

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР №27

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



ВНИМАНИЕ: сохраните документы, включенные в данное руководство:

- ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ "СЕ"
- ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ



Кофемолки – Соковыжималки – Миксеры – Блендеры – Диспенсеры для напитков – Планетарные миксеры –
Терки для сыра – Льдодробилки – Мясорубки – Овощерезки – Тестомесилки

МОДЕЛИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ПАТЕНТАМИ





СОДЕРЖАНИЕ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ “СЕ”	3
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
УСТАНОВКА И ОБРАЩЕНИЕ.....	4
ВАЖНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ	4
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	4
ПЕРВЫЙ ЗАПУСК.....	5
УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
ОПИСАНИЕ АППАРАТА	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА.....	6
НАЧАЛО РАБОТЫ	6
ЗАМЕНА ИНСТРУМЕНТА	8
ОЧИСТКА.....	8
БЕЗОПАСНОСТЬ / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ	9
Устройство обнаружения присутствия дежи	9
Защита двигателя от перегрузки	9
Защита двигателя от перегрева	9
Защита доступа к насадке	9
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:.....	10
Запасные части:.....	10
Замена изношенного ремня привода с регулируемой скоростью (замена при неисправности)	10
Установка нового ремня привода с регулировкой скорости	10
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	12
Аппарат не запускается:.....	12
Аппарат останавливается после перегрева двигателя.....	12
Аппарат останавливается из-за перегрузки.....	12
Насадка не вращается, а лампа переключателя (13) светится	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТА	13
Электрические схемы	14
Схема соединений 110-120В~ 50/60Гц	14
Схема соединений 380В/220В~ 50/60Гц три фазы.....	15
Схема соединений 220-240В~ 50/60Гц	16
Изображения.....	18
ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ	14
ПАНЕЛЬ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ.....	14



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕСТВИЯ “СЕ”

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

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

НАСТОЯЩИМ ЗАЯВЛЯЕМ, ЧТО МАШИНА, ОБОЗНАЧЕННАЯ ПАНЕЛЬЮ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ, ПРИКРЕПЛЕННОЙ:

- ПОД АППАРАТОМ,
- НА ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА,

СООТВЕТСТВУЕТ УСЛОВИЯМ ТЕКУЩЕЙ РЕДАКЦИИ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЙ ДИРЕКТИВЫ (Директива 98/37/CEI, применимая до 29/12/2009)

СОТВЕТСТВУЕТ ПОЛОЖЕНИЯМ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЙ ДИРЕКТИВЫ №2006/42/CE, заменяющей Директиву 98/37/CEI и применяющейся со дня отмены директивы 98/37/CEI И НАЦИОНАЛЬНОМУ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ, ПЕРЕСЕКАЮЩЕМУСЯ С НЕЙ.

А ТАКЖЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СЛЕДУЮЩИХ ЕВРОПЕЙСКИХ ДИРЕКТИВ:

- No. 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Директива о низком напряжении)
- No. 89/336/ЕС (Директива EMC)
- No. 2002/95/ЕС (Директива RoHS)
- No. 2002/96/ЕС (Директива WEEE)

Машина соответствует требованиям следующих Согласованных европейских стандартов:

- EN ISO 12100 -1 и 2: 2004 – Устройства безопасности машины – Основные принципы проектирования
- NF EN 60204-1: 2006: Устройства безопасности машины – Электрическое оборудование машины – Основные нормы
- NF EN 1678: 1998 Машины для пищевых продуктов - миксеры

ПОДПИСАНО: VAULX-EN-VELIN ON: **05/01/2009**

ДОЛЖНОСТЬ ПОДПИСАВШЕГО: **ГЛАВНЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР**

ПОДПИСАВШИЙ: JACQUES FOUQUET (ЖАК ФУКЕ)

ПОДПИСЬ



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании, техническом обслуживании или ремонте, позаботьтесь о тщательном соблюдении следующих простых мер предосторожности.

Полностью прочтите пояснительную брошюру

Примечание: Чтобы было проще понимать следующие параграфы, обращайтесь к диаграммам в конце данного руководства.

УСТАНОВКА И ОБРАЩЕНИЕ



Запрещено поднимать аппарат за рычаги, ручки управления или защитные решетки

Для обращения с машиной достаточно одного человека.

Для упрощения использования, рекомендуется устанавливать машину на стол или рабочую поверхность, чтобы обеспечить простоту добавления ингредиентов и контролировать процесс во время работы (рекомендуемая высота: 90 см, при необходимости можно настроить под пользователя).

ВАЖНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ:



1. Аппарат разработан исключительно для замешивания, смешивания или взбивания пищевых продуктов.
2. Аппарат не предназначен для обработки замороженных продуктов.
3. Работаящую машину нельзя оставлять без присмотра.
4. Для очистки нельзя использовать струю воды или воду под давлением.
5. Во избежание риска поражения электротоком, не помещайте корпус в воду или любую другую жидкость.
6. Перед каким-либо вмешательством в аппарат: очисткой, общим уходом, техническим обслуживанием – отключайте его от электросети.
7. Запрещено использование каких-либо запасных частей, кроме оригинальных сертифицированных частей SANTOS.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Для аппарата доступно электропитание двумя однофазными напряжениями и одним трехфазным:
 - 110-120В 50/60 Гц:
 - 220-240В 50/60 Гц:
 - 220В и 380В 50Гц три фазы



Защита линии: аппарат должен быть подключен к стандартной двухполюсной электрической розетке с заземлением (однофазные версии). Система должна быть оборудована RCD и плавким предохранителем с номиналом 16А. **Прибор обязательно должен быть заземлен.**

ВНИМАНИЕ:



- Перед подключением машины, проверьте соответствие напряжения сети напряжению, необходимому для прибора. Его значение указано:
 - на панели с паспортными данными на нижней поверхности машины.
 - на панели с паспортными данными на последней странице данного руководства.
- Если сетевой кабель (8) поврежден, его необходимо заменить специальным комплектом, который можно приобрести на SANTOS или у одобренных SANTOS дилеров.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

1. Потяните рычаг (1) вперед, чтобы разблокировать и опустить дежу (2)
2. Снимите обертку с направляющих дежи (3), дежи (2) и аксессуаров
3. Извлеките, распакуйте и вымойте три насадки в чистой воде
4. Вымойте все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами в чистой воде: дежу (2), внутренние поверхности центрирующего дежу устройства (4).

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Это оборудование обозначено символом избирательной сортировки, относящимся к отходам электрического и электронного оборудования. Он указывает, что данный прибор должен быть утилизирован системой избирательного сбора в соответствии с Директивой 2002/96/EC (WEEE) – раздел Профессиональное оборудование – так что его можно переработать или разобрать для уменьшения влияния на окружающую среду.

Для получения дополнительной информации обращайтесь к поставщику или на SANTOS.

Для уничтожения или переработки компонентов оборудования, свяжитесь, пожалуйста, со специализированной компанией или SANTOS.

Электронные компоненты, не подвергшиеся избирательной сортировке, являются потенциальной угрозой для окружающей среды.

Упаковочные материалы должны быть уничтожены или переработаны в соответствии с действующим законодательством.



ОПИСАНИЕ АППАРАТА

Планетранный миксер можно использовать для профессионального вымешивания, перемешивания и взбивания в ресторанах, пиццериях, закусочных, в кейтеринге, кафе и т.д.

Аппарат состоит из алюминиевого основания и обшивки из нержавеющей стали. Благодаря асинхронному двигателю, он может работать с крюком, лопаткой или венчиком (стандартно поставляются с аппаратом). Рабочая часть крюка и венчика изготовлена из нержавеющей стали, в то время как рабочая часть лопатки – из пищевого алюминия.

3 типа насадок

- Крюк (5): для сложных в обработке продуктов, таких как тесто для хлеба, пиццы, сдобы и т.д.
- Лопатка (6): для требующих перемешивания до однородного состояния продуктов, таких как тесто для оладий, вафель, тесто для пирогов, заварное кондитерское тесто, замешивание мяса или рыбы, пюре, различные смеси и т.д.
- Венчик (7): для легких, требующих перемешивания до однородного состояния продуктов, таких как бисквитное тесто, меренга, масляные кремы, майонез, взбитые яичные белки, различные взбитые смеси и т.д.

Дежа вместительностью 9.9 л с полезной вместительностью 8 л (например, тесто для оладий) изготовлена из нержавеющей стали.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА

НАЧАЛО РАБОТЫ:

