

EXTRACTEUR DE JUS NUTRISANTOS N° 65

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



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

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

SOMMAIRE

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION.....	4
CONTRE INDICATIONS :	4
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :	5
1 ^{ere} MISE EN ROUTE :	6
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....	6
EXTRACTEUR DE JUS N°65.....	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
MISE EN ROUTE :	7
Montage et préparation :	7
Utilisation :	7
Tamis :	8
Arrêt de l'appareil :	8
DETECTION D'ALIMENTS TROP DURS :	8
BOURRAGE :	8
NETTOYAGE :	8
PRECAUTIONS ET RISQUES :	9
SECURITES / MAINTENANCE	9
SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :	9
SECURITE ACCES AUX OUTILS:	9
MAINTENANCE	10
Non usage prolongé :	10
ENTRETIEN :	10
AIDE AU DEPANNAGE.....	11
L'APPAREIL NE DEMARRE PAS :	11
L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UNE CHAUFFE MOTEUR :	11
L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UN BLOCAGE :	11
L'APPAREIL EST BRUYANT :	11
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)	12
SCHEMA ELECTRIQUE 100 - 120V 50/60Hz.....	13
SCHEMA ELECTRIQUE 220 - 240V 50/60Hz.....	14
TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE	15
FIGURES.....	16
CERTIFICAT DE GARANTIE	19
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	19

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **Extracteur de jus Nutrisantos**

Numéro de type : **65**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
 - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
 - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
 - N° 2011/65/UE (Directive RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
 - N° 10/2011/UE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

NF EN 1678+A1 : 2010, Machines pour produits alimentaires – Coupe-légumes- Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène

La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)

- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2018, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2020, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- Pr NF EN 60335-2-64 :2015 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/06/2022**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel.

INSTALLATION, MANUTENTION

Lors du déballage notamment, il est conseillé de manipuler l'appareil à 2 personnes. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le bec de sortie du jus en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

Avertissement: Prenez soin d'un éventuel sol glissant adjacent à l'appareil.

Lors du nettoyage et de l'installation, manipuler avec précaution le tamis (**13**), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas placer d'aliments dans la goulotte en pressant avec le poussoir avant d'avoir démarré la machine.
2. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
3. Dénoyer les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pêches). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
4. Ne pas introduire dans la goulotte autre chose que des aliments.
5. Ne pas introduire dans la goulotte des aliments trop durs.
6. La machine ne doit pas fonctionner sans surveillance.
7. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé.
8. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieure à 10° par rapport à l'horizontal. Les 4 pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan. L'axe du moteur de la machine doit toujours être vertical par rapport à ce plan.
10. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
12. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
13. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
14. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.

15. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
16. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
17. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
18. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
19. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en deux voltages

- 220-240V 50/60 Hz monophasé
- 110-120V 50/60 Hz monophasé

Nota : Cet appareil peut fonctionner à la fois sous 50Hz et 60Hz sans aucun réglage

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**

ATTENTION :

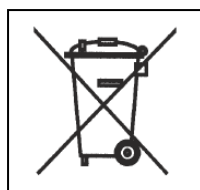


- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
 - soit sur la plaque signalétique située sous ou derrière l'appareil.
 - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (**22**) est endommagé, il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La fiche de prise de courant doit rester facilement accessible durant l'utilisation de l'appareil.

1^{ère} MISE EN ROUTE :

1. Soulever le carter supérieur (2) après avoir pivoté le levier de déverrouillage (6) d'un quart de tour et repoussé la gâchette (14). Fig. 2
2. Verrouiller le carter supérieur (2) en position haute.
3. Soulever et retirer le corps (1). Fig. 3
4. Retirer la vis supérieure (11).
5. Retirer la vis inférieure (12).
6. Retirer le tamis (13) avec les 2 racleurs (15).
7. Dévisser le cône d'évacuation (17) en appuyant vers le bas et retirer le joint (18) et la bague (19). Fig. 4
8. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : le poussoir (4), la goulotte (3), le corps (1), la vis supérieure (11), la vis inférieure (12), le tamis (13), les racleurs (15), le cône d'évacuation (17), le joint (18), la bague (19) et le conteneur à pulpe (5). Fig. 5

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2012/19/UE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez-vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

EXTRACTEUR DE JUS N°65

- D'une construction robuste (pièces constituantes en fonte d'inox et d'aluminium, plastique technique et tôle inox), l'extracteur de jus est particulièrement bien adaptée pour produire des jus et des coulis à partir de fruits, de légumes et d'herbes utilisés par les professionnels des :
Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, Restaurants à thèmes...
- Dotée de 2 moteurs puissants qui entraînent en rotation les vis inférieure et supérieure.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

Montage et préparation :

