

KEUKENBLENDER SANTOSAFE N°37

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDHANDLEIDING

BELANGRIJK: documenten gevoegd bij deze handleiding die bewaard moeten worden:

- «EG» VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
- GARANTIE BON

Vertaling van de oorspronkelijke versie



De gebruikshandleiding lezen voordat men het apparaat gaat uitpakken.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Koffiemolens – citruspersen – mixers – blenders – drankautomaten – mixers – mengers –
kneedmachines – kaasraspen – ijsbrekers – vleesmolens – groentesnijders

GEDEPONEERDE MODELLEN FRANKRIJK EN INTERNATIONAAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INHOUD

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
VEILIGHEIDSREGELS.....	4
INSTALLATIE, HANTERING	4
CONTRA INDICATIES:.....	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING:	5
1 ^{ste} INWERKINGSTELLING	6
RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
INWERKINGSTELLING:	7
Vergrendelen van de klembeugel van de kom:	7
Werking:	8
Stoppen van het apparaat:	8
Draaisnelheid:.....	8
Mixen van vaste voedingsmiddelen:.....	8
Ijsblokjes:.....	8
Mayonaise maken:	8
AANBEVELINGEN IN GEVAL VAN WARME BEREIDINGEN:.....	8
SCHOONMAKEN:.....	9
ONDERHOUD	10
Vervangen van het koppelsysteem:.....	10
Vervangingsdelen:.....	10
Langdurig niet-gebruik:.....	11
OPLOSSEN VAN STORINGEN	11
Het apparaat wil niet starten:.....	11
Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:.....	11
De motor draait wel maar de messen niet:	11
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT	12
Elektrisch schema	14
Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz.....	14
Figuren.....	15
GARANTIE BON	16
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	16

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING

DE FABRIKANT :

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

Verklaart dat het hieronder beschreven apparaat dat is bestemd om op de professionele markt te worden gebracht:

Omschrijving : **MIXER**
Type nummer : **37**

Voldoet aan :

- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer **2006/42/EG**, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
 - N° 2014/35/UE (Richtlijn lage spanning)
 - N° 2014/30/UE (Richtlijn CEM)
 - N° 2011/65/EU (Richtlijn RoHS)
 - N° 2012/19/EU (Richtlijn DEEE)
 - N° 1935/2004/EU (Verordening) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.
 - N° 10/2011/EU (Verordening) betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

Gebruikte Europese geharmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **culinaire bereidingen en blenders**. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de “machines” Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1+A1: 2009: Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2: 2020, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1: 2013 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64: 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/05/2021**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



VEILIGHEIDSREGELS

Tijdens het gebruik, het onderhoud of het afvoeren van het apparaat, moet men er altijd goed voor zorgen dat de hierna volgende elementaire voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden.

De volledige gebruiksaanwijzing lezen

Deze gebruikshandleiding bewaren

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen

INSTALLATIE, HANTERING



Het is verboden het apparaat beet te pakken bij de beugel (1) of de vergrendelinghendel (2)

Het apparaat kan door één enkel persoon geïnstalleerd worden. Voor een hoger gebruiksgemak, is het aangeraden het apparaat neer te zetten op een tafel of een werkblad zodat de ingrediënten makkelijker toegevoegd kunnen worden of om de vooruitgang van het werk in het oog te kunnen houden (aanbevolen hoogte: 90 cm, moet worden aangepast naar gelang de gebruiker).

CONTRA INDICATIES:



1. Om ieder gevaar voor elektrocutie te voorkomen, mag men het voetstuk niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
2. Dit apparaat niet gebruiken om andere dingen dan voedingsmiddelen te mixen, te malen of te emulgeren.
3. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perziken). De pitten mogen niet in de machine.
4. Het apparaat is niet bestemd voor het verwerken van diepvries producten.
5. Geen vaste ingrediënten in de mixer aanbrengen voordat men hem in werking stelt.
6. Het apparaat niet laten draaien met een lege kom.
7. De kom pas verwijderen als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
8. Nooit water laten staan in de kom
9. Het is verboden de machine te reinigen met een waterstraal en een hoge druk reiniger.
10. Nooit proberen de messen te vervangen als de kom staat op het voetstuk met de motor.
11. Let op, gevaar voor brandwonden bij het bereiden van warme producten. De oppervlakte van de kom en het deksel kan zeer heet worden.
12. Geen keukengerei inbrengen of bewaren in de kom.

