

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA NUTRISANTOS nr 65

kod katalogowy Stalgast: 482650

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI



WAŻNE: należy zachować dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji:
DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"
KARTA GWARANCYJNA

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ WERSJI INSTRUKCJI



Młynki do kawy - Sokowirówki owocowe - Miksery - Blendery - Dozowniki napojów - Mieszalniki planetarne Tarki do sera - Kruszkarki do lodu - maszynki do mięsa - Krajarki do warzyw - Mieszalnik ciasta Moulin à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
MODELE ZGŁOSZONE JAKO PATENT MIĘDZYNARODOWY



SPIS TREŚCI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"	3
WAŻNE ZABEZPIECZENIA	4
INSTALACJA I OBSŁUGA.....	4
NIEWŁAŚCIWE ZASTOSOWANIE:.....	4
POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE:	5
PIERWSZE UŻYCIĘ:	5
RECYKLING PRODUKTU PO OKRESIE UŻYTKOWANIA	6
WYCISKARKA # 65.....	7
OBSŁUGA URZĄDZENIA	7
ROZRUCH:.....	7
Montaż i przygotowanie:	7
Wykorzystanie:	7
Sito:	8
Jak zatrzymać maszynę:	8
WYKRYWANIE ŻYWNOŚCI TWARDEJ:.....	8
ZABLOKOWANIE:.....	8
CZYSZCZENIE	8
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I RYZYKA:.....	8
BEZPIECZEŃSTWO / KONSERWACJA	9
FUNKCJA ZABEZPIEZAJĄCA PRZEGRZANIE SILNIKA:	9
BEZPIECZNY DOSTĘP DO NARZĘDZI:.....	9
KONSERWACJA.....	10
SERWISOWANIE:.....	10
DIAGNOSTYKA.....	10
URZĄDZENIE NIE URUCHAMIA SIĘ:.....	10
MASZYNA ZATRZYMUJE SIĘ, Z POWODU PRZEGRZANIA SILNIKA:	11
MASZYNA ZATRZYMUJE SIĘ, Z POWODU ZABLOKOWANIA:.....	11
MASZYNA GŁOŚNO PRACUJE:.....	11
ODNIESIENIE DO NORM	12
SPECYFIKACJE TECHNICZNE	12
SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO 100 - 120V 50/60Hz.....	13
SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO 220 - 240V 50/60Hz.....	14
TABELA ELEMENTÓW MASZINY	15
RYСУNKI	16
KARTA GWARANCYJNA.....	19



DEKLARACJA ZGODNOSCI "CE"

PRODUCENT:

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

oświadcza, że opisywane poniżej urządzenie przeznaczone na rynek profesjonalny:

Opis: **Wyciskarka Nutrisantos**

Nr typu: 65/482650

zgodność z:

- przepisy ustawowe określone w załączniku 1 europejskiej dyrektywy "maszynowej" nr 2006/42/WE oraz ustawodawstwa krajowego transponującego tę dyrektywę.
- przepisy ustawowe następujących europejskich dyrektyw i rozporządzeń:
 - Nr 2014/35/UE (Dyrektywa niskonapięciowa)
 - Nr 2014/30/UE (Dyrektywa EMC)
 - Nr 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS)
 - Nr 2012/19/UE (Dyrektywa WEEE)
 - Nr 1935/2004/WE (Rozporządzenie) w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - Nr 10/2011/UE (Rozporządzenie) materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością

Zharmonizowane normy europejskie stosowane w celu domniemania zgodności z zasadniczymi wymaganiami wyżej wymienionych dyrektyw:

- NF EN 1678+A1: 2010, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Krajalnice warzyw - Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
Niniejsza europejska norma jest standardem typu C zdefiniowanym w EN ISO 12100. Jeżeli przepisy tego standardu typu C różnią się od tych określonych w normach typu A lub B, przepisy normy typu C zastępują przepisy innych norm. Norma ta zapewnia środki do spełnienia wymagań dyrektywy maszynowej nr 2006/42/WE, (patrz załącznik ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010, Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady projektowania
- NF EN 60204-1+A1: 2009, Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn - Wymagania ogólne
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Pojęcia podstawowe - Wymagania z zakresu higieny.
- NF EN 60335-1: 2013: Elektryczne urządzenia domowe i podobne. Bezpieczeństwo.
- Pr NF EN 60335-2-64: 2015: Wymagania szczegółowe dotyczące komercyjnych elektrycznych maszyn kuchennych

Sporządzono w VAULX-EN-VELIN dnia: 01/06/2018

Stanowisko podpisującego: **DYREKTOR WYKONAWCZY**

Imię i nazwisko podpisującego: **Aurélien FOUQUET**

Podpis:

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas używania, konserwacji lub utylizacji urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Przeczytaj wszystkie instrukcje

Uwaga: łatwiej będzie zrozumieć kilka następujących akapitów, jeśli odwołasz się do schematów na końcu tego podręcznika.

INSTALACJA I OBSŁUGA

Zaleca się, aby maszynę rozpakowywały 2 osoby. Dla ułatwienia użytkowania zaleca się umieszczenie maszyny na stole lub powierzchni roboczej tak, aby ustawić przed sobą wylot soku (zalecana wysokość: 90 cm, w razie potrzeby dostosować do potrzeb użytkownika).