1. Выбрав насадку, соответствующую виду работы, которую необходимо выполнить (крюк (5), лопатка (6) или венчик (7)):
 - а. установите насадку на вращающийся вал, защелкнув байонетный фиксатор, затем установите дежу (2) с продуктами, которые необходимо обработать, или без них, на направляюще дежи (3),
 - б. или установите дежу (2) с продуктами, которые необходимо обработать, или без них, на направляюще дежи (3), а затем установите насадку на вращающийся вал, защелкнув байонетный фиксатор.
2. Толкните ручку (1) назад, чтобы поднять дежу (2).
3. Когда ручка (1) достигнет крайнего положения, дежа (2) будет зафиксирована.
4. Подключите вилку шнура питания (8) к розетке электросети.
5. Поместите продукты, которые необходимо обработать, в дежу (2), если это не было сделано ранее, для этого необходимо поднять защитную решетку (9).
6. Выберите положение рычага скорости (10) в соответствии с типом работы, которую необходимо выполнить, и желаемой скоростью. Установите рычаг (10) в одну из 8 выемок зубчатой рейки (11) с право стороны корпуса (12). Первая спереди выемка соответствует самой высокой скорости



- (взбивание), посередине – средняя скорость (работа с лопаткой), самые дальние выемки – малая скорость (работа с крюком).
7. При запуске аппарата переключением переключателя Вкл./Выкл. (13) в положение 1, решетка должна быть опущена, а дежа должна находиться в поднятом положении. Начнет светиться лампа.
 8. Когда приготовление будет завершено, остановите машину:
 - а. установив переключатель Вкл./Выкл. (13) в положение 0,
 - б. или нажав красную грибовидную кнопку (14).
 9. Потяните ручку (1) вперед, чтобы опустить дежу (2).
 10. Затем снимите насадку с вращающегося вала, разблокировав байонетную систему, а потом снимите дежу (2), или снимите дежу (2), а потом снимите насадку с вращающегося вала, разблокировав байонетную систему.

КАК ОСТАНОВИТЬ МАШИНУ

Машину можно остановить несколькими способами:

- с помощью переключателя Вкл./Выкл. (13),
- нажатием красной грибовидной кнопки (14).
- поднятием защитной решетки (9),
- разблокированием дежи (2)

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Ингредиенты можно добавить:

- сквозь защитную решетку (9) работающего аппарата,
- или остановив аппарат поднятием защитной решетки (9). Для последующего запуска аппарата достаточно опустить решетку (9).



ОСТОРЖНО: Распыление муки при загрузке или запуске аппарата опасно для здоровья. Рекомендуется заполнять дежу постепенно (равномерно) и даже использовать защитную маску, чтобы свести к минимуму вдыхание мучной пыли.



ЗАМЕНА НАСАДКИ

Любая замена насадки должна выполняться при остановленном аппарате и опущенных направляющих дежи.

УСТАНОВКА:

1. Поместите насадку на вращающийся вал (16)
2. Прижмите насадку вверх,
3. Слегка поверните насадку против часовой стрелки и приподнимите, чтобы байонетные штифты вращающегося вала (16) защелкнулись на насадке

СНЯТИЕ:

1. Выполните в обратном порядке те же операции, что и при установке.

ОЧИСТКА

ВАЖНО:



- Остановите аппарат и отключите кабель электропитания от электросети.
- Очистка струей воды или водой под давлением недопустима.

Рекомендуется очищать аппарат как можно скорее после завершения использования.

Очищать будет проще, если не допускать засыхания остатков продуктов.

- После использования очистите насадку (крюк, лопатку или венчик) чистой водой и средством для мытья посуды. Затем ополосните и высушите.
- После использования очистите дежу из нержавеющей стали чистой водой и средством для мытья посуды. Не используйте абразивные средства или губки для очистки дежи.
- Очистите части корпуса, которые контактируют с пищевыми продуктами водой или предназначенным для этого моющим средством. Затем ополосните и высушите.
- Корпус (24) нужно очищать мягкой влажной губкой, затем сухой.



БЕЗОПАСНОСТЬ / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ



Если любая из проблем повторяется, отключите электропитание аппарата (отключите шнур от розетки электросети (8)) и позвоните в центр технического обслуживания или свяжитесь с одобренным SANTOS дилером.

Устройство обнаружения присутствия дежи:

1. Дежа (2) должна быть отцентрирована и надежно закреплена в верхнем положении между направляющими дежи (3) и корпусом машины (4), чтобы аппарат мог работать.
2. Аппарат запускается только, если установлена дежа.
3. Разблокирование дежи (2) останавливает аппарат.
4. Отключение электроснабжения приводит к выключению переключателя Вкл./Выкл. (13) (положение 0).
5. Перезапуск планетарного миксера требует повторного включения переключателя Вкл./Выкл. (13) (положение 1).

Защита двигателя от перегрузки:

Если двигатель (15) заклинивает (инородное тело, слишком твердый объект), переключатель Вкл./Выкл. автоматически сбрасывается в положение 0. Устраните проблему и нажмите переключатель Вкл./Выкл. (13) (положение 1).

