

## TRITURADORA DE CUBITOS DE HIELO N°53

### 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 CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## ÍNDICE

<b>DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD .....</b>	<b>3</b>
<b>REQUISITOS DE SEGURIDAD .....</b>	<b>4</b>
<i>CONTRAINDICACIONES.....</i>	<i>4</i>
<i>INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN.....</i>	<i>5</i>
<i>CONEXIÓN ELÉCTRICA.....</i>	<i>5</i>
<i>1ª PUESTA EN MARCHA.....</i>	<i>5</i>
<i>RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL .....</i>	<i>6</i>
<b>SU TRITURADORA DE CUBITOS DE HIELO Nº 53.....</b>	<b>6</b>
<b>USO DEL APARATO .....</b>	<b>7</b>
<i>PUESTA EN MARCHA.....</i>	<i>7</i>
Montaje y preparación .....	7
<i>UTILIZACIÓN .....</i>	<i>7</i>
<i>PARADA DEL APARATO .....</i>	<i>7</i>
<i>SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE HIELO TRITURADO.....</i>	<i>7</i>
<i>UTILIZACIÓN EN MODO MANUAL O AUTOMÁTICO .....</i>	<i>7</i>
Modo manual .....	8
Modo automático .....	8
<i>LIMPIEZA.....</i>	<i>8</i>
<b>SEGURIDAD / MANTENIMIENTO .....</b>	<b>9</b>
<i>SEGURIDAD SOBRECARGA MOTOR .....</i>	<i>9</i>
<i>SEGURIDAD SOBRECALENTAMIENTO MOTOR .....</i>	<i>9</i>
<i>SEGURIDAD DE ACCESO A LAS HERRAMIENTAS.....</i>	<i>9</i>
<i>MANTENIMIENTO .....</i>	<i>10</i>
Piezas de recambio.....	10
Desuso prolongado: .....	10
<b>DETECCIÓN DE AVERÍAS.....</b>	<b>11</b>
El aparato no arranca .....	11
El aparato se para a consecuencia de un calentamiento excesivo del motor (el bloque motor está caliente). .....	11
El aparato se detiene debido a una sobrecarga .....	11
El aparato sigue funcionando tras haber pasado todos los cubitos .....	11
Los 2 botones parpadean simultáneamente .....	11
El hielo triturado no pasa al recipiente para cubitos .....	12
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1) .....</b>	<b>13</b>
<i>Esquema eléctrico 100-120 V~ 50/60 Hz y 220-240 V~ 50/60 Hz.....</i>	<i>14</i>
<i>Cuadro de correspondencia de los elementos .....</i>	<i>15</i>
<b>Figuras .....</b>	<b>16</b>
<b>CERTIFICADO DE GARANTÍA .....</b>	<b>18</b>
<b>PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO .....</b>	<b>18</b>

## 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: **TRITURADORA DE CUBITOS DE HIELO**  
 Número de tipo: **53**

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:

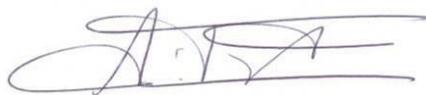
- **NF EN 1678+A1: 2010**, Maquinaria para la industria alimentaria – **Cortadora de verduras**  
 Requisitos de seguridad e higiene.  
 La presente Norma europea es una norma de tipo C, tal y como se define en la guía EN ISO 12100. Cuando las disposiciones de la presente norma de tipo C sean distintas 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 procesado 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: **01/01/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## REQUISITOS DE SEGURIDAD

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

**Lea la totalidad del folleto explicativo.**

**Conserve este manual de utilización**

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

### ATENCIÓN:

**Para cualquier manipulación, incluyendo el desembalaje de la máquina, se prohíbe sujetar o levantar el aparato por el asa de bloqueo (2) de la tapa (1). (fig. A)**

**ATENCIÓN: Comprobar** que la tapa (1) esté en posición cerrada antes de conectar el enchufe del cable de alimentación (10) a la toma de corriente. (fig. B)

### CONTRAINDICACIONES



1. No utilizar este aparato más que para triturar cubitos de hielo, cúbicos o cilíndricos, de dimensiones no superiores a 30x30x30 mm.
2. No utilizar este aparato para triturar alimentos congelados.
3. No introducir ningún objeto por el orificio (9) de salida del hielo triturado.
4. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
5. La base no debe sumergirse en agua.
6. 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.
7. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
8. 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.
9. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
10. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
11. No utilice el aparato en exteriores.
12. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
13. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.

