

KOUDE PERS-JUICER NUTRISANTOS Model No. 65

GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.120**
Model No 65

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



INHOUDSOPGAVE

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4
INSTALLATIE, HANTERING	4
CONTRA INDICATIES:	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING :	5
1 ^{ste} IN WERKING STELLING :	6
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR	6
KOUDE PERS-JUICER Modellen N°65	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
STARTEN:	7
Zeef:	8
STOPPEN VAN HET APPARAAT	8
OPSPOREN VAN TE HARDE STUKJES:	8
VERSTOPPING:	8
Schoonmaken:	8
Vorzorgsmaatregelen en risico's :	9
VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD	10
VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR :	10
VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT DE WERKTUIGEN:	10
ONDERHOUD	10
ONDERHOUD :	11
OPHEFFEN VAN STORINGEN	11
Het apparaat wil niet starten :	11
Het apparaat stopt omdat de motor oververhit is geraakt :	11
HET APPARAAT STOPT NAAR AANLEIDING VAN EEN BLOKKERING:	11
HET APPARAAT IS LAWAAIIG :	12
NORMATIEVE REFERENTIES	13
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN	13
ELEKTRISCHE SCHEMA'S	14
Elektrische schema 100 - 120V 50/60Hz	14
Elektrische schema 220-240V 50/60Hz	15
FIGUREN	17
GARANTIEBEWIJS	19
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	19

Opmerking: zie de schema's aan het eind van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



“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 : **Koude pers-juicer Nutrisantos**

Type nummer : **65**

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 12547+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Centrifuge** – Gemeenschappelijke veiligheidsvoorschriften.
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 1678+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Groentesnijder** – Gemeenschappelijke veiligheidsvoorschriften.
- 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+A1 : 2009, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1:2013 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- PR EN 60335-2-64 :2015 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/05/2017**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Wanneer u deze machine of een ander elektrisch apparaat gebruikt, neem dan altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht.

Lees de gehele handleiding.

Opmerking: zie de schema's aan het eind van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

INSTALLATIE, HANTERING

Bij het uitpakken is het in het bijzonder aangeraden om het apparaat met 2 personen te hanteren. En voor een prettig gebruikscomfort is het beter het apparaat op een tafel of een werkblad te plaatsen zodat de opening waar het sap uitkomt op uw hoogte staat (aanbevolen hoogte: 90 cm, aan te passen naar gelang de gebruiker).

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij een mogelijk glibberige vloer naast het apparaat.

Bij het schoonmaken en het installeren van het apparaat, de zeef (13/14) voorzichtig behandelen zodat zijn geometrie niet beschadigd raakt wat de goede werking van het apparaat in weg zou kunnen staan.

CONTRA INDICATIES:



1. Geen producten in de goot doen en aandrukken met de stamper als de machine nog niet is opgestart.
2. Dit apparaat is niet geschikt voor het verwerken van diepvriesproducten.
3. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perzikken..). De pitten mogen niet in de machine.
4. In de invoertrechter mogen alleen voedingsmiddelen gedaan worden.
5. Geen te harde stukjes in de invoertrechter doen.
6. De machine niet zonder toezicht laten draaien.
7. De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.
8. Nooit het mandje met een schuurspons schoonmaken.
9. Het is verboden het toestel in werking te stellen op een vlak dat geen hoek vormt van meer dan 10° ten opzichte van het horizontale vlak. De 4 poten van de machine moeten altijd op dit vlak steunen. De motoras van de machine moet altijd verticaal staan ten opzichte van dit vlak.
10. Veiligheidshalve en ter bescherming tegen elektrocutie, mag het voetstuk niet in water of een andere vloeistof ondergedompeld worden.
11. Voor iedere ingreep de stekker uit de contactdoos halen : schoonmaken, onderhoud, maintenance.

12. Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.
13. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOR zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
14. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde contactdoos.
15. Dit apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
16. Het apparaat niet installeren in de nabijheid van of op een warmtebron.
17. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik thuis.
18. 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.

ELEKTRISCHE AANSLUITING :

De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee verschillende spanningen.