13. Het apparaat niet laten draaien met een beschadigde, gescheurde of gebroken kom of mes. Geen kom gebruiken met een mes met speling.
14. Het is verboden het apparaat te laten draaien op een rustvlak met een helling die groter is dan 10° ten opzichte van het horizontale vlak. De 5 poten van de machine moeten steeds rusten op dit vlak.
15. Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen of toebehoren te gebruiken.
16. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
17. De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen voor elke ingreep: schoonmaken, onderhoud.
18. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde voedingsstopcontact.
19. Het apparaat niet buiten gebruiken.
20. Het apparaat niet plaatsen in de buurt of op een warmtebron.
21. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de huiselijke kring.
22. Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, tenzij deze personen hebben genoten, door tussenkomst van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, van toezicht of voorafgaande instructies met betrekking tot het gebruik van het toestel. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te vermijden dat ze met het toestel zouden spelen.
23. Dit toestel is bedoeld om te worden gebruikt voor collectief gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in ambachtelijke ondernemingen, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in 2 enkel fase spanningen:
 - 100-120 V 50/60 Hz:
 - 220-240 V 50/60 Hz:

Nota : Dit toestel kan zowel onder 50Hz als 60Hz werken zonder enige afstelling.

Bescherming van de lijn: het apparaat moet worden aangesloten op een standaard contactdoos 2 polen + aarde. De installatie moet worden voorzien van een differentieel lastschakelaar en een zekering met een kaliber van 16A. **Aardaansluiting verplicht.**

LET OP:

- Alvorens het apparaat aan te sluiten, moet men controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met die van het apparaat. Deze waarde staat vermeld:
 - Of op het typeplaatje onder aan het apparaat.
 - Of op het typeplaatje op de laatste bladzijde van deze handleiding.



- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een erkende

SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.

LET OP: Controleren of de schakelaar aan / uit (3) in de stand « OFF » staat voordat men de steker van het netsnoer in de contactdoos van het stroomnet steekt.

1^{ste} INWERKINGSTELLING



Let op, gevaar voor snijwonden bij het hanteren van de messen en bij het schoonmaken van de binnenzijde van de kom.

De onderdelen in contact met voedingsmiddelen heel zorgvuldig schoonmaken. Met een normaal afwasmiddel de volgende onderdelen schoonmaken : de kommen (6), de deksels (7), de doppen (8).

Het wordt afgeraden de dekselafdichting (9) en mesafdichting (16) in de vaatwasser schoon te maken.

RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS



Dit apparaat is voorzien van het symbool « selectief sorteren » in het kader van afval van elektrische en elektronische uitrustingen. Dit wil zeggen dat dit product moet worden afgevoerd bij een selectief ophaalcentrum overeenkomstig de richtlijn 2012/19/EU (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het kan worden gerecycled of uit elkaar gehaald om nadelige gevolgen voor het milieu zo veel mogelijk te beperken .

Neem voor aanvullende inlichtingen hieromtrent contact op met uw leverancier of de Maatschappij Société SANTOS.

Voor het afvoeren of het recyclen van de componenten van dit apparaat, moet u contact opnemen met een gespecialiseerd bedrijf of de maatschappij SANTOS.

Elektronische producten die niet op selectieve wijze worden gesorteerd vormen een potentiële bedreiging van het milieu.

Verpakkingsmateriaal moet worden afgevoerd of gerecycled overeenkomstig de vigerende reglementering.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De mixer n° 37 is een elektrisch apparaat bestemd voor het mengen, malen en mixen van verschillende voedingsmiddelen zowel vloeibaar, half vloeibaar of vast.

