

BLENDER DA CUCINA SANTOSAFE N°37

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Leggere le presenti istruzioni d'uso prima di rimuovere l'apparecchio dall'imballo

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini -
Impastatrici - Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE "CE/UE" DI CONFORMITÀ.....	3
NORME DI SICUREZZA	4
INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE.....	4
USI DA EVITARE:.....	4
COLLEGAMENTO ELETTRICO:.....	5
1° UTILIZZO.....	6
SMALTIMENTO DEL PRODOTTO	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	7
AVVIO:.....	7
Funzionamento:.....	8
Arresto dell'apparecchio:	8
Velocità di rotazione:	8
Miscelazione di alimenti solidi:.....	8
Cubetti di ghiaccio:	8
Preparazione della maionese:	8
RACCOMANDAZIONI IN CASO DI PREPARAZIONI CALDE:.....	8
PULIZIA:	9
MANUTENZIONE	10
Parti di ricambio:.....	11
Inutilizzo prolungato:.....	11
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	12
L'apparecchio non si avvia:	12
L'apparecchio si arresta in seguito a un sovraccarico:	12
Il motore funziona ma le lame non girano:.....	12
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO	13
Schema elettrico	15
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz.....	15
Figure.....	16
CERTIFICATO DI GARANZIA	17
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO	17

DICHIARAZIONE "CE/UE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

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

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **MIXER**
 Numero del tipo: **37**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
 - N° 2014/35/UE (Direttiva bassa tensione)
 - N° 2014/30/UE (Direttiva CEM)
 - N° 2011/65/UE (Direttiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - N° 10/2011/UE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 12852+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **Preparatori gastronomici e miscelatori** - Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
 Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1: 2018: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2: 2020, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 : 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/02/2022**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo, la manutenzione o lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare sempre le seguenti precauzioni fondamentali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso
Conservare questo manuale d'uso

Nota : Per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE



È vietato afferrare l'apparecchio dall'asta (1) o dalla leva di bloccaggio (2)

L'installazione dell'apparecchio può essere effettuata da una sola persona. Per comodità di utilizzo, si consiglia di collocare l'apparecchio su un tavolo o un piano di lavoro, in modo da agevolare l'aggiunta di ingredienti o allo scopo di seguire il processo di lavorazione (altezza raccomandata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente).

USI DA EVITARE:



1. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere il blocco motore in acqua o qualsiasi altro liquido.
Non utilizzare questo apparecchio per miscelare, macinare o emulsionare materiali che non siano prodotti alimentari.
3. Snocciolare la frutta prima di introdurla nella centrifuga (ad es.: manghi, albicocche, pesche. Non lasciare noccioli nella centrifuga.
4. L'apparecchio non è stato progettato per la lavorazione di alimenti surgelati.
5. Evitare di inserire alimenti solidi nel mixer prima della messa in funzione dell'apparecchio.
6. Non azionare mai l'apparecchio con recipiente vuoto.
7. Non sollevare mai il recipiente prima dell'arresto completo delle lame.
8. Non lasciare mai acqua all'interno del recipiente per periodi prolungati.
9. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa
10. Non tentare mai di sostituire le lame con il recipiente posizionato sul blocco motore.
11. Prestare attenzione ai rischi di ustione durante la preparazione di alimenti caldi. Le superfici del recipiente e del coperchio potrebbero essere bollenti.
12. Non introdurre o conservare utensili da cucina nel recipiente.
13. Non mettere in funzione l'apparecchio se il recipiente o una lama sono sbeccati, crepati o rotti. Non utilizzare un recipiente con una lama non correttamente fissata.
14. Non mettere in funzione l'apparecchio su un piano di appoggio con un'inclinazione superiore ai 10° rispetto al piano orizzontale. I 5 piedi della macchina devono sempre essere appoggiati al piano.