Uwaga: uważaj na możliwą śliską podłogę sąsiadującą z urządzeniem.

Podczas czyszczenia i instalacji należy ostrożnie obchodzić się z sitem **(13)**, aby nie dopuścić do jego odkształcenia, gdyż uniemożliwiłoby to prawidłowe działanie maszyny.

NIEWŁAŚCIWE ZASTOSOWANIE:



1. Nie umieszczać żywności w otworze wsadowym i nie naciskać popychacza przed uruchomieniem maszyna.
2. Maszyna nie jest przeznaczona do wytwarzania soków mrożonek.
3. Usuwać pestki z owoców przed włożeniem ich do maszyny (np. mango, morele, brzoskwinie). Nie dopuścić do dostania się do maszyny pestek.
4. Nie wkładać do otworu wsadowego niczego poza jedzeniem.
5. Nie wkładać do otworu wsadowego twardej żywności.
6. Maszyny nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
7. Do czyszczenia nie wolno używać węża, ani węża ciśnieniowego
8. Nie używać gąbek ściernych do czyszczenia zbiornika.
9. Maszyny nie wolno używać na powierzchniach o nachyleniu większym niż 10° w stosunku do poziomu. 4 stopki maszyny muszą zawsze być umieszczone na podłożu. Wrzeczono silnika maszyny musi zawsze być pionowo ustawione względem podłoża.
10. Nigdy nie wolno zanurzać podstawy w wodzie lub innej cieczy ze względu na ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym.
11. Przed jakąkolwiek naprawą / zabiegiem należy odłączyć urządzenie od zasilania: czyszczenie, serwisowanie, konserwacja.
12. Używanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.
13. Nie używać maszyny, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Aby uniknąć jakichkolwiek problemów, uszkodzony przewód musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego dealera SANTOS, firmę SANTOS lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

14. Nigdy nie wolno podłączać kilku urządzeń do tego samego gniazda zasilania.
15. Nie wolno używać maszyny na zewnątrz.
16. Nigdy nie umieszczać maszyny w pobliżu źródła ciepła.
17. Niniejsza maszyna jest profesjonalną maszyną zaprojektowaną wyłącznie do profesjonalnego użytku. Nie jest przeznaczona do użytku domowego.
18. Niniejsza maszyna nie jest przeznaczona do użytku przez osoby (w tym dzieci), których umiejętności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są osłabione lub przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że zostały uprzednio przeszkolone w zakresie użytkowania maszyny przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Należy kontrolować dzieci, aby nie bawiły się maszyną.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE:

Maszyna jest dostępna z opcją dwóch napięć zasilania:

- 220-240V 50/60 Hz jednofazowe
- 110-120V 50/60 Hz jednofazowe

Zabezpieczenie linii: maszyna powinna być podłączona do standardowego 2-stykowego + uziemionego gniazdka elektrycznego. Instalacja powinna być wyposażona w wyłącznik różnicowoprądowy i bezpiecznik o mocy 16A. **Maszyna musi być uziemione**

OSTRZEŻENIE:



- Przed podłączeniem maszyny należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest takie samo jak napięcie w maszynie. Jej wartość jest przedstawiona:
 - albo na tabliczce identyfikacyjnej pod maszyną lub z tyłu maszyny
 - lub na tabliczce identyfikacyjnej na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.
- Jeśli kabel zasilający (22) jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez autoryzowanego dealera SANTOS, firmę SANTOS lub osobę o podobnych kwalifikacjach, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Wtyczka musi być łatwo dostępna, gdy korzysta się z maszyny.

PIERWSZE UŻYCIE:

1. Podnieść pokrywę (2) po obróceniu dźwigni odblokowującej (6) o jedną czwartą obrotu Rys. 2
2. Zablokować pokrywę (2) w górnej pozycji.
3. Obróć i wyjmij miskę (1). Rys. 3
4. Usuń górną śrubę (11).
5. Usuń dolną śrubę (12).
6. Usuń sito (13) za pomocą 2 zgarniaczy (15).
7. Odkręcić stożek opróżniający (17), naciskając i usuwając uszczelkę (18) i pierścień (19) Rys.4
8. Umyć w czystej wodzie wszystkie elementy mające kontakt z żywnością: popychacz (4), otwór wsadowy (3), miska (1), górna śruba (11), dolna śruba (12), sito (13), zgarniacze (15), stożek opróżniający (17), uszczelka (18), pierścień (19) i pojemnik na miąższ (5). Rys. 5

RECYKLING PRODUKTU PO OKRESIE UŻYTKOWANIA



Niniejsza maszyna jest oznaczona symbolem selektywnego sortowania odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Oznacza to, że produkt ten powinien zostać przejęty przez selektywny system zbiórki zgodny z Wytyczną 2012/19/UE (WEEE) - część profesjonalnego sprzętu - tak, aby można ją było poddać recyklingowi lub zdemontować w celu zmniejszenia złego wpływu na środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub SANTOS.

W celu usunięcia lub recyklingu podzespołów maszyny, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub skontaktować się z firmą SANTOS.

Produkty elektroniczne nie poddawane selektywnemu sortowaniu są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska.

Opakowanie należy usunąć lub poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.



