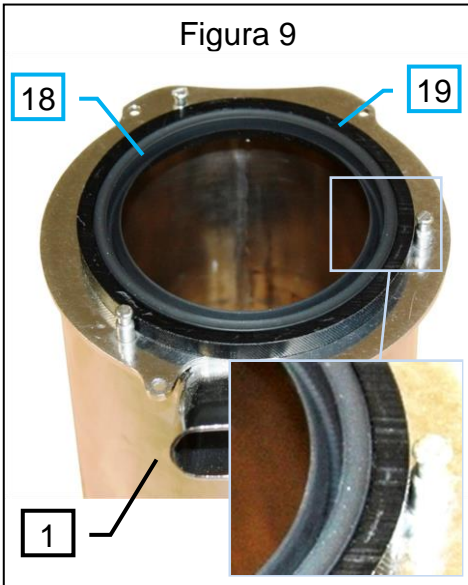


Figura 14



Figura 15

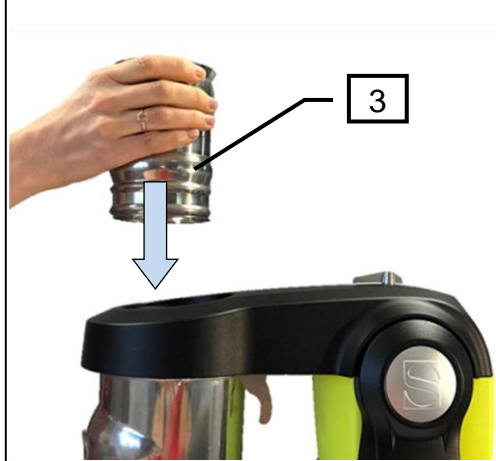


Figura 16

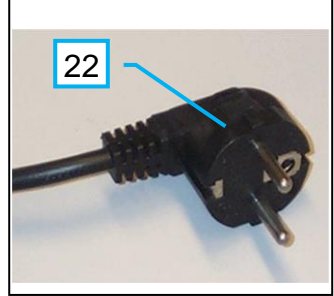


Figura 19



Figura 17

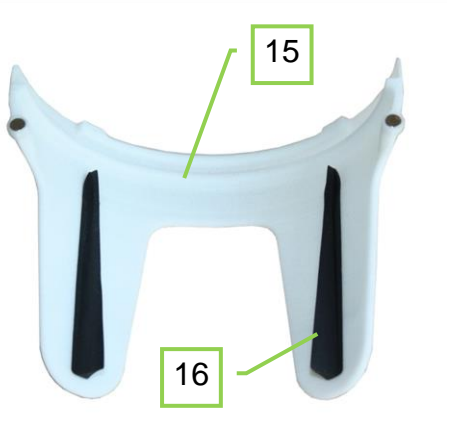


Figura 18



Figura 22

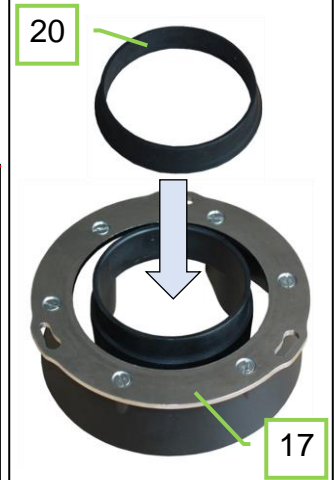


Figura 20

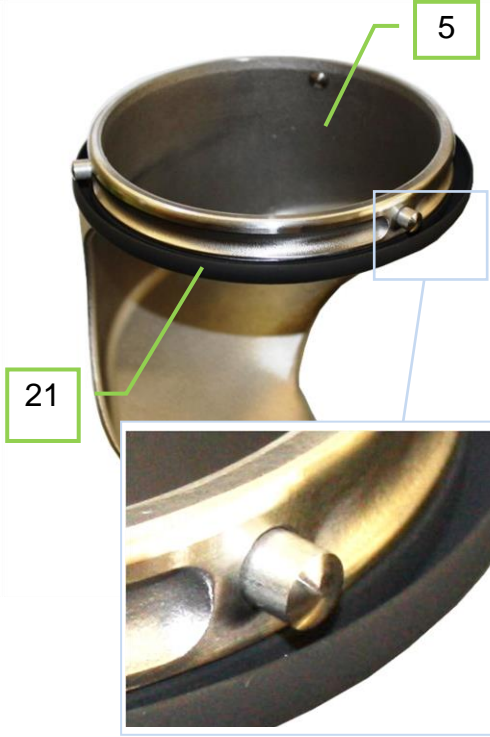


Figura 21

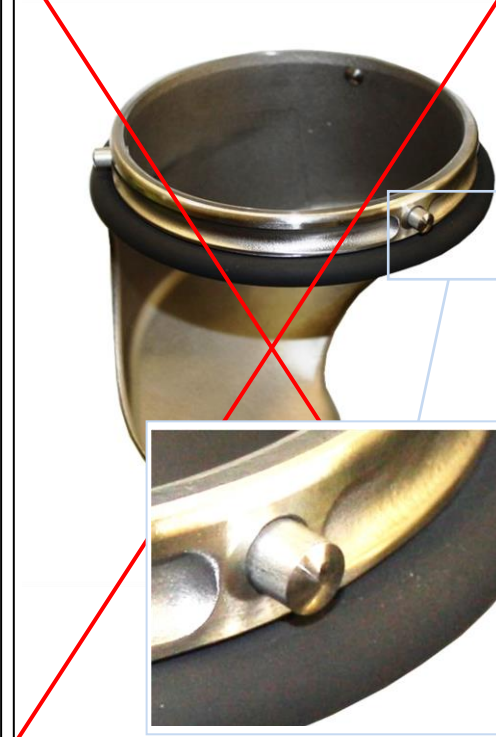
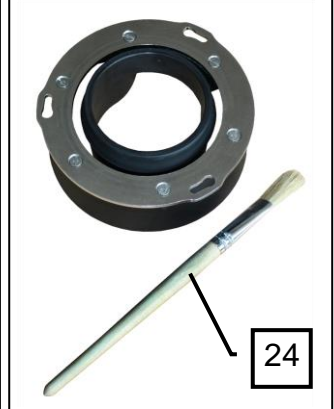


Figura 23



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

EJEMPLAR

Para todos los documentos no
suministrados con el aparato.

Impresos, Faxeados, Descargados