

## PRESSE ORANGES AUTOMATIQUE n°32 et n°32T

### 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 - Miners - 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" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :.....	5
1ere MISE EN ROUTE.....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....	5
VOTRE APPAREIL.....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	8
MISE EN ROUTE :.....	8
Montage et préparation :.....	8
Mise en route de l'appareil :.....	8
Arrêt de l'appareil :.....	8
DEPOSE ET POSE DU COUTEAU ET DU FILTRE :.....	9
MONTAGE ET DEMONTAGE DES OGIVES :.....	10
REGLAGE DE LA PRESSION D'EXTRACTION DU JUS :.....	11
NETTOYAGE :.....	11
ENTRETIEN :.....	13
Changement des ressorts :.....	14
Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal :.....	16
Contrôle du mécanisme d'entraînement :.....	17
MAINTENANCE.....	19
Pièces détachées :.....	19
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	20
Schéma électrique 220-240V 50Hz.....	21
Schéma électrique 220-240V 60Hz.....	22
Schéma électrique 110-120V 60Hz.....	23
Vues éclatées.....	24
CERTIFICAT DE GARANTIE.....	29
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	29



## DECLARATION "CE" 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 : **Presse Oranges Automatique**  
Numéro de type : **32, 32T, 32BAC**

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° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/02/2014**

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

### CONTRE INDICATIONS :



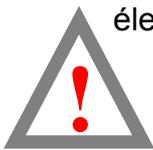
1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser des aliments autres que des oranges et des pamplemousses de diamètre compris entre 65mm et 85mm.
2. Placer les agrumes dans la réserve (trémie) et non dans la goulotte d'alimentation.
3. Les oranges, pamplemousses ne doivent pas être revêtus de papier d'emballage ou d'étiquette.
4. Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé. Utiliser le pulvérisateur livré avec l'appareil.
5. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
6. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
7. 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
8. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
9. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
10. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
11. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
12. 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.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 3 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50 Hz :
  - 220 V 60 Hz

**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 l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation 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.

## 1ere MISE EN ROUTE

Avant la mise en route du presse oranges, vérifier que :

- Le couteau soit correctement positionné.
- Les ogives soient correctement positionnées dans la cuve,
- Les différents éléments soient propres,
- Les différentes tringles ne soient pas détériorées et que les ressorts s'y rattachant soient en bon état de fonctionnement.

## 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 2002/96/CE (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

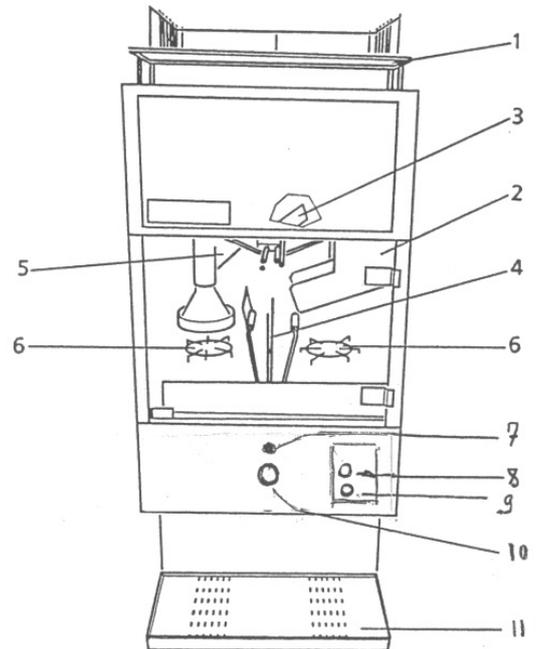
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

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

## VOTRE APPAREIL

Le presse oranges automatique (POA) n° 32 comprend six parties essentielles :

- une réserve à oranges (1)
- une goulotte d'alimentation (2) avec basculeur (3),
- un couteau (4)
- un porte-presseur (5) avec sélectionneur et tringlerie,
- une cuve avec deux ogives (6)
- une partie commande constituée de :
  - Un témoin lumineux de mise sous tension (7)
  - Un bouton poussoir « START » (8)
  - Un bouton poussoir « PAUSE » (9)
  - Un bouton de mise sous tension et arrêt d'urgence (10)

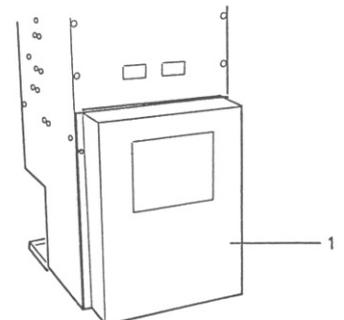


Un repose verre (11) est fourni avec le modèle N°32 (pour poser un plan de travail)

Une table roulante est fournie avec le modèle N° 32 T

A l'arrière de la machine est fixé un protecteur (1) facilement démontable servant également à canaliser les peaux d'orange.

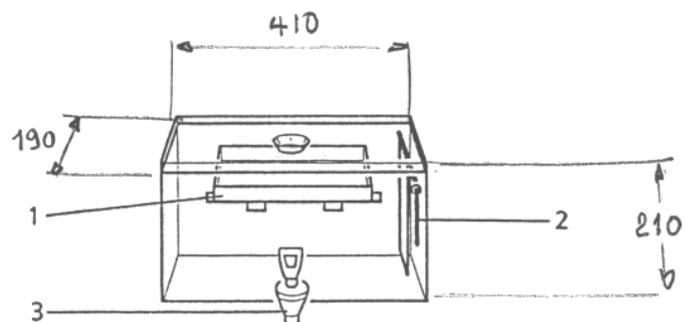
L'emplacement sous le protecteur doit laisser libre le passage des peaux d'orange.



Deux options peuvent compléter le matériel N° 32 :

Un bac à jus (référence n°32800) équipé d'un filtre (1) et d'un agitateur manuel (2) pour homogénéiser le jus avant tirage au robinet (3).

Livré avec kit de fixation  
Masse nette : 2,5 Kg



Masse emballée : 3 Kg

Une table spéciale équipée :

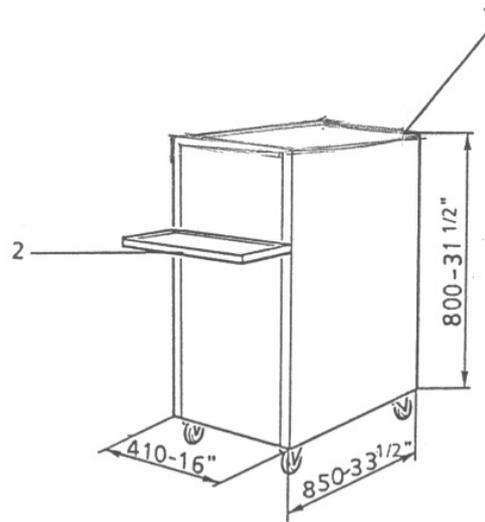
D'un compartiment (1) acceptant la mise en place d'un sac poubelle ou d'un container pour recueillir les peaux en partie arrière.

D'un repose-verre (2).

Masse nette : 24 Kg

Masse emballée : 29 Kg

La table achetée en temps qu'option porte la référence 32820  
Le modèle équipé d'une table est le N°32T





## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

**Attention : Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant pressage.**

#### **Montage et préparation :**

- Placer la grille de filtration au fond de la cuve,
- Positionner et verrouiller les 2 ogives de pressages sur leur axe,
- Placer correctement et cliquer le couteau sur la cuve,
- Fermer et verrouiller la porte vitrée
- Placer la poubelle de récupération des écorces d'agrumes
- Positionner le bac à jus sous la cuve en vous assurant que l'ouverture du couvercle du bac soit aligné sous l'orifice de la cuve.

#### **Mise en route de l'appareil :**

- Placer les oranges dans la trémie
- Brancher l'appareil,
- Tirer le bouton d'arrêt d'urgence pour l'armer (le voyant rouge doit s'allumer)
- Appuyer sur le bouton marche de l'appareil.

