

BATIDORA N°33 – N°33E PARA BARES

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



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

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

Traducción de la versión original



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 – Distribuidoras de bebidas – Batidoras
mezcladoras - Amasadoras – Ralladores de queso – Trituradoras de cubitos de hielo – Picadoras
de carne – Cortadoras de verduras

MODELOS REGISTRADOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD	3
MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES.....	4
CONTRAINDICACIONES	4
INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN	5
CONEXIÓN ELÉCTRICA;.....	5
1ª PUESTA EN MARCHA :.....	6
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL	7
BATIDORA Nº33 PARA BARES.....	8
USO DEL APARATO.....	8
PUESTA EN MARCHA:	8
Montaje y preparación:	8
LIMPIEZA:.....	9
CONSERVACIÓN:.....	10
MANTENIMIENTO.....	10
Piezas de recambio:.....	10
<i>Desuso prolongado:</i>	10
Sustitución del sistema de acoplamiento:	11
DETECCIÓN DE AVERÍAS	14
El aparato no arranca:.....	14
El aparato se detiene debido a una sobrecarga:.....	14
El motor funciona pero las cuchillas no giran:.....	15
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	16
Esquema eléctrico 110-120V 50/60Hz Nº33E	17
Esquema eléctrico 110-120V 50/60Hz Nº33.....	17
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz Nº33.....	18
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz Nº33E	18
CERTIFICADO DE GARANTÍA	19
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	19

DECLARACIÓN “CE/UE” 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**
Número de tipo: **33, 33C, 33E, 33CE**

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:
 - Nº 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
 - Nº 2014/30/UE (Directiva CEM)
 - Nº 2011/65/UE (Directiva RoHS)
 - Nº 2012/19/UE (Directiva DEEE)
 - Nº 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
 - Nº 10/2011/UE (Reglamento) sobre materiales y objetos plásticos 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 12852+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **Aparatos de preparación culinaria y batidoras** - 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 : 2010**, Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- **NF EN 60204-1: 2018**, Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- **NF EN 1672-2: 2020**, Maquinaria para procesamiento de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- **NF EN 60335-1: 2013** - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- **EN 60335-2-64: 2004** Parte 2-64, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/02/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

Leer todas las instrucciones.

Conserve este manual de utilización

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

CONTRAINDICACIONES



1. No hacer funcionar nunca el aparato en vacío.
2. No utilizar este aparato para triturar cubitos de hielo o alimentos congelados. Las cuchillas no están previstas para este trabajo.
3. No colocar nunca ingredientes secos en la batidora antes de ponerla en marcha.
4. No sacar la tapa antes de que el aparato esté totalmente parado.
5. No retirar nunca el vaso (1) del bloque motor antes de que éste esté **TOTALMENTE** parado.
6. No colocar nunca el vaso (1) sobre el bloque motor (2) mientras esté funcionando.
7. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
8. La base no debe sumergirse en agua.
9. No utilizar el aparato con el cable de alimentación dañado. Debe ser sustituido por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
10. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
11. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° con respecto al plano horizontal. Las patas de la máquina deberán estar siempre firmemente apoyadas sobre la superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe encontrarse en posición vertical con respecto a la superficie.
12. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
13. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
14. No utilice el aparato en exteriores.
15. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
16. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
17. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

18. Este aparato está destinado a ser utilizado para usos colectivos, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos en masa.

INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN

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, de forma que el panel de mandos esté enfrente del usuario (altura recomendada: 90 cm, adaptable según el usuario).

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

Nota: Este aparato puede funcionar a la vez con 50 Hz y 60 Hz sin ningún ajuste.

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **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 está deteriorado, debe ser cambiado por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.

ATENCIÓN: Comprobar que el interruptor marcha / parada (9) esté en **posición 0** antes de conectar la clavija del cable de alimentación a la toma de corriente de la red.