15. È proibito utilizzare ricambi o accessori diversi da quelli originali certificati SANTOS.
16. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
17. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
18. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
19. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
20. Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
21. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
22. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non aiutate da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.
Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.
23. Questo apparecchio è destinato ad un uso collettivo, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese artigianali, quali panetterie, macellerie, ecc., ma non è pensato per la produzione continua in massa di alimenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
 - 100-120 V 50/60 Hz:
 - 220-240 V 50/60 Hz:

Nota: Questo apparecchio può funzionare sia a 50 Hz che a 60 Hz senza alcuna ulteriore regolazione

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16

A. Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.

ATTENZIONE:



- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
 - sia sulla targa dati collocata sotto l'apparecchio.
 - sia sulla targa dati presente nell'ultima pagina di questo manuale.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.



ATTENZIONE: Verificare che l'interruttore Avvio/Arresto (3) sia in **posizione "OFF"**, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa dell'alimentazione di rete.



1° UTILIZZO



Prestare attenzione ai rischi di taglio durante la manipolazione delle lame o la pulizia della parte interna del recipiente.

Pulire con cura gli elementi che andranno a contatto con i cibi.

Lavare con un detersivo standard per stoviglie: i recipienti (6), i coperchi (7), i pulsanti (8).

Si sconsiglia di lavare la guarnizione del coperchio (9) e la guarnizione del gruppo lame (16) in lavastoviglie.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo apparecchio reca il marchio di smaltimento per rifiuti speciali elettrici ed elettronici. Ciò significa che questo prodotto deve essere smaltito da un sistema di raccolta differenziata secondo la direttiva 2012/19/EU (DEEE) – parte Apparecchi Professionali – in modo da poter essere riciclato e smantellato riducendo così l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni, Vi preghiamo di contattare il Vostro rivenditore o la

Ditta SANTOS.

Per lo smaltimento od il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, Vi preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono differenziati per lo smaltimento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente.

I materiali d'imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con la legge in vigore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il mixer n° 37 è un apparecchio elettrico destinato a mescolare, frantumare ed emulsionare

vari prodotti alimentari in forma liquida, pastosa o solida.

Le applicazioni più frequenti riguardano la preparazione di:

- **PIETANZE:** minestre - vellutate - salse - creme - mousse - purè - impasti - soufflé ecc.
- **DOLCI:** creme - composte – impasti liquidi - milk-shake - flan – mousse ecc.
- **BEVANDE:** cocktail di frutta e di verdura - punch - sciropi - sangria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



Non azionare l'apparecchio con recipiente vuoto

AVVIO:

Bloccaggio dell'asta di serraggio del recipiente:

Per garantire la sicurezza dell'utente, l'apparecchio può funzionare solo se il recipiente (6), chiuso dal relativo coperchio (7), è correttamente posizionato sul blocco motore (4).

Azionare la manopola (2) verso il basso per bloccare poi di nuovo verso il basso per sbloccare l'asta di serraggio del recipiente (1).

In posizione sbloccata (asta in posizione alta), posizionare il recipiente chiuso con il coperchio sul blocco motore (4).

Azionare la manopola (2) verso il basso per bloccare il recipiente (6) (asta in posizione di base).

Azionare l'interruttore rotante (3) per accendere il motore e selezionare la velocità desiderata.



Manopola in posizione
bloccata



Manopola in posizione
sbloccata

Funzionamento:

Il mixer deve sempre funzionare con una quantità minima di liquido all'interno del recipiente per poter avvicinare gli alimenti solidi alle lame.

Velocità massima con l'interruttore rotante: 15000 g/min

Velocità massima con il pulsante "PULSE": 18000 g/min

Arresto dell'apparecchio:

Esistono due modalità di arresto dell'apparecchio:

1. Ruotare l'interruttore rotante (3) fino alla tacca "OFF" per arrestare completamente il motore, quindi azionare la manopola (2) di bloccaggio dell'asta per liberare il recipiente. Attendere l'arresto completo delle lame prima di estrarre il recipiente dal blocco motore.
2. Durante il funzionamento ad una velocità definita, spingere la manopola (2) verso il basso per sbloccare l'asta di serraggio (1). Questa operazione consente di arrestare l'apparecchio senza modificare la regolazione della velocità. Attendere l'arresto completo delle lame prima di estrarre il recipiente dal blocco motore.