- 220-240V 50/60 Hz enkel fase
- 110-120V 50/60 Hz enkel fase

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



Een equipotentiaal klem om de verschillende onderdelen van een installatie op hetzelfde potentiaal te houden, is beschikbaar onderaan het apparaat.

LET OP:



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
 - op het typeplaatje dat onder aan of aan de achterzijde van het apparaat is aangebracht.
 - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel (**10**) beschadigd is, deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOR zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten
- De stekker van de contactdoos moet te allen tijde goed bereikbaar zijn tijdens het gebruik van het apparaat

1^{ste} IN WERKING STELLING :

1. De bovenste kap (2) optillen na de grendel (6) een kwart gedraaid te hebben om hem open te zetten. Fig. 2
2. De bovenste kap (2) in e hoge stand vergrendelen.
3. Het lichaam optillen en verwijderen (1). Fig. 3
4. De bovenste schroef verwijderen (11).
5. De onderste schroef verwijderen (12).
6. De zeef verwijderen (13/14) met de 2 schrappers (15).
7. De afvoerkegel (17) losschroeven door naar beneden toe te drukken en de afdichting (18) evenals de (19) verwijderen. Fig.4
8. Alle elementen die in contact komen met voedingsmiddelen afwassen met helder water: de stamper (4), de trechter (3), het lichaam (1), de bovenste schroef (11), de onderste schroef (12), de zeef (13/14), de schrappers (15), de afvoerkegel (17), de afdichting (18), de ring (19) en de vruchtvlescontainer (5). Fig.5

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingssysteem conform de richtlijn 2012/19/UE (WEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw verdeler of met SANTOS.

Voor de verwijdering of de recyclage van de componenten van het apparaat, gelieve contact op te nemen met een gespecialiseerde maatschappij of met SANTOS.

De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijks een gevaar betekenen voor het milieu.

De verpakkingsmaterialen moeten verwijderd en gerecycleerd worden conform de geldende wetgeving.

Het onderste deel van de mand verzorgt de aandrijving en de vergrendeling en is van plastic geschikt voor toepassingen in de voedingssector.



KOUDE PERS-JUICER Modellen N°65

- De koude pers-juicer is stevig gebouwd (de samenstellende onderdelen zijn van RVS gietijzer en aluminium, technische plastic en RVS plaat) en hij is bijzonder geschikt voor het maken van sapjes en sausen op basis van fruit, groente en kruiden door professionals in:
Restaurants, Pizzeria's, Snacks, Snackbars, Themarestaurants ...
- Het apparaat is voorzien van 2 krachtige motoren die de draaiing van de onderste en bovenste schroef aandrijven.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

STARTEN:

Montage en voorbereiding :

1. De schrappers (15) om de zeef heeft plaatsen (13/14) en dit geheel dan op de bodem van het lichaam laten zakken (1). Fig.6
Let op: ervoor zorgen dat de pennen van het lichaam (1) terecht komen in de openingen van de zeef (13/14). Fig.7
2. Het lichaam omdraaien(1) en de ring (19), de afdichting (18) op hun plaats brengen voordat men de afvoerkegel vastschroeft (17). Fig.9 en Fig.10
3. Het lichaam (1) op de machine plaatsen.
4. De onderste schroef op zijn plaats brengen (12).Fig.11
Let op: de 2 bossages van de schroef (12) plaatsen in de 2 openingen van de schrappers (15). Fig.14
5. De bovenste schroef op zijn plaats brengen (11). Fig.12
6. De grendel een kwart slag draaien (6) en de bovenste kap laten zakken (2).
Let op: als de bovenste kap (2) niet wordt vergrendeld (de grendel staat niet in lijn met het apparaat, Fig.13), moet men de bovenste schroef (11) iets optillen en draaien of de stand van de onderste schroef (12) controleren: zie paragraaf 4.
7. De trechter op zijn plaats brengen (3). Fig.15
8. De afvalcontainer op zijn plaats brengen (5).
9. **De stekker van de voedingskabel (22)** aansluiten op een contactdoos van uw stroomnet. Fig.16
10. **De vruchtenstamper (4)** uit de trechter halen (3).

