

**BLENDER KUCHENNY SANTOSAFE Nr 37**  
kod katalogowy Stalgast: 482630

**INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI**



**WAŻNE:** należy zachować dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji:

- DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"
- CERTYFIKAT GWARANCYJNY

**TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ WERSJI INSTRUKCJI**



Przed rozpakowaniem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers – Dough mixer  
Moulins à café – Presse-fruits - Mixers – Blenders – Distributeurs de boissons –  
Batteurs mélangeurs - Pétrin – Râpes à fromage – Broyeurs à glaçons – Hache-viande – Coupe-  
légumes

ZAREJESTROWANE MODELE FRANCUSKIE I MIĘDZYNARODOWE  
MODELE OPATENTOWANE NA CAŁYM ŚWIECIE

## SPIS TREŚCI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE/UE" .....	3
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	4
INSTALACJA I OBSŁUGA.....	4
NIE NALEŻY:.....	4
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE: .....	5
UŻYCIU PO RAZ PIERWSZY .....	6
RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA .....	6
OPIS URZĄDZENIA.....	7
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA .....	7
UŻYCIU PO RAZ PIERWSZY: .....	7
Blokowanie rygla mocującego dzbanek: .....	7
Praca:.....	8
Zatrzymanie urządzenia: .....	8
Prędkość obrotowa: .....	8
Mieszanie produktów stałych: .....	8
Lód:.....	8
Przygotowanie majonezu:.....	8
ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA GORĄCYCH PREPARATÓW: .....	9
CZYSZCZENIE.....	9
KONSERWACJA.....	10
Zmiana systemu sprzęgania: .....	10
Części zamienne: .....	11
DŁUGOTRWAŁE OKRESY NIEUŻYWANIA: .....	11
WYKRYWANIE USTEREK .....	12
Maszyna nie chce się uruchomić: .....	12
Urządzenie zatrzymuje się po przeciążeniu: .....	12
Silnik pracuje, ale łopatki się nie obracają: .....	12
DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA .....	13
Schemat połączeń elektrycznych: .....	15
220-240V 50/60Hz schemat połączeń .....	15
Rysunki.....	16
GWARANCJA.....	17
TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA .....	17

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI "WWE/UE

### PRODUCENT:

**SANTOS sas** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)  
FRANCE

oświadcza, że urządzenie przeznaczone jest na opisany poniżej rynek profesjonalny:

Nazwa: **MIXER**  
Numer typu: **37/482630**  
jest zgodny z:

- przepisy ustawowe określone w załączniku 1 do europejskiej dyrektywy maszynowej nr 2006/42/WE oraz ustawodawstwo krajowe, które ją transponuje
- przepisy ustawowe następujących dyrektyw i rozporządzeń europejskich:
  - No. 2014/35/UE (Dyrektywa niskonapięciowa)
  - No. 2014/30/EU (Dyrektywa EMC)
  - No. 2011/65/EU (Dyrektywa RoHS)
  - No. 2012/19/EU (Dyrektywa WEEE)
  - No. 1935/2004/EC (Rozporządzenie) w sprawie materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
  - No. 10/2011/EC (rozporządzenie) w sprawie materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

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

- NF EN 12852+A1: 2010, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Urządzenia do przygotowywania żywności i miksery - Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny. Ten europejski standard jest standardem typu C, jak określono w EN ISO 12100. Jeżeli postanowienia niniejszej normy typu-C różnią się od postanowień norm typu-A lub B, postanowienia normy typu-C są nadrzędne w stosunku do postanowień innych norm. Niniejsza norma 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: 2020, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Pojęcia podstawowe
  - Wymagania higieniczne
- NF EN 60335-1: 2013: Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo.
- NF EN 60335-2-64 :2004: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Sporządzono w VAULX-EN-VELIN dnia: **01/05/2021**

Stanowisko sygnatariusza: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**

Nazwisko osoby podpisującej: **Aurélien FOUQUET**

Podpis:



## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania, konserwacji lub złomowania urządzenia należy zawsze przestrzegać następujących elementarnych środków ostrożności.

**Przeczytaj w instrukcję w całości**

**Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi**

**Uwaga:** Aby ułatwić zrozumienie poniższych punktów, należy zapoznać się ze schematami znajdującymi się na końcu instrukcji.