14. 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.
15. Este aparato está diseñado para ser utilizado en usos colectivos, por ejemplo en las cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas artesanales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos.

## 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:
  - 100-120V~ 50/60 Hz : modelo 53V1
  - 220-240V~ 50/60 Hz : modelo 53

NB: Este aparato puede funcionar tanto a 50 Hz como a 60 Hz sin necesidad de ajustarlo

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 puesta a tierra del aparato es obligatoria.** (fig. B)

### **ATENCIÓN:**

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:



- en la placa de características (16) situada debajo del aparato.
- en la placa de características que aparece en la última página de este manual.

- Si el cable de alimentación (10) 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.

## 1ª PUESTA EN MARCHA

Limpiar cuidadosamente las piezas destinadas a estar en contacto con los cubitos (fig. A).

- Apretar el asa de la tapa (2) para desbloquearla y retirarla para acceder al depósito

(3) de cubitos. Limpiar la tapa (1), el depósito (3) y el recipiente de cubitos (6) con una esponja no abrasiva y un producto lavavajillas estándar.

## 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 conforme a la reglamentación vigente.

## SU TRITURADORA DE CUBITOS DE HIELO Nº 53

- La trituradora de cubitos de hielo Nº 53 está pensada para bares, cafés, hoteles, restaurantes o discotecas.
- El aparato consta de un cuerpo triturador de plástico equipado con cuchillas de acero inoxidable, un depósito de plástico transparente con capacidad para 1,3 kg y un recipiente para cubitos estándar.
- El aparato permite romper los cubitos (cúbicos o cilíndricos) elaborados con las máquinas de cubitos tradicionales.
- El aparato está equipado con un reductor planetario y un motor asíncrono controlado mediante una tarjeta electrónica.
- Se puede obtener hielo triturado de 2 tamaños.

## USO DEL APARATO

### PUESTA EN MARCHA

#### Montaje y preparación

(fig. A)

1. **Colocar el recipiente de goteo (8) y su rejilla (7)** debajo del cuerpo triturador (9)

### UTILIZACIÓN

1. Enchufar el aparato conectando el cable de alimentación a la toma de corriente (10).
2. Llenar el recipiente para cubitos (6) con bloques de hielo (*ver las **contraindicaciones***)
3. Verter el contenido del recipiente para cubitos en el depósito (3) (fig. C)
4. Cerrar y bloquear la tapa (1) del depósito.
5. Colocar el recipiente para cubitos (sin la tapa) encima del recipiente de goteo (8) (fig. D).
6. Pulsar el botón correspondiente al tamaño de hielo triturado deseado.

El **botón de la izquierda (5)** permite obtener hielo triturado de **pequeñas dimensiones**.

El **botón de la derecha (4)** permite obtener hielo triturado de **grandes dimensiones**.

7. (El hielo triturado cae en el recipiente para cubitos) (fig. E).

### PARADA DEL APARATO

#### **Para parar el aparato:**

1. pulsar el botón correspondiente al tamaño de hielo triturado en curso de realización "botón encendido" (4 o 5).
2. abrir la tapa (1).
3. desenchufar la toma de la red (10).

### SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE HIELO TRITURADO

El aparato no requiere ningún ajuste.

El **botón de la izquierda (5)** permite obtener hielo triturado de **pequeñas dimensiones**.

El **botón de la derecha (4)** permite obtener hielo triturado de **grandes dimensiones**.

### UTILIZACIÓN EN MODO MANUAL O AUTOMÁTICO

### Modo manual

Si pulsa de manera **Prolongada** uno de los **botones (4 o 5)** se activará el **modo manual**. El motor girará mientras mantenga pulsado el botón y se parará cuando lo suelte.

### Modo automático

Si pulsa de manera **Breve** uno de los **botones (4 o 5)** se activará el **modo automático**. El motor girará durante un tiempo programado (1 minuto) y después se parará.

Nota: el temporizador no es regulable. El tiempo configurado corresponde al triturado completo de 1,3 kg de hielo (capacidad máxima de la tolva).