Gebruik :

1. **De bak plaatsen** onder de tuitopening van het lichaam (1).
2. **Het apparaat aanzetten** door te drukken op de drukknop "Aan/Uit" (9).
3. **De voedingsmiddelen doen** in de trechter (3) en ze indien nodig aanstampen met de vruchtenstamper (4).

4. Zo doorgaan totdat de sap container vol is of totdat er geen voedingsmiddelen meer aanwezig zijn in de trechter. Ook het peil van het vruchtvlees in de gaten houden in de vruchtvleescontainer (5).

Zeef:

Het apparaat wordt met 2 zeven geleverd **13/14**): fig.8

- Eén zeef met kleine gaatjes voor het maken van sap (**13**).
- Eén zeef met grotere gaten voor het maken van sausen (**14**).

STOPPEN VAN HET APPARAAT

Apparaat uitzetten door:

1. Te drukken op de drukknop “Aan/Uit” (**9**),
2. Of door de stekker uit de contactdoos te halen (**22**)

OPSPOREN VAN TE HARDE STUKJES:

Het apparaat is in staat om te harde stukjes op te sporen. In dit geval zal het automatisch en achter elkaar tot aan 3 keer achteruit en 3 keer vooruit gaan om te proberen de schroeven te deblokken.

Als het harde punt nog aanwezig is in het apparaat na deze handeling, zal het uitgaan. In dit geval moet men de schroeven demonteren en schoonmaken.

VERSTOPPING:

Het kan gebeuren dat stukjes blijven vastzitten in de schroeven en niet verder kunnen. In dit geval is het aangeraden om een achteruit gang uit te voeren door enkele seconden lang te drukken op de knop achteruit (**10**).

Deze handeling meerdere malen herhalen indien dit nodig is.

Als de blokkering niet verdwijnt, moet men de schroeven demonteren en schoonmaken.

Schoonmaken:



De zeef (13/14) en de schroeven (11/12) voorzichtig hanteren zodat de geometrie niet beschadigd raakt wat de goede werking van het apparaat in de weg zou kunnen staan.

Bij het schoonmaken van de zeef (**13/14**), is het aangeraden om de borstel (**23**) die bij de machine geleverd wordt, te gebruiken om de gaatjes van de filterzeef zorgvuldig schoon te maken. Het apparaat niet schoonmaken met een schuursponsje.



De afdichtingen (16), (18), (20) en (21) demonteren om ze schoon te kunnen maken met de borstel (23) en de kwast (24); ze daarna terug monteren zoals aangegeven in de foto's Fig.17, Fig.9, Fig.22, en Fig.20.

Het schoonmaken zal sneller gaan als u niet wacht tot alle achterbleven voedingsresten opgedroogd zijn in de verwijderbare onderdelen van de machine.

Voorzorgsmaatregelen en risico's :

Alleen voedingsmiddelen in het apparaat doen.



Tijdens de voorbereiding is het nodig om het **vulniveau van de vrucht vlees container (5)** in het oog te houden om te voorkomen dat de afvoer van het vrucht vlees verstopt raak. Dit zou een werkingssstoring kunnen veroorzaken in het apparaat.

De hoeveelheid producten die in het apparaat gedaan kan worden om het maximale vulniveau van de container (5) te bereiken hangt af van de verwerkte producten.



VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD

VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR :

In het geval één van de 2 motoren oververhit raakt, zal het apparaat automatisch tot stilstand komen.

De beschermingsinrichtingen zullen automatisch terug in hun oorspronkelijke stand gezet worden: men moet wachten tot de motoren afgekoeld zijn (15 tot 30 minuten) voordat men de machine opnieuw opstart.

Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit de contactdoos **(22)** halen) en er iemand van de onderhoudsdienst bijhalen of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT DE WERKTUIGEN:

De sap centrifuge zal allen opstarten als de toevoerbuis **(3)** en het lichaam **(1)** naar behoren op hun plaats gebracht zijn en als de bovenste kap **(2)** in de lage stand is vergrendeld.

Als de voedingsbuis **(3)** wordt verwijderd of als de bovenste carter **(2)** opgetild wordt, zal de machine tot stilstand komen.