### INSTALACJA I OBSŁUGA

**Zabrania się trzymania urządzenia za drążek (1) lub dźwignię blokującą (2).**



Urządzenie może być zainstalowane przez jedną osobę. Dla ułatwienia obsługi, zaleca się umieszczenie urządzenia na stole lub blacie roboczym, aby łatwo dodawać składniki lub monitorować postępy (zalecana wysokość: 90 cm, do dostosowania w zależności od potrzeb użytkownika).

### NIE WOLNO:



1. Ze względu na ochronę przed ryzykiem porażenia prądem zanurzać podstawy w wodzie lub innej cieczy.
2. Używać tego urządzenia do mieszania, rozdrabniania lub emulgowania czegokolwiek innego niż środki spożywcze.
3. Przepuścić pestki przez urządzenie. Usuń pestki z owoców przed przepuszczeniem ich przez urządzenie (np. mango, morele, brzoskwinie)..
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania mrożonek.
5. Nie wkładać stałych składników do miksera przed jego włączeniem.
6. Nie używać urządzenia z pustym dzbankiem.
7. Nie wyjmuj dzbanka, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
8. Nigdy nie zostawiaj wody na stałe w dzbanku.
9. Do czyszczenia nie należy używać ani strumienia wody, ani strumienia ciśnieniowego.
10. Nigdy nie próbuj wymieniać ostrzy, gdy dzbanek znajduje się na podstawie.
11. Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas przygotowywania gorących produktów. Powierzchnie dzbanka i pokrywki mogą być bardzo gorące.
12. Wkładanie lub przechowywanie przyborów kuchennych w dzbanku.
13. Używać urządzenia, jeśli dzbanek lub ostrze jest wyszczerbione, pęknięte lub złamane. Nigdy nie używaj dzbanka, jeśli ostrze jest luźne.
14. Zabroniona jest praca urządzenia na powierzchni o nachyleniu większym niż 10° w stosunku do płaszczyzny poziomej. Wszystkie 5 stóp urządzenia musi zawsze spoczywać na tej powierzchni.
15. Stosowanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.

16. Należy go wymienić u autoryzowanego sprzedawcy lub w firmie SANTOS, lub u osób o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
17. Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed wykonaniem na nim jakichkolwiek czynności: czyszczenie, ogólne prace serwisowe, konserwacja.
18. Podłączenie kilku urządzeń do tego samego gniazdka elektrycznego.
19. Używanie urządzenia na zewnątrz.
20. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na źródle ciepła.
21. To urządzenie jest maszyną profesjonalną, przeznaczoną wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczone do użytku domowego.
22. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone lub przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że były one wcześniej nadzorowane lub przeszły szkolenie w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.  
Nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
23. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach ogólnodostępnych, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i zakładów rzemieślniczych, takich jak piekarnie, masarnie itp., ale nie do ciągłej, masowej produkcji żywności..

### POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:

- Urządzenie może być zasilane dwoma napięciami jednofazowymi:
  - 100-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:

**Uwaga:** To urządzenie może pracować zarówno przy 50Hz jak i 60Hz bez żadnych regulacji. Ochrona linii: urządzenie musi być podłączone do standardowego gniazda 2 biegunowego + uziemienie. Zestaw musi być wyposażony w wyłącznik różnicowo-prądowy i bezpiecznik 16A. **Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.**

### **UWAGA:**

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest takie samo jak napięcie dla Twojego urządzenia. Jego wartość jest podana:
  - na tabliczce znamionowej pod maszyną.
  - lub na tabliczce znamionowej znajdującej się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego sprzedawcę lub firmę SANTOS, lub przez osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

**UWAGA:** Przed podłączeniem kabla zasilającego do gniazda sieciowego należy sprawdzić, czy przełącznik włączania/wyłączania (3) znajduje się w pozycji "OFF".

## 1st TIME USE



**Należy uważać, aby nie skaleczyć się podczas manipulowania ostrzami lub czyszczenia wnętrza dzbanka.**

Dokładnie wyczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością.

Dzbanek (6), pokrywkę (7), zakrętkę (8) należy myć przy użyciu standardowych środków do mycia naczyń.

Nie zaleca się mycia uszczelki pokrywki (9) i uszczelki ostrza (16) w zmywarce do naczyń.

## RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA



To urządzenie jest oznaczone symbolem sortowania selektywnego odnoszącym się do odpadów elektrycznych i elektronicznych. Oznacza to, że ten produkt powinien być wspierany przez system selektywnej zbiórki zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE(WEEE) - sekcja Sprzęt profesjonalny - aby mógł zostać poddany recyklingowi lub zdemontowany w celu zminimalizowania jakiegokolwiek wpływu na środowisko. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub firmą SANTOS. Aby pozbyć się lub poddać recyklingowi komponenty urządzenia, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub firmą SANTOS. Produkty elektroniczne, które nie są sortowane, są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska. Materiały opakowaniowe muszą być usuwane lub poddawane recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## OPIS URZĄDZENIA

Mikser nr 37/482630 jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym do mieszania, rozdrabniania i miksowania różnych produktów spożywczych w postaci płynów, ciast lub ciał stałych. Najczęstsze zastosowania dotyczą następujących preparatów:

- **PRZYGOTOWANIE:** zupy - zupy kremowe - sosy - kremy - musy - przeciery - paszety - suflety....
- **desery:** kremy - owoce duszone - ciasta - koktajle mleczne - flany - musy...
- **napoje:** koktajle owocowe, warzywne - poncze - syropy - sangria.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA



Nie należy używać urządzenia, gdy dzbanek jest pusty.

### Użycie po raz pierwszy:

Zablokowanie drążka zaciskowego dzbanka:

Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie może pracować tylko wtedy, gdy dzbanek (6) jest zamknięty pokrywką (7) i prawidłowo umieszczony na podstawie (4).

Popchnij uchwyt (2) w dół, aby zablokować lub ponownie w dół, aby odblokować drążek mocujący dzbanek (1).

W pozycji odblokowanej (drążek w górnej pozycji) umieść dzbanek zamknięty pokrywką na podstawie (4).

Popchnij uchwyt (2) w dół, aby zablokować dzbanek (6) (drążek w dolnym położeniu). Przekręć przełącznik obrotowy (3), aby uruchomić silnik i ustawić żądaną prędkość.



Uchwyt w pozycji zablokowanej



Uchwyt w pozycji odblokowanej



### **Obsługa:**

Mikser musi zawsze pracować z minimalną ilością płynu w słoiku, aby umożliwić transport produktów stałych w kierunku ostrzy.

Maksymalna prędkość przy użyciu przełącznika obrotowego: 15 000 obr.

Prędkość przy użyciu przycisku PULSE: 18 000 obr.

### **Zatrzymanie pracy urządzenia:**

Urządzenie można zatrzymać na dwa sposoby:

1. Przekręć przełącznik obrotowy (3) do pozycji "OFF", aby całkowicie zatrzymać silnik, a następnie uruchom uchwyt (2), aby uwolnić dzbanek. Przed zdjęciem dzbanka z podstawy należy odczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
2. Podczas pracy z ustaloną prędkością, popchnij uchwyt (2) w dół, aby odblokować drążek mocujący (1). Ta czynność spowoduje zatrzymanie urządzenia bez zmiany regulacji prędkości. Przed wyjęciem dzbanka z podstawy odczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają..

### **Prędkość obrotowa:**

Prędkość obrotowa ostrzy musi być dostosowana do pożądaných rezultatów i rodzaju przetwarzanych produktów spożywczych.

### **Miksowanie pokarmów stałych:**

Pokrój suche składniki w kostkę i włóż je przez otwór w pokrywie (7), gdy urządzenie pracuje.

Zwiększ wielkość kostek w zależności od ilości żywności już zmiksowanej lub "oczyszczonej" w dzbanku.

### **Lód:**

**Nie należy używać ostrzy do kruszenia bloków lodu.**

Małe kostki lodu, takie jak te wytwarzane przez większość automatycznych wytwornic lodu, można kruszyć przy niskiej prędkości.

### **Wykonanie majonezu:**

Umieścić wszystkie składniki w dzbanku z wyjątkiem oleju. Podczas pracy zdejmij nakrętkę (8) z pokrywy i dodawaj olej po trochu, wlewając go równomiernie.



## ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA PREPARATÓW NA GORĄCO:

Aby zoptymalizować działanie i bezpieczeństwo urządzenia, zaleca się:

- Napełnić dzbanek zgodnie z jego pojemnością użytkową, a nie całkowitą.
- Na początku nie należy używać przycisku pulsacyjnego.
- Stopniowo zwiększać prędkość mieszania.
- Podczas przygotowywania gorących potraw co 6 miesięcy wymieniać ostrze i uszczelkę pokrywki. W kontakcie z bardzo gorącą żywnością uszczelka może się poluzować i z czasem doprowadzić do wycieku.

## CZYSZCZENIE

**Należy uważać, aby nie skaleczyć się podczas obsługi ostrzy lub czyszczenia wnętrza dzbanka. WAŻNE:**



- **Zatrzymaj urządzenie i odłącz przewód zasilający od urządzenia.**
- **Urządzenie nie powinno być czyszczone ani strumieniem wody, ani strumieniem ciśnieniowym.**
- Jednostki silnikowej (4) nie wolno zanurzać w wodzie.
- Do czyszczenia plastikowego dzbanka (6) nie wolno używać gąbki ściерnej.
- Nie zamykaj hermetycznie dzbanka, gdy urządzenie jest przechowywane w innym miejscu (zdejmij nakrętkę (8) z pokrywki).

**Zaleca się czyszczenie urządzenia zaraz po zakończeniu jego użytkowania.**

Czyszczenie będzie łatwiejsze, jeśli nie dopuści się do zaschnięcia resztek jedzenia.

Aby dokładnie wyczyścić dzbanek, należy rozłożyć jego elementy (odkręcić dzbanek (6) od podstawy uchwytu (5)) i umyć je gorącą wodą z mydłem, spłukać i wysuszyć. Podstawę można czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej gąbki.



## KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności na urządzeniu należy je bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej.

### Zmiana układu sprzęgającego:

Podczas wymiany łączników należy przestrzegać położenia każdego elementu:

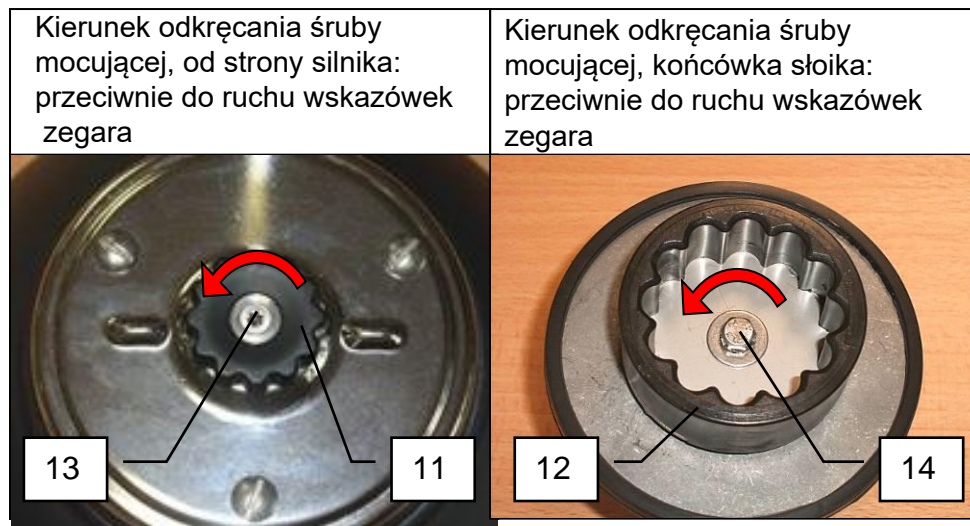
- sprzęgło elastyczne (11) na jednostce silnikowej
- sprzęgło sztywne (12) na uchwycie łopatki.

#### **Końcówka silnika:**

Obrócić śrubę (13) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć sprzęgło elastyczne (11).

Końcówka łopatki:

Przekręć śrubę (14) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć sztywne sprzęgło (12).



**UWAGI:** w przypadku wersji N°37/482630 sprzed 2012 r. śrubę (13) należy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zdjąć złącze elastyczne (11).

### Części zamienne:



**WAŻNE:** stosowanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione

To urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji. Łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

Jeżeli konieczna jest wymiana części podlegających zużyciu, takich jak sprzęgła, łopatki, uszczelki dzbanka, elementy elektryczne lub inne, należy zapoznać się z listą części (patrz widok w rozłożeniu na końcu niniejszej instrukcji).

W przypadku wszystkich zamówień na części zamienne (patrz odniesienia w widoku w rozłożeniu na końcu instrukcji), należy podać:

- **typ,**
- **numer seryjny maszyny i**
- **dane elektryczne**

podanych pod urządzeniem.

### Dłuższe okresy nieużywania:

W przypadku dłuższego okresu nieużywania nie występują żadne problemy z urządzeniem. Zaleca się jedynie wyczyszczenie urządzenia przed użyciem i sprawdzenie, czy elementy urządzenia są w dobrym stanie (np. przewód zasilający, uszczelki i inne części zamienne).

## WYKRYWANIE USTEREK

Dokładne określenie przyczyny zatrzymania urządzenia.  
Jeśli problem nie ustępuje, należy wyłączyć zasilanie urządzenia (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i wezwać serwis lub skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą firmy SANTOS.

### **Urządzenie nie uruchamia się:**

- Sprawdzić: zasilanie sieciowe, stan przewodu zasilającego
- Aby uruchomić silnik miksera, dzbanek (6) z zamkniętą pokrywką (7) musi być umieszczony na podstawie (4) i zablokowany za pomocą drążków zaciskowych (1).
- Sprawdź, czy żaden zbyt twardy lub duży pokarm nie blokuje ostrzy (10).

### **Urządzenie zatrzymuje się po przeciążeniu:**

- Jeśli silnik zatrzymuje się podczas pracy, zmniejsz obciążenie i pozostaw urządzenie na kilkadziesiąt minut, aby ostygło.
  - Sprawdź, czy na ostrzach nie zacina się zbyt twarda lub duża żywność (10).

### **Silnik pracuje, ale ostrza się nie obracają:**

- Sprawdź stan układu sprzęgającego. W razie potrzeby wymień obie części w tym samym czasie.  
(patrz rozdział "konserwacja")

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

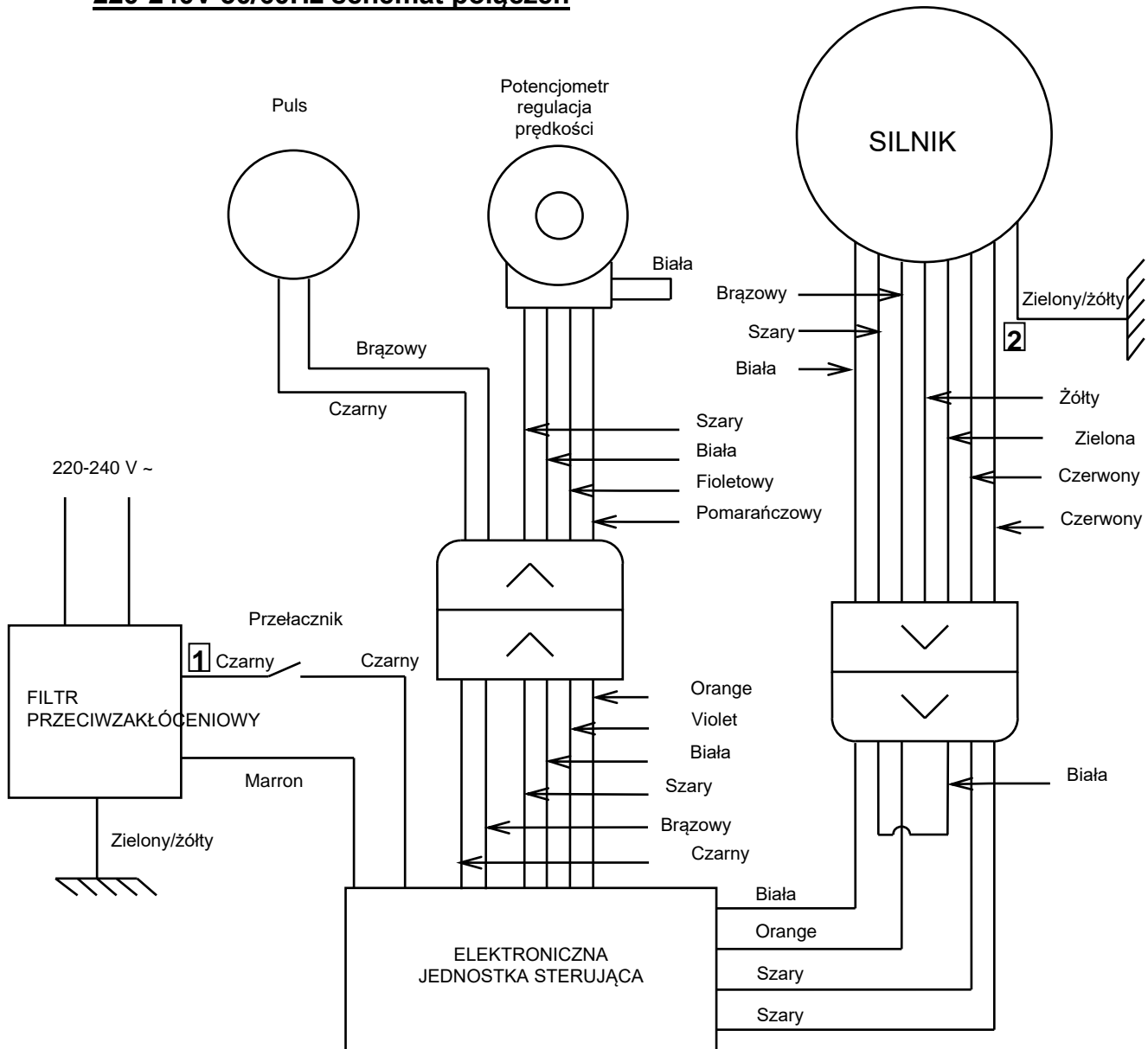
Model		nr 37/482630
Napięcie zasilania	(V)	220-240
Frequency	(Hz)	50/60
Silnik (1)		
Moc wejściowa	(W)	1550
Maks. natężenie prądu	(A)	8
Prędkość	(rpm)	0 to 18000
Cykl pracy (3)		Cykl przerywany: 10min ON/10min OFF
Pojemność dzbanka 2L	(L)	1.5
Pojemność dzbanka 4L	(L)	3
Wymiary: Wysokość	(mm)	566
Szerokość	(mm)	220
Głębokość	(mm)	303
Waga: Waga netto	(kg)	12
Waga z opakowaniem	(kg)	14
Hałas: (2) $L_{pA}$ dokładność $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

- (1) Podane wartości znamionowe mają charakter orientacyjny. Dokładne dane elektryczne urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- (2) Poziom hałasu mierzony w ciśnieniu akustycznym urządzenia obciążonego zgodnie z normami ISO 11201:1995 i ISO 4871:1996.  
Appliance placed on a work surface at 75cm from the floor. Microphone turned towards the appliance at 1.6 m from the floor and 1 m from the appliance.
- (3) Cykl pracy  
Urządzenie profesjonalne jest przeznaczone do pracy przerywanej, zgodnie z cyklem przerywanym 10 minut włączone, 10 minut wyłączone.  
Cykl ten odpowiada czasowi działania w celu wykonania funkcji oraz czasowi zatrzymania w celu przygotowania i podania przetwarzanych produktów, zgodnie z instrukcjami zawartymi w normie: EN 60335-2-64+A1:2004 Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Nr	Opis
1	Pręt zaciskowy
2	Uchwyt blokujący
3	Przełącznik, regulacja prędkości
4	Jednostka napędowa
5	Uchwyt dzbanka
6	Dzbanek
7	Pokrywa
8	Nakrętka pokrywy
9	Uszczelka pokrywy
10	Zespół ostrza
11	Elastyczne sprzęgło silnika
12	Sztywne złącze dzbanka
13	Śruba sprzęgła silnika
14	Śruba łącząca ostrza
15	Przycisk PULS
16	Uszczelka ostrza

Schemat połączeń elektrycznych:

**220-240V 50/60Hz schemat połączeń**



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GROEN / GEEL	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO



**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 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.

## TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA

**SPECYFIKACJA Dotyczy  
wszystkich dokumentów  
niedostarczonych z  
urządzeniem. Wydrukowane,  
przesłane faksem i pobrane**