

**SANTOS** SAS:  
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO  
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE  
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21  
FAX 33 (0) 478 26 58 21  
E-Mail: [santos@santos.fr](mailto:santos@santos.fr) [www.santos.fr](http://www.santos.fr)



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**SANTOS 1P**

**MŁYNEK DO MIELENIA PRZYPRAW / KAWY**

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania, czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy zawsze przestrzegać treści niniejszej instrukcji obsługi:



### NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

1. Nie należy używać tego urządzenia do mielenia czegokolwiek innego niż palone ziarna kawy lub przyprawy.
2. Nigdy nie należy obsługiwać urządzenia, gdy w pojemniku na ziarna przyprawy/kawy nie ma żadnej zawartości.
3. Usunąć z przyprawy / ziaren kawy wszelkie ciała obce, które mogłyby uszkodzić żarna mielące (metalowe zszywki, kamienie itp.).
4. Ze względu na ochronę przed ryzykiem porażenia prądem, nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie lub innej cieczy.
5. Do czyszczenia nie należy używać wody pod ciśnieniem.
6. Nigdy nie dotykać ruchomych części urządzenia.
7. Odłączyć urządzenie od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem, konserwacją lub naprawą.
8. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Musi on zostać zastąpiony specjalnym zestawem dostępnym u autoryzowanego sprzedawcy SANTOS.
9. Zabrania się stosowania części zamiennych innych niż oryginalne części SANTOS.
10. Ustawić przełącznik On/Off (11) w pozycji "0", gdy urządzenie nie pracuje.
11. Nie podłączać kilku urządzeń do tego samego gniazdka elektrycznego lub rozgałęziacza.
12. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
13. Nigdy nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub na źródle ciepła.
14. To urządzenie jest profesjonalną maszyną przeznaczoną wyłącznie do profesjonalnego użytku. Nie jest ono przeznaczone do użytku domowego.
15. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), o ograniczeniach fizycznych, umysłowych, lub przez osoby bez doświadczenia i wiedzy chyba, że zostały one uprzednio poddane szkoleniu w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
16. Nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

### PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

- Zasilanie elektryczne maszyny dostępne jest w 3 napięciach jednofazowych:
- 110-120 V 50/60 Hz:
- 220-240 V 50 Hz:
- 220-240 V 60 Hz:

**Zabezpieczenie linii:** maszyna powinna być podłączona do standardowego 2-biegunowego gniazda z uziemieniem. Instalacja powinna być wyposażona w bezpiecznik o wartości znamionowej minimum 16A. Urządzenie musi być uziemione.



Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie elektryczne w sieci jest takie samo jak napięcie wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na oryginalny dostępny u autoryzowanych dealerów SANTOS.



UWAGA: Sprawdź, czy przełącznik On / Off (13) znajduje się w pozycji 0 przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego (rys. A).

### RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA



To urządzenie jest oznaczone symbolem selektywnego sortowania w odniesieniu do odpadów będących urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi. Oznacza on, że produkt ten powinien zostać przejęty przez system selektywnej zbiórki zgodny z Wytycznymi 2002/96/WE (WEEE) - część Sprzęt profesjonalny - tak aby mógł być aby mógł zostać poddany recyklingowi lub demontażowi w celu zmniejszenia wpływu na środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub firmą SANTOS. W celu wyeliminowania lub recyklingu części składowych sprzętu, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub skontaktować się z SANTOS.

Produkty elektroniczne nie poddane selektywnej segregacji są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska.

Materiały szkodliwe powinny być wyeliminowane lub poddane recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Pełna informacja dotyczące recyklingu znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

### BUDOWA URZĄDZENIA

Młynek do przypraw/kawy został zaprojektowany specjalnie dla hoteli, restauracji, cateringu , oraz dla palarni kawy.

Solidna rama urządzenia wykonana jest z odlewu aluminiowego i lakierowanego. Przezroczysty zbiornik na przyprawę/kawę wykonany jest z poliwęglanu.

Urządzenie jest dostarczane z szufladą do zbierania produktu mielonego (o pojemności 800 g). Na życzenie klienta może być również dostarczony model z uchwytem na worek (maksymalna głębokość worka 150 mm).

Przycisk do regulacji stopnia rozdrobnienia pozwala na dostosowanie urządzenia do wszystkich rodzajów mielenia przypraw/kawy (fine mielona, espresso, kawa z filtra, średnio lub grubo mielona). Specjalne tarcze z hartowanej stali (Ø 63,5 mm) gwarantują dokładne i równomierne mielenie.

## UŻYTKOWANIE

### REGULACJA MIELENIA

Obróć pokrętkę regulacji szczeliny pomiędzy żarnami (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać grubsze mielenie i w kierunku przeciwnym, aby uzyskać drobniejsze mielenie.