Als men de sap centrifuge opnieuw in werking wil stellen, moet men opnieuw drukken op de knop "Aan/Uit" **(9)**.

Een stroomonderbreking op het algemene stroomnet zal het stoppen van de machine ten gevolge hebben.

ONDERHOUD

Alvorens ingrepen te verrichten op de sap centrifuge, moet absoluut de steker uit de contactdoos gehaald worden en moet men bovendien 20 seconden wachten totdat de condensator van de elektrische kaart is ontladen.

Vervangingsdelen :

BELANGRIJK : Het is verboden andere dan door SANTOR verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.

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

Zie voor ingrepen ter vervanging van de gebruikelijke slijtage onderdelen zoals de zeef **(13/14)**, de schrappers **(15)**, de afdichtingen **(16)**, **(18)**, **(20)**, **(21)**, de elektrische componenten of overige, de lijst van componenten (zie de explosietekening aan het eind

van de handleiding, zij kunnen eveneens gedownload worden via internet (www.santos.fr).



Wij verzoeken u **op alle bestellingen voor vervangingsdelen** (de referenties hiervan staan vermeld op de explosietekening aan het eind van de handleiding) , het **type, het serienummer van het apparaat en de elektrische karakteristieken die onderaan het apparaat staan vermeld**, aan te geven.

ONDERHOUD :

De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.

- Na gebruik de stamper (4), de trechter (3), het lichaam (1), de bovenste schroef (11), de onderste schroef (12), de zeef (13/14), de schrappers (15), de afvoerkegel (17), de afdichting (18), de ring (19) en de vruchtvlees container (5) schoonmaken met helder water of een hiervoor bestemd afwasmiddel. Dan afspoen en afdrogen. **Geen schurende producten of doeken gebruiken** om de mand met toebehoren schoon te maken.
- Het voetstuk schoonmaken met een zachte en vochtige spons en afdrogen.

LET OP :



Voor een groter schoonmaakgemak, is het aangeraden ervoor te zorgen dat de voedselresten niet opdrogen op de onderdelen in contact met voedingsmiddelen, het is beter om al deze onderdelen van het apparaat meteen na gebruik schoon te maken.

OPHEFFEN VAN STORINGEN

De oorzaak van het stoppen van het apparaat nauwkeurig identificeren.

Het apparaat wil niet starten :

- Controleren : de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.
- Controleren: de aanwezigheid van de toevoer buis (3) en of de bovenste kap (2) in de lage stand vergrendeld is .Fig.13

Het apparaat stopt omdat de motor oververhit is geraakt :

(de carters voelen warm aan ten hoogte van de motorblokken)

- De steker uit de contactdoos halen en de instructies gegeven in het hoofdstuk "veiligheidsinrichting oververhitting motor" opvolgen.

HET APPARAAT STOPT NAAR AANLEIDING VAN EEN BLOKKERING:

Zie hoofdstuk "verstopping"



HET APPARAAT IS LAWAAIIG :

- Controleren of alle onderdelen naar behoren op hun plaats zijn aangebracht
- Controleren of één van de onderdelen niet beschadigd geraakt is tijdens een val of iets dergelijks:

In dit geval moet het betreffende onderdeel vervangen worden.

