

SANTOS SAS:

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCIA
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail:santos@santos.fr www.santos.fr

**BATIDORA MEZCLADORA Nº 27****MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO**

IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA



Lea el manual de utilización antes de desembalar el aparato.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers - Dough mixer
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidores de bebidas - Batidoras
mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras de
carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



ÍNDICE

DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD	3
REGLAS DE SEGURIDAD	4
INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN	4
CONTRAINDICACIONES:	4
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	4
1ª PUESTA EN MARCHA	5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL	5
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6
UTILIZACIÓN DEL APARATO	6
PUESTA EN MARCHA:	6
CAMBIAR EL UTENSILIO	8
LIMPIEZA:	8
SEGURIDAD / MANTENIMIENTO	9
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	9
Seguridad de presencia de la cubeta:	9
Dispositivo de seguridad "Sobrecarga del motor":	9
Dispositivo de seguridad "Sobrecalentamiento del motor":	9
Dispositivo de seguridad "Acceso a los utensilios":	9
MANTENIMIENTO	10
Piezas de recambio:	10
Cambio de la correa desgastada del variador de velocidad (sustitución tras ruptura)..	10
Montaje de la correa nueva del variador de velocidad	10
DETECCIÓN DE AVERÍAS	12
El aparato no arranca:	12
El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor:	12
El aparato se detiene tras una sobrecarga:	12
El utensilio ya no gira y el piloto del interruptor (13) está encendido:	12
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	13
Esquemas eléctricos	14
Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz	14
Esquema eléctrico Trifásico 380V / 220V 50Hz	15
Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz	16
Imágenes	18
CERTIFICADO DE GARANTÍA	19
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	19



DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

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

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **BATIDORA MEZCLADORA**
Número de tipo: **27**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea "máquinas" **nº2006/42/CE**, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
 - N° 2006/95/CE (Directiva baja tensión)
 - N° 2004/108/CE (Directiva CEM)
 - N° 2002/95/CE (Directiva RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Directiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- **NF EN 454+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **batidoras mezcladoras**
Requisitos de seguridad e higiene.
La presente Norma europea es una norma de tipo C, tal y como se define en la guía EN ISO 12100. Cuando las disposiciones de la presente norma de tipo C sean distintas de las mencionadas en las normas de tipo A o B, las disposiciones de la norma de tipo C prevalecerán sobre las disposiciones de las demás normas. La presente norma proporciona los medios para cumplir con los requisitos de la directiva "máquinas" nº2006/42/CE, (ver anexo ZA)
- NF EN ISO 12100-1 y 2: 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2006: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2005, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.

En VAULX-EN-VELIN el: **01/01/2010**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

REGLAS DE SEGURIDAD

Durante la utilización, mantenimiento o desguace del aparato, procure respetar siempre las siguientes precauciones elementales.

Lea la totalidad del folleto explicativo.

Nota: Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, por favor, consulte los esquemas situados al final del manual.

INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN



Está prohibido sujetar el aparato por las palancas, asas de mando o rejilla de protección

Basta con una persona para manipular el aparato.

Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una superficie de trabajo, para facilitar la introducción de ingredientes o para seguir la evolución de la preparación (altura recomendada: 90 cm, adaptable según el usuario).

CONTRAINDICACIONES:



1. El aparato debe destinarse exclusivamente a batir, mezclar y remover alimentos.
2. El aparato no está previsto para tratar alimentos congelados.
3. No utilizar el aparato sin vigilancia.
4. Se prohíbe la limpieza con chorro de agua a presión.
5. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
6. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
7. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos y una versión trifásica:
 - 110-120 V, 50/60 Hz:
 - 220-240 V, 50/60 Hz:
 - 220V y 380V 50Hz trifásico

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra (para las versiones monofásicas).

La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado en 16A. **La conexión a tierra del aparato es obligatoria.**

ATENCIÓN:



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado:
 - en la placa de características situada debajo del aparato.
 - o en la placa de características que aparece en la última página de este manual.

- Si el cable de alimentación (8) está deteriorado, deberá cambiarlo por un conjunto especial que podrá obtener en la sociedad SANTOS o a través de un distribuidor homologado SANTOS.

1ª PUESTA EN MARCHA

1. Tire de la palanca (1) hacia adelante para desbloquear y bajar la cubeta (2).
2. Retire de su soporte (3) la cubeta (2) y los accesorios embalados,
3. Retire, desembale y lave los tres utensilios con agua limpia,
4. Lave con agua limpia todos los elementos en contacto con los alimentos: la cubeta (2), la parte interior del armazón centrador de la cubeta (4).