1. Disposer les racleurs (15) autour du tamis (13) et introduire l'ensemble au fond du corps (1). Fig.6
Attention : aligner les ergots du corps (1) avec les logements du tamis (13). Fig.7
2. Retourner le corps (1) et positionner la bague (19), le joint (18) avant de visser le cône d'évacuation (17). Fig.9 et Fig.10
3. Placer le corps (1) sur la machine.
4. Mettre en place la vis inférieure (12). Fig.11
Attention : positionner les 2 bossages de la vis (12) dans les 2 logements des racleurs (15). Fig.14
5. Mettre en place la vis supérieure (11). Fig.12
6. Pivoter d'un quart de tour le levier de déverrouillage (6), repousser la gâchette (14) et abaisser le carter supérieur (2).
Attention : si le carter supérieur (2) n'est pas verrouillé (levier de déverrouillage non aligné avec l'appareil, Fig.13 et gâchette non verrouillée, Fig.24), relever le et pivoter légèrement la vis supérieure (11) ou vérifier le positionnement de la vis inférieure (12) : voir paragraphe 4.
7. Mettre en place la goulotte (3). Fig.15
8. Mettre en place le conteneur à déchets (5).
9. **Brancher la prise du cordon d'alimentation (22)** sur la prise de votre alimentation secteur. Fig.16
10. **Retirer le poussoir à fruits (4)** de la goulotte (3).

Utilisation :

1. **Placer le récipient** sous le bec du corps (1).
2. **Mettre l'appareil en marche**, en actionnant le bouton poussoir « Marche/arrêt » (9).
3. **Introduire les aliments** dans la goulotte (3) et les pousser si nécessaire avec le poussoir à fruits (4).

- Continuer cette opération jusqu'au remplissage du récipient à jus ou épuisement de la quantité de fruits et de légumes à traiter. Surveiller également le niveau de pulpe dans le conteneur à pulpe (5).

Tamis :

L'appareil est livré avec un tamis (13) doté de petits trous pour les jus.

Arrêt de l'appareil :

L'arrêt de l'appareil s'effectue en actionnant :

- Soit le bouton poussoir « Marche/arrêt » (9),
- Soit en débranchant la prise du cordon secteur (22)

DETECTION D'ALIMENTS TROP DURS :

L'appareil est en mesure de détecter des aliments trop durs introduits dans l'appareil. Dans ce cas de figure, il effectue automatiquement et successivement jusqu'à 3 marches arrière et 3 marches avant pour essayer de débloquer les vis. Si après cette opération, le point dur est encore présent, l'appareil s'arrête. Il est alors nécessaire de démonter et de nettoyer les vis.

BOURRAGE :

Il peut arriver que des aliments se bloquent dans la vis et empêche les nouveaux de passer.

Il est alors conseillé d'effectuer une marche arrière en appuyant quelques secondes sur le bouton marche arrière (10).

Recommencer plusieurs fois cette opération si cela est nécessaire.

Si le blocage persiste, il est alors nécessaire de démonter et de nettoyer les vis.

NETTOYAGE :



Manipuler avec précaution le tamis (13) et les vis (11/12), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

Pour le nettoyage du tamis (13), il est conseillé d'utiliser la brosse (23) fournie avec la machine, pour bien nettoyer les trous du tamis de filtration. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer l'appareil.

Démonter les joints (16), (18), (20) et (21) pour les nettoyer à l'aide de la brosse (23) et du pinceau (24) et les remonter comme indiqué sur les photos Fig.17, Fig.9, Fig.22, et Fig.20.

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans les éléments mobiles de la machine.

PRECAUTIONS ET RISQUES :

Ne pas introduire dans l'appareil des objets autre que des aliments.



Pendant la préparation il est nécessaire de surveiller le **niveau de remplissage du conteneur à pulpe (5)** pour éviter un engorgement de la sortie de pulpe. Cet engorgement peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

La quantité de produits à passer avant d'atteindre le niveau de remplissage maximum du conteneur (5) est variable en fonction des produits traités.

SECURITES / MAINTENANCE

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

En cas de surchauffe d'un des 2 moteurs, l'appareil s'arrête automatiquement. Les protecteurs sont à réarmement automatique : attendre le refroidissement des moteurs (15 à 30 minutes), avant de redémarrer la machine.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (22)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE ACCES AUX OUTILS:

L'extracteur de jus ne peut démarrer que si le tube d'alimentation (3) et le corps (1) sont positionnés correctement et que le carter supérieur (2) est verrouillé en position basse.

Retirer le tube d'alimentation (3) ou relever le carter supérieur (2) provoque un arrêt de la machine.

La remise en marche de l'extracteur de jus nécessite une nouvelle action volontaire sur le bouton poussoir « Marche/arrêt» (9).

Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt de la machine.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'extracteur de jus, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur et d'attendre 20 secondes que le condensateur de la carte électronique se décharge.