Fabrycznie ustawiony jest najdrobniejsze mielenie, przy którym żarna prawie stykają się ze sobą.

### SERWIS

Regularnie należy czyścić wylot produktu zmielonego, pojemnik na ziarna i mechanizm mielący. Zawsze należy wyłączać urządzenie po pracy (przełącznik 13 na pozycji 0) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

### KONSERWACJA


Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy w każdym przypadku odłączyć je od sieci elektrycznej i rozładować kondensator rozruchowy silnika.

#### Rozładowanie kondensatora:

Za pomocą śrubokręta z izolowaną rękojeścią dotknij 2 złączy na kondensatorze (13). Pojawienie się łuku elektrycznego świadczy o rozładowaniu kondensatora.

#### Części zamienne:

Młynek nie wymaga szczególnej konserwacji. Łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji. Jeśli konieczna jest wymiana zużytych części, takich jak żarna, podzespoły elektryczne lub inne elementy, należy zapoznać się z listą części dostępną w siedzibie autoryzowanego serwisu.

 **WAŻNE:** Zabrania się stosowania części zamiennych innych niż certyfikowane i wyprodukowane przez SANTOS .

Dla wszystkich zamówień na części należy podać:

Typ urządzenia

numer seryjny

specyfikację elektryczną

Widoczne na tabliczce znamionowej.



### **Wymiana żaren:**

**WAŻNE:** zawsze wymieniać jednocześnie oba 2 żarna (17) w tym samym czasie. (użyj kodu katalogowego części SANTOS 00001B)

2 żarna są identyczne i można je zamontować zarówno na ruchomej płycie (18) (żarno ruchome), jak i na odlewanym bloku regulacyjnym (19) (żarno stałe).

1. Zatrzymać maszynę poprzez ustawienie przełącznika (13) w pozycji "0" i odłączyć przewód zasilający.
2. Zamknąć przestonę (3) na zbiorniku na produkt mielony (2). Zdjąć zbiornik (2).
3. Obracać przycisk regulacji szczeliny ściernicy (6) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzyma się na ustawieniu "COARSE".
4. Odkręcić nakrętki (16) i zdjąć cały zespół mielący (15), aby uzyskać dostęp do żaren.
5. Wymienić żarna (3 śruby mocujące) po dokładnym oczyszczeniu powierzchni obu przylgni.

**ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ:** Najmniejsza mała cząstka ziarna pod tarczą mielącą może uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się, aby korpus młynka korpusu czyścić strumieniem sprężonego powietrza lub suchą szczotką.

6. Ponownie zamontować zespół mielący (15) i ustawić szczelinę mielenia na minimum.



### **UWAGA**

Przed dokręceniem nakrętek mocujących (16) na zespole mielącym (15) należy sprawdzić, czy pokrętko (4) przycisku regulacji ściernicy (6) jest ustawione na "COARSE".

Ten środek ostrożności jest niezbędny, aby uniknąć ryzyka zbliżenia żaren zbyt blisko siebie, co mogłoby spowodować uszkodzenie urządzenia.

### **REGULACJA MINIMALNEGO ODSTĘPU MIĘDZY ŻARNAMI**

Czynność należy wykonać po wymianie żaren.

1. Podłączyć urządzenie do zasilania i uruchomić je na pusto.
2. Odkręcić śrubę z gniazdem sześciokątnym (7) na tarczy (4) za pomocą klucza imbusowego 2 mm. Sprawdzić, czy tarcza (4) może się swobodnie obracać bez obracania przycisku (6).
3. Obracać przycisk (6) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zetknięcia się żaren (będzie słyszalny lekki słychać lekki dźwięk tarcia), a następnie cofnąć o jedno nacięcie w odwrotnym kierunku.



### **UWAGA**

Jest to delikatna operacja i należy unikać długotrwałego kontaktu pomiędzy żarnami gdyż może to spowodować ich uszkodzenie.

4. Wyłączyć urządzenie ustawiając przełącznik (13) na "0".
5. Nie ruszając przycisku (6), ustawić pokrętko (4) w pozycji "FINE", a następnie dokręcić śrubę z gniazdem sześciokątnym (7) do końca.
6. Uruchomić maszynę na pusto, aby sprawdzić, czy ściernice obracają się bez stykania się na najdrobniejszych ustawieniach. Jeśli tak nie jest, powtórz powyższą procedurę.

## NIEWŁAŚCIWA PRACA URZĄDZENIA

**Przed kontaktem z serwisem zidentyfikuj dokładną przyczynę zatrzymania urządzenia.**

W każdym przypadku: Jeśli problem nie ustępuje, należy wyłączyć zasilanie maszyny (wyjść przewód z gniazdka sieciowego) i skontaktować się z serwisem.