Mientras se desarrolla el ciclo automático, si **pulsa brevemente** el botón correspondiente al **tamaño** del hielo triturado en curso de realización (botón encendido) se parará el aparato (inicialización del temporizador).

Mientras se desarrolla el ciclo automático, si **pulsa brevemente** el botón correspondiente al **otro tamaño** del hielo triturado en curso de realización (botón NO encendido) cambiará el tamaño del hielo triturado, sin que se reinicie el temporizador.

Mientras se desarrolla el ciclo automático, si **abre la tapa (1)** se parará el motor. El cierre de la tapa (1) vuelve a poner en marcha el motor. El ciclo reanuda su curso ahí donde se había quedado en el momento del cierre de la tapa (no se reinicia el temporizador al abrir/cerrar la tapa).

## LIMPIEZA

### **IMPORTANTE:**



- **En todos los casos, parar el aparato y desconectar el cable de alimentación (10).**
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni aire a presión**

## SEGURIDAD / MANTENIMIENTO

### SEGURIDAD SOBRECARGA MOTOR

En caso de bloqueo del motor (cuerpo extraño, elemento demasiado duro), el aparato procederá a 2 inversiones del sentido de la rotación de las cuchillas sucesivas para facilitar el paso del elemento en cuestión. A continuación el aparato reanudará su ciclo normal. Si las 2 inversiones de sentido no bastan para corregir el problema, se activará el dispositivo de seguridad del aparato y se parará el motor.

El dispositivo de seguridad se materializa con el parpadeo simultáneo de los 2 botones (4) y (5).

En este caso: Para solucionar el fallo: retirar el elemento extraño del cuerpo triturador y reiniciar el aparato (mantener pulsados simultáneamente los 2 botones (4) y (5) durante 2 segundos).

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.

### SEGURIDAD SOBRECALENTAMIENTO MOTOR

En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene automáticamente. El protector es de rearme automático; esperar a que el motor se enfríe (de 15 a 30 minutos), antes de volver a poner en marcha la máquina.

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.

### SEGURIDAD DE ACCESO A LAS HERRAMIENTAS

El aparato sólo se pondrá en marcha si la tapa (1) está cerrada.

- La abertura de la tapa (1) provoca la parada de la máquina y la inmovilización de los elementos en rotación.  
El aparato se vuelve a poner en marcha cuando se cierra la tapa (1).
- Un corte de alimentación de la red provoca la parada de la máquina.  
Para poner de nuevo en marcha el aparato es preciso volver a pulsar uno de los 2 botones (4) o (5).

Por motivos de seguridad, está prohibido introducir el dedo o una parte de la mano por el orificio de salida del hielo triturado, aunque esté obstruido por un montón de hielo triturado. En este caso, consultar el capítulo "**detección de averías**"



## MANTENIMIENTO



Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato, es imprescindible desenchufarlo de la toma de corriente y descargar el condensador de arranque del motor:

### Piezas de recambio



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

Esta máquina 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 cuchillas de triturado, los componentes eléctricos 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,**
- **las características eléctricas (16),**

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).

## DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determinar con precisión por qué motivo se ha detenido el aparato.  
En cualquier caso, de persistir el problema, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la clavija del cable de alimentación (10) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

### El aparato no arranca

- Comprobar: la toma de corriente y el estado del cable de alimentación (10).
- Verificar que el indicador luminoso situado a la salida del cuerpo triturador (9) se encienda durante unos diez segundos al conectar el aparato a la toma de red.
- Comprobar que ningún cuerpo extraño se encuentre atascado entre las cuchillas.
- Comprobar dentro del aparato el estado de los cables eléctricos y las conexiones (a la altura del pasacables (12), a la altura del bloque de conexión (13) (fig. F)
- Comprobar los componentes eléctricos sustituyéndolos uno tras otro (condensador, seguridad tapa, módulo electrónico, motor).

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

En caso de sobrecalentamiento del motor, el aparato se detiene automáticamente. El protector es de rearme automático; esperar a que el motor se enfríe (de 15 a 30 minutos), antes de volver a poner en marcha la máquina.

### El aparato se detiene debido a una sobrecarga

La presencia de un cuerpo extraño entre las cuchillas o un funcionamiento intensivo del aparato pueden provocar la sobrecarga del motor.