Защита двигателя от перегрева:

Если двигатель перегревается, переключатель Вкл./Выкл. автоматически сбрасывается в положение 0. Подождите пока двигатель остынет (от 15 до 30 минут), затем нажмите переключатель Вкл./Выкл. (13) (положение 1).

Защита доступа к насадке:

Планетарный миксер может запуститься только, если защитная решетка (9) в опущенном положении. При закрытой защитной решетке (9) доступ к работающей в деже насадке отсутствует.

Однако можно добавить продукты во время работы не поднимая защитную решетку.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде, чем производить какое-либо вмешательство в аппарат, его обязательно нужно отключить от электросети.

Разрядка конденсатора



С помощью отвертки с заизолированной ручкой прикоснитесь к 2 контактам конденсатора (19). Появление электрической дуги показывает, что конденсатор разряжен.

Запасные части:



ВАЖНО: Запрещено использование каких-либо запасных частей, кроме оригинальных сертифицированных частей SANTOS.

Данная машина не требует специфического технического обслуживания. Подшипники смазаны на весь срок эксплуатации. Если работы требуют замены изношенных частей, таких как приводной ремень, насадки, электрические или иные компоненты, обратитесь к списку частей (см. поэлементный вид в конце руководства).



При заказе любых запасных частей (см. сноски на покомпонентном изображении в конце руководства), указывайте:

- тип,
- серийный номер машины
- электрические характеристики

нанесенные под машиной

Замена изношенного ремня привода с регулируемой скоростью (замена при неисправности)

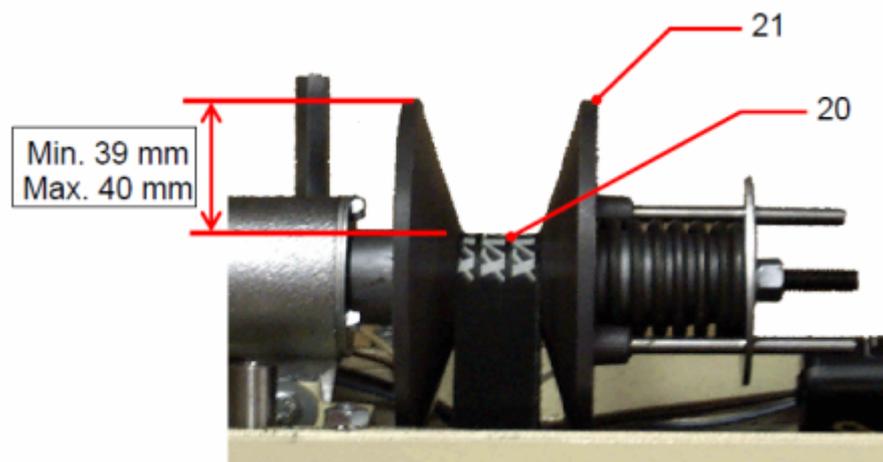
Перед выполнением замены ремня привода с регулируемой скоростью (20) рекомендуется останавливать аппарат при малой скорости.

1. Отключите аппарат от электросети.
2. Отвинтите фиксирующий винт (17) и снимите крышку (18).
3. Разрядите пусковой конденсатор (19).
4. Поднимите ремень (20), чтобы снять его с ведомого шкива (21) (проворачивайте шкив рукой, чтобы было легче снимать ремень).
5. Снимите ремень (20) с ведущего шкива (22) и извлеките ремень из миксера.

Установка нового ремня привода с регулируемой скоростью

1. Накиньте новый ремень (20) на ведущий шкив (22)
2. Поднимите ремень (20), чтобы установить на ведомый шкив (21) (проворачивайте шкив рукой, чтобы было легче надевать ремень).

3. После установки ремня (20), проворачивайте ведомый шкив (21) рукой и постепенно тяните рычаг управления скоростью (10), пока он не достигнет положения самой высокой скорости.
4. Когда рычаг в указанном положении, проверьте сверху расстояние от ремня до внешнего диаметра ведомого шкива (21) (минимальное расстояние 39 мм, максимальное - 40 мм): см. эскиз.



- Если измеренное расстояние соответствующее, то операция замены ремня (20) завершена. Все, что требуется – это выполнить следующие операции.

Установите крышку (18) и завинтите фиксирующий винт (17).

Подключите аппарат к сети электроснабжения и запустите планетарный миксер, затем несколько раз измените скорость, чтобы проверить, правильно ли работает регулировка скорости привода во всем диапазоне скоростей.