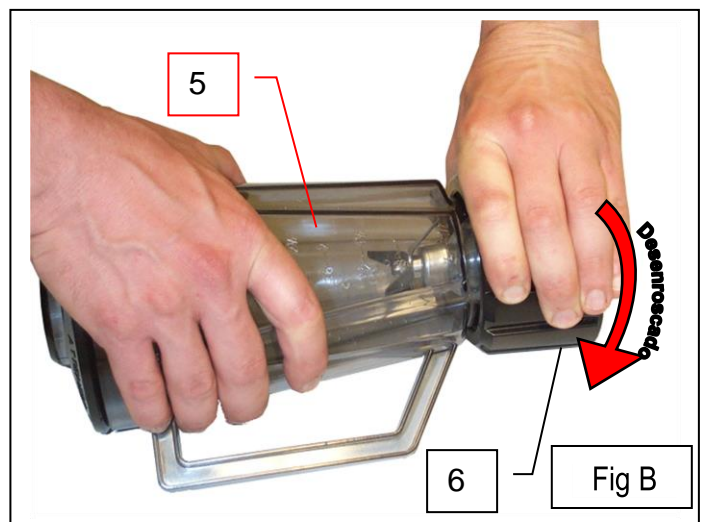


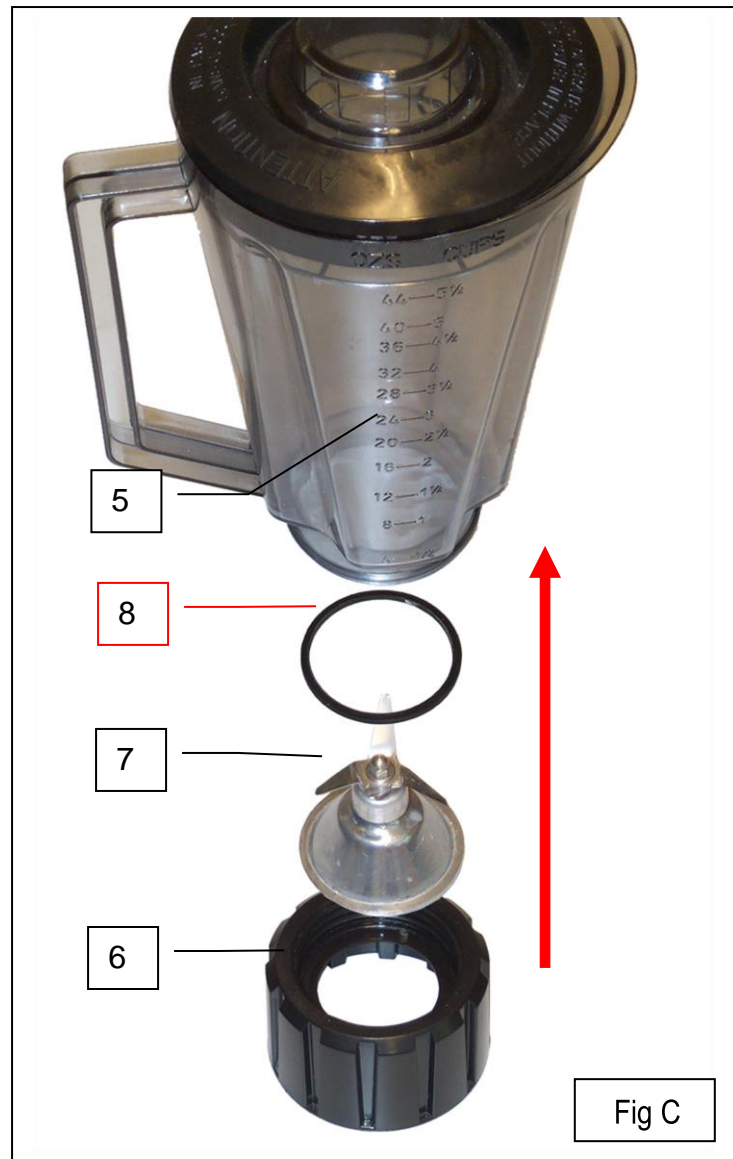
1ª PUESTA EN MARCHA :

Limpiar cuidadosamente las piezas destinadas a estar en contacto con los alimentos (Fig. A).



- Sacar el vaso (1) del bloque motor (2).
- Retirar la tapa (3) y el tapón (4), y lavarlos con un producto lavavajillas convencional.
- Separar el bol (5) de su tuerca (6), desenroscándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (paso a la derecha) (Fig. B).
- Sacar el cubo portacuchillas (7) y la junta del bol (8) **con cuidado** para no herirse con las **cuchillas afiladas** (Fig. C).
- Lavar con un producto lavavajillas convencional o en el lavavajillas: la tapa (3), el tapón (4), el cubo portacuchillas (7), la junta del bol (8) y el bol (5).





RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2012/19/EU (DEEE) – parte 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 medioambiente.

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

BATIDORA Nº33 PARA BARES

- La batidora Nº 33 para bares está especialmente pensada para este tipo de establecimientos así como para cafés, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, establecimientos especializados en zumos naturales de frutas, pastelerías, heladerías, etc.
- El aparato se compone de un bloque motor de fundición de aluminio y de un vaso desmontable. Éste se compone de un bol de plástico transparente graduado, una tapa de plástico, un tapón dosificador, un conjunto de cuchillas de acero inoxidable y un sistema de acoplamiento.
- La batidora Nº 33 está diseñada para mezclar diferentes productos alimentarios en forma líquida, o sólida.
- Es ideal para la preparación de:
 - bebidas (cócteles de frutas, verduras, ponches, jarabes, sangría, etc.).
 - pequeñas cantidades de potajes, salsas, soufflés, purés de verduras, patés de carne o pescado, cremas y compotas.
 - Helados, batidos

USO DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:



ATENCIÓN: la batidora debe funcionar **siempre** con una cantidad mínima de líquido en el bol.