En estos casos, puede activarse el protector térmico o el protector de sobreintensidad e interrumpir el funcionamiento de la máquina.

Si el aparato está caliente, ver el apartado "***El aparato se para debido a un calentamiento del motor***").

De lo contrario, ver la parte "***seguridad sobrecarga motor***".

### El aparato sigue funcionando tras haber pasado todos los cubitos

En modo automático, el aparato funciona según un temporizador no modificable que dura 1 minuto. (tiempo necesario para pasar la totalidad d el depósito en versión de pequeñas dimensiones).

Para volver al modo manual y detener el aparato, pulsar el botón encendido.

### Los 2 botones parpadean simultáneamente

El aparato se para a consecuencia de una sobrecarga del motor: Para solucionar el problema, ver la parte "***seguridad sobrecarga motor***".

### **El hielo triturado no pasa al recipiente para cubitos**

El aparato ha sido concebido para triturar de una sola vez la capacidad útil de un recipiente para cubitos estándar. En caso de que se coloquen demasiados cubitos en el depósito o se utilice un recipiente para cubitos demasiado pequeño (o un receptáculo demasiado pequeño), el nivel de hielo triturado sube progresivamente hasta el orificio de salida. Al no poder salir el hielo triturado, éste queda compactado en el cuerpo triturador. El simple hecho de retirar el recipiente para cubitos no basta para liberar el orificio de salida del hielo triturado.



#### **IMPORTANTE:**

**No introducir ningún objeto duro por el orificio de salida del hielo triturado mientras esté funcionando el aparato.**

#### **Solución:**

- Parar el aparato.
- Vaciar el recipiente para cubitos (lleno de hielo triturado)
- Llenar el depósito de cubitos y poner en marcha un ciclo automático para cada dimensión.
- Si fuera necesario, esperar unos instantes a que el hielo se funda.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1)

Modelo 53		Monofásico	
Tensión de alimentación	(V~)	220-240	100-120
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Potencia			
Potencia absorbida	(W)	130	155
Velocidad motor:	(r.p.m.)	1450 a 50 Hz	1700 a 60 Hz
Velocidad de las cuchillas:	(r.p.m.)	75 a 50 Hz	88 a 60 Hz
Capacidad útil del depósito para cubitos	(kg)		1,3
Número de cuchillas móviles			4
Número de cuchillas fijas			3
Caudal medio en posición "pequeñas dimensiones"	(kg/h)		180
Caudal medio en posición "grandes dimensiones"	(kg/h)		110
Ciclo de funcionamiento (3)		Ciclo intermitente: 1 min ON / 3 min OFF	
Tiempo del temporizador	(s)		60
Capacidad útil del recipiente para cubitos	(kg)		1.3
Dimensiones: Altura	(mm)		474
Anchura	(mm)		236
Profundidad	(mm)		353
Peso: Peso neto	(kg)		10
Peso embalado	(kg)		11
Ruido: (2)	(dBA)		63

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Las características eléctricas exactas 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.