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje correspondiente a los desperdicios de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – sección Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medio ambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse en conformidad con la normativa vigente.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La batidora mezcladora permite batir, mezclar y remover preparaciones realizadas por profesionales de: restaurantes, pizzerías, snacks, puntos de restauración, sandwicherías, restaurantes temáticos, etc.

El aparato está formado por un cuerpo de aluminio y un revestimiento de acero inoxidable.

Dotado de un motor asíncrono, puede accionar un **gancho**, una **paleta** o un **batidor** (entregados de serie con el aparato). La parte activa del gancho y del batidor es de acero inoxidable; la parte activa de la paleta es de aluminio alimentario.

3 tipos de utensilios

- **Gancho (5):** para los productos difíciles de trabajar, como la masa de pan, de pizza, de tartas...
- **Paleta (6):** para los productos que deben mezclarse y homogeneizarse, como la masa de crepes, gofres, bizcochos, buñuelos, el amasado de carnes y pescados, purés, mezclas diversas...
- **Batidor (7):** para los productos ligeros que necesiten mezclarse y homogeneizarse, como espumas, merengues, cremas de mantequilla, mayonesa, claras de huevo en punta de nieve, distintas masas ligeras...

Cubeta de acero inoxidable, contenido 9,9 litros, contenido útil 8 litros (por ej. para masas de crepes)

UTILIZACIÓN DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

1. Después de haber elegido el utensilio adaptado al trabajo deseado (el gancho (5), la paleta (6) o el batidor (7)), podrá:
 - a. instalar el utensilio en el eje de rotación bloqueando el sistema de bayoneta y luego colocar la cubeta (2) sobre el soporte de cubeta (3) con o sin los productos que desee preparar,
 - b. o colocar la cubeta (2) sobre el soporte de cubeta (3), con o sin los productos que desee preparar, y luego instalar el utensilio en el eje de rotación, bloqueando el sistema de bayoneta.
2. Empuje el asa (1) hacia atrás para alzar la cubeta (2).
3. Al final del recorrido del asa (1), la cubeta (2) quedará apretada.
4. Conecte la toma del cable de alimentación (8) a la toma de alimentación de la red.
5. Introduzca los productos que vaya a preparar en la cubeta (2), si no lo ha hecho ya. Para ello, levante la rejilla de seguridad (9).
6. Elija la posición de la palanca de velocidades (10) en función de la tarea y la velocidad a la que desee realizarla. Introduzca la palanca (10) en una de las 8 muescas de la cremallera (11), a la derecha de la columna (12). Las primeras



- muecas (delanteras) corresponden a las velocidades rápidas (trabajo con el batidor), las muecas centrales a las velocidades medias (trabajo con la paleta), las últimas muecas (traseras) corresponden a las velocidades lentas (trabajo con el gancho).
7. La rejilla deberá estar bajada, y la cubeta en posición alta antes de poner el aparato en marcha, accionando el interruptor de marcha / parada (13) en posición 1; se iluminará el piloto.
 8. Al final de la utilización, se puede parar el aparato pulsando:
 - a. el interruptor Marcha / Parada (13) en posición 0,
 - b. el botón rojo de seta de parada de emergencia (14).
 9. Tire del asa (1) hacia adelante para bajar la cubeta (2).
 10. Desmunte el utensilio del eje de rotación desbloqueando el sistema de bayoneta y luego desmunte la cubeta (2), o bien desmunte la cubeta (2) y luego desmunte el utensilio del eje de rotación desbloqueando el sistema de bayoneta.

PARADA DEL APARATO

El aparato se puede parar:

- pulsando el botón Marcha / Parada (13),
- pulsando el botón de seta de parada de emergencia (14)
- levantando la rejilla de seguridad (9),
- desbloqueando la cubeta (2)

AÑADIR INGREDIENTES DURANTE LA PREPARACIÓN

Durante la preparación podrá añadir ingredientes adicionales (harina, huevos, aceite...). Se añadirán,

- o bien con el aparato en marcha, a través de la rejilla de seguridad (9),
- o bien con el aparato parado, levantando la rejilla de seguridad (9). Para volver a poner el aparato en marcha, tendrá que bajar la rejilla de seguridad (9).



ATENCIÓN: La emisión de polvo de harina durante el cargamento o el arranque del aparato es peligrosa para la salud. Se recomienda rellenar la cubeta de manera progresiva (sin sacudidas), o incluso utilizar una mascarilla de protección para reducir al máximo toda inhalación de polvo de harina.

CAMBIAR EL UTENSILIO

Todos los cambios de utensilios se harán con el aparato parado y el soporte de cubeta en posición bajada.