Montaje y preparación:

1. Colocar el cubo portacuchillas (7) en la tuerca del bol (6).



- a. **Poner la junta del bol (8)** en el cubo portacuchillas (7), asegurándose de que la junta esté correctamente aplicada al cubo portacuchillas.

ATENCIÓN: El aparato puede sufrir importantes disfunciones si no se observa rigurosamente el orden de montaje de sus diferentes elementos. (observar cuidadosamente: (6) (7) (8) (5)) (Fig. C)

2. **Enroscar a fondo el bol (5)** en la tuerca (6) comprimiendo la junta del bol hasta que todo quede perfectamente estanco.

3. **Colocar el vaso (1)** en el bloque motor (2) con el motor parado (interruptor (9) en posición 0), comprobando la estabilidad del vaso de acuerdo con el presente esquema.

4. **Poner la tapa (3)** provista de su tapón (4) en el bol (5).

5. Antes de enchufar la clavija del cable de alimentación (10) en la toma eléctrica, **comprobar** que el interruptor marcha / paro (9) esté situado en **posición 0**.

6. **Antes de colocar los ingredientes sólidos que se desee triturar, introducir una cantidad de líquido o puré suficiente para que las cuchillas estén totalmente sumergidas.** Se obtienen mejores resultados cortando a dados los ingredientes sólidos e introduciéndolos a través del orificio de la tapa con el aparato en marcha.

7. Seleccionar la velocidad de rotación de las cuchillas en función del trabajo a realizar.

interruptor en **posición 1** para velocidad baja (12.000 r.p.m.)

interruptor en **posición 2** para velocidad alta (16.000 r.p.m.)

8. **Parar el aparato** situando el interruptor marcha / paro en **posición 0**.



ATENCIÓN: Para evitar el desgaste prematuro del sistema de acoplamiento, se recomienda **no sacar ni colocar nunca el vaso hasta que el motor no se haya parado por completo.**



LIMPIEZA:

IMPORTANTE :

- En cualquier caso, parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación (10).



- Limpiar el aparato cuidadosamente, manipulando con precaución las cuchillas para no cortarse.
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni aire a presión**
- El bloque motor (2) no debe sumergirse en agua.

Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.

La limpieza será más fácil si se realiza antes de que los alimentos se sequen en el bol, la tapa o las cuchillas.

Aunque el conjunto del vaso (1) puede lavarse entero en el lavavajillas, por razones de higiene se recomienda desmontarlo y lavar los diferentes elementos constitutivos por separado: la tuerca del bol (6), la junta (8), las cuchillas (7), el bol (5), la tapa (3) y el tapón (4).

Limpiar la base y la carrocería del bloque motor con una esponja suave y húmeda, secándolas a continuación.

CONSERVACIÓN:

- Para evitar el peligro de cortes, se recomienda guardar el aparato con las cuchillas (7) montadas en la tuerca (6), dentro del bol (5)
- Al guardar el aparato, la tapa del bol no se debe cerrar herméticamente.

MANTENIMIENTO



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

Piezas de recambio:

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos y cojinetes han sido engrasados de por vida.

En caso de tener que sustituir una pieza de desgaste, como las cuchillas, un componente eléctrico o cualquier otro tipo de elemento, remitirse 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.

Desuso prolongado:

Este aparato no presenta contraindicaciones en caso de desuso prolongado.