Pièces détachées :

IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que le tamis (13), les racleurs (15), les joints (16), (18), (20), (21), les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet www.santos.fr).



Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser le **type, le numéro de série de l'appareil et les caractéristiques électriques notés sous l'appareil.**

Non usage prolongé :

Cet appareil ne présente pas de contre-indications à une inactivité prolongée. Nous préconisons simplement un nettoyage avant usage et une vérification du bon état des composants constituant l'appareil (exemple : cordon d'alimentation, joints et autres pièces détachées).

ENTRETIEN :

Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé

- Après utilisation, nettoyer le poussoir (4), la goulotte (3), le corps (1), la vis supérieure (11), la vis inférieure (12), le tamis (13), les racleurs (15), le cône d'évacuation (17), le joint (18), la bague (19) et le conteneur à pulpe (5) à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher. **Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs** pour nettoyer le panier complet.
- Le socle sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis séchés.

ATTENTION :



Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur les pièces en contact avec les aliments et procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil

L'APPAREIL NE DEMARRE PAS :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Contrôler : la présence du tube d'alimentation (3) et du verrouillage en partie basse de carter supérieur (2).Fig.13

L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UNE CHAUFFE MOTEUR :

(les carters sont chauds au niveau des blocs moteur)

- Débrancher la prise de courant et conformez-vous aux points du chapitre "sécurité surchauffe moteur".

L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UN BLOCAGE :

Voir le chapitre "bourrage"

L'APPAREIL EST BRUYANT :

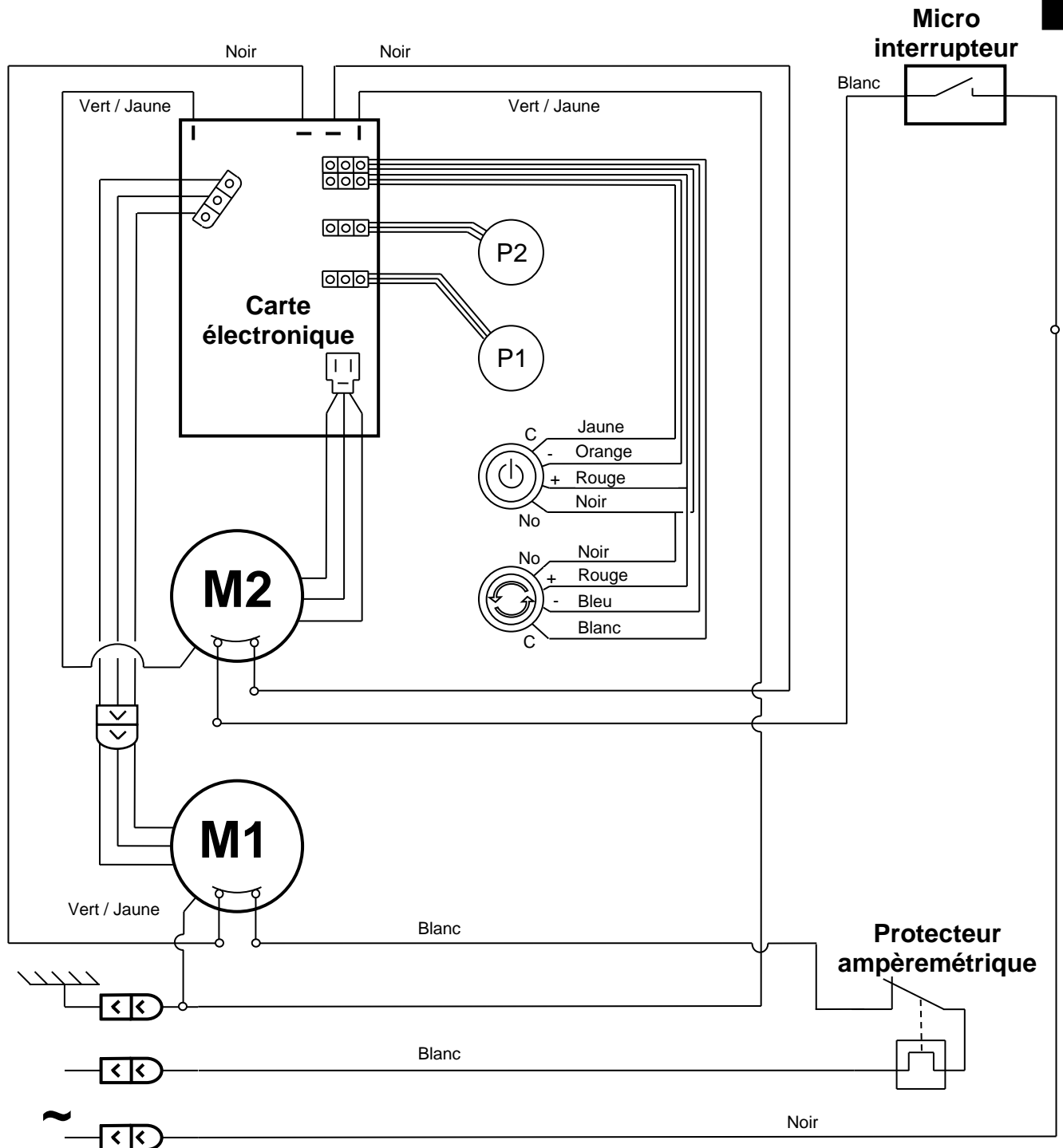
- Vérifier le bon positionnement des pièces
 - Vérifier qu'une pièce n'a pas été endommagé lors d'une chute ou autre :
- Dans ce cas, procéder au remplacement de cette pièce.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