MONTAJE:

1. Coloque el utensilio sobre el eje de rotación (**16**)
2. Empuje el utensilio hacia arriba,
3. Gire y levante ligeramente el utensilio en el sentido inverso al de las agujas del reloj para que tome en cuenta la bayoneta del pasador en el eje de rotación del utensilio (**16**).

DESMONTAJE:

1. Proceda en sentido inverso al del montaje.

LIMPIEZA:

IMPORTANTE:



- **Detenga el aparato y desenchufe el cable de alimentación.**
- **Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua y con aire a presión.**

Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar la tarea.

La limpieza será más fácil si no espera a que se sequen los alimentos.

- Limpie el utensilio (gancho, paleta o batidor) después de utilizarlo, con agua o con un producto detergente lavavajillas previsto para ello. Después, enjuáguelo y séquelo.
- Limpie la cubeta de acero inoxidable (gancho, paleta o batidor) después de utilizarla, con agua o con un producto detergente lavavajillas previsto para ello. No utilice productos o tejidos abrasivos para limpiar la cubeta.
- Limpie la estructura en contacto con los alimentos con agua o con un detergente lavavajillas previsto para ello. Después, enjuáguela y séquela.
- La base (**24**) deberá limpiarse con una esponja suave humedecida y secarse.

SEGURIDAD / MANTENIMIENTO

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



Si el problema persiste, ponga el aparato fuera de tensión (desenchufe la toma de la red (8)) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

Seguridad de presencia de la cubeta:

1. La cubeta (2) deberá estar centrada y apretada en posición alta entre el soporte de cubeta (3) y el armazón del aparato (4) para permitir el funcionamiento del aparato.
2. La presencia de la cubeta es necesaria para autorizar la puesta en marcha del aparato.
3. Si se desbloquea la cubeta (2) se provoca la parada del aparato.
4. Un corte de alimentación de la red provocará la parada (posición 0) del interruptor Marcha / Parada (13).
5. Para poner de nuevo en marcha la batidora mezcladora es preciso volver a pulsar el interruptor Marcha / Parada (13) (posición 1).

Dispositivo de seguridad "Sobrecarga del motor":

En caso de bloqueo del motor (15) (cuerpo extraño o demasiado duro), el interruptor Marcha/Parada (13) pasará automáticamente a la posición 0. Resuelva el fallo y pulse el interruptor Marcha / Parada (13) (posición 1).

Dispositivo de seguridad "Sobrecalentamiento del motor":

En caso de sobrecalentamiento del motor, el interruptor Marcha / Parada (13) se pone automáticamente en posición 0. Espere a que se enfríe el motor (entre 15 y 30 minutos) y pulse el interruptor Marcha / Parada (13) (posición 1).

Dispositivo de seguridad "Acceso a los utensilios":

La batidora mezcladora sólo podrá arrancar si la rejilla de seguridad (9) está en posición bajada.

El cierre de la rejilla de seguridad (9) prohíbe el acceso a los utensilios dentro de la cubeta durante el funcionamiento del aparato.

La rejilla de seguridad permite sin embargo añadir productos durante el funcionamiento sin necesidad de levantarla.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier intervención en el aparato, es imperativo desenchufarlo de la corriente.

Descarga del condensador:



Con un destornillador de mango aislado toque las 2 conexiones del condensador (19). La visualización de un arco eléctrico indica la descarga del condensador.

Piezas de recambio:



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

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

En caso de tener que sustituir una pieza de desgaste, como la correa de transmisión, los utensilios, los componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remítase a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas**

que aparecen debajo del aparato.

Cambio de la correa desgastada del variador de velocidad (sustitución tras ruptura)

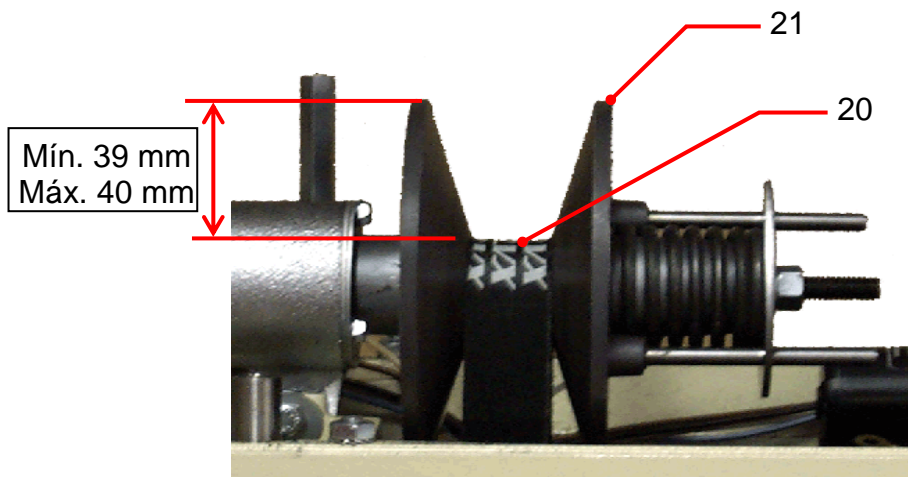
Antes de proceder al cambio de la correa (20) del variador de velocidad, se recomienda detener la batidora mezcladora a velocidad reducida.