De meest gangbare toepassingen hebben betrekking op het bereiden van:

- **KEUKEN:** soep – licht gebonden soep – saus – crème – mousse – puree - - pâté - soufflé...
- **DESSERT:** crème - compote – vloeibare deeg - milk-shake – pudding - mousses...
- **DRANKJES:** vruchtencocktails, groente - punch - siroop - sangria.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Het apparaat niet laten draaien met een lege kom

INWERKINGSTELLING:

Vergrendelen van de klembeugel van de kom:

Veiligheidshalve, kan dit apparaat alleen draaien als de kom (6), afgesloten met zijn deksel (7), naar behoren is geplaatst op het voetstuk (4).

De hendel (2) naar beneden zetten om de klembeugel (1) van de kom te vergrendelen, vervolgens nogmaals naar beneden om hem te ontgrendelen.

De kom met zijn deksel in ontgrendelde stand (beugel staat in de hoge stand) op het voetstuk (4) zetten.

De hendel (2) naar beneden zetten om de kom (6) te vergrendelen (beugel staat in de lage stand).

De draaiknop (3) aanzetten om de motor in werking te stellen en de gewenste snelheid in te stellen.



Hendel in **Vergrendelde** stand



Hendel in **Ontgrendelde** stand

Werking:

De mixer moet altijd draaien met een minimale hoeveelheid vloeistof in de kom die de vaste voedingsmiddelen naar de messen toe drijft.

Maximale snelheid met de draaischakelaar: 15000 t/min

Snelheid met knop "PULSE": 18000 t/min

Stoppen van het apparaat:

Het apparaat kan op twee verschillende manieren uitgezet worden:

1. De draaiknop (3) draaien tot aan het merkteken "OFF" om de motor helemaal uit te zetten en dan de vergrendelinghendel (2) van de beugel verzetten om de kom los te halen. Wachten tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en dan pas de kom verwijderen van het voetstuk.
2. Tijdens het werken op een ingestelde snelheid, de hendel (2) naar beneden zetten om de klembeugel (1) te ontgrendelen. Hierdoor kan men het apparaat uitzetten zonder de snelheidsinstelling te wijzigen.
Wachten tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en dan pas de kom verwijderen van het voetstuk.

Draaisnelheid:

De draaisnelheid van de messen moet worden ingesteld naar gelang het gewenste resultaat en de aard van de te verwerken voedingsmiddelen.

Mixen van vaste voedingsmiddelen:

De droge ingrediënten in stukjes snijden en ze tijdens de werking van het apparaat in de kom steken via de opening van het deksel (7).

U kunt grotere stukjes aan de kom toevoegen als er reeds een bepaalde hoeveelheid voedingsmiddelen tot puree is verwerkt in de kom.

Ijsblokjes:

De messen niet gebruiken om ijsblokken te vernalen.

Kleine ijsblokjes, zoals vervaardigd door de meeste automatische ijsblokmachines, kunnen worden gemaakt op lage snelheid.

Mayonaise maken:

Alle ingrediënten met uitzondering van de olie in de kom doen. Tijdens het draaien van de machine, de dop van het deksel (8) verwijderen en de olie er beetje bij beetje en heel regelmatig aan toevoegen.

AANBEVELINGEN IN GEVAL VAN WARME BEREIDINGEN:

Om de werking en veiligheid van het toestel te optimaliseren, raden we het volgende



aan:

De pulsknop niet gebruiken bij het starten.

Vul de kom in functie van de bruikbare capaciteit en niet de totale capaciteit

Verhoog de mengsnelheid geleidelijk.

Vervang de mes- en dekselafdichting elke 6 maanden in geval van warme bereidingen.

De afdichting kan verslappen bij contact met warme voedingsstoffen, en op termijn leiden tot een afdichtingsprobleem.

SCHOONMAKEN:

Let op, gevaar voor snijwonden bij het hanteren van de messen of het schoonmaken van de binnenzijde van de kom.

BELANGRIJK:



- **Het apparaat uitzetten en de steker uit de contactdoos halen.**
- **Het is verboden het apparaat schoon te maken met een waterstraal of een hoge druk reiniger**
- Het motorblok (4) mag niet in water ondergedompeld worden.
- Geen schuursponsje gebruiken om de plastic kom (6) schoon te maken.
- Bij het opbergen van het apparaat, de kom niet hermetisch afsluiten (de dop van het deksel (8) afhalen)

Het is aangeraden het apparaat schoon te maken zodra men klaar is met de werkzaamheden.