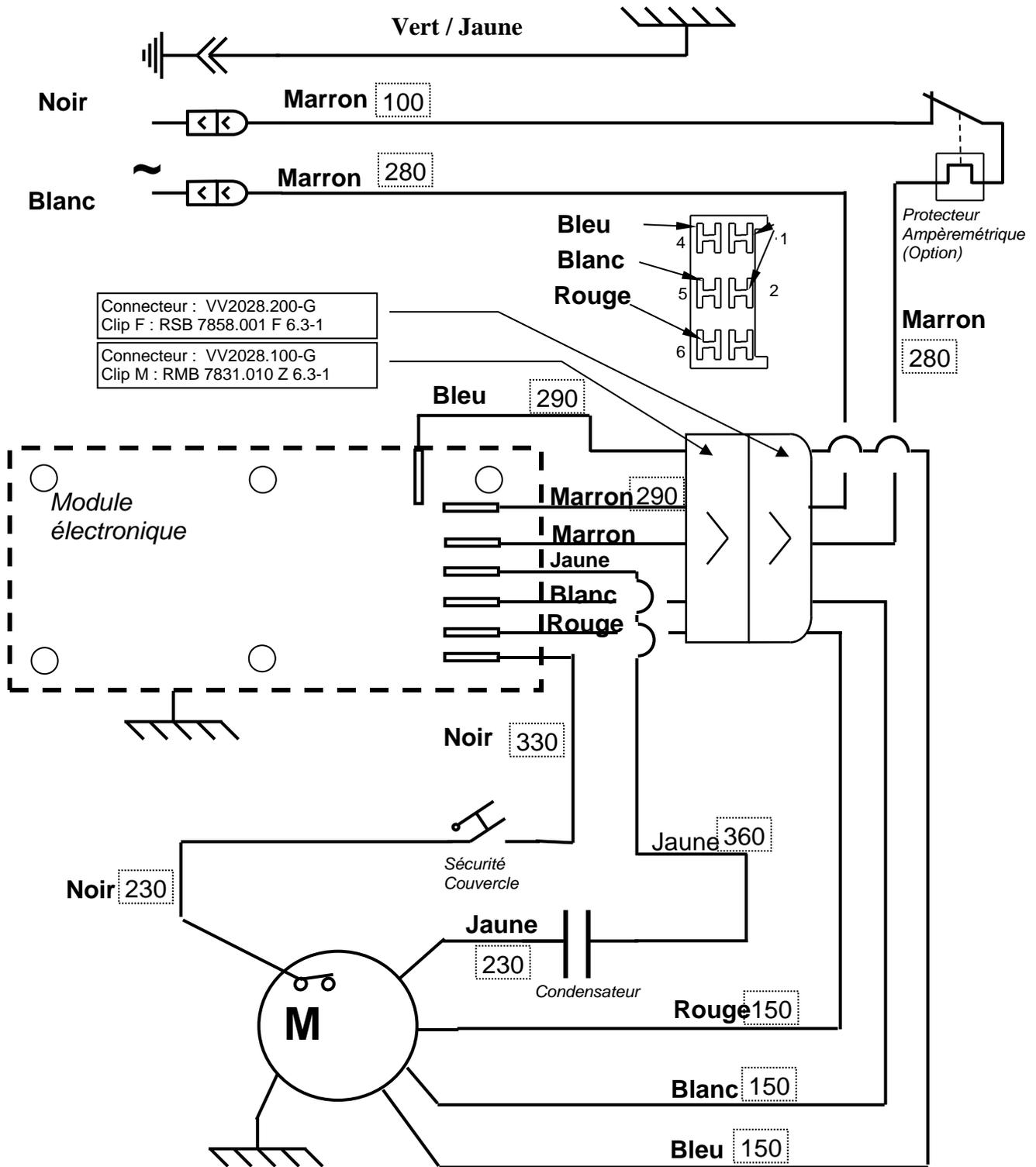
(3) Ciclo de funcionamiento

El aparato profesional está diseñado para un uso intermitente siguiendo un ciclo de 1 minuto de marcha y 3 minutos de paro.

Dicho ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento necesario para realizar la función esperada y al tiempo de paro ligado a la preparación y servicio de los productos tratados, de acuerdo con las instrucciones de la norma: EN 60335-2-64+A1:2004 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.

**Esquema eléctrico 100-120 V~ 50/60 Hz y 220-240 V~ 50/60 Hz**

FR	Module électronique	Sécurité Couvercle	Condensateur
SP	Módulo electrónico	Seguridad tapa	Condensador



## Cuadro de correspondencia de los elementos

Marca	Descripción
1	Tapa del depósito para cubitos
2	Asa de bloqueo
3	Depósito para cubitos
4	Botón "grandes dimensiones"
5	Botón "pequeñas dimensiones"
6	Recipiente para cubitos
7	Rejilla de recipiente de goteo
8	Recipiente de goteo
9	Cuerpo triturador
10	Enchufe del cable de alimentación
11	Condensador
16	Placa de características