1. Desenchufe el aparato de la corriente.
2. Destornille el tornillo de bloqueo (17) y retire la tapa (18).
3. Descargue el condensador de arranque (19).
4. Levante la correa (20) para liberar la polea receptora (21) (haga girar la polea con la mano para facilitar la salida de la correa).
5. Libere la correa (20) de la polea motriz (22) y saque la correa de la batidora mezcladora.

Montaje de la correa nueva del variador de velocidad

1. Enganche la correa (20) nueva sobre la polea motriz (22).

2. Levante la correa (20) para engancharla sobre la polea receptora (21) (haga girar la polea con la mano para facilitar el montaje de la correa).
3. Tras colocar la correa (20), haga girar la polea receptora (21) con la mano y tire de la palanca de velocidades (10) de manera progresiva hasta la posición de alta velocidad.
4. En esa posición, controle la cota de posición por encima de la correa en el diámetro exterior de la polea receptora (21) (cota mín. 39 mm, cota máx. 40 mm), ver esquema.



- Si la cota medida es correcta, entonces habrá terminado de cambiar la correa (20). Basta con seguir las operaciones siguientes.

Vuelva a colocar la tapa (18) y atornille el tornillo de bloqueo (17).

Enchufe el aparato a la corriente, ponga en marcha la batidora mezcladora y haga unas variaciones de velocidad para comprobar que la variación de velocidad funciona correctamente en todos los niveles.

- Si la cota medida es incorrecta, deberá proceder al ajuste de la cremallera (11) de la palanca de velocidades (10) procediendo de la siguiente manera:
 1. Suelte los dos tornillos (23) de fijación de la cremallera (11) y desplácela hacia adelante si la cota es inferior a 39 mm, o hacia atrás si es superior a 40 mm.
 2. Gire con la mano la polea receptora (21) y controle la cota de posición de la correa.
 3. Gire hasta obtener la cota adecuada, y bloquee ambos tornillos (23) de fijación de la cremallera (11).
 4. Desplace la palanca de velocidades (10) a la posición de velocidad reducida y gire la polea receptora (21) con la mano para comprobar la posición de la correa en la polea; la correa no deberá sobrepasar nunca el diámetro exterior de la polea.
 5. Vuelva a colocar la tapa (18) y atornille el tornillo de bloqueo (17).
 6. Enchufe el aparato a la corriente, ponga en marcha la batidora mezcladora y haga unas variaciones de velocidad para comprobar que la variación de velocidad funciona correctamente en todos los niveles.

DETECCIÓN DE AVERÍAS



Determine con precisión por qué motivo se ha detenido el aparato.

Si el problema persiste, ponga el aparato fuera de tensión (desenchufe la toma de corriente) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El aparato no arranca:

- Compruebe: la posición bajada de la rejilla, el bloqueo de la cubeta en posición alta
- Compruebe: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación.
- Compruebe que el piloto del interruptor M/P (13) se enciende cuando se encuentra en posición “1-Marcha”.
- Llame a un técnico especializado para comprobar los componentes eléctricos del aparato.

El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor:

(el revestimiento está caliente a nivel de la palanca de velocidades)

- Pulse el botón de seta de parada de emergencia (14), desenchufe la toma de corriente y siga el punto del capítulo “dispositivo de seguridad: sobrecalentamiento motor”

El aparato se detiene tras una sobrecarga:

- Si el motor se cala mientras está en funcionamiento, consulte el capítulo “dispositivo de seguridad: sobrecarga motor”

El utensilio ya no gira y el piloto del interruptor (13) está encendido:

- pulse una vez el botón de seta de parada de emergencia (14), desenchufe la toma de corriente y compruebe el estado de la correa (20), consulte el capítulo “Mantenimiento / cambio de la correa”.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