- Если измеренное расстояние не соответствует норме, рейку (11) рычага управления скоростью (10) необходимо отрегулировать следующим образом.
 1. Ослабить два винта (23), удерживающих рейку (11) и сдвинуть рейку вперед, если измеренное расстояние меньше 39 мм, или назад, если расстояние превышает 40 мм.
 2. Проверните ведомый шкив (21) рукой и выполните измерение положения ремня.
 3. Продолжайте подобным образом, пока не будет получено соответствующее расстояние, затем завинтите винты (23), зафиксировав положение рейки (11).
 4. Переместите рычаг управления скоростью (10) в положение малой скорости и проверните ведомый шкив (21) рукой, чтобы проверить положение ремня в шкиве: ремень не должен выходить за внешний диаметр шкива.
 5. Установите крышку (18) и завинтите фиксирующий винт (17).
 6. Подключите аппарат к сети электроснабжения и запустите планетарный миксер, затем несколько раз измените скорость, чтобы проверить, правильно ли работает регулировка скорости привода во всем диапазоне скоростей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Точно определите причину остановки аппарата



Если проблема повторяется, выключите машину (отключите шнур электропитания (10)) и позвоните в отдел технической поддержки или свяжитесь с одобренным SANTOS представителем.

Машина не запускается

- Проверьте: опущена ли решетка и зафиксирована ли в верхнем положении дежа.
- Проверьте: электросеть, состояние шнура электропитания и вилки
- Проверьте, светится ли лампа переключателя Вкл./Выкл., когда он в положении "1-On" ("1- Вкл.").
- Вызовите специалиста по техническому обслуживанию, чтобы проверить электрические компоненты.

Аппарат останавливается из-за перегрева двигателя:

(металлическая обшивка вокруг рычага управления скоростью горячая)

- Нажмите грибовидную кнопку (14), отключите аппарат от розетки электросети и следуйте инструкциям раздела "защита двигателя от перегрева"

Аппарат останавливается из-за перегрузки

- Если двигатель остановился во время работы, см. раздел "защита аппарата от перегрузки".

Насадка не вращается, а лампа переключателя (13) светиться

- Нажмите грибовидную кнопку (14), отключите аппарат от розетки электросети и проверьте состояние ремня (20), см. раздел "Техническое обслуживание / замена ремня".

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТА

Электропитание:					
Напряжение электропитания (В)	220-240	110-120	220-240	220-240 трехфазное	380 трехфазное
Частота (Гц)	50	60	60	50	50
Пусковой конденсатор (мкФ)	150-190В	250-130В	150-190В		
Двигатель					
Мощность (кВт)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Скорость двигателя (об./мин)	1500	1800	1800	1500	1500
Диапазон скоростей:					
Мин. скорость вала (об./мин)	50	60	60	50	50
Макс. скорость вала (об./мин)	150	180	180	150	150
Мин. скорость насадки (об./мин)	180	210	210	180	180
Макс. скорость насадки (об./мин)	540	640	640	540	540
Шум: (2) L_{pA} Погрешность $K_{pA} = 2.5дБ$	65	65	65	65	65
Размеры и Масса					
Высота (мм)	585				
Ширина (мм)	340				
Глубина (мм)	570				
Масса нетто (кг)	30				
Масса брутто(кг)	34				
Объем дежи (л)	9,9				
Полезный объем (л)	8				

- (1) Эти значения предоставлены как ориентировочные. Точные электрические характеристики можно узнать на панели с паспортными данными.
- (2) Уровень шума был измерен при рабочем звуковом давлении аппарата на расстоянии в соответствии со стандартом ISO 11201:1995 и ISO 4871:1996. Аппарат располагался на рабочей поверхности на высоте 75 см от пола. Микрофон, обращенный к аппарату, располагался на высоте 1.6 м от пола и на расстоянии 1 м от аппарата.