WYCISKARKA nr 65/482650

- Wytrzymała i bardzo dobrze wykonana (elementy wykonane z odlewu stali nierdzewnej i aluminium, wykonane z tworzywa sztucznego i płyty ze stali nierdzewnej), wyciskarka nadaje się szczególnie do wyciskania soku i sosów coulis z owoców, warzyw i ziół przez profesjonalistów w: restauracjach, pizzeriach, barach, punktach z fast foodem, specjalnych restauracjach tematycznych itp.
- Wyposażona jest w 2 mocne silniki, które obracają górnymi i dolnymi śrubami.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

ROZRUCH:

Montaż i przygotowanie:

1. Zamontować zgarniacze (15) wokół sita (13) i włożyć zespół na dno miski (1). Rys. 6
Ostrożnie: wyrównać styki miski (1) z obudowami sita (13). Rys. 7
2. Odwrócić miskę (1) i zamontować pierścień (19), uszczelkę (18) przed zamocowaniem stożka opróżniającego (17). Rys. 9 i Rys. 10
3. Umieścić miskę (1) przy maszynie.
4. Ustawić dolną śrubę (12). Rys. 11
Ostrzeżenie: ustawić 2 śruby (12) w 2 obudowach zgarniaczy (15). Rys. 14
5. Ustawić górną śrubę (11). Rys. 12
6. Przekręcić dźwignię odblokowującą (6) o jedną czwartą obrotu i opuścić pokrywę (2).
Ostrożnie: jeśli pokrywa (2) nie jest zablokowana (dźwignia odblokowująca nie jest wyrównana z urządzeniem, rys. 13), należy lekko ją podnieść i obrócić górną śrubę (11) lub sprawdzić położenie śruby wewnętrznej (12): patrz punkt 4.
7. Pozycja otworu wsadowego (3). Rys. 15
8. Należy zamontować pojemnik na resztki (5).
9. **Podłączyć wtyk zasilania sieciowego (22)** zasilacza do gniazda sieciowego. Rys. 16
10. **Usunąć popychacz owoców (4)** z otworu wsadowego (3).

Wykorzystanie:

1. **Umieścić pojemnik** pod dzióbkiem miski (1).
2. **Uruchomić maszynę**, naciskając przycisk "On/Off" (9).
3. **Włożyć żywność** do otworu wsadowego (3) oraz, jeśli to konieczne, popchnąć je popychaczem do owoców (4).
4. Należy kontynuować tę czynność, aż pojemnik na sok będzie pełny lub wszystkie owoce i warzywa do przetworzenia zostały wykorzystane. Należy także zwrócić uwagę na poziom miąższu w pojemniku na miąższ (5).

Sito:

Urządzenie wyposażone jest w sito **(13)** z małymi otworami na soki.

Sito (14) z dużymi otworami na przeciery jest dostępne opcjonalnie. Rys. 8

Jak zatrzymać maszynę:

Urządzenie zostało zatrzymane:

1. naciskając przycisk "On/Off" **(9)**,
2. lub przez odłączenie wtyczki przewodu zasilającego **(22)**

WYKRYWANIE ŻYWNOŚCI TWARDEJ:

Maszyna może wykryć, kiedy w środku znajduje się twarda żywność.

W tym przypadku automatycznie wykonuje ona do 3 kolejnych ruchów naprzemiennych, aby spróbować odblokować śruby.

Jeśli po tej operacji nadal będzie występować tarcie w danym miejscu, maszyna zatrzyma się.

Następnie należy zdjąć śruby i oczyścić je.

ZABLOKOWANIE:

Żywność może zablokować się w śrubie i zapobiec dalszemu jej przejściu.

Zaleca się wykonywanie operacji wstecz na kilka sekund, naciskając przycisk operacji wstecznej **(10)** przez kilka sekund.

Należy powtórzyć tę operację kilka razy, jeśli jest to wymagane.

Jeśli zablokowanie nadal trwa się utrzymuje, należy zdjąć śruby i wyczyścić je.

CZYSZCZENIE



Należy ostrożnie obchodzić się z sitem (13) i śrubami (11/12), aby nie wyrwać ich z formy, co uniemożliwiłoby prawidłowe działanie maszyny.

Aby wyczyścić sito **(13)**, zaleca się użycie szczotki **(23)** dostarczonej do maszyny w celu prawidłowego oczyszczenia otworów sitowych filtra. Nie należy używać gąbek ściernych do czyszczenia maszyny.

Zdjąć uszczelki **(16)**, **(18)**, **(20)** i **(21)**, aby je wyczyścić za pomocą szczotek **(23)** i **(24)** a następnie włożyć je, jak pokazano na zdjęciach rys. 17, rys.9, rys. 22, i rys. 20.

Czyszczenie będzie łatwiejsze, jeśli nie zostanie wykonane przed wyschnięciem żywności w ruchomych częściach maszyny.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I RYZYKA:



Nie należy umieszczać jakichkolwiek przedmiotów innych niż żywność wewnątrz maszyny.

Podczas przygotowywania **poziom w pojemniku na miąższ (5)** powinien być monitorowany, aby zapobiec zatykaniu się wylotu pojemnika. Takie zatkanie może spowodować dysfunkcje maszyny.

Ilość produktów do przetworzenia przed osiągnięciem maksymalnego poziomu napełnienia w pojemniku **(5)** zmienia się w zależności od przetwarzanych produktów.