#### **Arrêt de l'appareil :**

L'arrêt normal de l'appareil s'effectue en actionnant le bouton « stop ». L'appareil s'arrête à la fin de son cycle, en position haute.

L'ouverture de la porte vitrée ou l'action sur le bouton d'arrêt d'urgence stoppe le moteur immédiatement.

## DEPOSE ET POSE DU COUTEAU ET DU FILTRE :

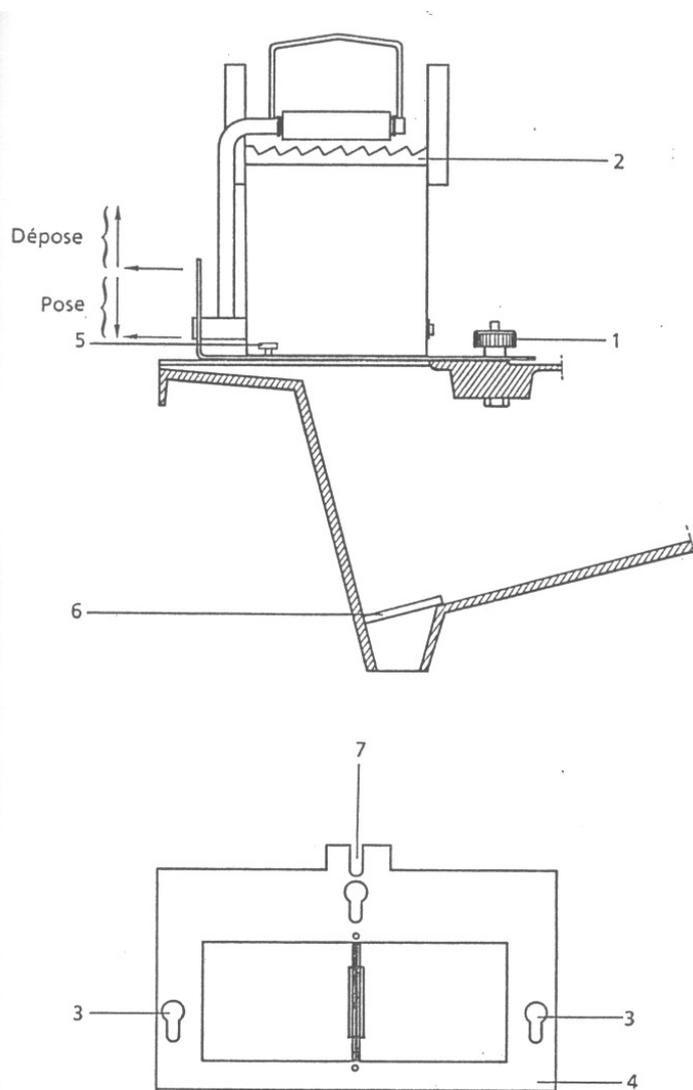
### Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.

### Opérations proprement dites :

- **Dépose :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- (Sur les modèles 1993 et antérieurs) Desserrer l'écrou moleté noir (1)
- Tirer légèrement le couteau (2) vers l'avant de manière à amener les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des deux pions (5)
- Soulever et enlever le couteau complet.
- Enlever le filtre (6) situé en fond de cuve.
- **Pose :**
- Poser correctement le filtre (6) en fond de cuve.
- Engager la fente (7) de la platine (4) sous l'écrou moleté noir (1) (sur modèles 1993 et antérieurs) engager les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des pions (5) correspondants.
- Pousser le couteau (2) à fond vers l'arrière.

Serrer l'écrou moleté (1) (Sur les modèles 1993 et antérieurs)



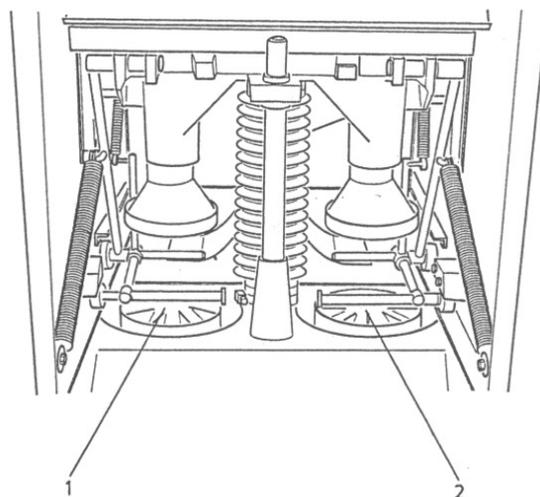
## MONTAGE ET DEMONTAGE DES OGIVES :

### Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, en appuyant sur le bouton « PAUSE » (porte presseur en position haute.)
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau

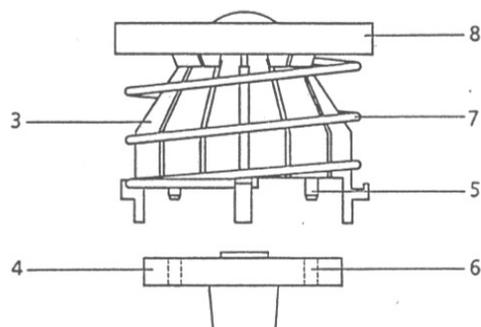
### Opérations proprement dite :

- **Démontage :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires
- Soulever chaque ogive (1 et 2) afin de les désolidariser de leur axe respectif à l'intérieur de la cuve.
- Déposer chaque ogive hors de la machine.
- Séparer chaque ogive (3) de son embase (4) respective.
- Séparer le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive (3).
- **Remontage :**
- Remonter le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive(3).
- Placer chaque ogive (3) sur son embase (4).
- Insérer les 8 pions (5) dans les trous (6) correspondants de l'embase par simple pression.
- Placer chaque ogive sur un axe de la machine au fond de la cuve.



### Opérations complémentaires :

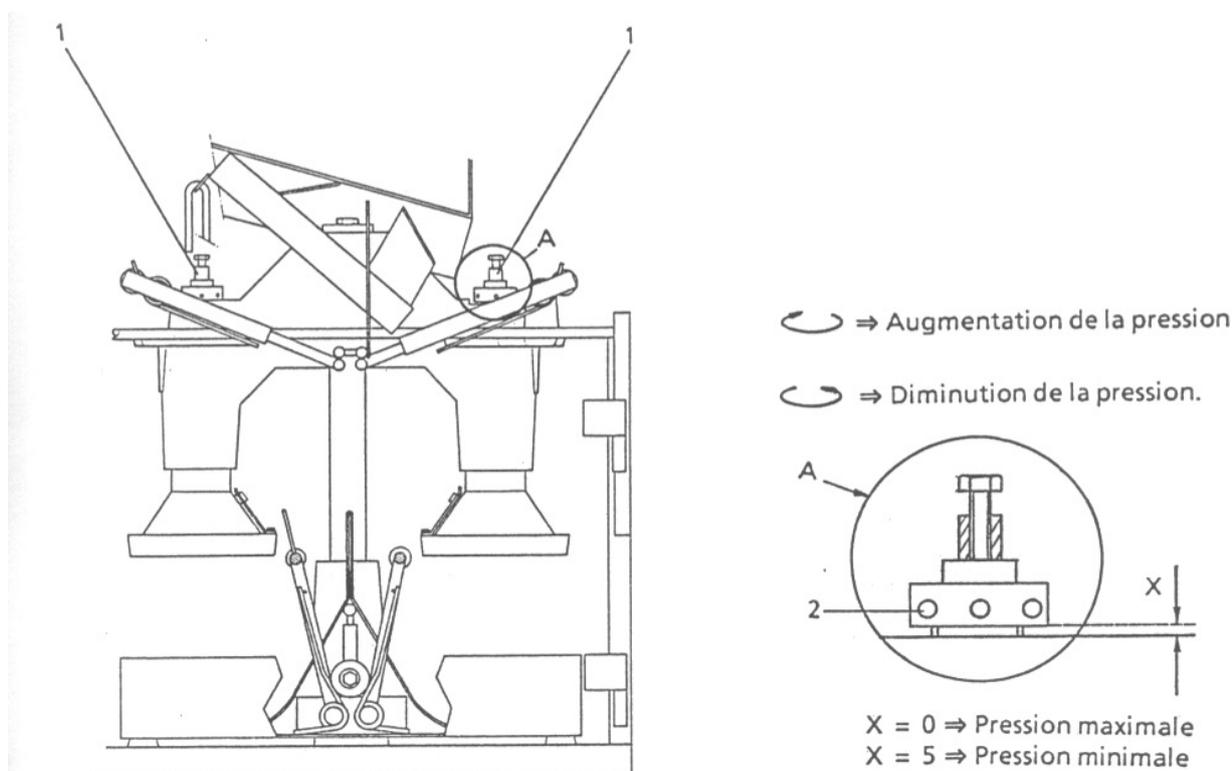
- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.



## REGLAGE DE LA PRESSION D'EXTRACTION DU JUS :

La pression d'extraction est considérée convenable lorsque le maximum de jus est extrait sans déchirer la peau de l'orange. La pression d'extraction dépend donc de l'épaisseur de la peau et de la variété des oranges.

Pour régler la pression, il suffit de serrer ou desserrer la vis de réglage (1) correspondante (course maximum : 5 mm) à l'aide d'une tige de diamètre 5 mm introduite dans les trous (2).



Pour optimiser la qualité du jus et le rendement, et afin de limiter la fréquence de ce réglage, il convient, dans la mesure du possible, de toujours utiliser des oranges de même variété (même épaisseur de peau).

## NETTOYAGE :

### **IMPORTANT :**

- Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.** Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séché. La tôle inox sera nettoyée avec une éponge douce humide, puis séché.

**Ingrédients :**

- Eau chaude (Nettoyeur haute pression exclu)
- Eau froide (Nettoyeur haute pression exclu)
- Solution désinfectante.

**Matériel :**

- Jet ou éponge non abrasive ou chiffon doux
- Un pulvérisateur à eau, à pression réglable (portable) capacité 5 litres est fourni avec la machine.

**Opérations préliminaires :**

- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE », qui entraîne un arrêt automatique des porte-presseurs en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau avec précaution et le filtre.
- Démontez les deux ogives.
- Démontez le protecteur arrière et le nettoyer.

**Opération proprement dite :**

1) Nettoyage en cours de journée : le presse-oranges doit être nettoyé toutes les quatre heures de fonctionnement ou entre deux arrêts si celui-ci est supérieur à une ½ heure (il est important de ne jamais laisser sécher le jus sur la machine, en particulier sur le couteau).

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Nettoyer à l'eau chaude (Nettoyeur haute pression interdit) l'intérieur de la machine (mécanismes compris). Enlever complètement tous les déchets de pulpe ou de peau et les matières indésirables.

Laver le couteau (Attention aux risques de coupures pendant la manipulation), le filtre, les ogives et le repose-verre.

- Remettre en place le repose-verre, les ogives, le filtre puis le couteau.
- Nettoyer à l'eau chaude l'extérieur de la machine.

2) Nettoyer en fin de journée : le presse-oranges doit d'abord être nettoyé à l'eau chaude (voir 1 Nettoyage en cours de journée), puis avec une solution désinfectante. Il doit donc être rincé abondamment (utiliser éventuellement un jet d'eau, mais pas de haute pression) avant la remise en place des différents éléments (ogives, filtre, couteau).



### Opérations complémentaires :

- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

Note : Le protecteur arrière est muni d'une sécurité : tout démarrage est impossible sans une remise en place de ce capot.

### ENTRETIEN :

Afin de garantir un bon fonctionnement du presse-oranges, le tableau suivant indique les opérations d'entretien et les périodicités à respecter.

Opération à effectuer	Périodicité
Nettoyage général	Après chaque utilisation (si arrêt supérieur à une demi-heure)
Changement des ressorts	Tous les 6 mois
Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal	1 fois par an
Contrôle du mécanisme d'entraînement	1 fois par an
Nettoyage de la réserve à oranges, de la goulotte d'alimentation et du sélecteur	1 fois par an
Graissage de l'axe principal	Tous les 2 mois

Pour cette opération, nous recommandons la graisse – KLUBER STRUCTOVIS P00

### Changement des ressorts :

#### - Rechanges :

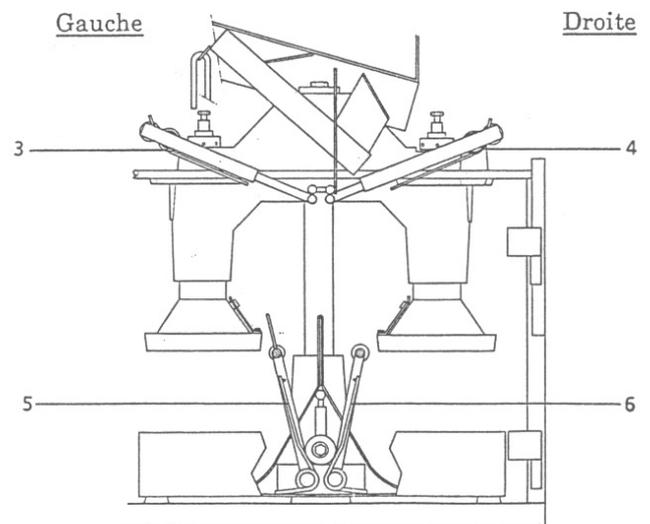
- Ressorts 1 et 2 (réf. 32 279).
- Ressorts 3 (réf.32245) et 4 (réf. 32 244).
- Ressorts 5 (réf. 32 327) et 6 (réf.32 326)
- Ressorts 7 et 8 (réf. 32 261).
- Ressort (réf 32144)

#### - Opérations préliminaires

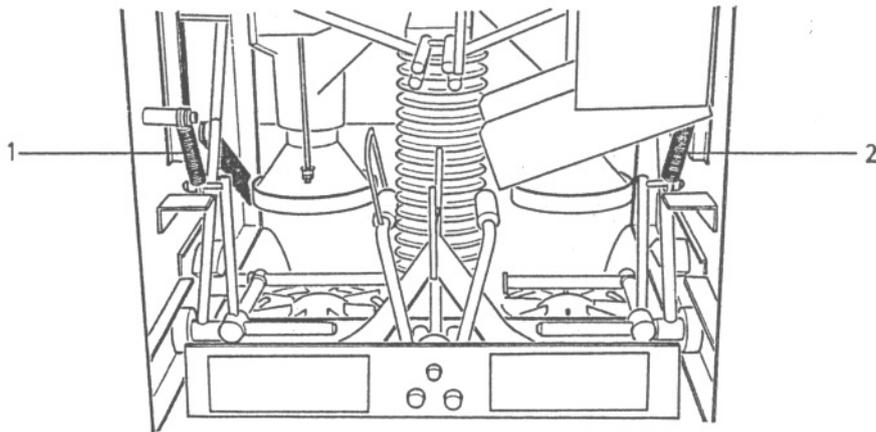
- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE » (porte-presseurs en position haute)
- Débrancher la machine.

#### - Opération proprement dite :

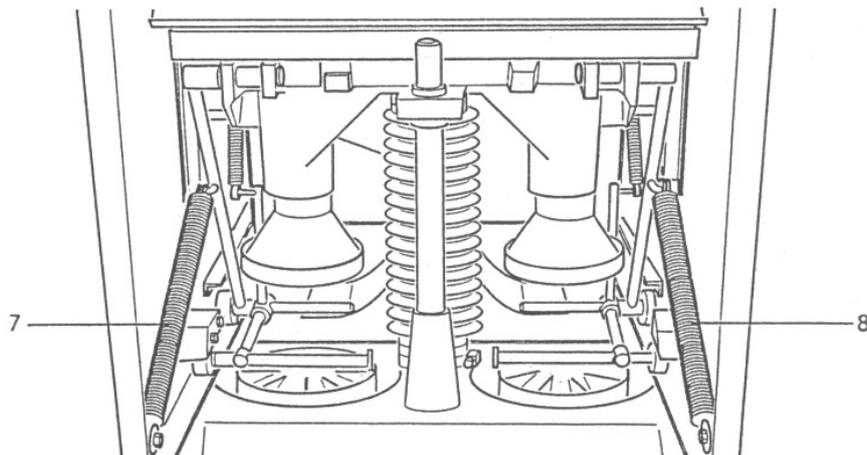
- suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Déverrouiller et ouvrir la porte



- Changer les 2 ressorts (1 et 2) en prenant soin de bien positionner les boucles d'accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d'articulation.



- Changer avec précaution les ressorts 3, 4, 5 et 6.
- Démontez le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.
- Changer les 2 ressorts (7 et 8) en prenant soin de bien positionner les boucles d'accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d'articulation.



### Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

## Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal :

### Ingrédients :

- Graisse KLUBER STRUCTOVIS POO
- Eau

### Matériel :

- Tournevis

### Rechange éventuel

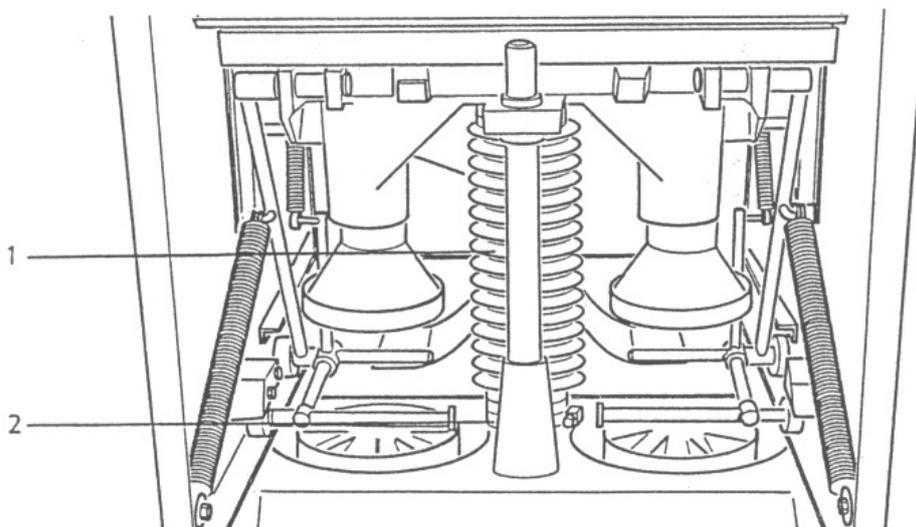
- Soufflet caoutchouc (réf 32432)

### Opérations préliminaires

- Arrêter la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher le machine.

### Opérations proprement dites :

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Démontez le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.
- Vérifier l'état du soufflet (1). Changer si nécessaire (présence de déchirures).
- Démontez le collier du bas (2) et soulever le soufflet
- Nettoyer à l'eau et sécher l'axe principal. Graisser si nécessaire.



### Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Brancher la machine.



### **Contrôle du mécanisme d'entraînement :**

#### **Ingrédients :**

- Graisse silicone

#### **Matériel :**

- Tournevis

#### **Pièces de rechange éventuelles :**

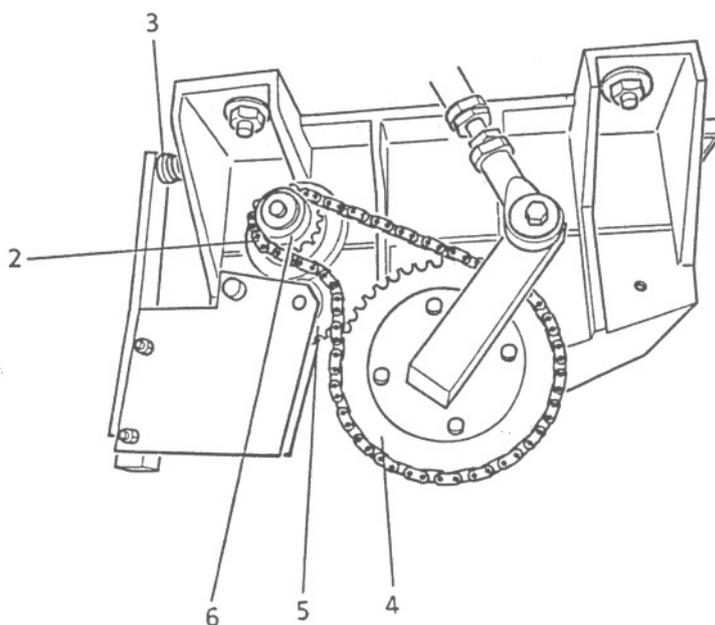
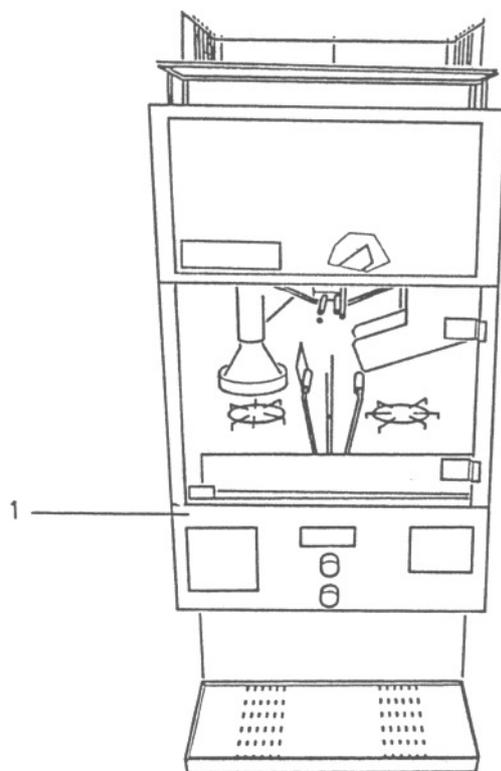
- Pignon moteur réf 32666 (13dents)
- Pignon tendeur réf 32555
- Pignon mené réf 32520
- Chaîne référence 32582 (70 maillons) pour 60 Hz, réf :32583 (64 maillons) pour 50 Hz
- Tendeur complet réf 32540
- Ressort tendeur réf 32560

#### **Opérations préliminaires :**

- Arrêt de la machine, par le bouton PAUSE ( porte presseur en position haute.)
- Débrancher le machine.

#### **Opérations proprement dites :**

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Déposer le panneau inférieur avant (1)
- Vérifier la tension de la chaîne (2) et le ressort (3) du tendeur. Changer le ressort si nécessaire.
- Vérifier l'état des pignons (4,5 et 6) . les changer si nécessaire.
- Vérifier l'état de la chaîne (2) la changer si nécessaire.
- Graisser la chaîne (2) si nécessaire.



**Opérations complémentaires :**

- Poser le panneau inférieur avant.
- Brancher la machine.

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil.

### Pièces détachées :

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 les ressorts du presseur, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).



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

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.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)				
Modèle		N° 32		N° 32T
Tension d'alimentation	.(V)	220-240	100-120	220-240
Fréquence	(Hz)	50	50/60	60
Moteur :				
Puissance absorbée	(W)	600	650	650
Vitesse	(tr/mn)	1500	1500/1800	1800
Débit moyen (oranges/minutes)		20		20
Contenance de la réserve d'oranges	(kg)	10		10
Dimensions : Hauteur	(mm)	1025		1825
Largeur	(mm)	410		410
Profondeur	(mm)	600		850
Poids : Poids net	(kg)	61		85
Poids emballé	(kg)	67		95
Bruit : (2) $L_{pA}$ incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	N.C		N.C

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaquette 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.

Schéma électrique 220-240V 50Hz

220 - 240V , 50HZ

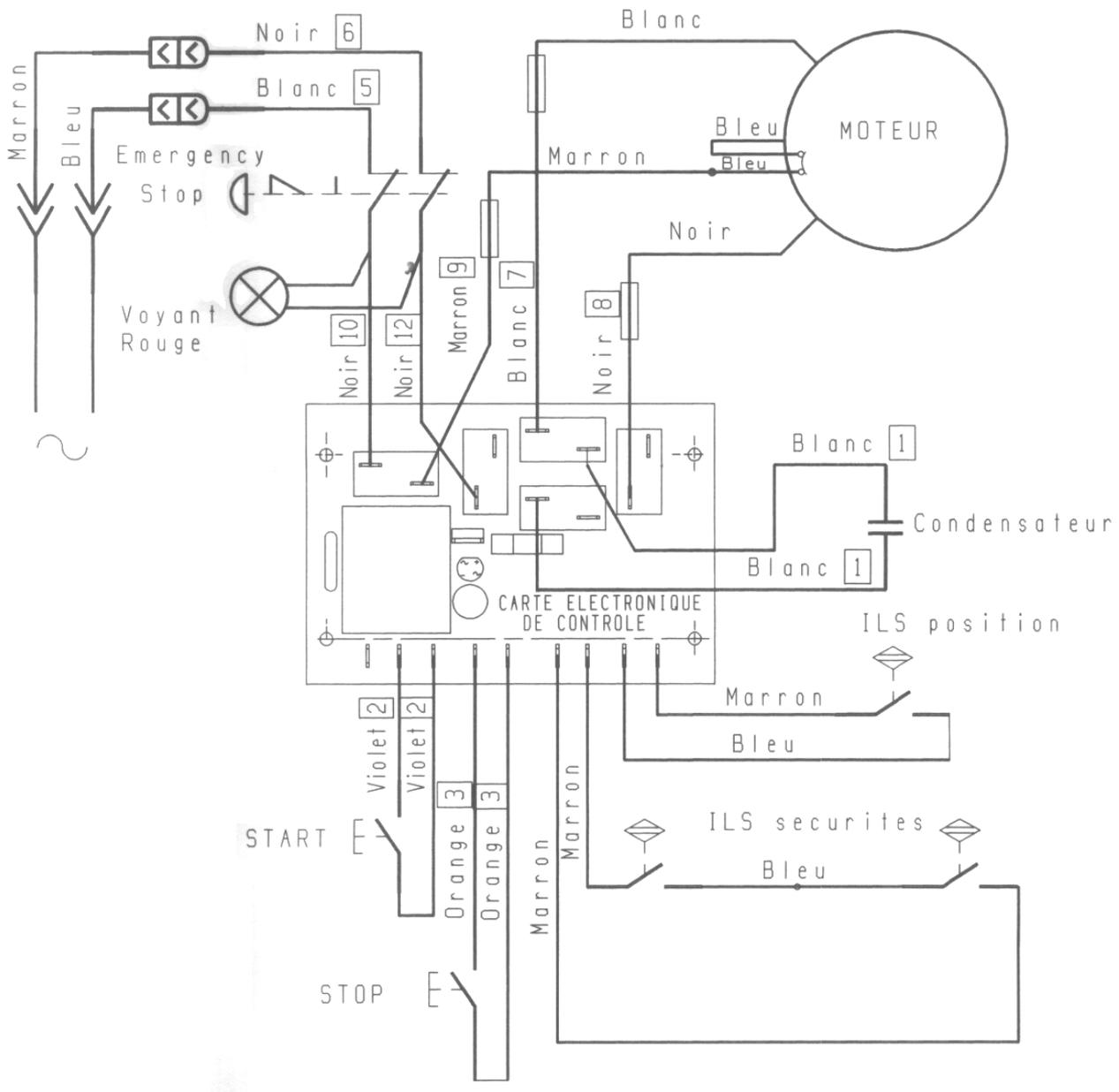


Schéma électrique 220-240V 60Hz

220V - 240 V , 60HZ

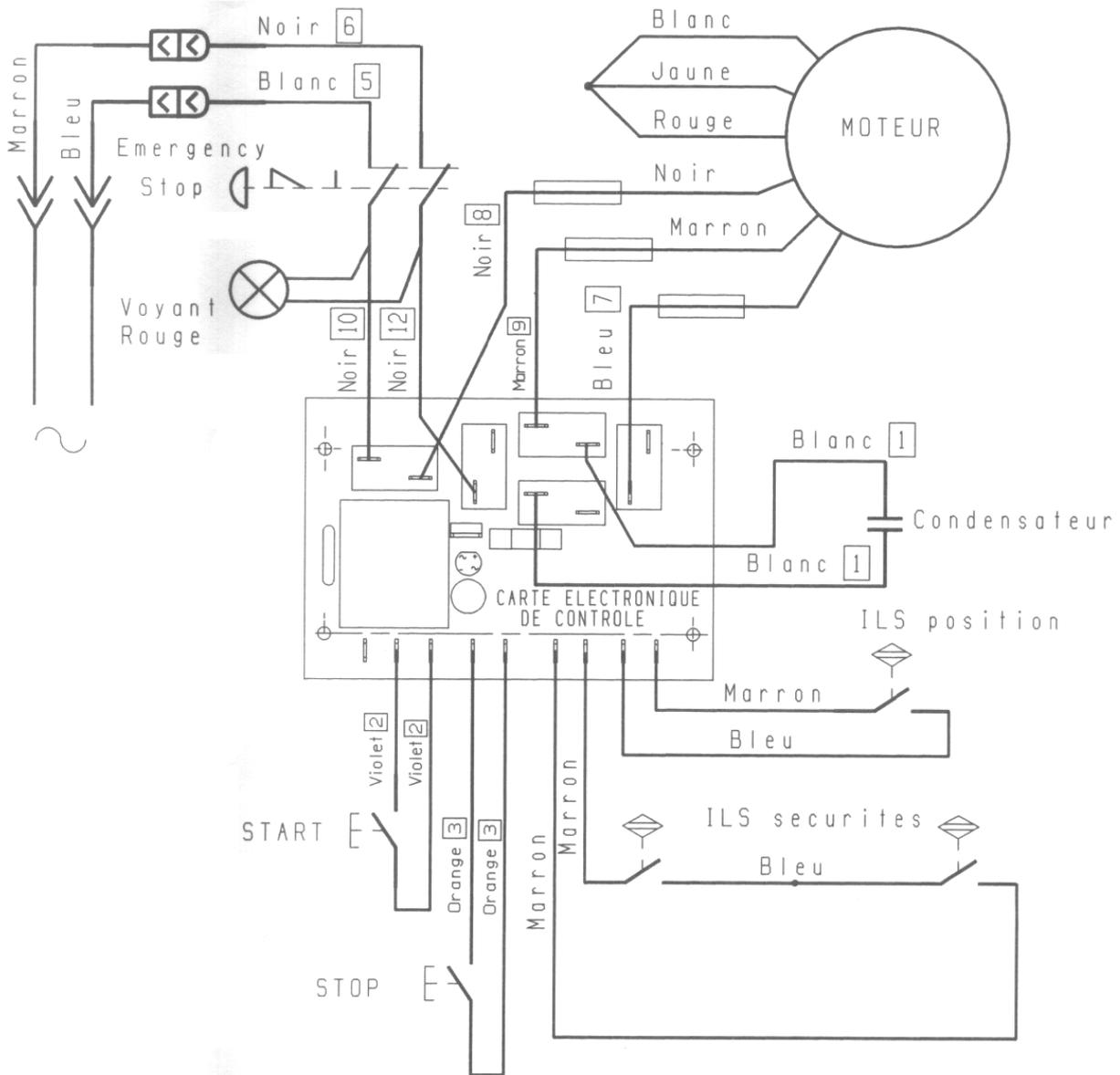
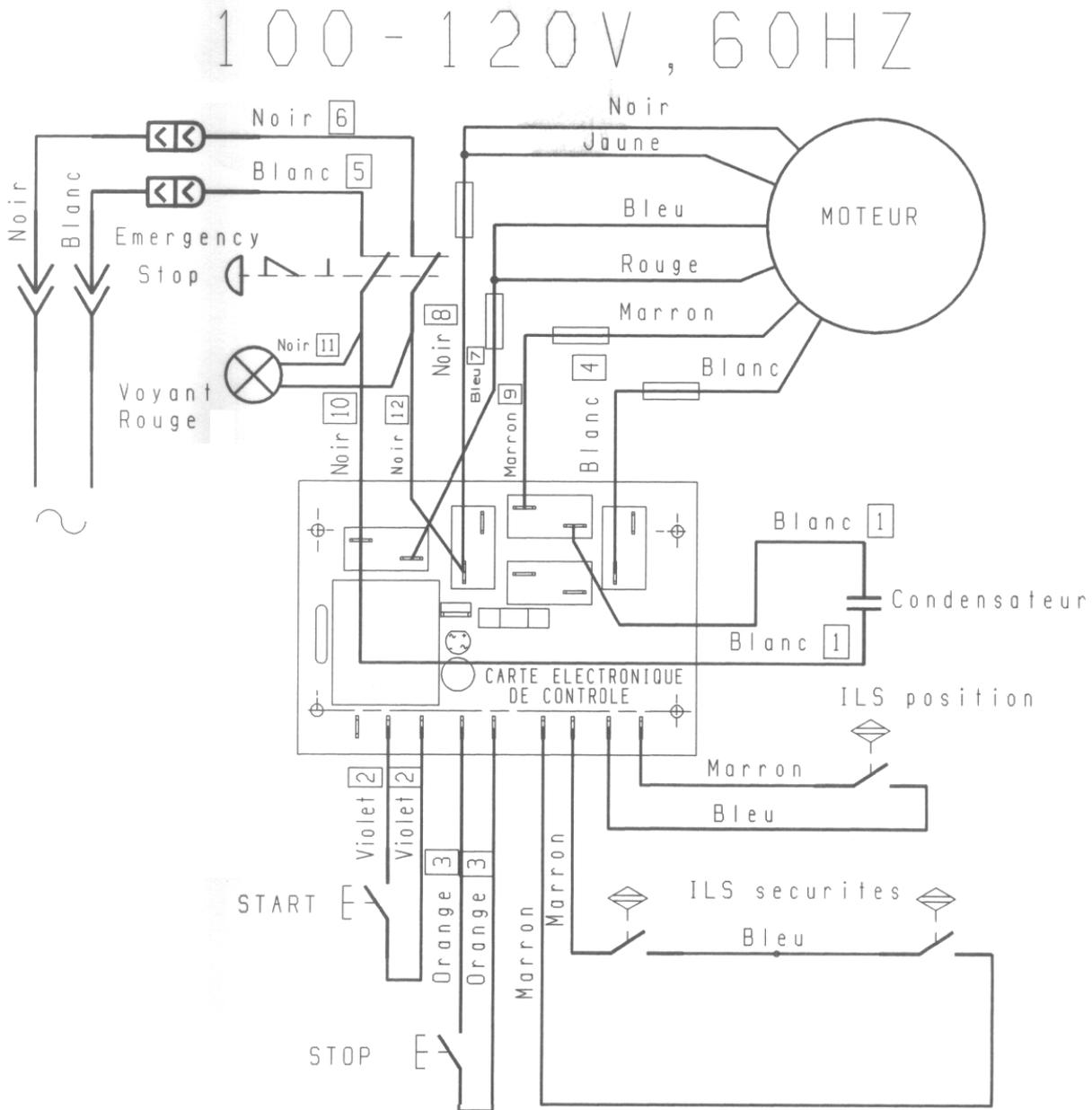


Schéma électrique 110-120V 60Hz



Vues éclatées

Planche 1 : Tôlerie / habillage et commandes électriques

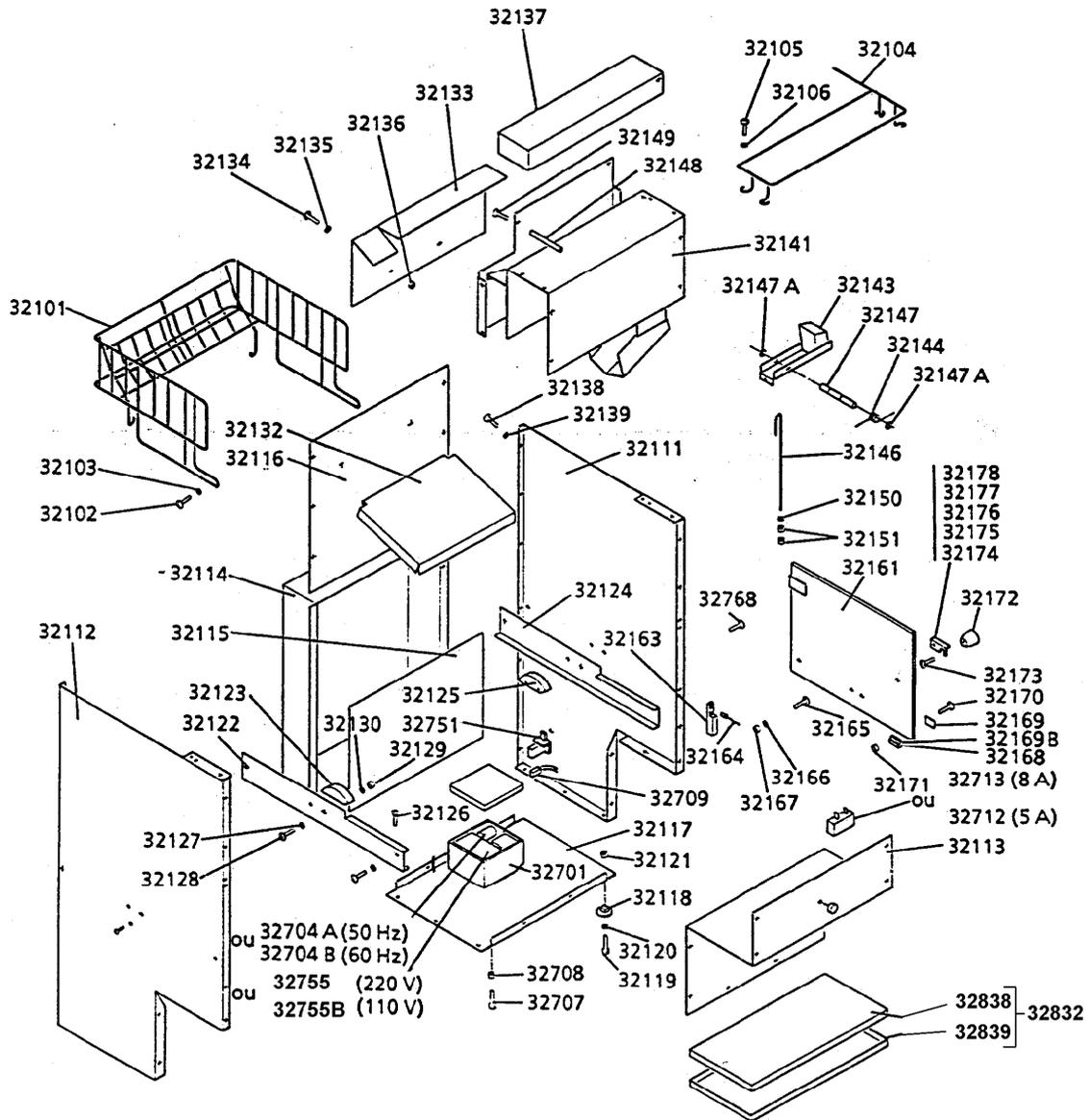


Planche 2 : Porte-presseur complet

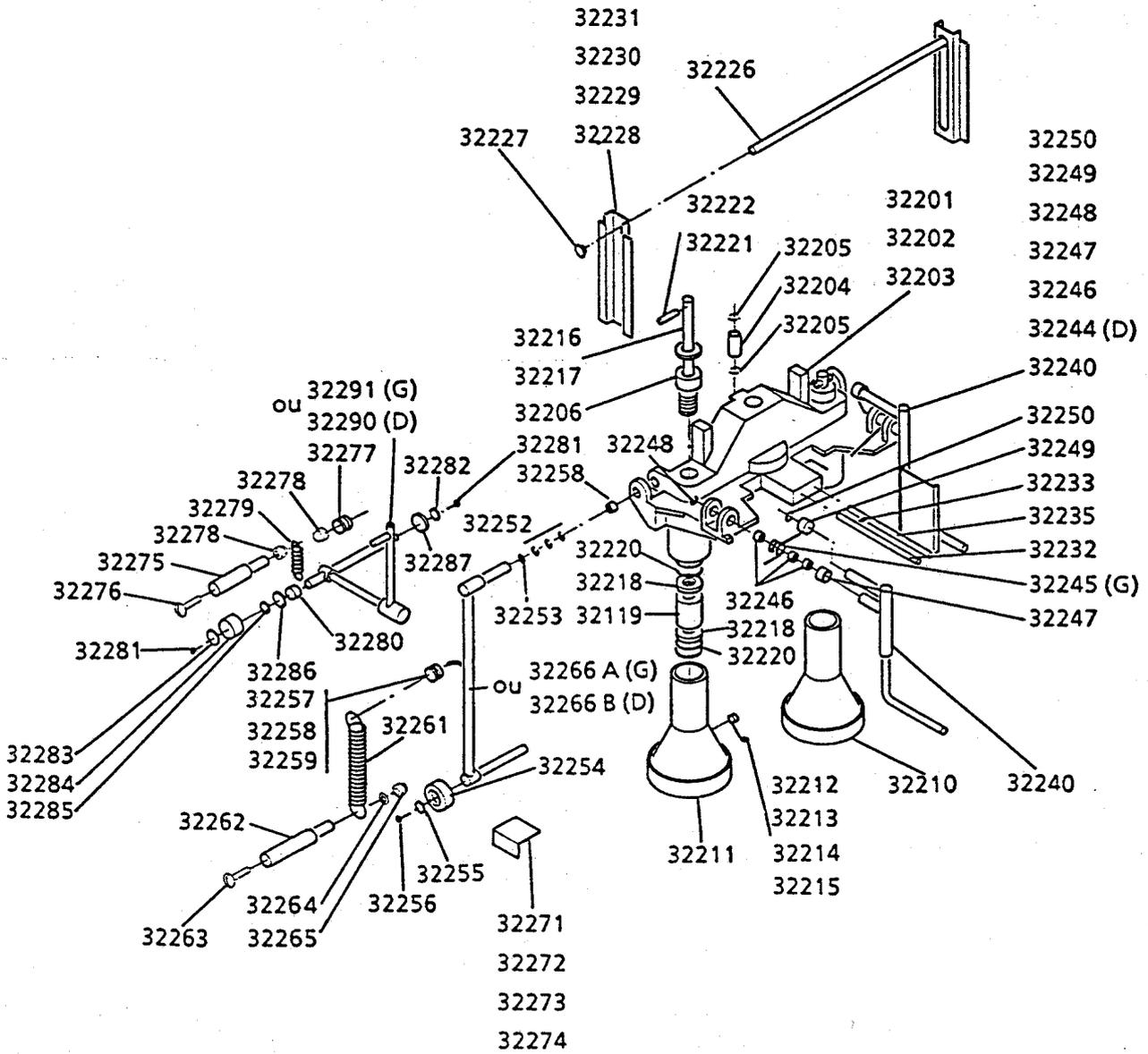


Planche 3 : Couteau complet et cuve complète

FR

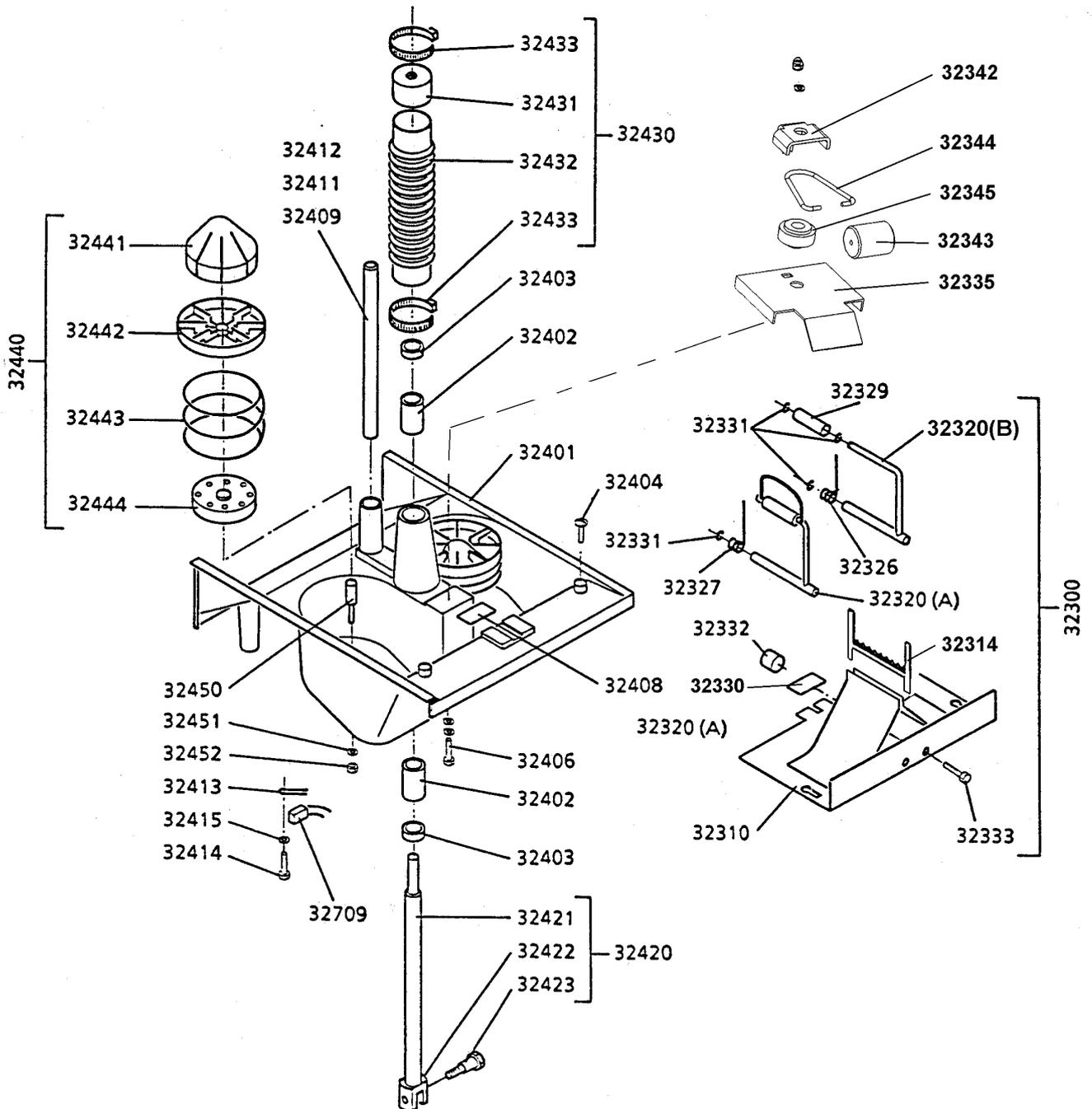


Planche 4 : Support moto-réducteur complet

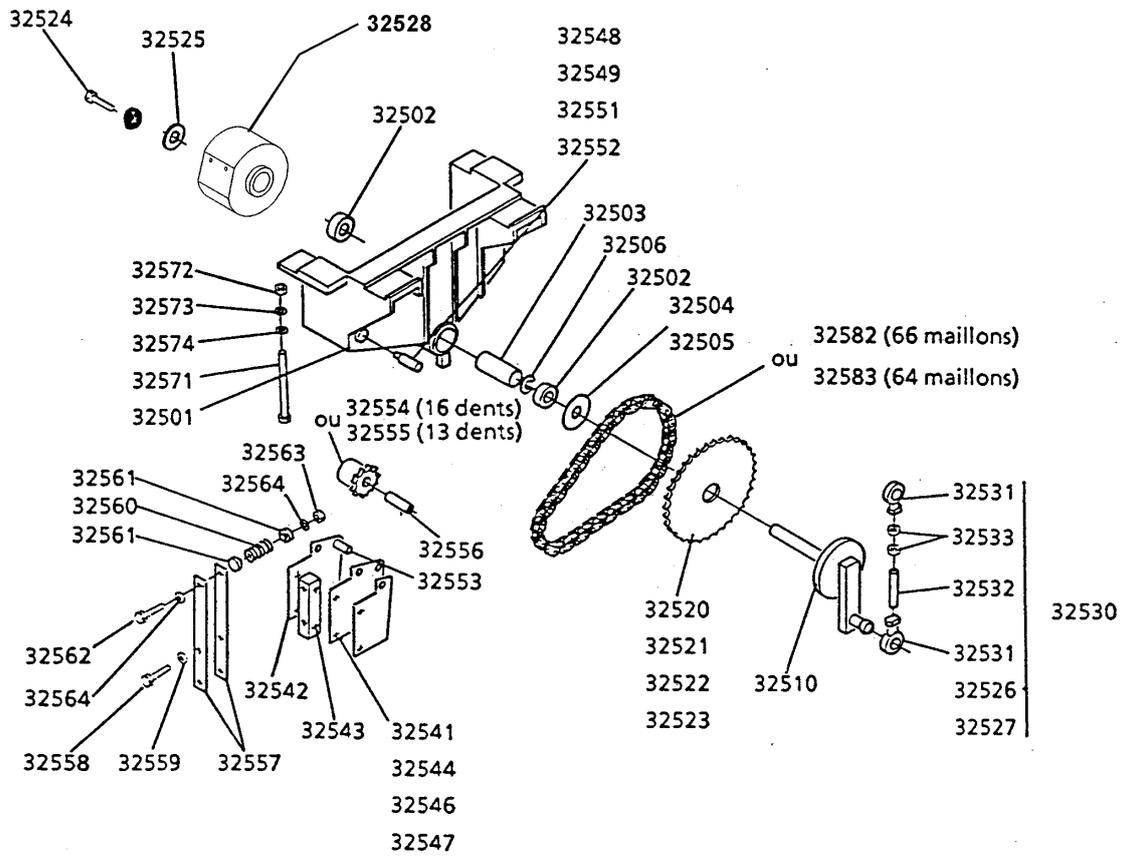
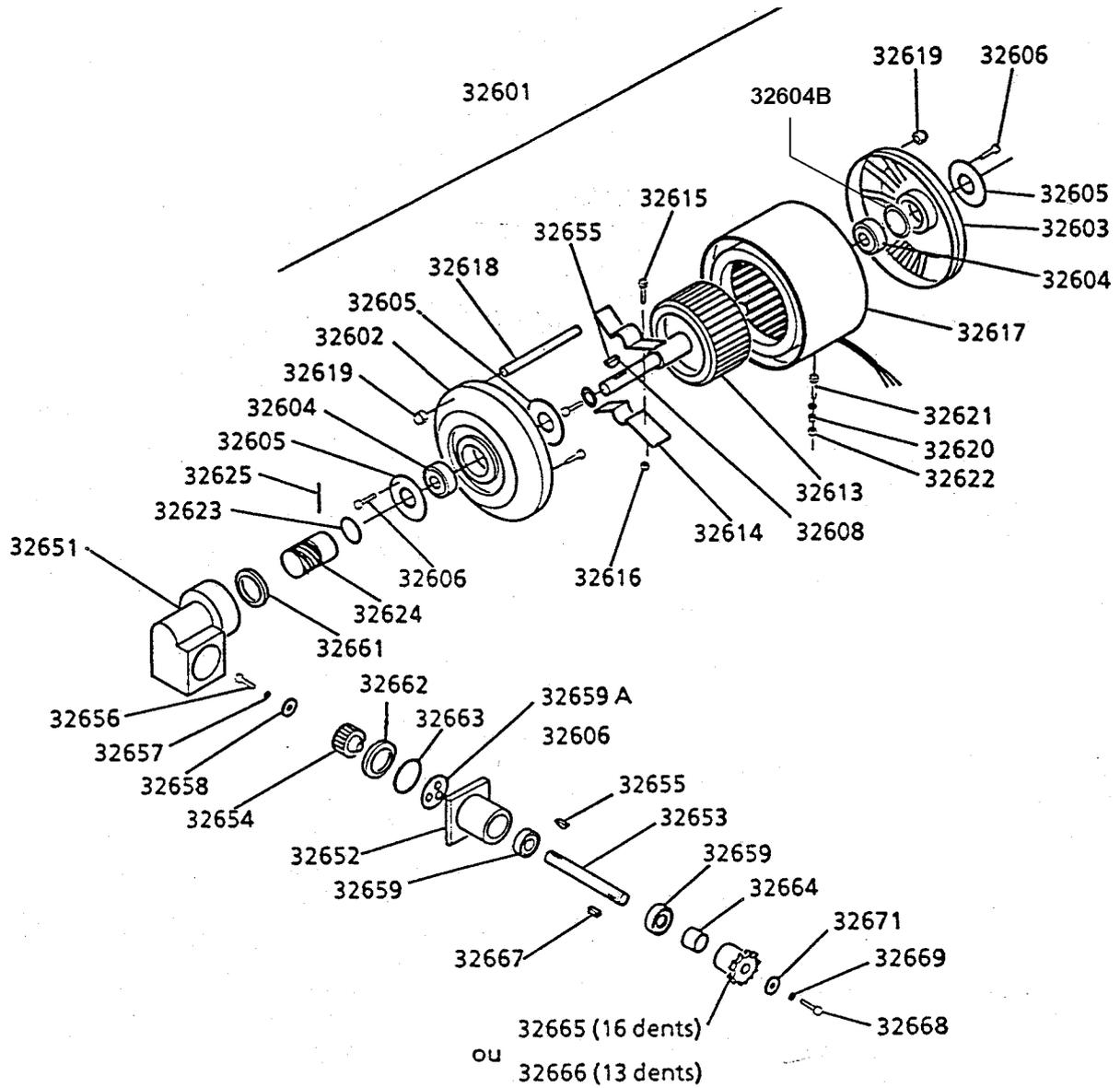


Planche 5 : Moto-réducteur complet



## 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 dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

**SPECIMEN**  
**Pour tous les documents non livrés  
avec l'appareil.**  
**Imprimés, Faxés, Téléchargés**