Secteur :		
Tension d'alimentation (V)	220-240	100-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Moteur :		
Puissance absorbée (kW)	0.4	0.4
Intensité absorbée (A)	2.4	4.8
Vitesse moteur supérieur (tr/mn)	5 à 10	5 à 10
Vitesse moteur inférieur (tr/mn)	35 à 70	35 à 70
Temps d'arrêt de la machine	1 s maxi	1 s maxi
Bruit Mesuré à vitesses moyennes LAeq, dB, ref 20µPa (2)	64	64
Cycle intermittent (3)	10min ON/ 10min OFF	10min ON/ 10min OFF
Dimensions et poids		
Hauteur (mm)	642	
Largeur (mm)	236	
Profondeur (mm)	412	
Poids net (kg)	28.6	
Poids emballé (kg)	32	
Capacité conteneur (Litres)	4	
Hauteur bec de cuve (mm)	223	
Température des produits traités	Mini : 4°C	Maxi : 50°C
Température d'utilisation	+1°C à +50°C	

- (1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.
- (2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.
- (3) L'appareil professionnel est destiné à un usage intermittent suivant un cycle de 10 minutes de marche et 10 minutes d'arrêt. Ce cycle correspondant au temps de marche pour réaliser la fonction et au temps d'arrêt relatif à la préparation et au service des produits traités, conformément aux prescriptions de la norme : EN 60335-2-64+A1:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