BEZPIECZENSTWO / KONSERWACJA

FUNKCJA ZABEZPIECZAJĄCA PRZEGRZANIE SILNIKA:

W przypadku przegrzania jednego z silników, urządzenie zatrzymuje się automatycznie.

Funkcje bezpieczeństwa są resetowane automatycznie, więc należy poczekać, aż silniki ostygną (15 do 30 minut) przed ponownym uruchomieniem maszyny.

Jeśli problem nadal występuje, należy wyłączyć zasilanie maszyny (odłączyć przewód od gniazdka sieciowego **(22)**) i skontaktować się z serwisem lub z autoryzowanym sprzedawcą produktów SANTOS.

BEZPIECZNY DOSTĘP DO NARZĘDZI:

Wyciskarkę można uruchomić tylko wtedy, gdy otwór wsadowy **(3)** i miska **(1)** są ustawione prawidłowo, a pokrywa **(2)** jest zablokowana w pozycji obniżonej.

Usunięcie otworu wsadowego **(3)** lub podniesienie pokrywy **(2)** powoduje zatrzymanie maszyny.

Ponowne uruchomienie wyciskarki wymaga ponownego naciśnięcia przycisku "On/Off" **(9)**.

Przerwa w zasilaniu zatrzymuje maszynę.

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy wyciskarce, we wszystkich przypadkach należy odłączyć od zasilania sieciowego i odczekać 20 sekund na rozładowanie się kondensatora modułu elektronicznego:

Części zamienne:

WAŻNE: Używanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.

Maszyna nie wymaga specjalnej konserwacji, ponieważ łożyska są smarowane na cały okres eksploatacji.

Jeżeli konieczna jest jakakolwiek interwencja w celu wymiany części ulegających zużyciu, takich jak sito (13), skrobaki (15), uszczelki (16), (18), (20), (21), elementy elektryczne lub inne, proszę zapoznać się z listą części (patrz na końcu tej instrukcji lub pobierz z naszej strony internetowej www.santos.fr).



W przypadku wszystkich zamówień części zamiennych (patrz odnośniki w widoku rozłożonym na końcu instrukcji) należy podać rodzaj, numer seryjny maszyny i specyfikacje elektryczne zarejestrowane dla tej maszyny.

SERWISOWANIE:

Do czyszczenia nie wolno używać węża ani węża ciśnieniowego

- Po użyciu należy popychacz (4), komorę wsadową (3), miskę (1), górną śrubę (11), dolną śrubę (12), sito (13), zgarniacze (15), stożek opróżniający (17), uszczelkę (18), pierścień (19) i pojemnik na miąższ (5) w czystej wodzie lub za pomocą przeznaczonego do tego płynu do mycia naczyń. Następnie spłukać i osuszyć. Do czyszczenia zbiornika nie wolno używać produktów ani materiałów ściernych.
- Podstawę należy wyczyścić miękką wilgotną gąbką, a następnie wysuszyć.

OSTROŻNIE:



Aby ułatwić czyszczenie, nie należy pozostawić resztek żywności do wyschnięcia na częściach mających kontakt z żywnością oraz należy oczyścić wszystkie te części maszyny natychmiast po zakończeniu pracy.

DIAGNOSTYKA

Należy dokładnie określić, dlaczego maszyna została zatrzymana

URZĄDZENIE NIE URUCHAMIA SIĘ:

- Należy sprawdzić: zasilanie sieciowe i stan przewodu zasilającego.



- Należy sprawdzić: obecność komory wsadowej (3) i blokowanie pokrywy (2) w pozycji obniżonej
Rys. 13

MASZYNA ZATRZYMUJE SIĘ Z POWODU PRZEGRZANIA SILNIKA:

(osłony wokół jednostek silnika są gorące)

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale "zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika".

MASZYNA ZATRZYMUJE SIĘ, Z POWODU ZABLOKOWANIA:

Patrz rozdział zatytułowany "zablokowanie"

MASZYNA GŁOŚNO PRACUJE:

- Sprawdzić, czy części są prawidłowo ustawione
- Sprawdzić, czy żadna część nie została uszkodzona przez upadek lub podobne: jeśli tak, wymień tę część.



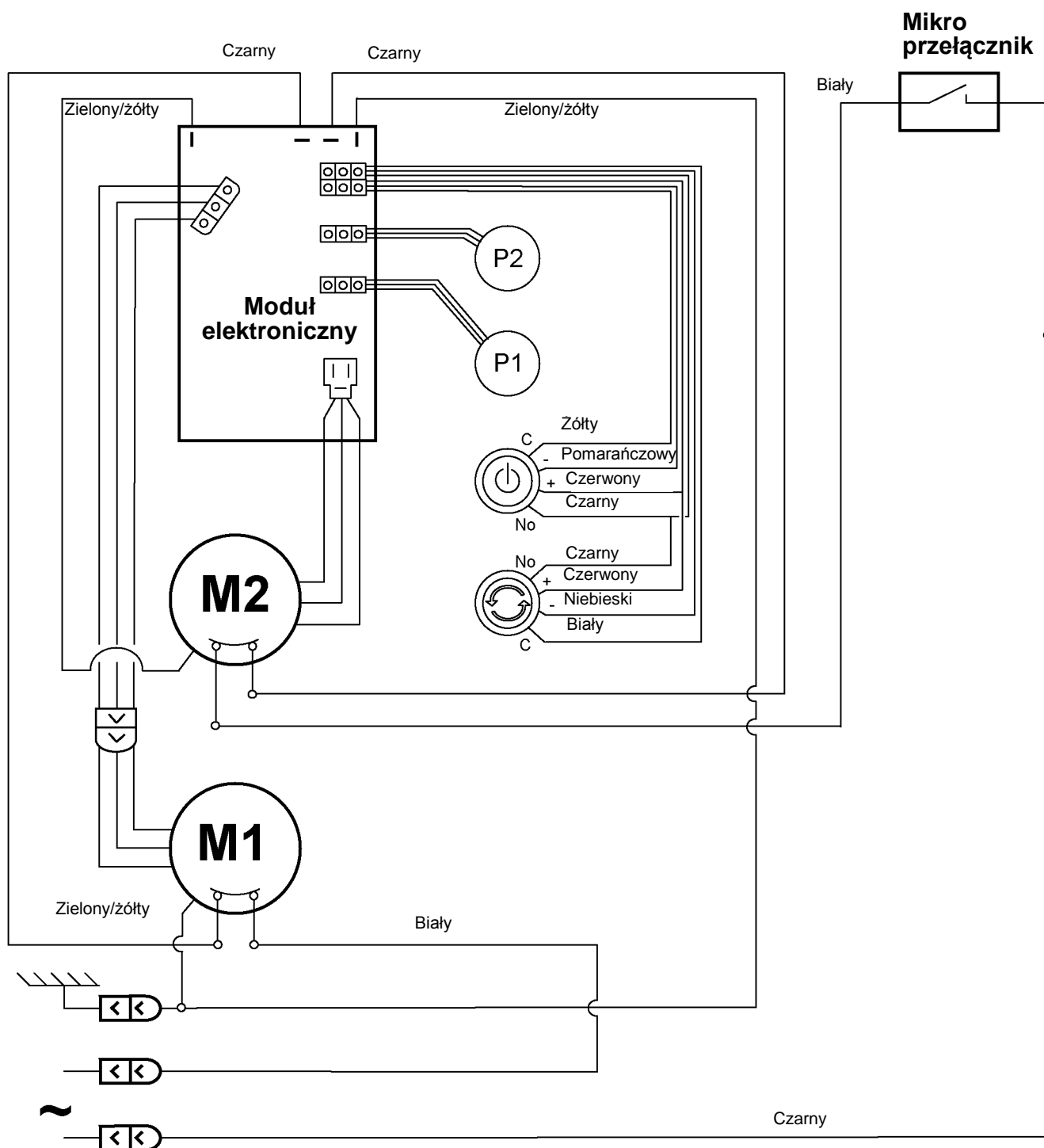
ODNIESIENIE DO NORM

- WE (Europa)

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Sieci:		
Napięcie zasilania (V)	220-240	100-120
Częstotliwość (Hz)	50 / 60	50 / 60
Silnik:		
Moc znamionowa (kW)	0.5	0.5
Wymaganie zasilania (A)	2.5	5
Wysoka prędkość silnika (obr./min.)	5 do 10	5 do 10
Niska prędkość silnika (obr./min.)	35 do 70	35 do 70
Czas na zatrzymanie maszyny	Maks. 1 s	Maks. 1 s
Hałas mierzony przy średnich prędkościach LAeq, dB, odn. 20pPa	64	64
Działanie:	Przerywane: 10 minut i 10 minut przerwy	Przerywane: 10 minut i 10 minut przerwy
Wymiary i waga		
Wysokość (mm)	642	
Szerokość (mm)	236	
Głębokość (mm)	412	
Masa netto (kg)	28.6	
Waga w opakowaniu (kg)	32	
Pojemność kontenera (litry)	4	
Wysokość dzióbka miski (mm)	223	
Temperatura przetworzonych produktów	Min: 4°C	Maks: 50°C
Zakres pomiaru temperatur	1°C do +50°C	

SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO 100 - 120V 50/60Hz



SCHEMAT PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO 220 - 240V 50/60Hz