### Urządzenie nie uruchamia się:

- Sprawdź: zasilanie sieciowe i stan przewodu zasilającego,
- Uwaga: przełącznik powinien się świecić, gdy jest w pozycji "1".
- Sprawdzić czy pomiędzy ściernicami nie utknęły ciała obce.

### Urządzenie zatrzymuje się z powodu przegrzania silnika:

(Zbyt długa praca przy maksymalnym obciążeniu. Metalowa obudowa wokół silnika jest gorąca.

### Maszyna zatrzymuje się z powodu przeciążenia:

W przypadku zablokowania silnika (ciało obce, lub produkt zbyt twardy), automatycznie zadziała system ochrony przed nadmiernym prądem (14), znajdujące się pod urządzeniem zabezpieczenie, zostanie automatycznie uruchomione i odetnie zasilanie elektryczne silnika.

- Ustawić przełącznik On / Off (13) w pozycji "0", odłączyć urządzenie.
- Usuń przyczynę przeciążenia, a następnie naciśnij przycisk zabezpieczenia przed nadmiernym prądem (14)
- Wcisnąć przełącznik On/Off (13) (pozycja I).

Jeśli problem nadal występuje, sprawdź następujące punkty:

- Sprawdź, czy żarna nie dotykają się wzajemnie.
- Sprawdź stan zużycia żaren (zbyt drobne mielenie zużytymi żarnami może spowodować przeciążenie silnika).
- Jeśli nie ma ciał obcych uniemożliwiających pracę urządzenia, należy sprawdzić i wymienić przełącznik rozrusznika silnika lub kondensator.