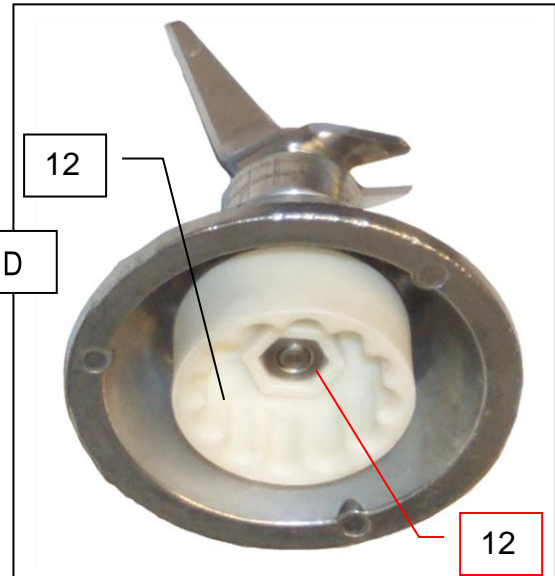
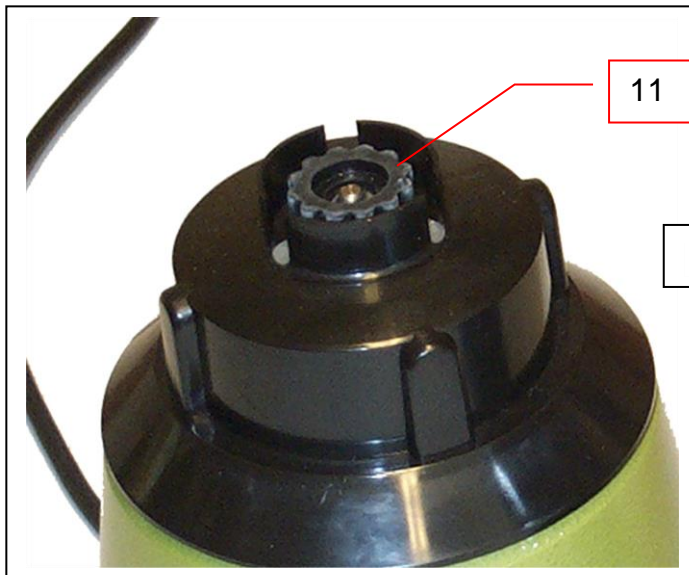
Le recomendamos sencillamente limpiarlo antes de utilizarlo y comprobar el buen estado de los componentes que forman el aparato (por ejemplo, el cable de alimentación, las juntas y demás piezas de recambio).

Sustitución del sistema de acoplamiento:



IMPORTANTE : (Fig. D).

- La pieza de arrastre (motor) (11) es de caucho blando.
- La parte arrastrada (cuchillas) (12) es de plástico duro.



Desmontaje de la pieza de arrastre (motor): (Fig. E)

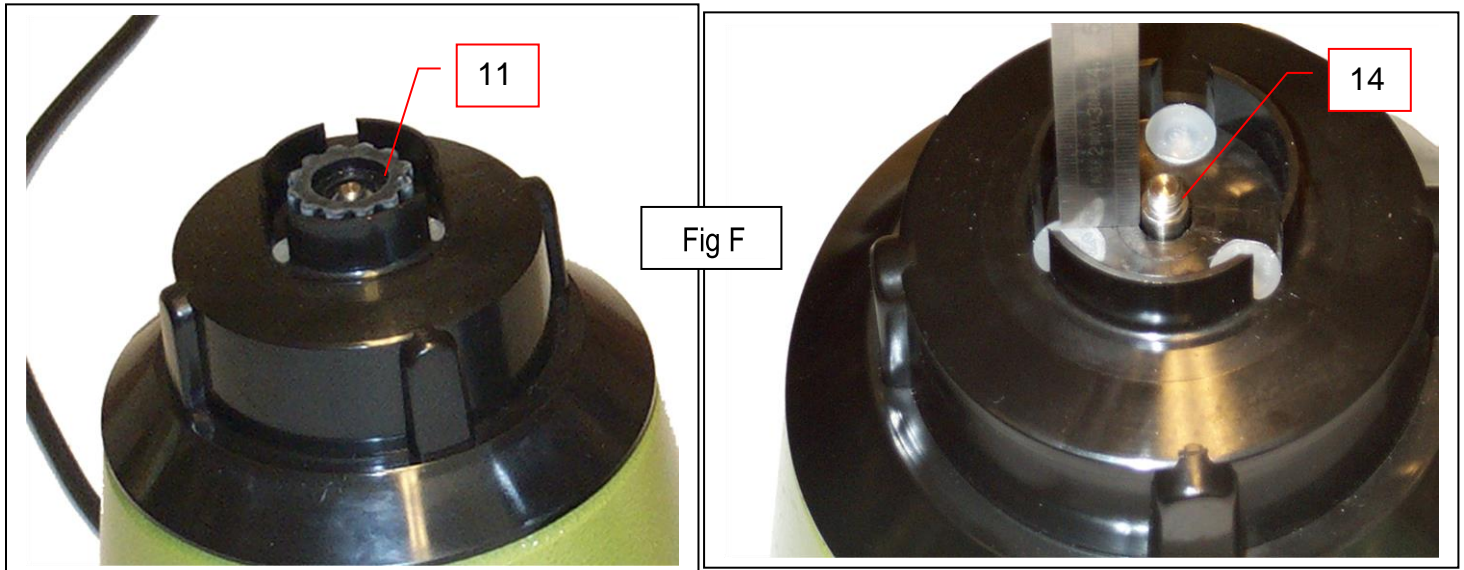
1. Tumbarse el bloque motor.
2. Sujetar la pieza de arrastre de caucho para que no pueda girar. Puede utilizarse el cubo portacuchillas (7) con su pieza de arrastre de plástico rígido (12). Utilizar un paño grueso para sujetar las cuchillas sin riesgo de cortarse.
3. A través del orificio central del fondo del aparato, introducir un destornillador plano en la ranura del eje motor (13).
4. Girar el destornillador en el sentido de las agujas del reloj para desenroscar el acoplamiento del motor (paso a la izquierda).