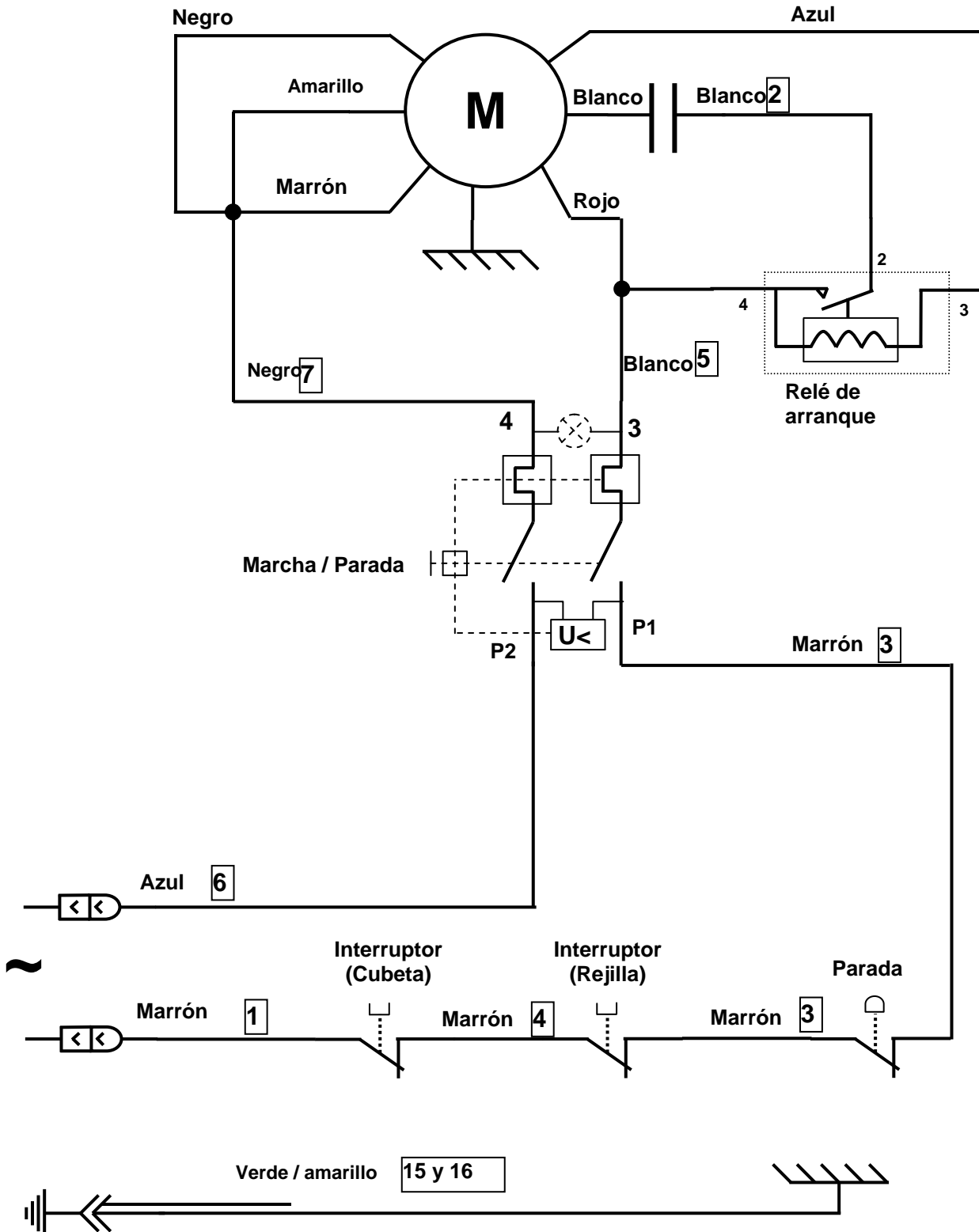
Red:					
Tensión de alimentación (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 TRI	380 TRI
Frecuencia (Hz)	50	60	60	50	50
Condensador de arranque (µF)	150-190 V	250-130 V	150-190 V		
Motor:					
Potencia absorbida (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Velocidad motor (r.p.m.)	1500	1800	1800	1500	1500
Número de velocidades:					
Velocidad planetario mín. (r.p.m.)	50	60	60	50	50
Velocidad planetario máx. (r.p.m.)	150	180	180	150	150
Velocidad utensilio mín. (r.p.m.)	180	210	210	180	180
Velocidad utensilio máx. (r.p.m.)	540	640	640	540	540
Ruido: (2) L_{pA} incertidumbre $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
Dimensiones y pesos					
Altura (mm)	585				
Anchura (mm)	340				
Profundidad (mm)	570				
Peso neto (kg)	30				
Peso embalado (kg)	34				
Volumen de la cubeta (l)	9,9				
Volumen útil (l)	8				