Velocità di rotazione:

La velocità di rotazione delle lame deve essere adattata in funzione del risultato desiderato e della natura degli alimenti da preparare.

Miscelazione di alimenti solidi:

Tagliare gli ingredienti secchi a cubetti e inserirli attraverso l'apertura del coperchio (7) con l'apparecchio in funzione.

Aumentare le dimensioni dei cubetti in funzione della quantità di materiale miscelato, "purea", già realizzato nel recipiente.

Cubetti di ghiaccio:

Non utilizzare le lame per tritare blocchi di ghiaccio.

È possibile tritare a velocità ridotta dei piccoli cubetti di ghiaccio come quelli prodotti dalla maggior parte delle macchine per ghiaccio automatiche.

Preparazione della maionese:

Inserire gli ingredienti nel recipiente ad eccezione dell'olio. Durante il funzionamento, togliere il tappo del coperchio (8) e aggiungere l'olio a poco a poco versandolo in modo graduale.

RACCOMANDAZIONI IN CASO DI PREPARAZIONI CALDE:

Per ottimizzare il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio, si raccomanda di:
Non utilizzare il pulsante di comando a impulsi in fase di avviamento.

Riempire il boccale secondo la sua capacità utile e non la sua capacità totale
Aumentare gradualmente la velocità di miscelazione.
Sostituire la guarnizione del gruppo lame e del coperchio ogni 6 mesi in caso di preparazioni calde. La guarnizione può allentarsi a contatto con il cibo molto caldo e causare il verificarsi di perdite nel tempo.

PULIZIA:

Prestare attenzione ai rischi di taglio durante la manipolazione delle lame o la pulizia della parte interna del recipiente.

IMPORTANTE:



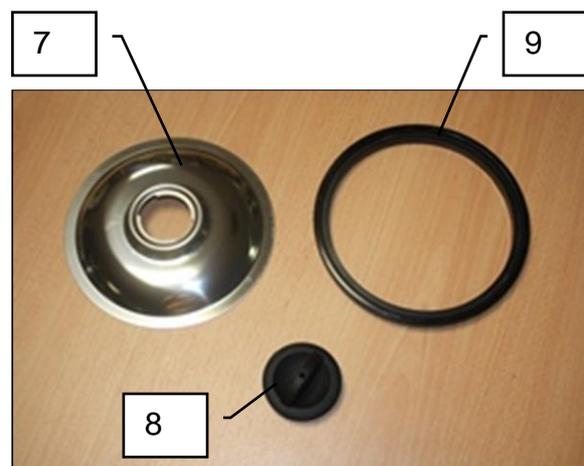
- **Fermare l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**
- Non immergere in acqua il blocco motore (4).
- Non utilizzare spugne abrasive per pulire il recipiente (6) in plastica.
- Non chiudere ermeticamente il recipiente quando si ripone l'apparecchio (togliere il tappo del coperchio (8))

Si consiglia di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico subito dopo l'uso.

Per facilitare la pulizia, non lasciar seccare residui di alimenti nell'apparecchio.

Per una pulizia più completa, smontare i componenti del gruppo recipiente (svitare il recipiente (6) dalla base dell'impugnatura (5)), lavarli con acqua calda saponata, sciacquarli e asciugarli.

Il blocco motore può essere pulito con una spugna morbida e umida.



MANUTENZIONE



Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è obbligatorio scollegare l'apparecchio dall'alimentazione

Sostituzione del sistema di giunti di accoppiamento:

Durante la sostituzione degli accoppiamenti, prestare attenzione a rispettare la posizione di ogni elemento:

- L'accoppiamento morbido (11) sul blocco motore
- L'accoppiamento rigido (12) sul porta-lame.

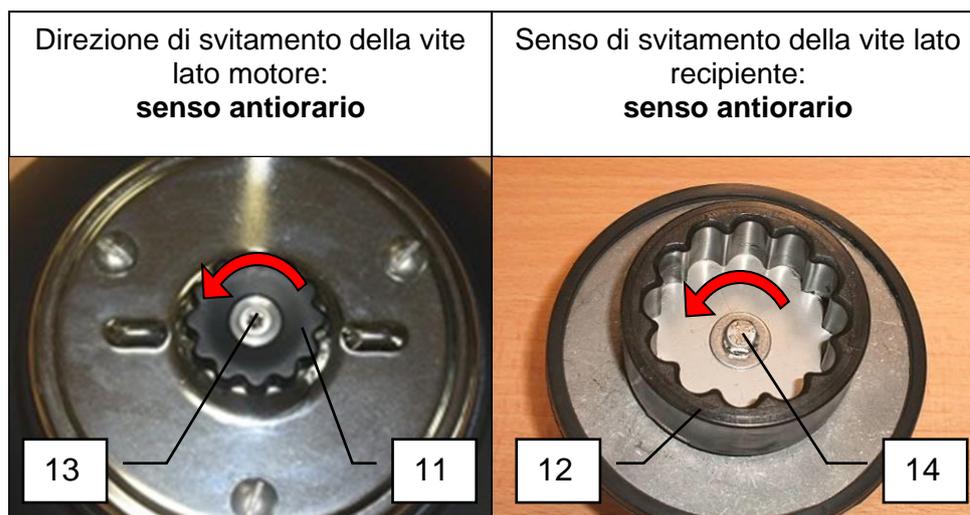
IMPORTANTE:

Lato motore:

Girare la vite (13) in senso **antiorario** per svitare l'accoppiamento morbido (11).

Lato lame:

Girare la vite (14) in senso **antiorario** per svitare l'accoppiamento rigido (12).



ATTENZIONE: Per le versioni N°37 precedenti al 2012, la vite (13) deve essere girata in **senso orario** per svitare l'accoppiamento morbido (11).

Parti di ricambio:



IMPORTANTE: è vietato utilizzare pezzi di ricambio diversi da quelli originali certificati SANTOS

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati lubrificati a vita.

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come i giunti di accoppiamento, le lame, le guarnizioni del recipiente, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche**

apposti sull'apparecchio.

Inutilizzo prolungato:

Questo apparecchio non ha alcuna controindicazione in caso di inutilizzo per un lungo periodo di tempo.

Si raccomanda semplicemente di pulirlo prima dell'uso e di controllare che tutti i componenti dell'apparecchio siano in buone condizioni (ad esempio il cavo di alimentazione, le guarnizioni e altri pezzi di ricambio).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (togliere la presa del cavo di alimentazione) e richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore SANTOS.

L'apparecchio non si avvia:

- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione.
- Per far funzionare il motore del mixer è necessario che il recipiente (6), chiuso con il relativo coperchio (7), sia saldamente posizionato sul blocco motore (4) e **bloccato** mediante l'asta di serraggio (1).
- Verificare che le lame non siano bloccate da alimenti troppo duri o troppo grossi (10).

L'apparecchio si arresta in seguito a un sovraccarico:

- Se il motore si arresta durante il funzionamento, ridurre il carico e lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche decina di minuti.
- Verificare che le lame non siano bloccate da alimenti troppo duri o troppo grossi (10).

Il motore funziona ma le lame non girano:

- Verificare lo stato del sistema di accoppiamento. Se necessario, sostituire contemporaneamente entrambi gli elementi.
(vedi la sezione «Manutenzione»)

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Modello		n° 37
Tensione d'alimentazione	(V)	220-240
Frequenza	(Hz)	50/60
Motore: (1)		
Potenza assorbita:	(W)	1550
Intensità massima	(A)	8
Velocità	(g-m)	0 a 18000
Ciclo di funzionamento (3)		Ciclo intermittente: 10 min ACCESO / 10 min SPENTO
Capacità della ciotola 2L	(L)	1.5
Capacità della ciotola 4L	(L)	3
Dimensioni: Altezza	(mm)	566
Larghezza	(mm)	220
profondità	(mm)	303
Peso: Peso netto	(kg)	12
Peso imballato	(kg)	14
Rumorosità: (2) L_{pA} incertezza $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

(1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta dati.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore conforme alla norma ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996.

Apparecchio posizionato su un piano di lavoro a 75 cm dal suolo. Microfono rivolto verso l'apparecchio a 1,6 m dal suolo e a 1 m dall'apparecchio.

(3) Ciclo di funzionamento :

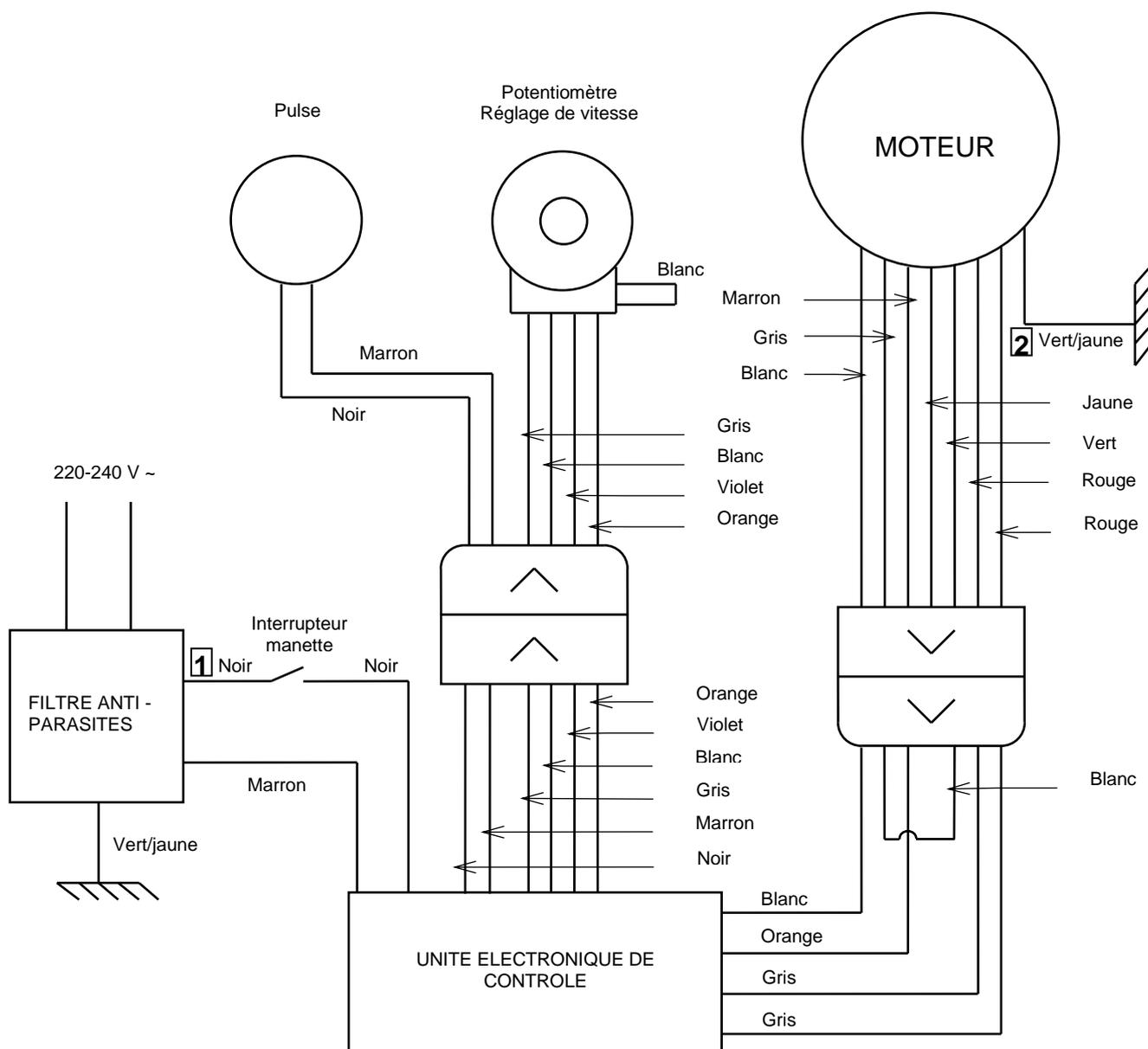
L'apparecchio professionale è destinato ad un uso intermittente che prevede 10 minuti di accensione e 10 minuti di spegnimento.

Questo ciclo corrisponde al tempo di esecuzione della funzione e al tempo di arresto per preparare e servire i prodotti lavorati, secondo i requisiti della norma EN 60335-2-64+A1:2004 Parte 2-64: Requisiti specifici per gli apparecchi elettrici da cucina ad uso commerciale.

RIF	Designazione
1	Asta di serraggio
2	Manopola di bloccaggio
3	Interruttore, regolazione della velocità
4	Blocco motore
5	Impugnatura del recipiente
6	Recipiente
7	Coperchio
8	Tappo del coperchio
9	Guarnizione del coperchio
10	Gruppo lame
11	Accoppiamento motore elastico
12	Accoppiamento recipiente rigido
13	Vite di accoppiamento motore
14	Vite di accoppiamento lame
15	Pulsante "PULSE"
16	Guarnizione del gruppo lame

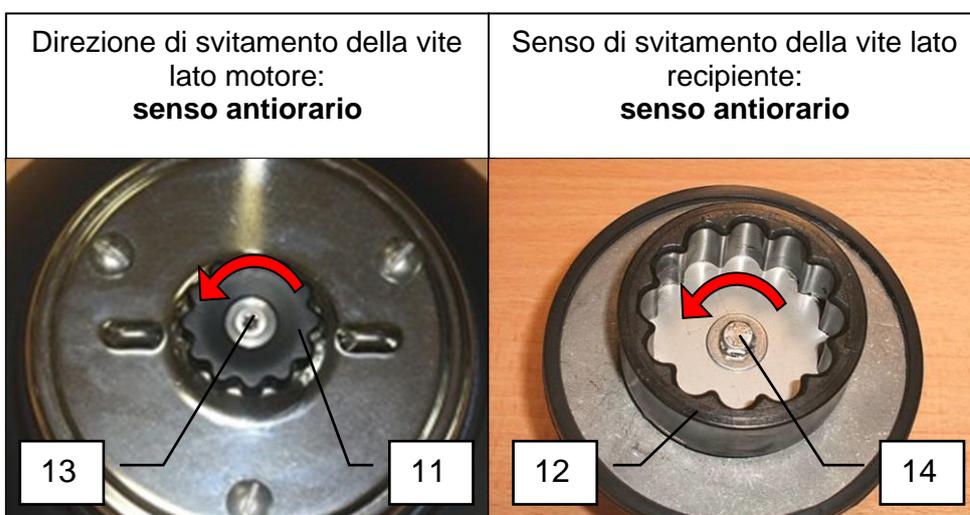
Schema elettrico

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GROEN / GEEL	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO

Figure



CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / 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.

TARGA DATI DELL'APPARECCHIO

SPECIMEN
**Per tutti i documenti non
consegnati con l'apparecchio.**
Stampati, Spediti per Fax, Scaricati