SCHEMA ELECTRIQUE 100 - 120V 50/60Hz



SCHEMA ELECTRIQUE 220 - 240V 50/60Hz

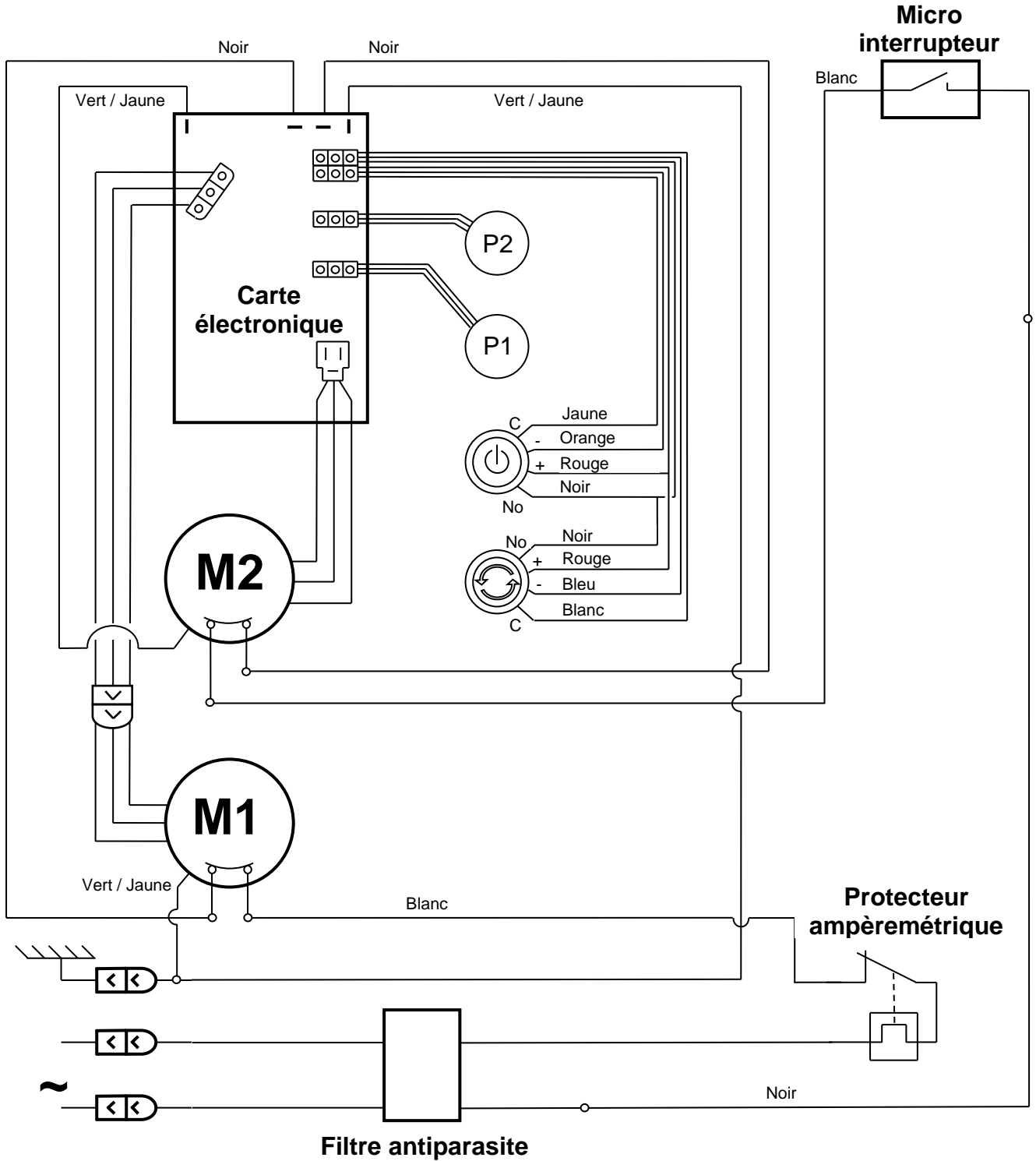
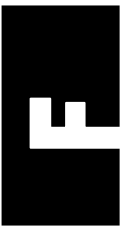