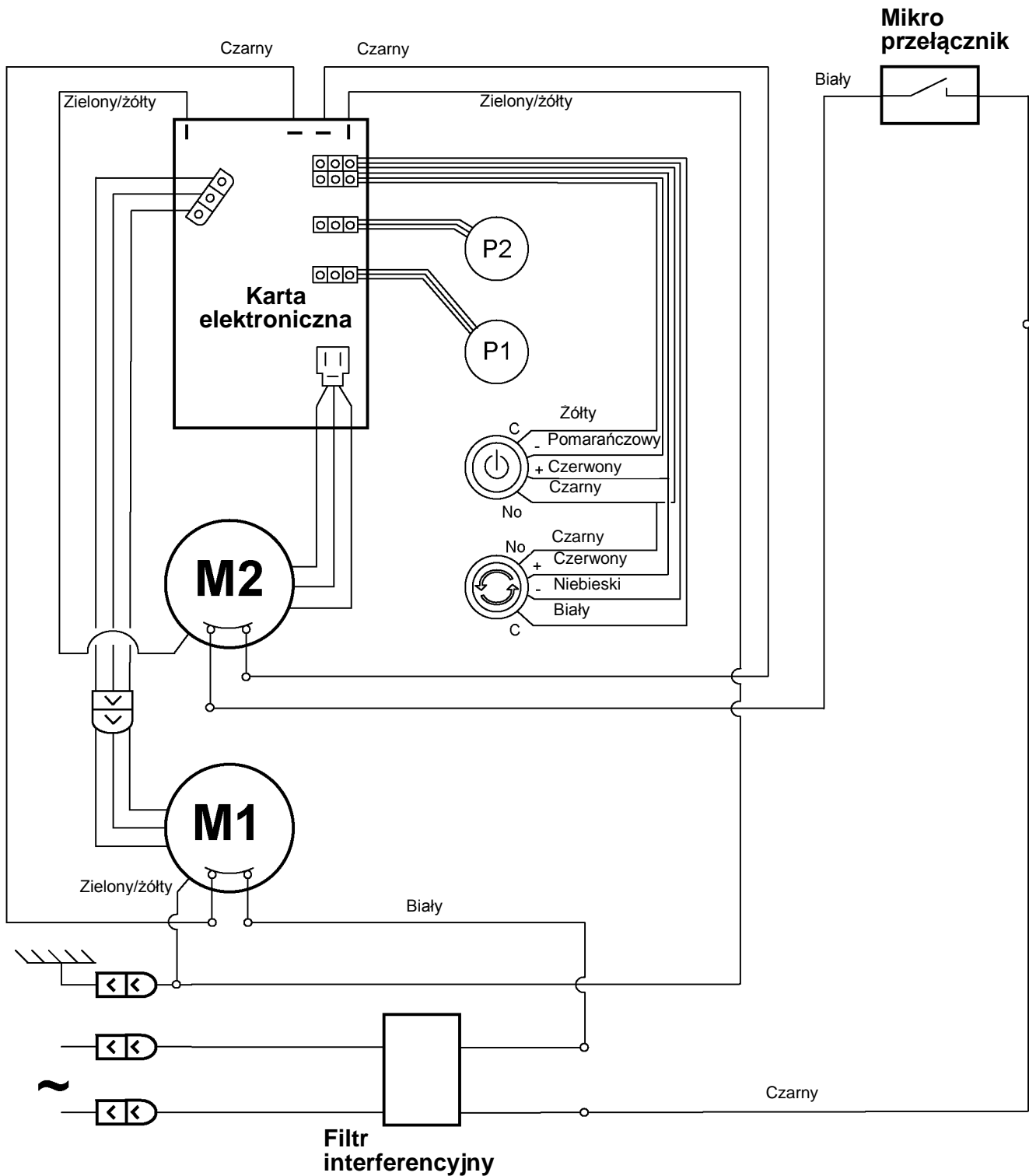
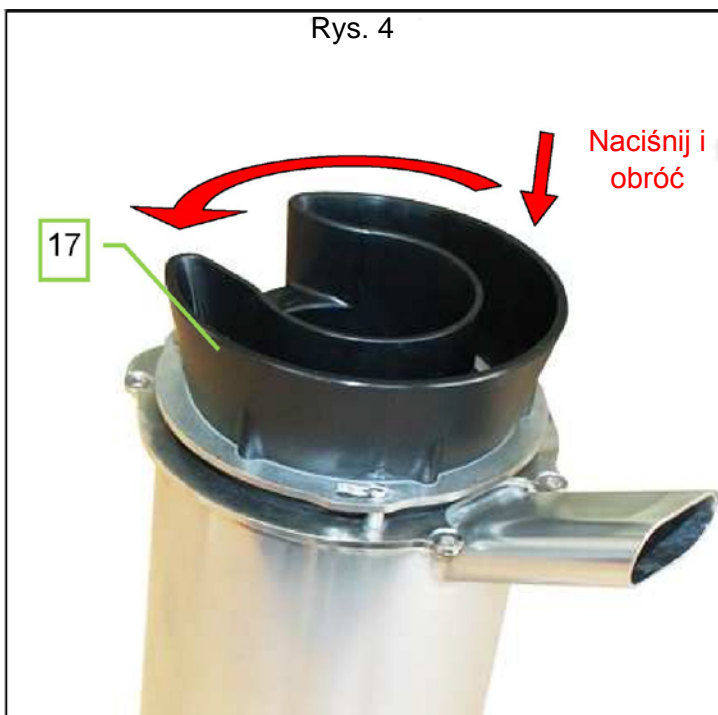
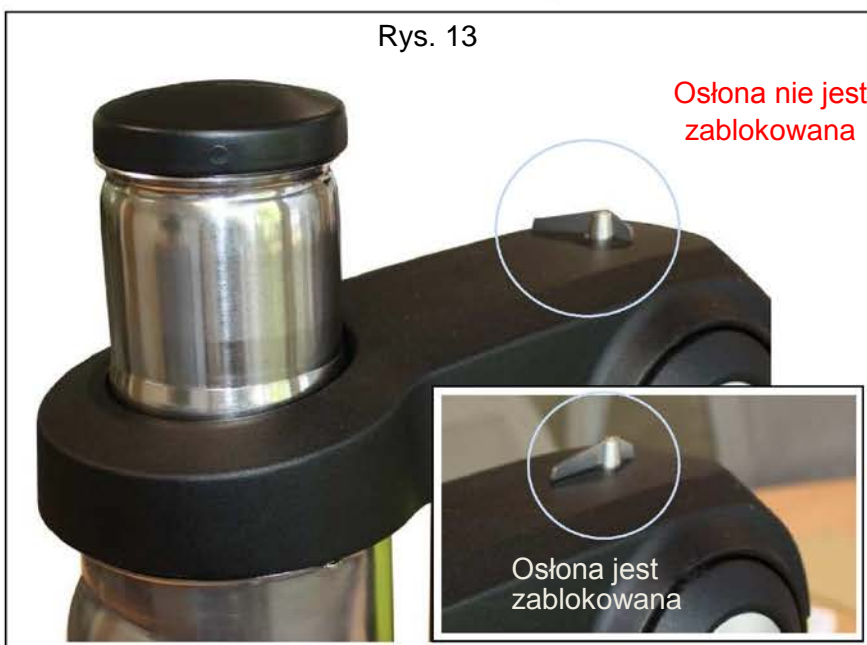
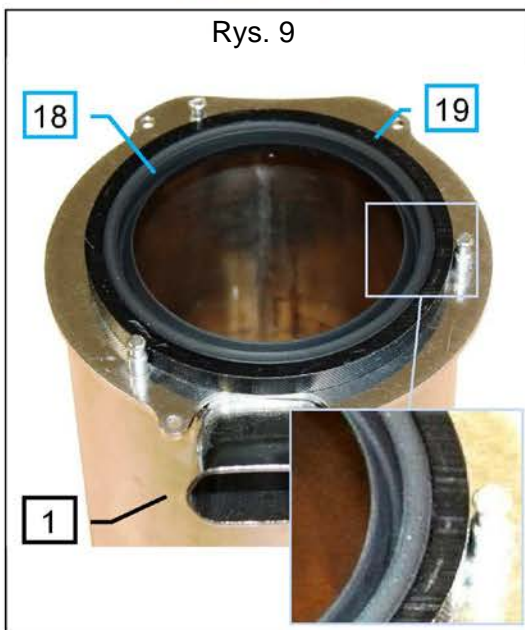
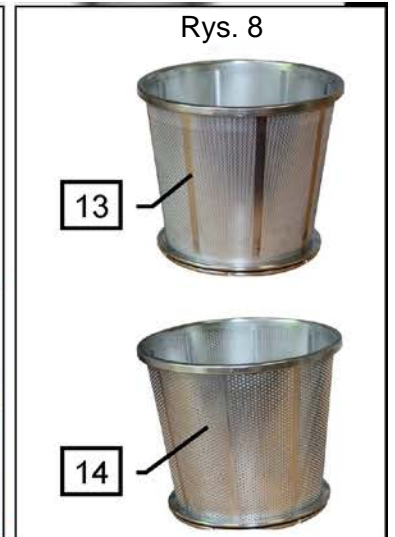
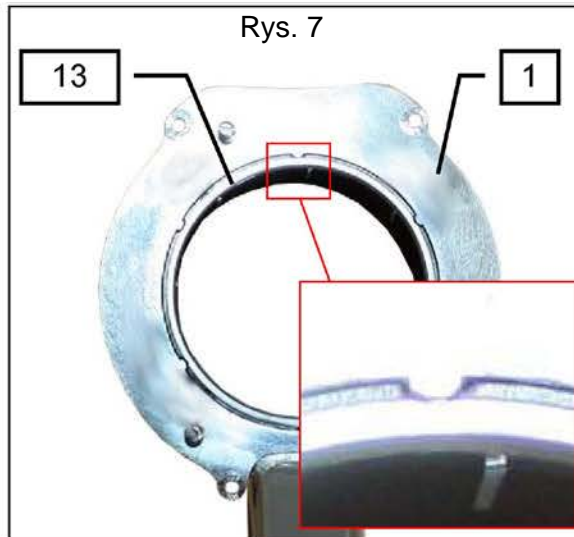