Электрические схемы

Схема соединений 110-120В 50/60Гц

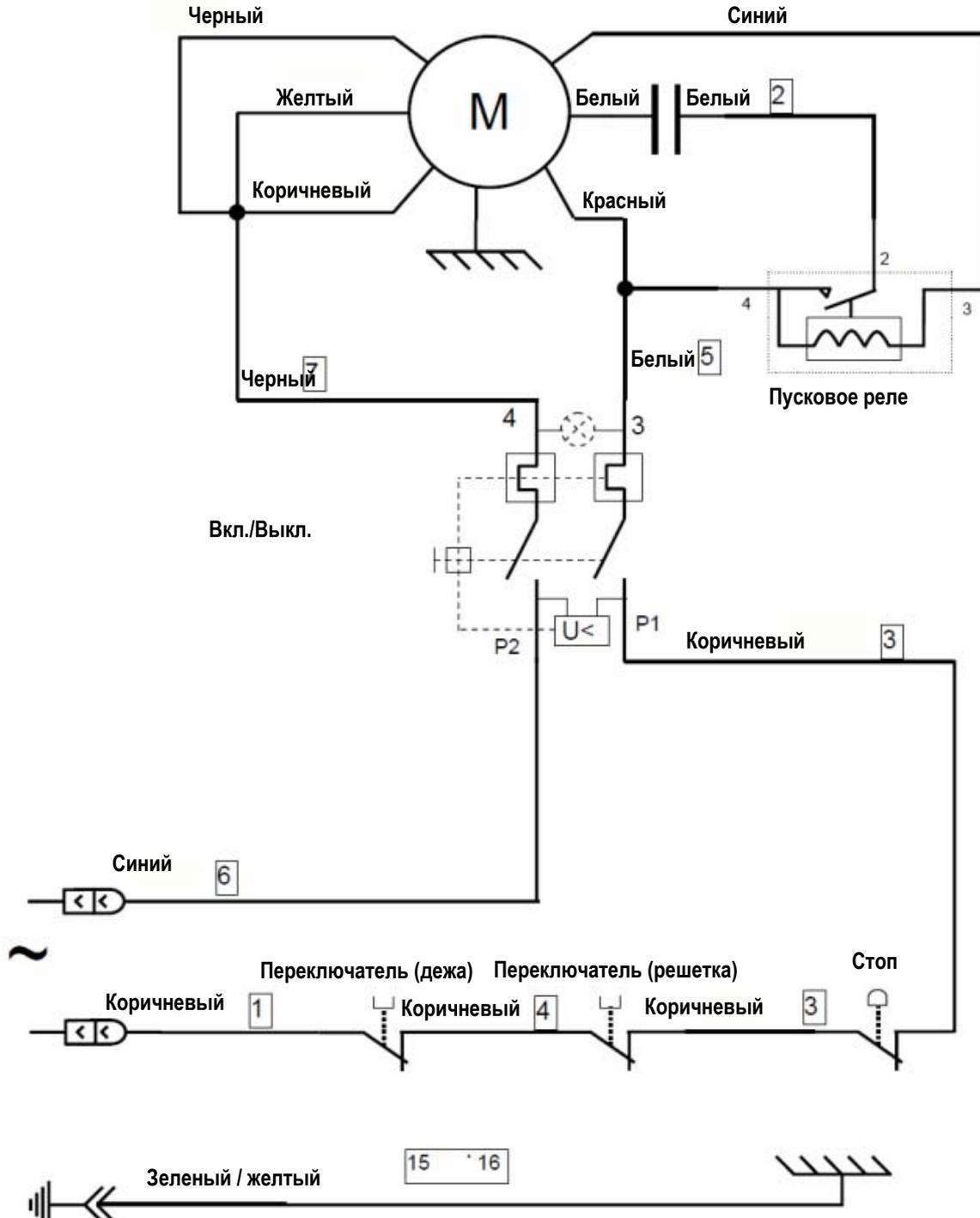
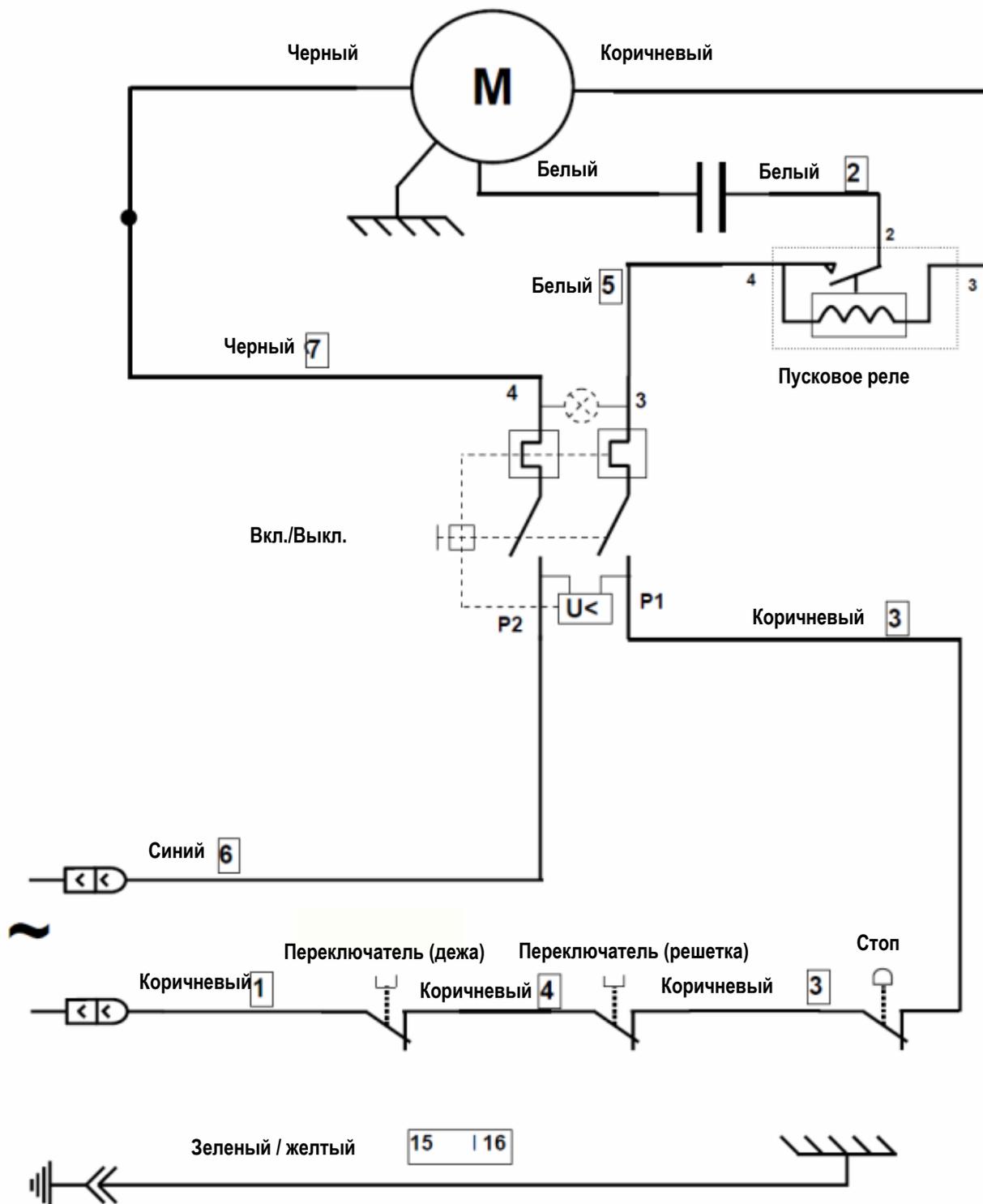


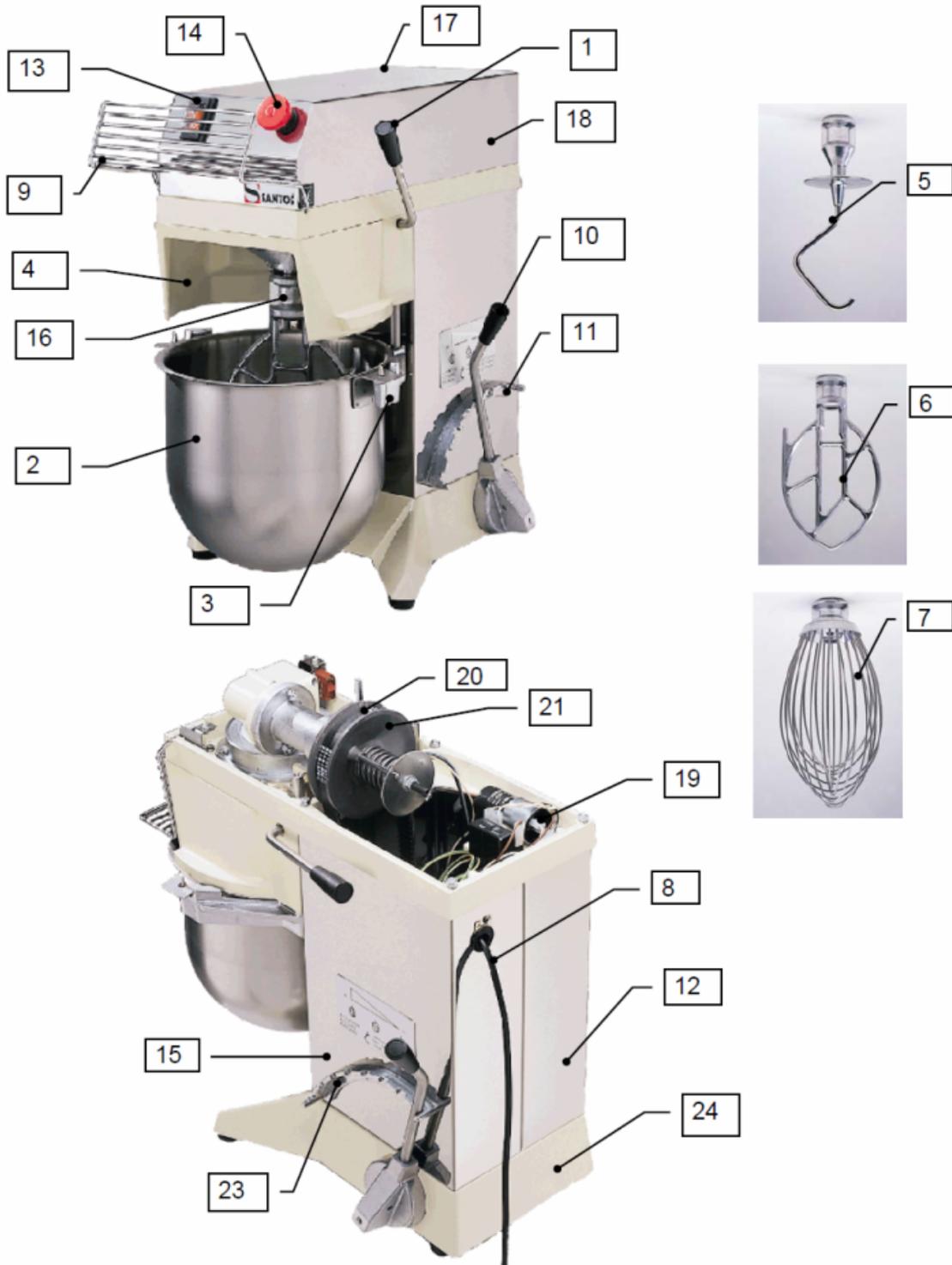
Схема соединений 220-240В 50/60Гц





позиция	
1	Запирающий рычаг
2	Дежа
3	Направляющие дежи
4	Устройство центрирования дежи
5	Насадка "Крюк"
6	Насадка "Лопатка"
7	Насадка "Венчик"
8	Кабель электропитания
9	Решетка
10	Рычаг управления скоростью
11	Рейка
12	Кожух
13	Переключатель Вкл./Выкл.
14	Грибовидная кнопка
15	Двигатель
16	Вал насадка
17	Фиксирующий крышку винт
18	Крышка
19	Конденсатор
20	Ремень
21	Регулирующий скорость шкив
22	Ведущий шкив
23	Фиксирующий рейку винт
24	Корпус

Изображения





ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ГАРАНТИЯ

Гарантия на оборудование действует в течение двенадцати месяцев от даты изготовления, указанной на панели с паспортными данными.

Гарантия строго ограничена бесплатной заменой любой оригинальной запчасти, признанной нами дефектной в результате брака или производственного дефекта и определенной, как принадлежащая аппарату, о котором речь.

Это не касается случаев повреждения в результате установки или использования, не соответствующих инструкциям, приложенным к каждому аппарату (руководство по использованию) или очевидного недостатка обслуживания или несоблюдения общих правил электрической безопасности.

Все замены частей по гарантии производятся после возврата дефектной части в нашу мастерскую оплаченной доставкой, в сопровождении копии гарантийного сертификата, на котором указан серийный номер аппарата.

Все устройства имеют идентификационные панели с серийным номером, идентичным указанному в данном гарантийном сертификате.

В случае серьезного повреждения, которое предполагает ремонт только в условиях нашей мастерской, и с согласия наших служб, все устройства подлежащие гарантии должны быть отправлены клиентом оплаченной доставкой. Если аппарат ремонтируется не по гарантии, пересылка и возврат является обязательством клиента. Части и труд оцениваются по действующим ценам (прайс запасных частей – почасовая тарификация труда). Перед проведением ремонтных работ выполняется предварительная оценка, которая должна быть согласована.

В случае возникновения спора, он попадает исключительно под юрисдикцию территориального суда производителя (Лион).

ПАНЕЛЬ С ПАСПОРТНЫМИ ДАННЫМИ АППАРАТА

ОБРАЗЕЦ

Для всех документов, не доставленных с аппаратом.

Напечатанных, Переданных по факсу, Скачанных