NORMATIEVE REFERENTIES

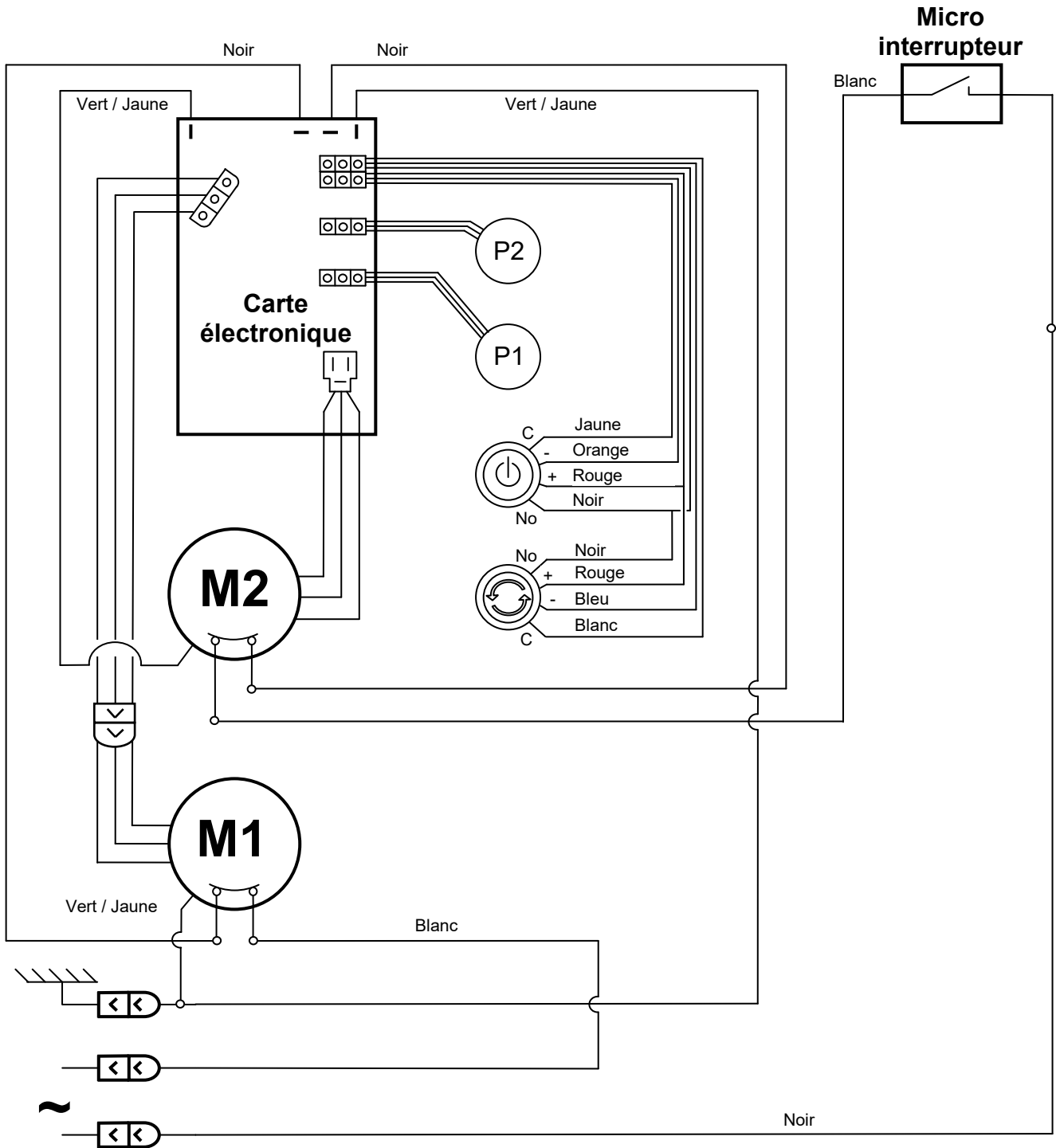
- CE (Europa)