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

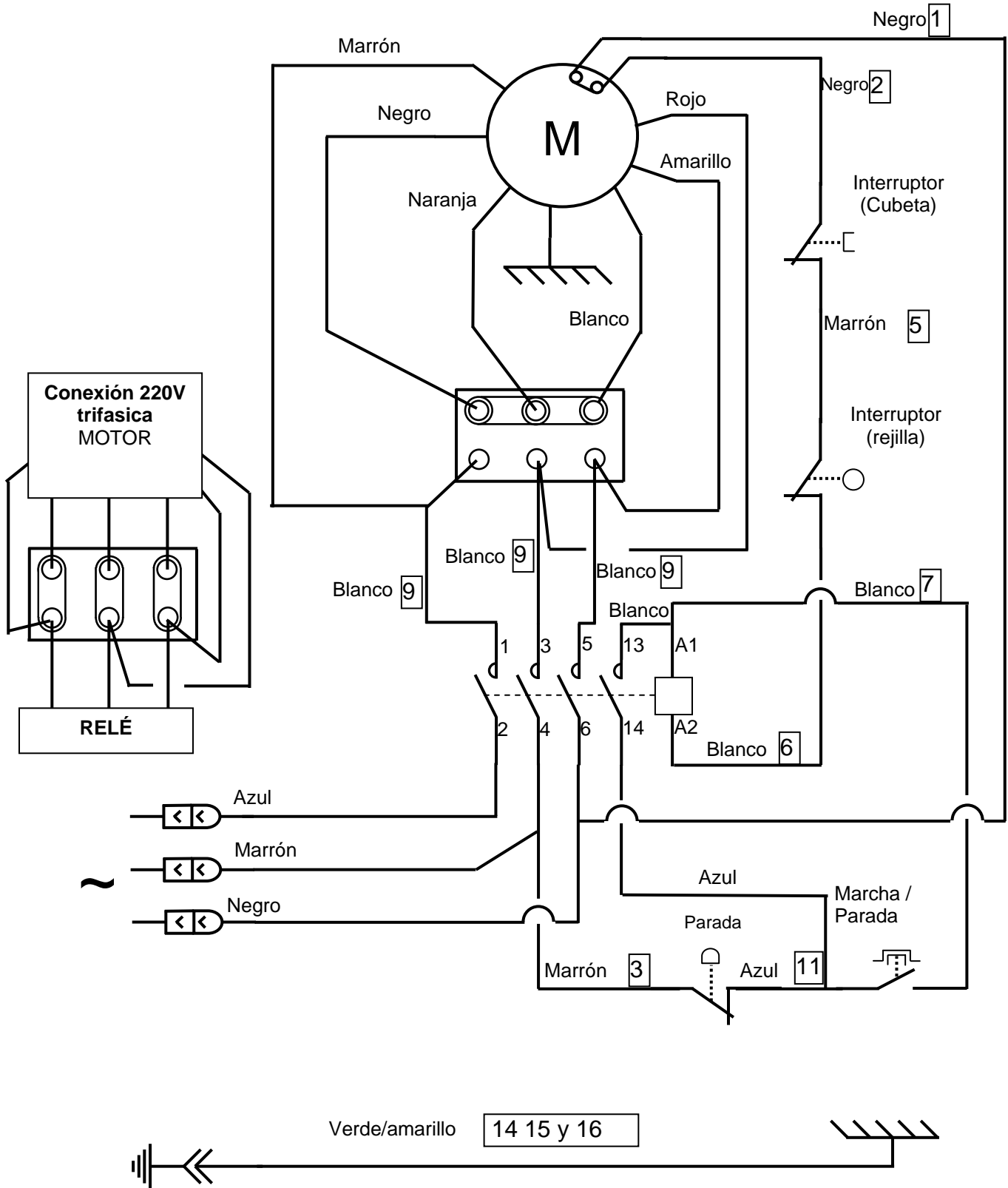
(2) Nivel de ruido medido en presión acústica, con aparato cargado, siguiendo la norma ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996. Aparato colocado sobre una encimera a 75 cm del suelo. Micrófono dirigido hacia el aparato a 1,6 m del suelo y a 1 m del aparato.