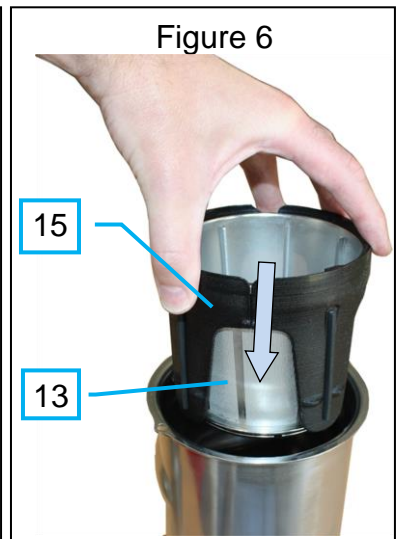
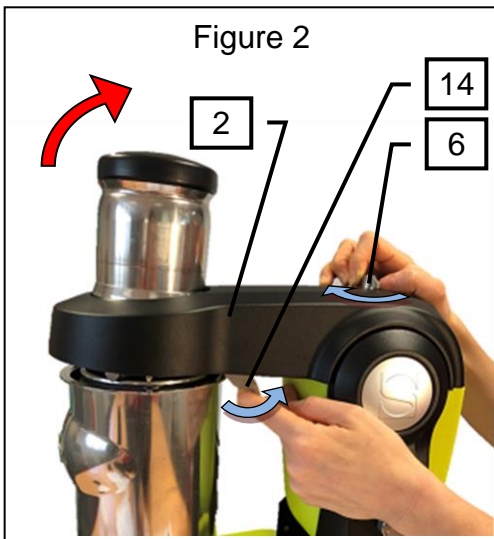
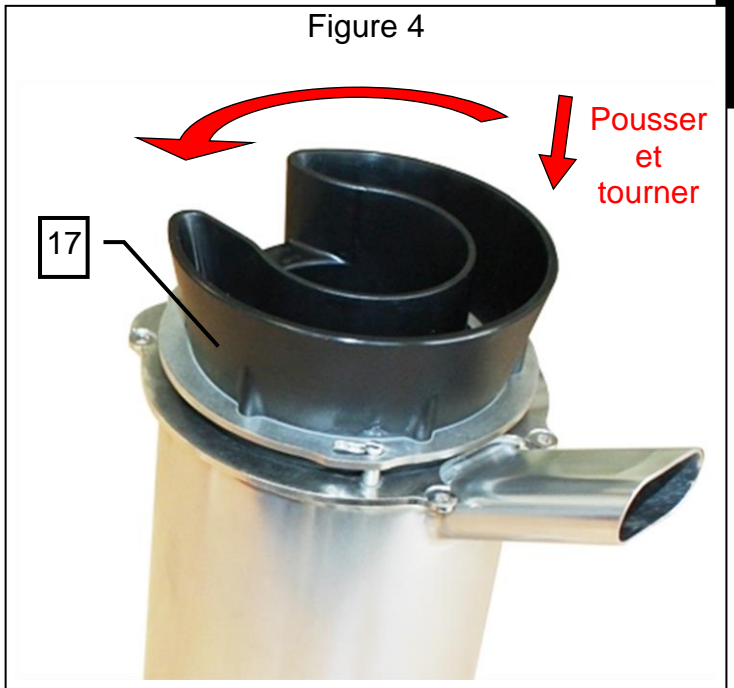
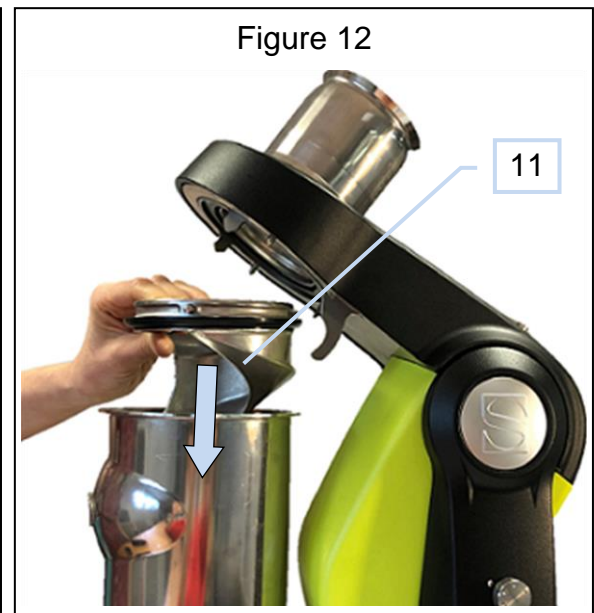
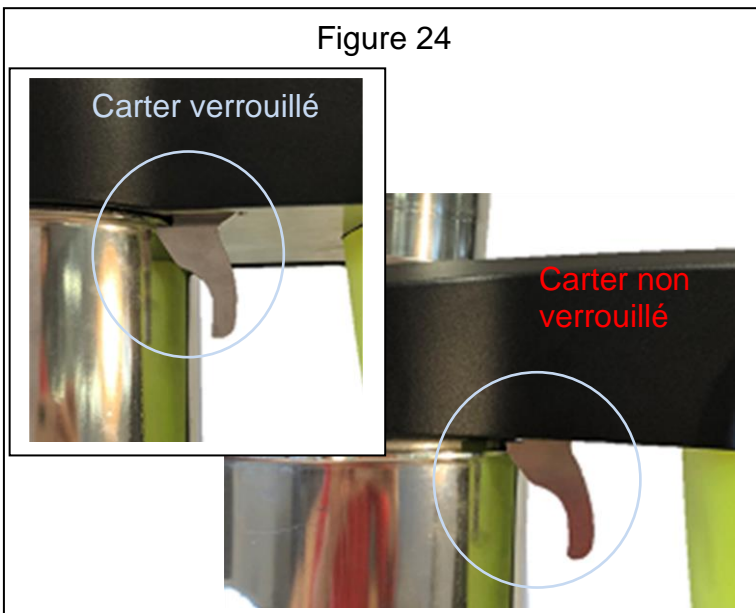