Het schoonmaken zal makkelijker gaan als u niet wacht tot de voedingsmiddelen hard geworden zijn.

Voor een grote reinigingsbeurt, de onderdelen van de kom uit elkaar halen (de kom (6) losschroeven van de onderzijde van het handvat (5)) en deze onderdelen wassen met warm zeepwater, ze afspoelen en afdrogen.

Het voetstuk kan worden schoongemaakt met een zacht en vochtig sponsje.





ONDERHOUD



Altijd de stekker uit de contactdoos van het stroomnet halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat.

Vervangen van het koppelsysteem:

Bij het vervangen van de koppeling, moet men de stand van de verschillende elementen zorgvuldig in acht nemen:

- De soepele koppeling (11) op het motorblok
- De vast koppeling (12) op de meshouder.

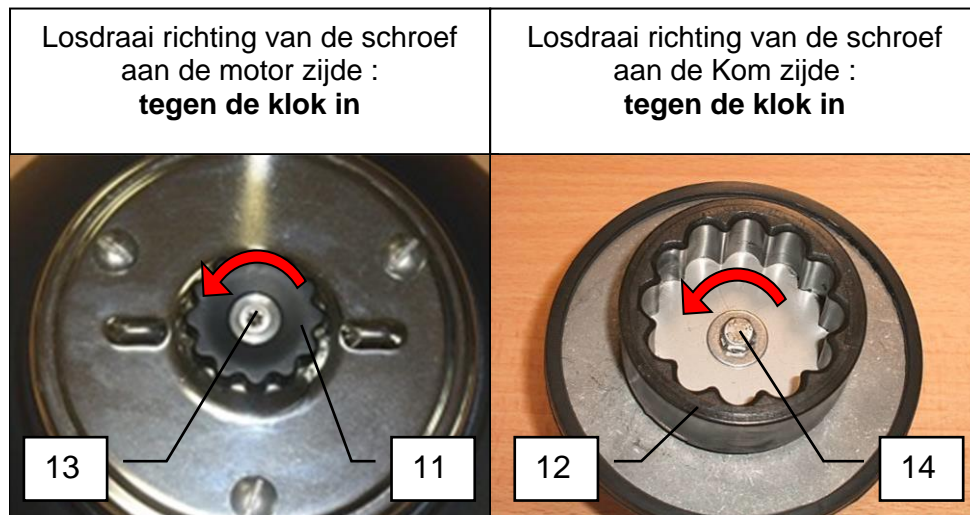
BELANGRIJK:

Motor zijde:

De schroef (13) tegen de klok in draaien om de soepele koppeling (11) te verwijderen.

Mes zijde:

De schroef (14) tegen de klok in draaien om de vaste koppeling (12) te verwijderen



OPMERKINGEN : Voor de vroegere versies van N°37 van voor 2012 moet de schroef (13) met de klok mee gedraaid worden om de soepele koppeling (11) te verwijderen.

Vervangingsdelen:



BELANGRIJK: Het is verboden andere vervangingsdelen dan de gecertificeerde oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.

Deze machine heeft geen speciaal onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Als een ingreep echter nodig is ter vervanging van slijtage onderdelen, de koppelingen, de messen, de afdichtingen van de kom, elektrische componenten of overige, moet men de lijst van componenten raadplegen (zie explosietekening aan het eind van de handleiding).

Voor **bestellingen van vervangingsdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het eind van de handleiding), verzoeken wij u de volgende gegevens aan te geven:

- **Het type,**
- **Het serienummer van het apparaat en**
- **De elektrische eigenschappen**

Aangegeven aan de onderzijde van het apparaat.

Langdurig niet-gebruik:

Dit toestel heeft geen contra-indicaties in geval van een langdurige inactiviteit. We raden eenvoudig aan het toestel schoon te maken voor gebruik en de goede staat van de onderdelen te controleren (bijvoorbeeld: voedingsnoer, afdichtingen en andere losse onderdelen).

OPLOSSEN VAN STORINGEN

De oorzaak van het stoppen van het apparaat heel nauwkeurig bepalen.