Esquemas eléctricos

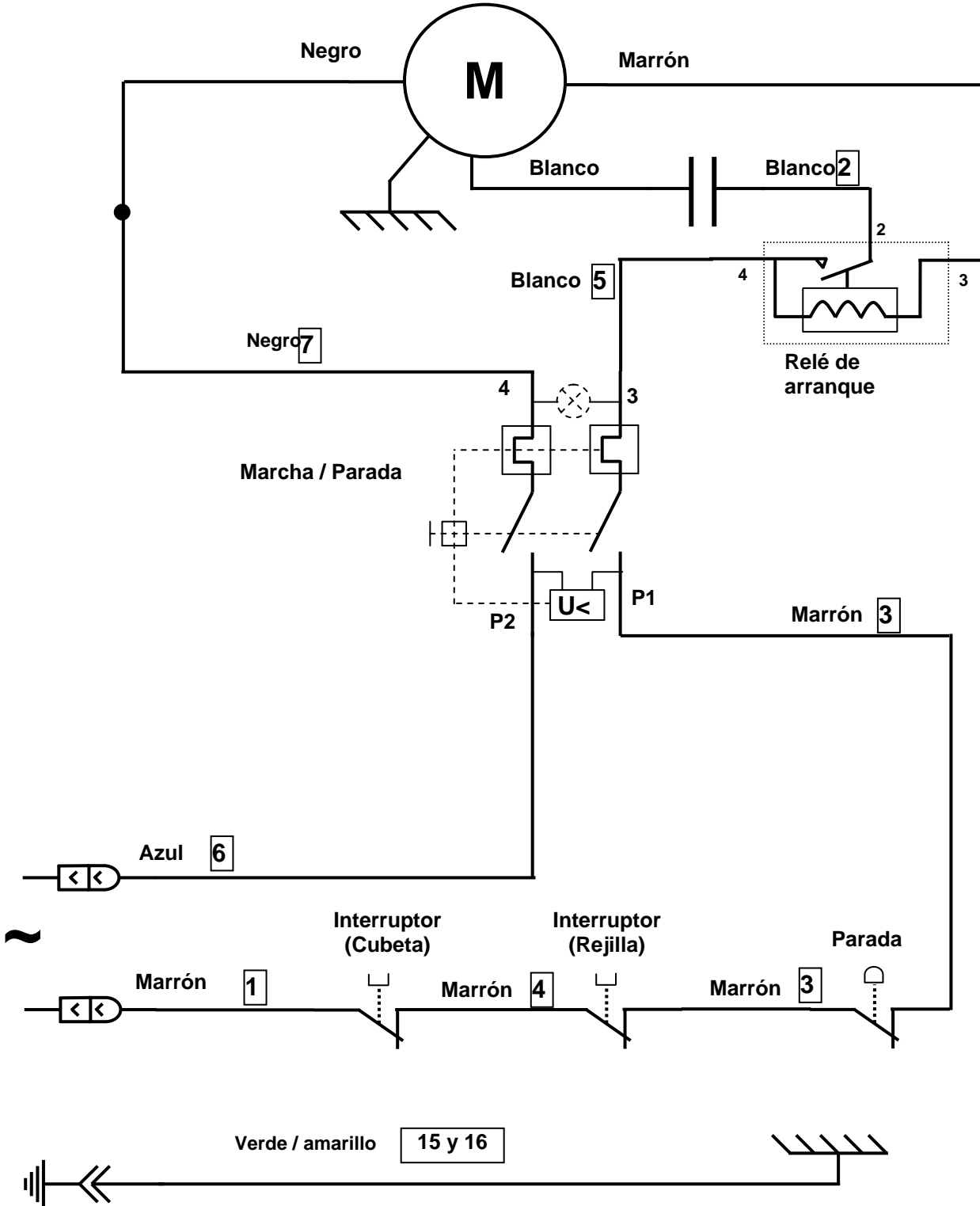
Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz



Esquema eléctrico Trifásico 380V / 220V 50Hz



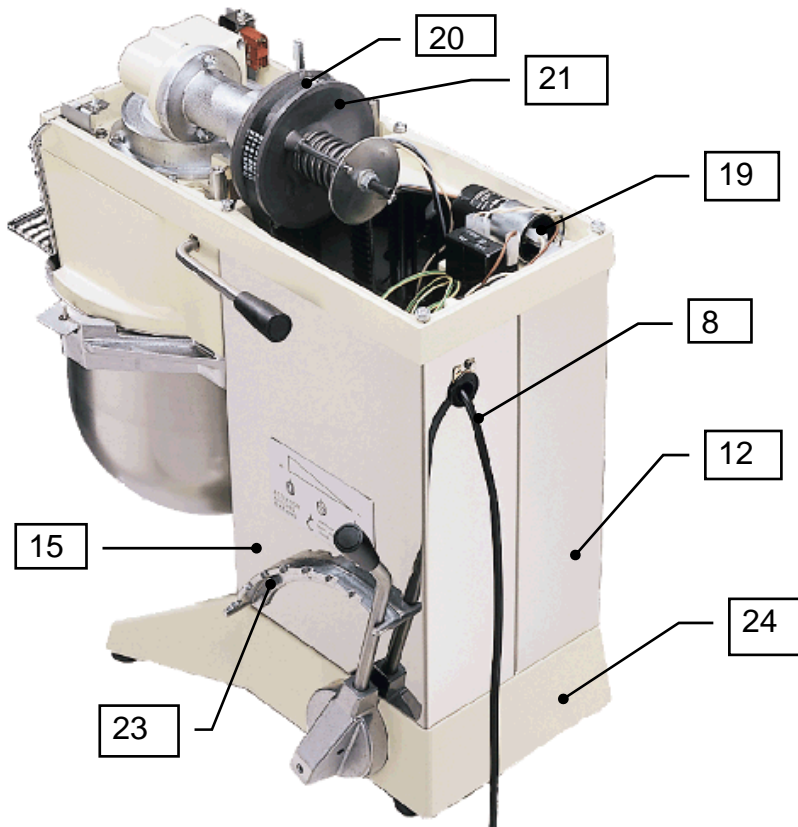
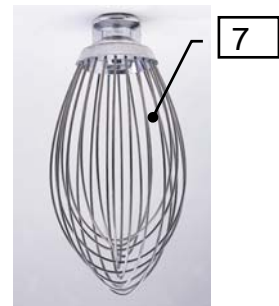
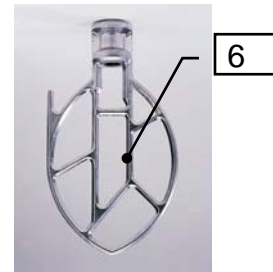
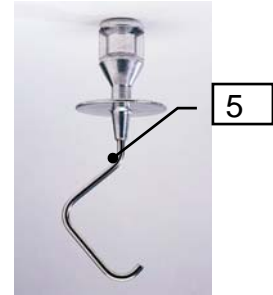
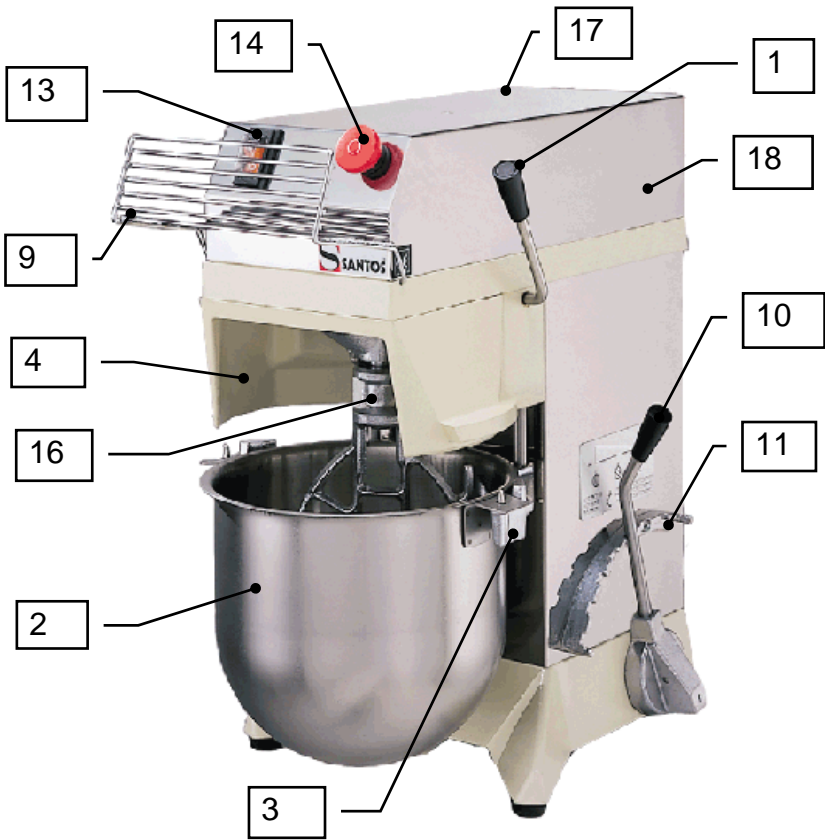
Esquema eléctrico 220-240V 50/60 Hz





Indic.	F
1	Palanca de bloqueo
2	Cubeta
3	Soporte de cubeta
4	Centrador de cubeta
5	Utensilio "Gancho"
6	Utensilio "Paleta"
7	Utensilio "Batidor"
8	Cable de red
9	Rejilla
10	Palanca de velocidades
11	Cremallera
12	Columna
13	Interruptor M/P
14	Parada de emergencia
15	Motor
16	Eje de utensilio
17	Tornillo de fijación tapa
18	Tapa
19	Condensador
20	Correa
21	Polea variable
22	Polea motriz
23	Tornillo de fijación de la cremallera
24	base

Imágenes





CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

ESPÉCIMEN
**Para todo documento no entregado
junto con el aparato.**

**Impresos, Enviados por fax,
Descargados**