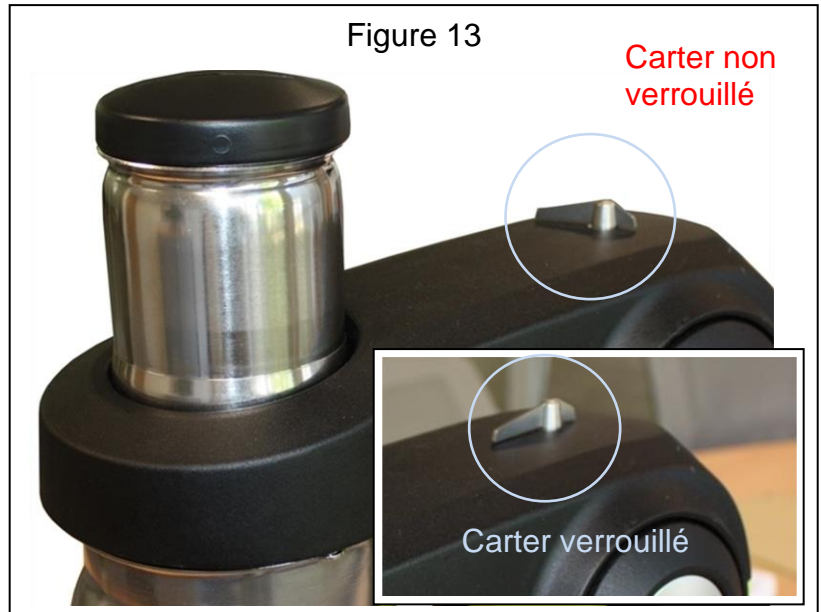
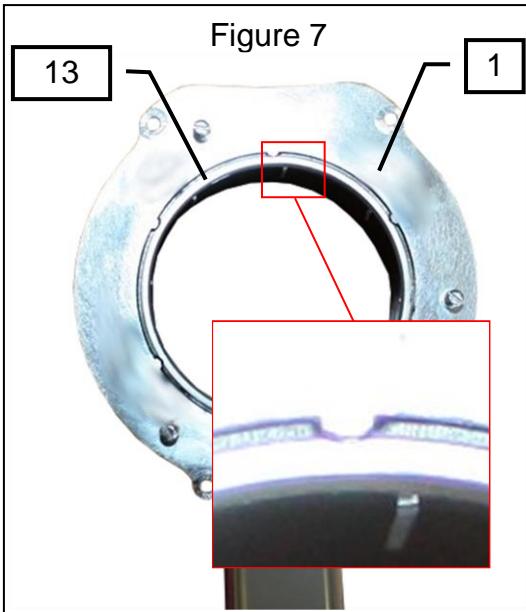
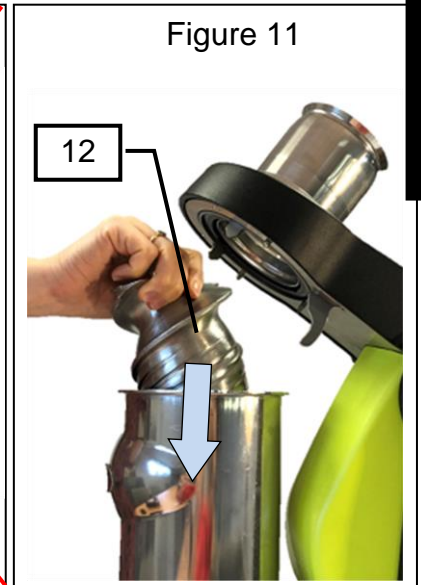
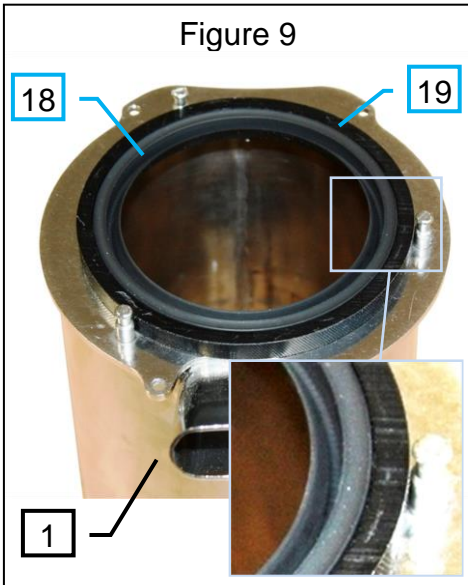