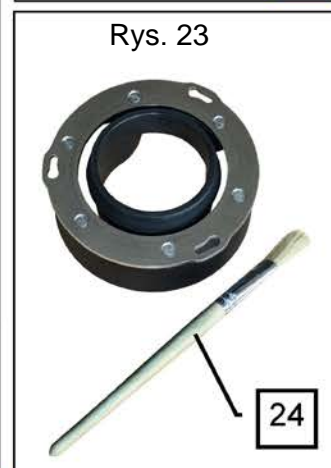
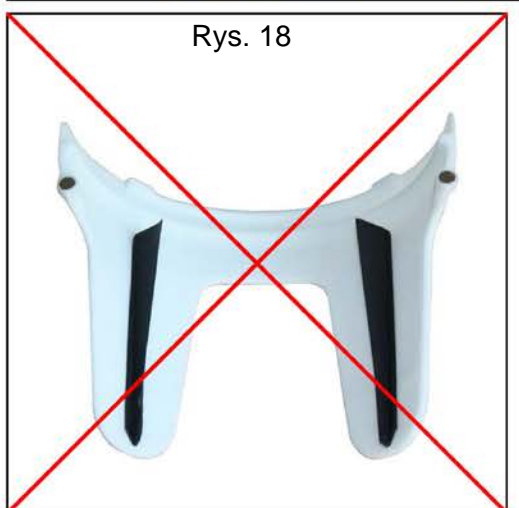
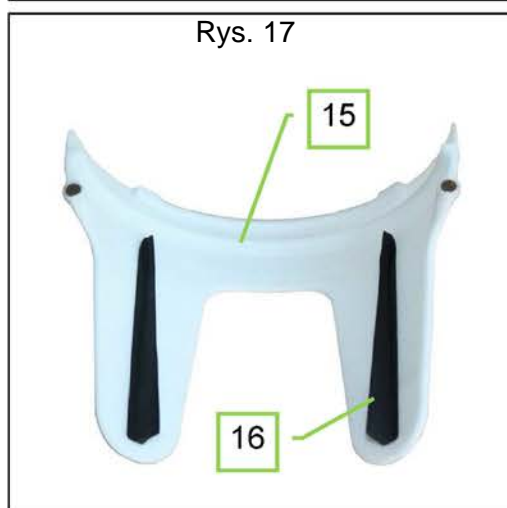
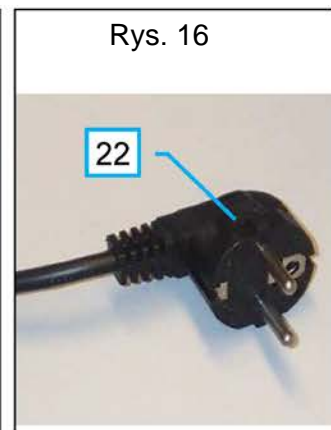
TABELA ELEMENTÓW MASZYN

L.p.	F
1	Miska ze stali nierdzewnej
2	Ośłona
3	Otwór wsadowy
4	Popychacz
5	Pojemnik na miąższ
6	Blokada bezpieczeństwa
7	Górne pokrętko prędkości śruby
8	Dolne pokrętko prędkości śruby
9	Przycisk "On/off"
10	Przycisk "operacja wstecz"
11	Górna śruba
12	Dolna śruba
13	Sito na sok
14	Sito do przecierów 65221 (opcjonalnie)
15	Zgarniacz
16	Uszczelka zgarniacza
17	Stożek opróżniający
18	Uszczelka zewnętrzna dolnej śruby
19	Pierścień uszczelniający
20	Uszczelka wewnętrzna dolnej śruby
21	Górna uszczelka śruby
22	Zatyczka
23	Szczotka do czyszczenia sitka
24	Szczotka do czyszczenia

RYSUNKI









KARTA GWARANCYJNA

GWARANCJA

Od 01.01.95 wszystkie nasze urządzenia są zgodne z normą CE i posiadają znak CE. Nasza gwarancja wynosi 24 miesiące od daty produkcji podanej na tabliczce opisowej, z wyjątkiem silników asynchronicznych (składających się z wirnika i stojana), które są objęte gwarancją przez 5 lat od daty produkcji. Gwarancja jest ściśle ograniczona do bezpłatnej wymiany każdej części pochodzenia uznanej przez nas za wadliwą z powodu wady lub usterki budowlanej i zidentyfikowanej jako należąca do danego urządzenia. Gwarancja nie dotyczy szkód powstałych w wyniku instalacji lub użytkowania niezgodnego z naszą kartą danych urządzenia (instrukcją obsługi) lub w przypadku oczywistego braku konserwacji lub nieprzestrzegania elementarnych zasad bezpieczeństwa elektrycznego. Nie obowiązuje ona w przypadku zwykłego zużycia. Ewentualna wymiana części w ramach gwarancji zostanie zrealizowana po odesłaniu wadliwej części do naszego warsztatu, za zaliczeniem pocztowym, wraz z kopią deklaracji zgodności, na której znajduje się numer seryjny urządzenia. Każde urządzenie jest wyposażone w tabliczkę opisową zgodną z zaleceniami WE, której duplikat znajduje się w deklaracji zgodności (numer seryjny, data produkcji, charakterystyka elektryczna...). W przypadku poważnych uszkodzeń, które mogą być naprawione tylko w naszych warsztatach i po wcześniejszym uzyskaniu zgody naszych oddziałów, każde urządzenie objęte gwarancją jest wysyłane przez Dystrybutora, z opłaconym transportem. W przypadku naprawy lub regeneracji urządzeń nieobjętych gwarancją, koszty transportu w obie strony pokrywa dystrybutor. Części i siła robocza są fakturowane według aktualnej stawki. Istnieje możliwość dostarczenia wstępnej wyceny. Młynki do kawy, w których nie zastosowano oryginalnych zadziórów SANTOS nie są objęte gwarancją. Warunki gwarancji, naprawy, regeneracji, młynka do kawy espresso są przedmiotem specjalnej noty. Nasza gwarancja nie obejmuje zapłaty kar, naprawy szkód bezpośrednich lub pośrednich, a w szczególności utraty dochodu wynikającej z niezgodności lub wadliwości produktów, przy czym globalna odpowiedzialność firmy SANTOS jest ograniczona do ceny sprzedaży dostarczonego produktu oraz do ewentualnej naprawy wadliwych produktów. W przypadku ujawnienia wady w okresie gwarancyjnym, Dystrybutor musi, o ile SANTOS nie wyrazi na to innej pisemnej zgody, poinformować swojego klienta o konieczności zaprzestania używania wadliwego produktu. Takie użycie zwalnia firmę SANTOS z wszelkiej odpowiedzialności.