Als het probleem niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit de contactdoos halen en een beroep doen op iemand van de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Het apparaat wil niet starten:

- De volgende punten controleren: voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.
- Om de motor van de mixer te kunnen laten draaien, moet de kom (6), afgesloten met zijn deksel (7), naar behoren op zijn plaats zijn aangebracht op het voetstuk (4) en **vergrendeld zijn** met behulp van de klembeugel (1).
- Controleren of er geen te grote of te harde voedingsmiddelen de messen (10) blokkeren.

Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:

- Als de motor afslaat tijdens de werking, moet men de hoeveelheid verminderen en het apparaat enkele tientallen minuten laten afkoelen.
- Controleren of er geen te grote of te harde voedingsmiddelen de messen (10) blokkeren.

De motor draait wel maar de messen niet:

- De staat van het koppel systeem controleren en indien nodig de 2 onderdelen tegelijkertijd vervangen.
(zie hoofdstuk: "onderhoud")

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

Model		n° 37
Voedingsspanning	(V)	220-240
Frequentie	(Hz)	50/60
Motor: (1)		
Opgenomen vermogen	(W)	1550
Maximale sterkte	(A)	8
Snelheid	opm	0 tot 18000
Werkingscyclus (3)		Intermitterende cyclus: 10min ON / 10min OFF
Inhoud kom 2L	(L)	1.5
Inhoud kom 4L	(L)	3
Afmetingen: Hoogte	(mm)	566
Breedte	(mm)	220
Diepte	(mm)	303
Gewicht: Netto gewicht	(kg)	12
Verpakt gewicht	(kg)	14
Geluid: (2) L_{pA} onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

- (1) Deze waarden worden ter informatie gegeven, de juiste elektrische eigenschappen van het apparaat staan vermeld op zijn typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau opgemeten bij geluidsdruk belast apparaat volgens de norm ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.
Apparaat op een werkblad op 75 cm van de vloer. Microfoon gedraaid naar het apparaat toe op 1.6m van de vloer en op 1 m van het apparaat.
- (3) Werkingscyclus
Het professionele toestel is bestemd voor intermitterend gebruik volgens een cyclus van 10 minuten aan en 10 minuten uit.
Deze cyclus komt overeen met de werkingstijd om de taak uit te voeren en de stilstand die nodig is ter bereiding en bediening van de behandelde producten, conform de voorschriften van de norm: EN 60335-2-64+A1:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (Bijzondere vereisten voor commerciële elektrische keukenapparatuur)