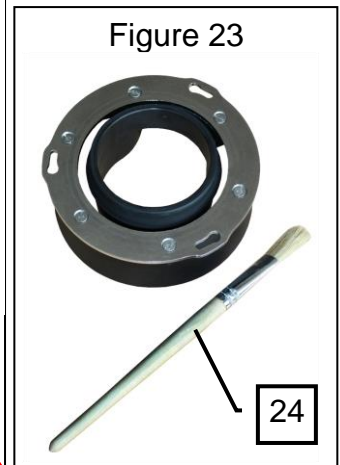
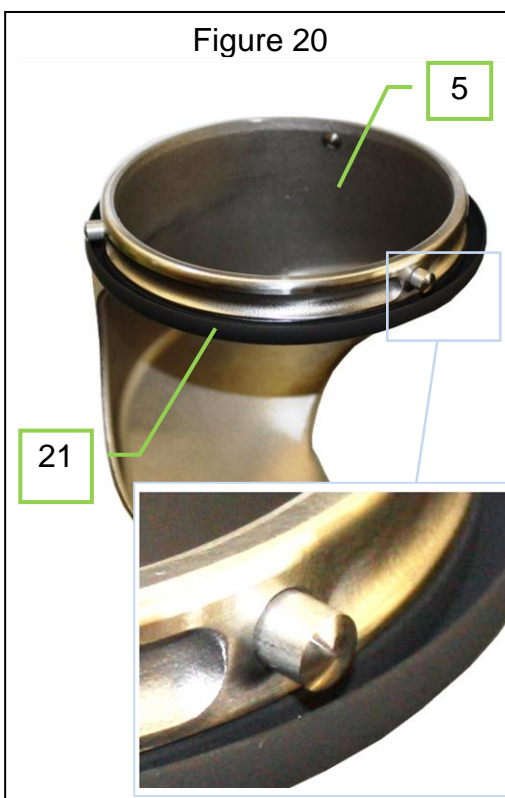
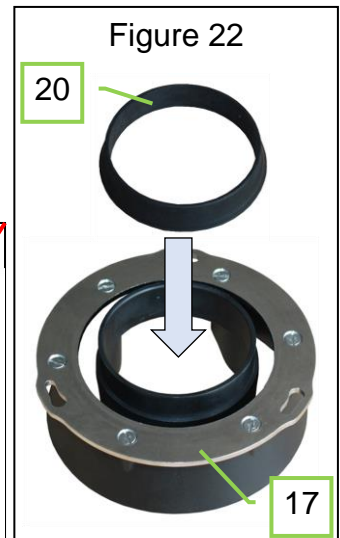
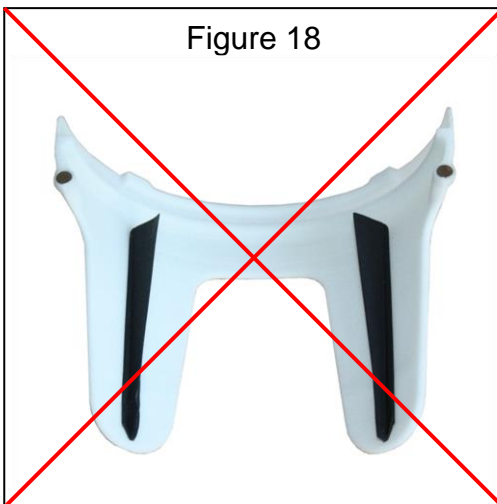
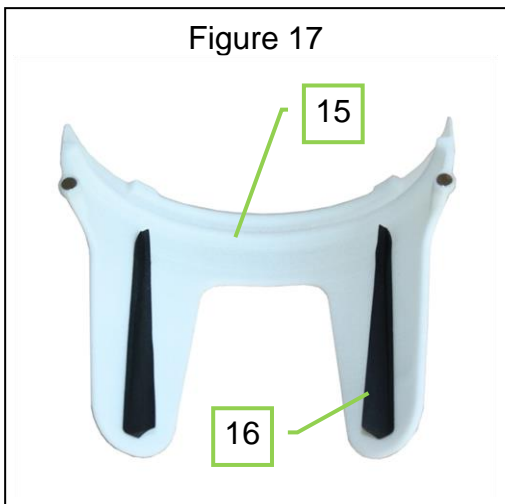
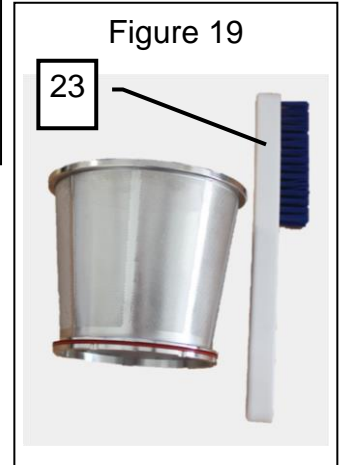
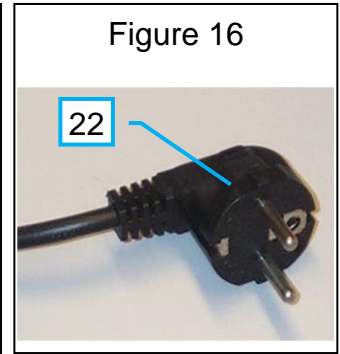
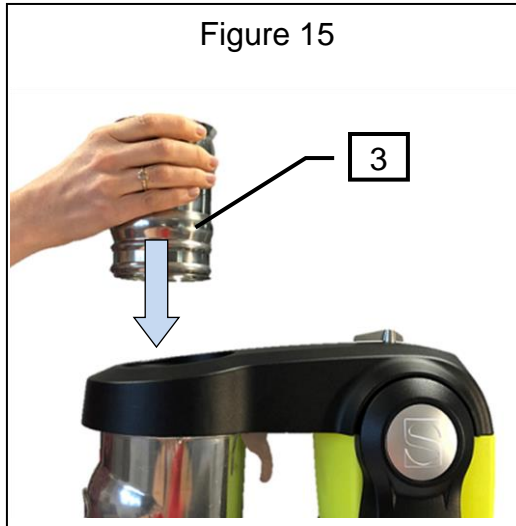
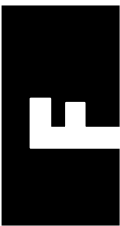
TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	F
1	Corps inox
2	Carter supérieur
3	Tube d'alimentation
4	Poussoir
5	Conteneur à pulpe
6	Verrou de sécurité
7	Bouton de variation de vitesse de la vis supérieure
8	Bouton de variation de vitesse de la vis inférieure
9	Bouton "marche/arrêt"
10	Bouton "marche arrière"
11	Vis supérieure
12	Vis inférieure
13	Tamis pour les jus
14	Gâchette de verrouillage
15	Racleur
16	Joint de racleur
17	Cône d'évacuation
18	Joint extérieur vis inférieure
19	Anneau joint
20	Joint intérieur vis inférieure
21	Joint vis supérieure
22	Prise
23	Brosse de nettoyage du tamis
24	Pinceau de nettoyage

FIGURES







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