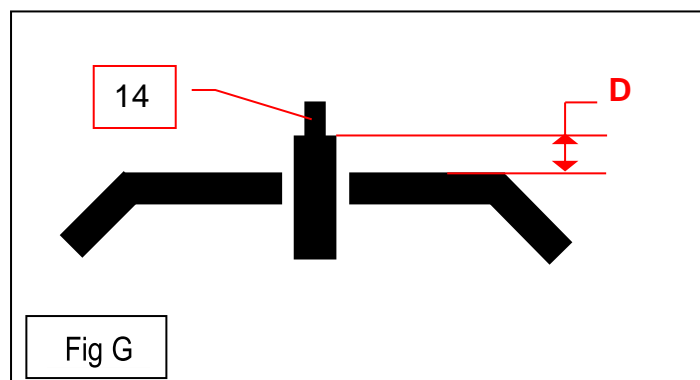
Montaje de la pieza de arrastre (motor) (Fig. F):

1. Colocar el bloque motor (2) en posición vertical.
2. Enroscar la pieza de arrastre de caucho blando en el eje del motor (14) en sentido contrario a las agujas del reloj (paso a la izquierda).



Dependiendo de las diferentes versiones de ejes, puede resultar necesario intercalar previamente una tuerca en el eje del motor antes de enroscar la pieza de arrastre de caucho blando. (Fig. G)

- Si la longitud "D" supera los 3 mm, no debe intercalarse ninguna tuerca.
- Si "D" es inferior a 3 mm, **deberá intercalarse** una tuerca (paso a la izquierda en el eje del motor, y a continuación enroscar la pieza de arrastre de caucho blando (11).



Desmontaje de la pieza de arrastre de plástico (cuchillas):

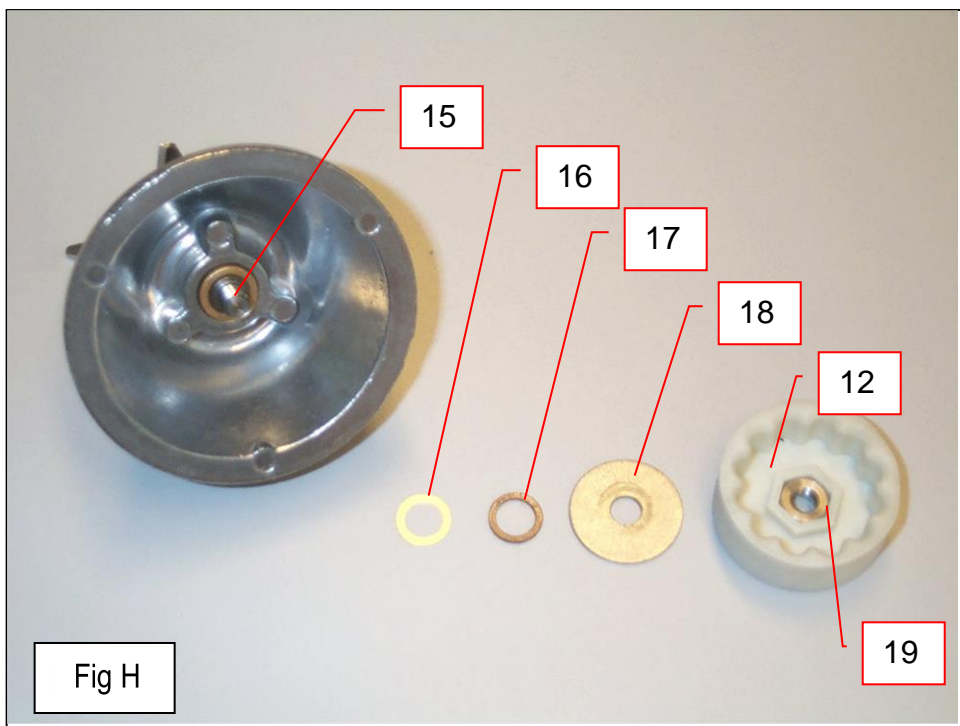
1. Sujetar las cuchillas con un paño grueso (**ATENCIÓN: peligro de cortes**).
2. Sujetar la pieza de arrastre rígida con una pinza y desenroscarla en el sentido de las agujas del reloj (paso a la izquierda).



Montaje de la pieza de arrastre de plástico (cuchillas) (Fig. H):



1. Sujetar las cuchillas con un paño grueso (**ATENCIÓN: peligro de cortes**).
2. Colocar la tuerca inferior (19) (paso a la izquierda) en el alojamiento hexagonal de la pieza de arrastre de plástico duro (12).
3. Observando el mismo orden, volver a colocar en el eje de las cuchillas (15) la arandela fina de acero inoxidable (16), a continuación la arandela de fibra (17) y para terminar la arandela ancha de acero inoxidable (18).
4. Enroscar la pieza de arrastre de plástico (12) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (paso a la izquierda).



DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determinar con precisión el tipo de avería

El aparato no arranca:

- Comprobar: la toma de corriente y el estado del cable de alimentación (10).
- Versión E: el motor sólo arrancará si el conjunto del vaso (1) está colocado sobre el bloque motor (2).

El aparato se para a consecuencia de un calentamiento excesivo del motor: (el bloque motor está caliente)

El motor está protegido por un dispositivo térmico incorporado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene.

- Situar el interruptor Marcha Paro (9) en posición **0** y sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Esperar a que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos), y pulsar el interruptor Marcha/Paro (9) (posición 1).

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (sacar el enchufe (10) de la toma de corriente) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El aparato se detiene debido a una sobrecarga:

En caso de que algún cuerpo extraño o alimento excesivamente duro bloquee las cuchillas, el motor puede detenerse debido a la activación del dispositivo de seguridad anticalentamiento.

- Desenchufar el aparato de la toma de corriente (10)
- Situar el interruptor marcha / paro (9) en posición **0**.
- Retirar el vaso (1) del bloque motor (2) y colocarlo en una superficie de trabajo.
- Sacar la tapa (3) del bol y desplazar los trozos de alimentos duros que bloqueen las cuchillas.
- Volver a colocar el vaso (1) en el bloque motor y poner el aparato en marcha.
- En caso de que las cuchillas volvieran a bloquearse, sacar el contenido del bol y cortar los alimentos en trozos más finos.

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma de la red (10)) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El motor funciona pero las cuchillas no giran:

- Comprobar: la estabilidad del vaso (1) sobre el bloque motor (2) (Fig. I).
- Comprobar: el estado del sistema de acoplamiento (11 y 12).
- Comprobar: la correcta colocación de la junta del bol (5) (ver apartado "montaje y preparación").



REF.	Designación
1	Conjunto vaso
2	Bloque de motor
3	Tapa
4	Tapón
5	Bol
6	Tuerca del bol
7	Cubo portacuchillas
8	Junta del bol
9	Interruptor marcha / paro
10	Cable de alimentación
11	Pieza de arrastre blanda
12	Pieza de arrastre dura
13	Ranura del eje motor
14	Eje motor
15	Eje de las cuchillas
16	Arandela fina de acero inoxidable
17	Arandela de fibra
18	Arandela ancha de acero inoxidable
19	Tuerca inferior

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)		Monofásico	
Modelo 33			
Tensión de alimentación	(V)	220-240	110-120
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Potencia			
Potencia absorbida	(W)	600	650
Velocidad: Posición 2	(r.p.m.)	16 000	18 000
Posición 1	(r.p.m.)	12 000	14 000
Funcionamiento intermitente (3)		60 segundos de funcionamiento y 60 segundos de pausa	
Capacidad del bol	(L)	1,2	
Dimensiones: Altura	(mm)	420	
Anchura	(mm)	180	
Profundidad	(mm)	180	
Peso: Peso neto	(kg)	2,5	
Peso embalado	(kg)	3	
Ruido: (2)	(dBA)	73	

(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 el aparato en carga a 1 m de su eje, según la norma EN 31201.

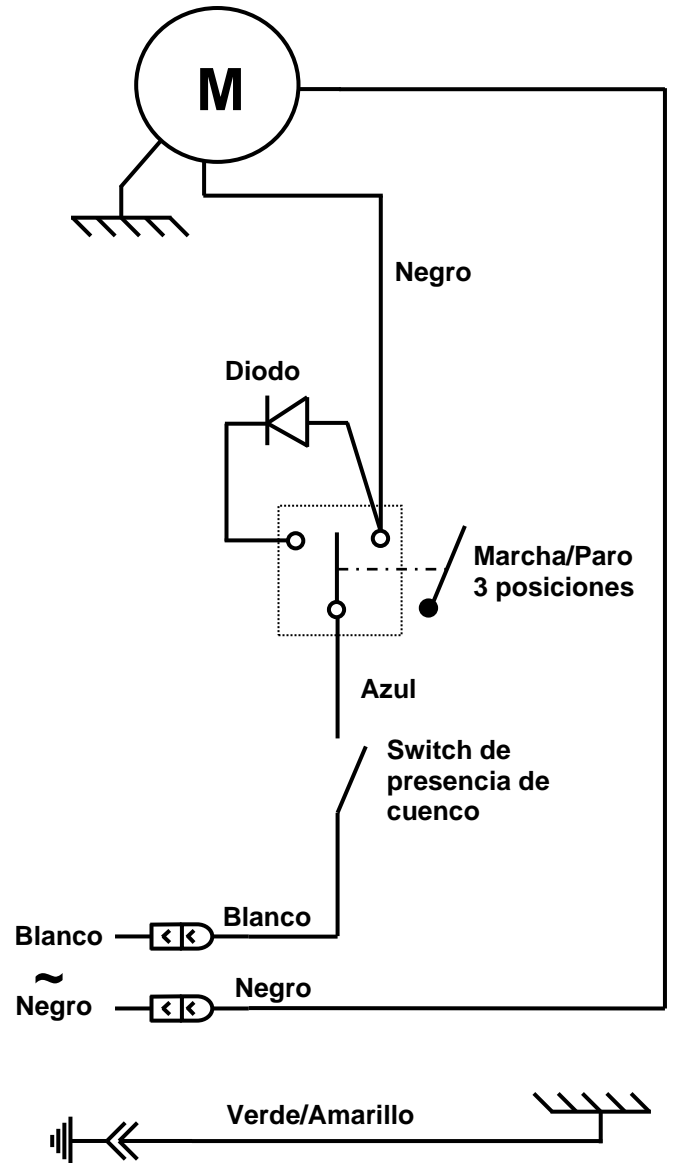
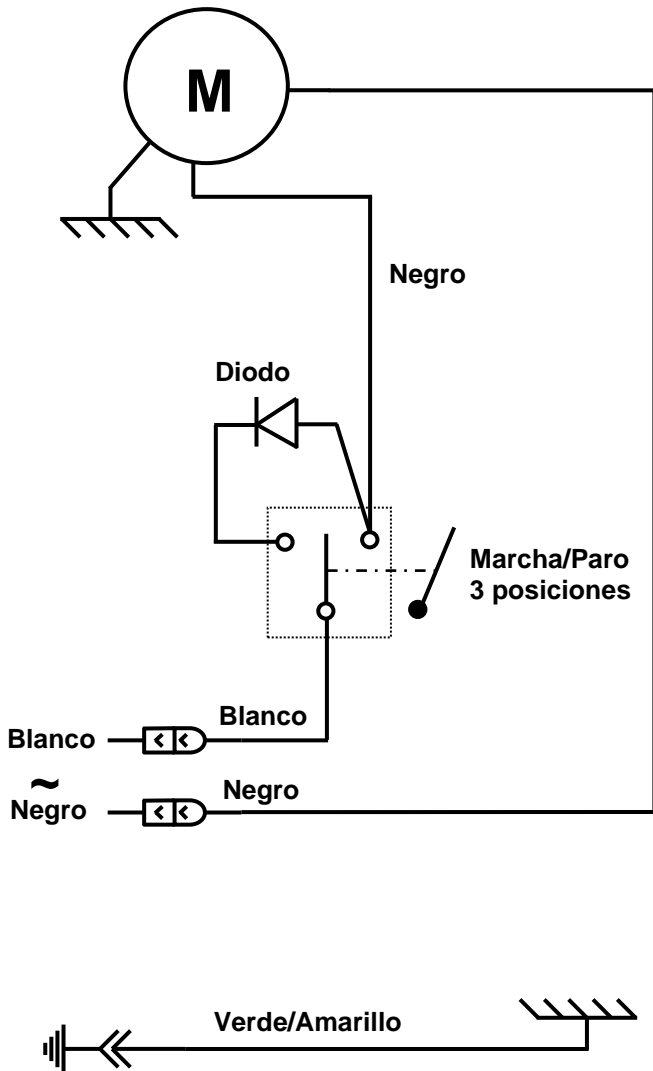
(3) Ciclo 1 min./1 min.:

El aparato profesional está destinado a un uso intermitente según un ciclo de 1 minuto de funcionamiento y 1 minuto de parada. Este ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento para realizar la función y al tiempo de parada relativo a la preparación y al servicio de los productos tratados, de conformidad con las recomendaciones de la norma: EN 60335-2-64+A1: 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines



Esquema eléctrico 110-120V
50/60Hz N°33

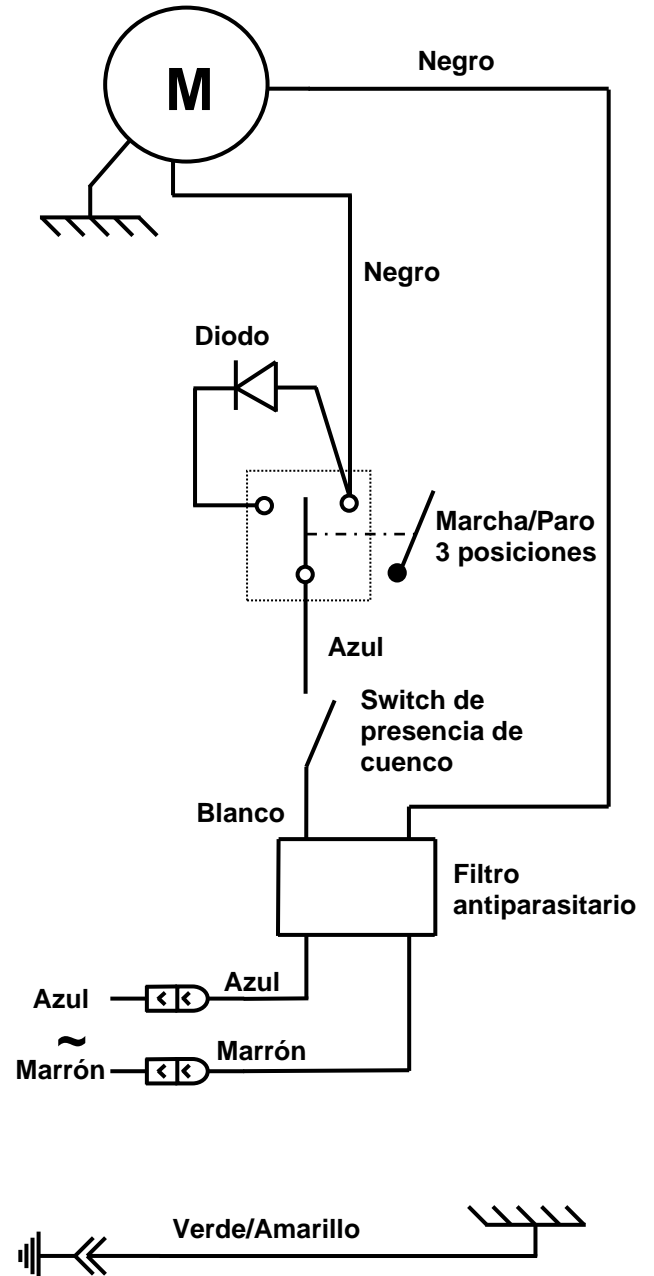
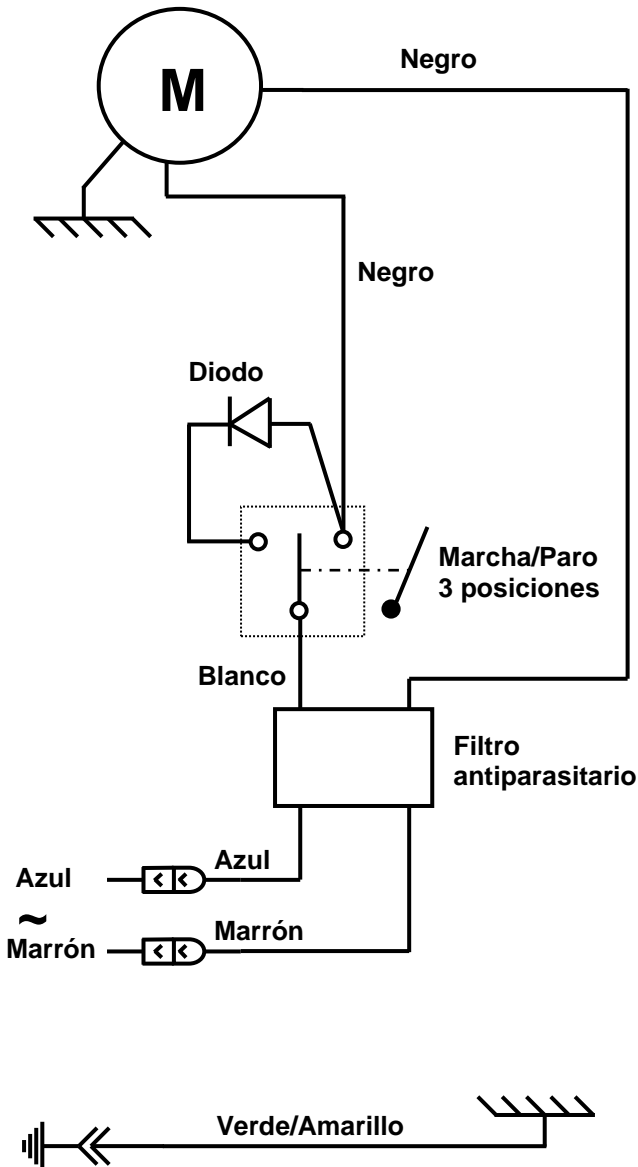
Esquema eléctrico 110-120V
50/60Hz N°33E





Esquema eléctrico 220-240V
50/60Hz N°33

Esquema eléctrico 220-240V
50/60Hz N°33E



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**