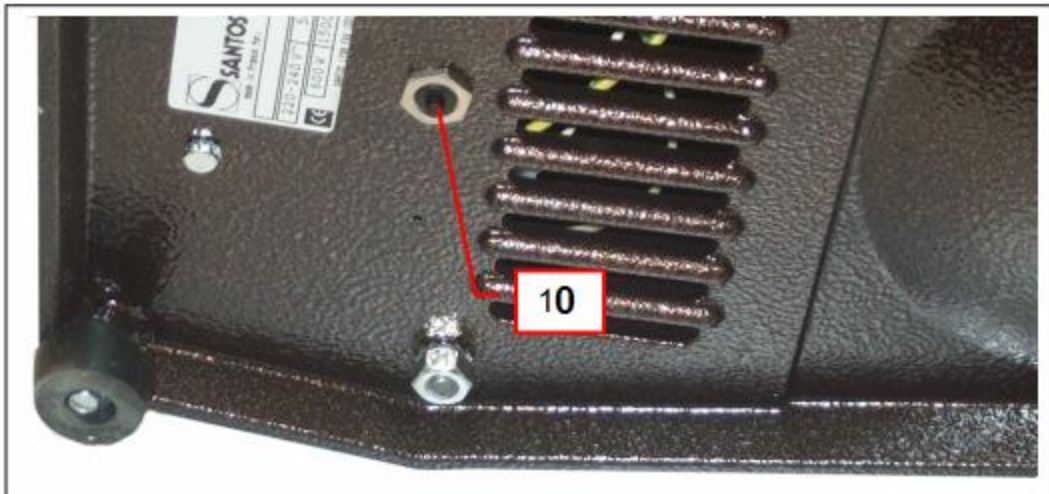
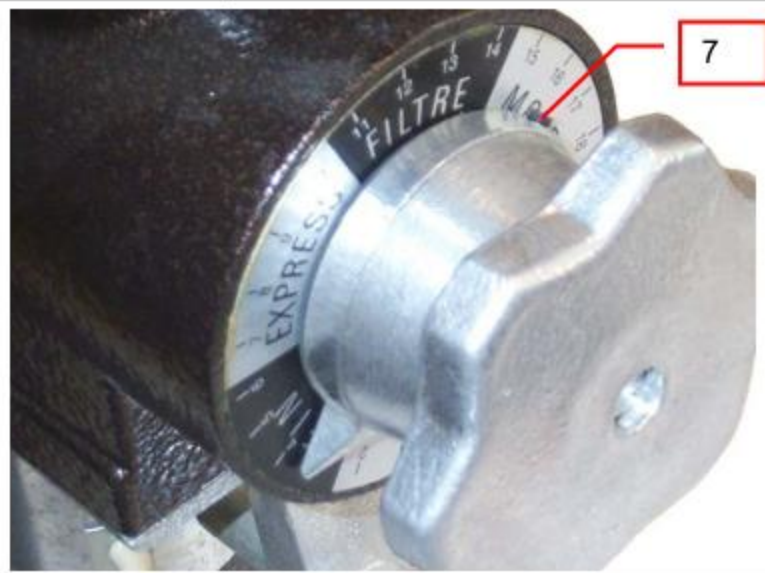
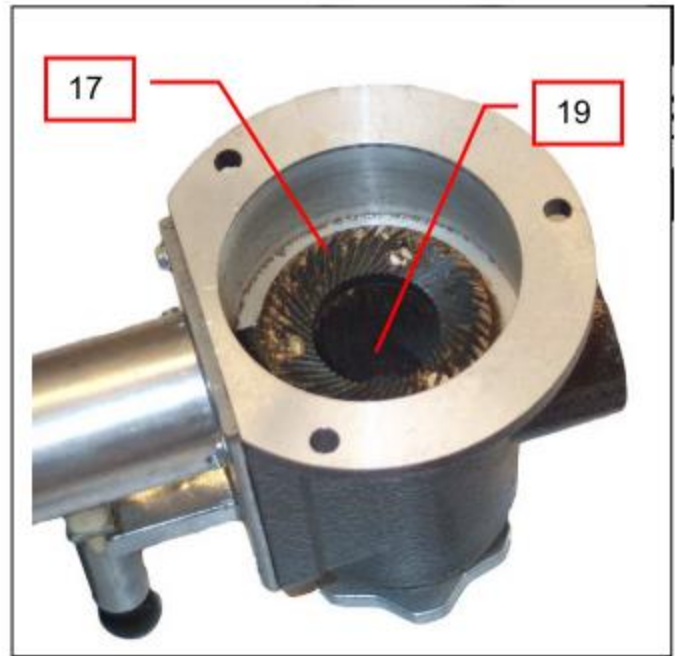
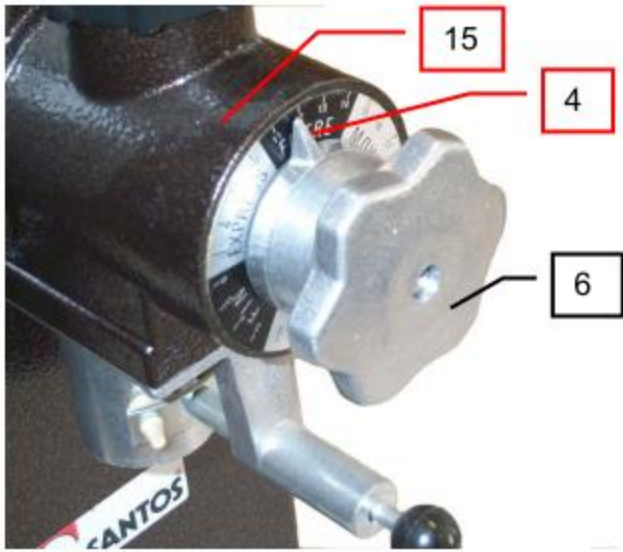
## DANE TECHNICZNE

Model	1P
Zasilanie	220-230
Częstotliwość	50Hz
Moc	600 W
Prędkość obrotowa	1500
Średnia wydajność	14 kg/h
Pojemność zbiornika	1 kg
Pojemność zbiornika na produkt zmielony	0,8 kg
Maksymalna wysokość pojemnika / worka	150 mm
Wysokość	550 mm
Szerokość	250 mm
Głębokość	320 mm
Waga	15 kg
Głośność	74 dB

RYSUNKI / FOTO









1	Pokrywa zbiornika na zioła / kawę
2	Zbiornik na zioła / kawę
3	Zasuwa zbiornika na zioła / kawę
4	Wskaźnik grubości mielenia
5	Mocowanie pokręta
6	Pokręto regulacji grubości mielenia
7	Blokada pokręta regulacji
10	Przycisk resetu bezpiecznika
11	Podstawa
12	Stopki podstawy
13	Włącznik pracy
14	Pojemnik na produkt zmielony
15	Korpus
16	Nakretka zaciskowa
17	Żarno
18	Ślimak
19	Żarno

## GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.

Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.

## UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% podatny do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem.

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich.

Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej [www.mmgastron.pl](http://www.mmgastron.pl)

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

1. Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro Group z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancja dotyczy produktów marki opisanej w niniejszej instrukcji obsługi, zwanej dalej „Produktami”.
2. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.
3. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl) wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
4. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
7. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. [www.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl) lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl).
10. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.
11. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenia wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.
12. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.
13. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
14. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.
15. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.

17. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio trzykrotnie usuwana przez Gwaranta, Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.
21. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
24. Sędem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.

**M&M Gastro Group**

ul.Owsiana 58A  
40-780 Katowice