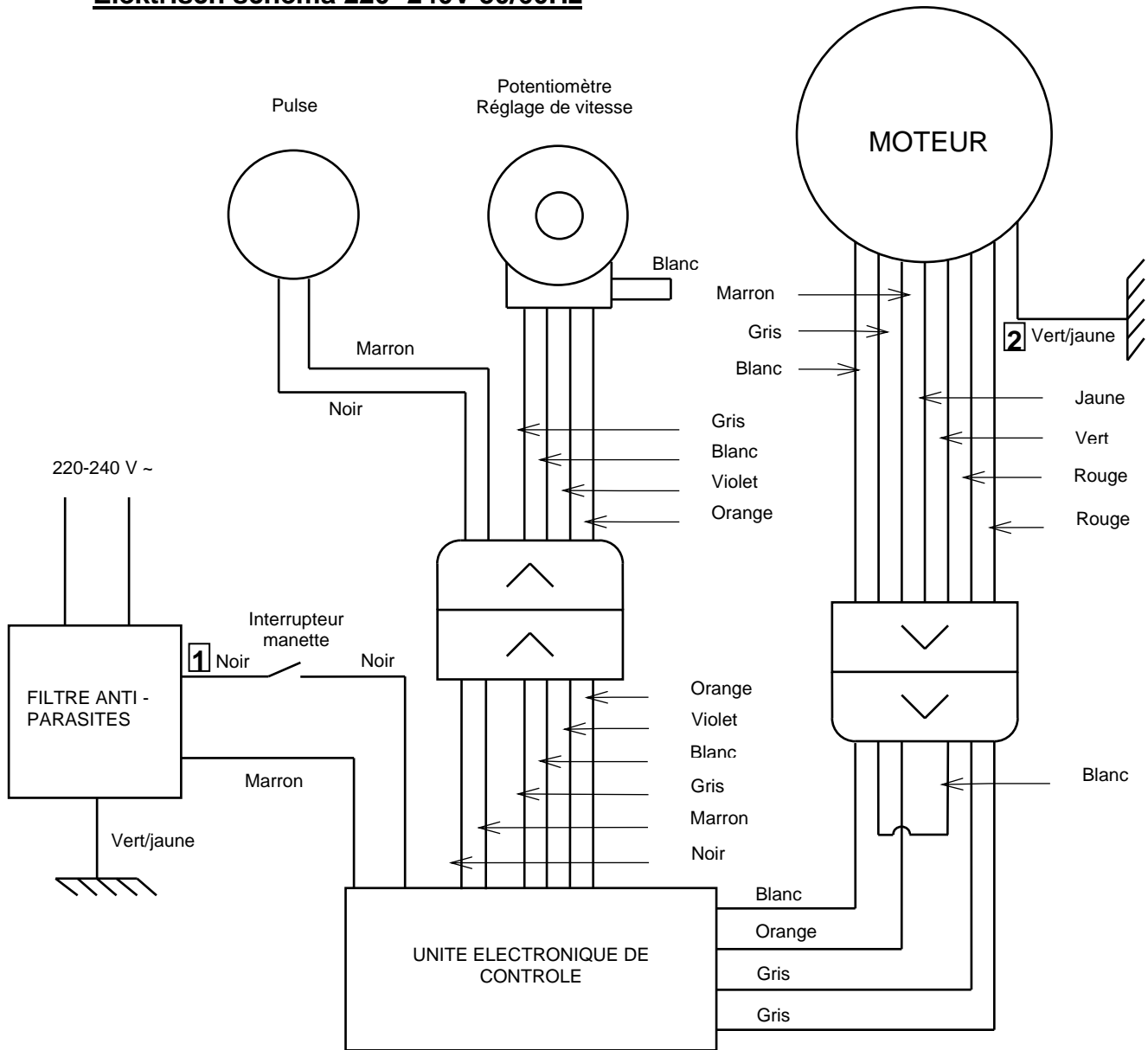


REP	Omschrijving
1	Klembeugel
2	Vergrendelhendel
3	Schakelaar, snelheidsinstelling
4	Motor blok
5	Handvat kom
6	Kom
7	Deksel
8	Dop van het deksel
9	Afdichting deksel
10	Set messen
11	Soepele motor koppeling
12	Vaste Kom koppeling
13	Koppel schroef motor
14	Koppel schroef messen
15	"PULSE"-knop
16	Mesafdichting



Elektrisch schema

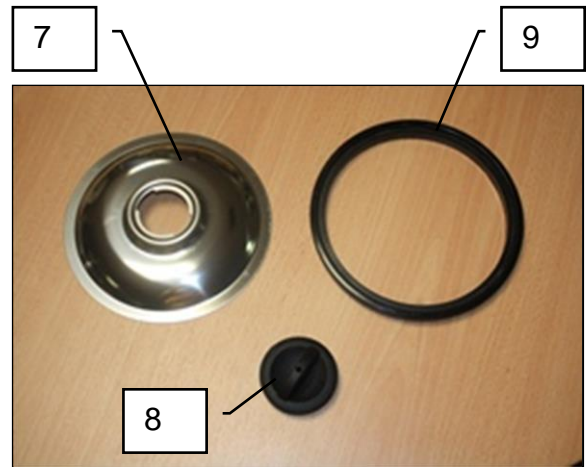
Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz



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



Figuren



<p>Losdraai richting van de schroef aan de motor zijde : tegen de klok in</p>	<p>Losdraai richting van de schroef aan de Kom zijde : tegen de klok in</p>
<p>Close-up of the blade assembly on the motor side with a red arrow indicating counter-clockwise rotation. Callouts 11 and 13 are present.</p>	<p>Close-up of the blade assembly on the jar side with a red arrow indicating counter-clockwise rotation. Callouts 12 and 14 are present.</p>

GARANTIE BON

GARANTIE / 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.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