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

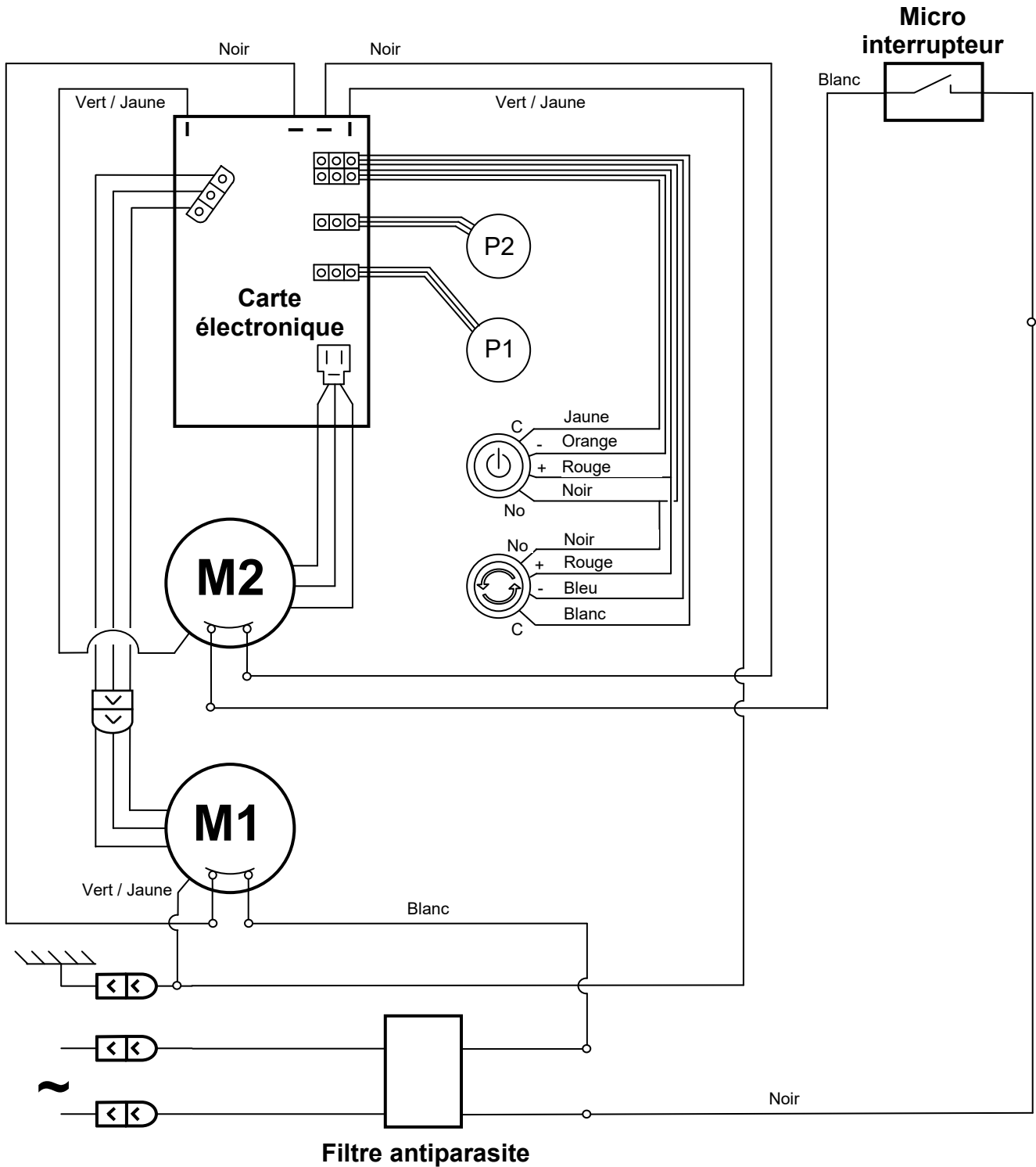
Stroomnet:		
Voedingsspanning (V)	220-240	100-120
Frequentie (Hz)	50 / 60	50 / 60
Motor:		
Opgenomen vermogen (kW)	0.5	0.5
Opgenomen sterkte (A)	2.5	5
Snelheid motor (tr/mn)	5 / 10	5 / 10
Snelheid motor (tr/mn)	35 / 70	35 / 70
Stoptijd van de machine	1 s maxi	1 s maxi
Geluid Opgemeten bij 3000 tr/min LAeq, dB, ref 20µPa	68	68
Werking	Intermittent: 10 minuten werking met 10 minuten stoppen	Intermittent: 10 minuten werking met 10 minuten stoppen
Afmetingen en gewicht		
Hoogte (mm)	642	
Breedte (mm)	236	
Diepte (mm)	412	
Netto gewicht (kg)	28.6	
Verpakt gewicht (kg)	32	
Capaciteit kom (Liter)	4	
Hoogte tuitje kuip (mm)	223	
Temperatuur van de verwerkte producten	Mini: 4°C	Maxi: 50°C
Gebruikstemperatuur	+1°C tot +50°C	

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Elektrische schema 100 - 120V 50/60Hz