# Figuras

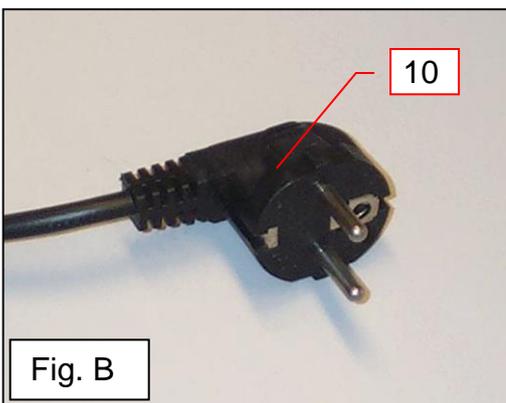




Fig. D

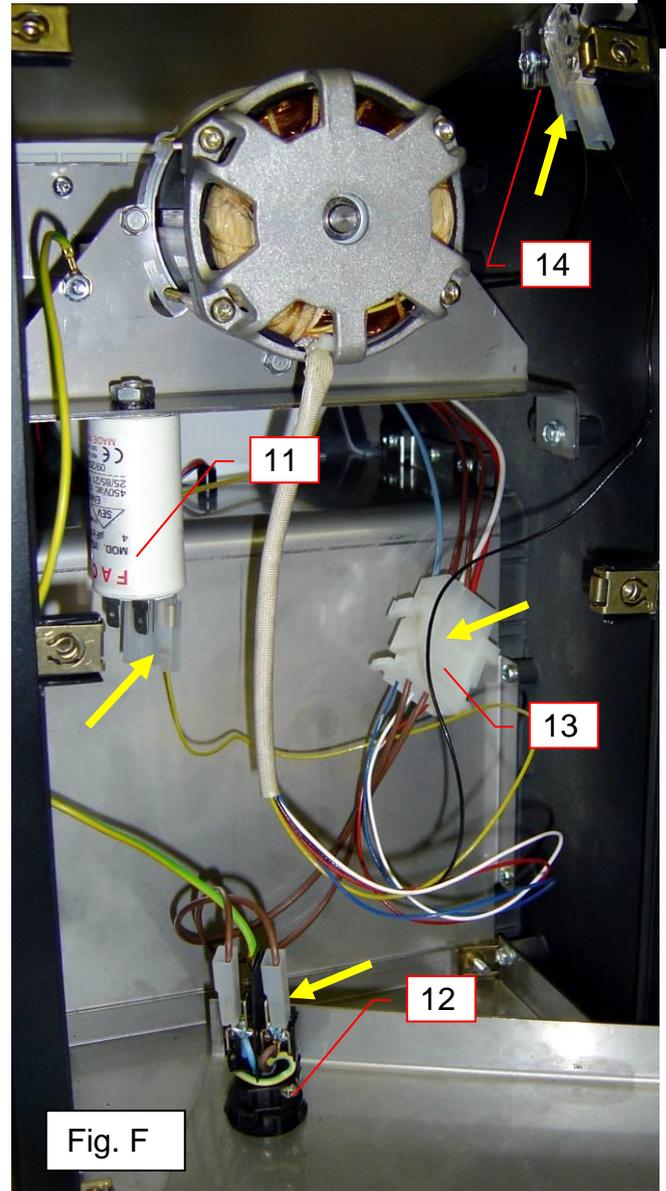


Fig. F

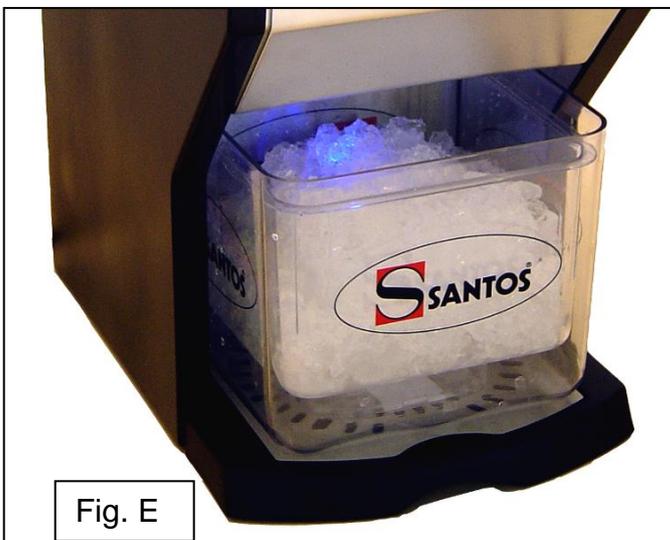


Fig. E

## 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

**EJEMPLAR**  
**Para todos los documentos no  
suministrados con el aparato.**  
**Impresos, Faxeados, Descargados**