Elektrische schema 220-240V 50/60Hz



TABEL VAN VERTALING VAN DE ELEMENTEN VAN DE MACHINE

rep	F
1	RVS lichaam
2	Bovenste kap
3	Toevoer buis
4	Stamper
5	Vruchtvlees container
6	Veiligheidsgrendel
7	Knop snelheidsregelaar bovenste schroef
8	Knop snelheidsregelaar onderste schroef
9	Knop "Aan/Uit"
10	Knop "Aan/Uit"
11	Bovenste schroef
12	Onderste schroef
13	Zeef voor sap
14	Zeef voor saus
15	Schrapper
16	Afdichting schrapper
17	Afvoerkegel
18	Uitwendige afdichting onderste schroef
19	Ringafdichting
20	Binnenste afdichting onderste schroef
21	Afdichting bovenste schroef
22	Steker
23	Borstel voor het reinigen van de mand
24	Schoonmaak kwast

FIGUREN

Figure 1

Figure 2

Figure 3

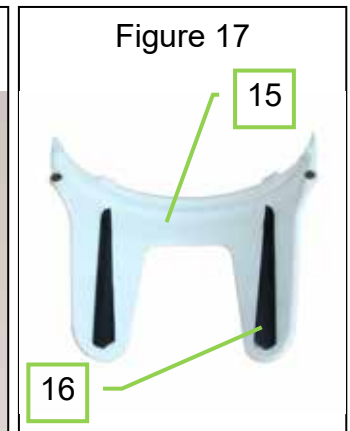
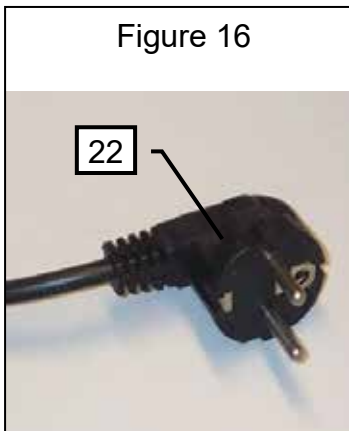
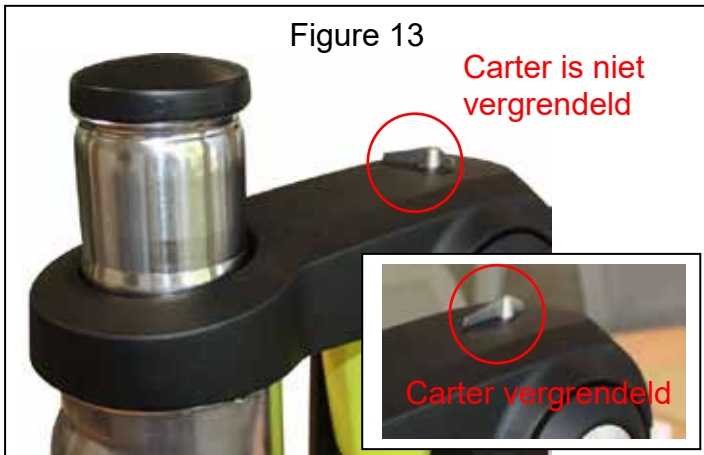
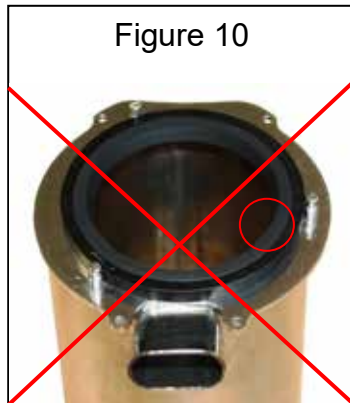
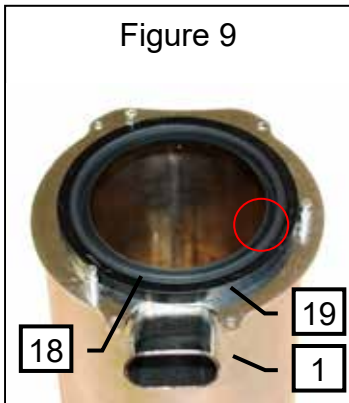
Figure 4
Duwen en draaien

Figure 5

Figure 6

Figure 7

Figure 8





GARANTIEBEWIJS

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

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment