

## MOULIN A CAFE « KAWA » N°76

### MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :**

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - 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*

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## SOMMAIRE

<b>DECLARATION “CE/UE” DE CONFORMITE</b> .....	<b>3</b>
<b>REGLES DE SECURITES</b> .....	<b>4</b>
<i>INSTALLATION, MANUTENTION</i> .....	4
<i>CONTRE INDICATIONS</i> : .....	4
<i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE</i> : .....	5
<i>1<sup>ere</sup> MISE EN ROUTE</i> .....	5
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE</i> .....	6
<b>VOTRE MOULIN A CAFE N°76</b> .....	<b>6</b>
<b>UTILISATION DE L’APPAREIL</b> .....	<b>6</b>
<i>MISE EN ROUTE</i> : .....	6
<i>UTILISATION</i> :.....	6
Réglage de la mouture : .....	7
<i>NETTOYAGE</i> :.....	7
<i>MAINTENANCE</i> .....	7
Pièces détachées :.....	7
Remplacement des meules de broyage : .....	8
<b>AIDE AU DEPANNAGE</b> .....	<b>9</b>
L'appareil ne démarre pas : .....	9
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud).....	9
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	9
L'appareil tourne sans remplir le porte-filtre .....	10
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL</b> .....	<b>10</b>
<i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</i> .....	10
<i>Schéma électrique 110-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz</i> .....	11
<i>Tableau de correspondance des éléments</i> .....	12
<b>CERTIFICAT DE GARANTIE</b> .....	<b>14</b>
<b>PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL</b> .....	<b>14</b>

## DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **Moulin à café « Kawa »**

Numéro de type : **76**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" **n°2006/42/CE**, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
  - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
  - N° 2014/65/UE (Directive RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
  - N° 10/2011/UE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2018, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2020, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 : 2004, Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/06/2024**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



## REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

### Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez-vous référer aux schémas situés en fin de manuel.

### INSTALLATION, MANUTENTION

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le panneau de commande en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

### CONTRE INDICATIONS :



1. L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu (plage d'utilisation maximale : 5 secondes de marche et 90 secondes d'arrêt).
2. Ne pas utiliser cet appareil pour broyer autre chose que des grains de café torréfiés.
3. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans grains de café dans le bac à grains.
4. Retirer des grains de café, tous les corps étrangers pouvant détruire les meules de broyage (agrafes métalliques, cailloux...).
5. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Le nettoyage au jet d'eau, sous haute pression ou à la vapeur n'est pas autorisé
7. Ne jamais toucher les pièces mobiles.
8. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieure à 10° par rapport à l'horizontal. Les 4 pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan.
9. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé, soit par un revendeur agréé SANTOS, soit par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
11. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
12. Basculer l'interrupteur (11) sur « Off » quand l'appareil n'est pas en fonction.
13. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
15. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.

16. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
17. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants d'au moins 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :

- 110-120V 50/60Hz : modèle 76V1
- 220-240V 50/60Hz : modèle 76

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.** (fig. B)

#### ATTENTION :



- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique (15) située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (10) est endommagé, il doit être remplacé, soit par un revendeur agréé SANTOS, soit par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

#### ATTENTION :



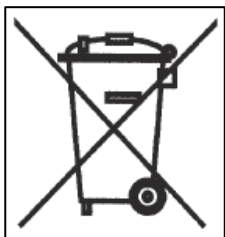
**Vérifier** que l'interrupteur (11) est en **position « Off »** (fig. A) avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur.

### 1<sup>ere</sup> MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec le café (fig. A).

- Ôter le couvercle (1), le bac à grains (2), le ramasse mouture (19) et les laver avec un produit vaisselle standard.

## RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2012/19/EU (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez-vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

## VOTRE MOULIN A CAFE N°76

- Le moulin à café N°76 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants. Il s'adapte à toutes les machines à café espresso et filtre.
- L'appareil est constitué d'un bloc de broyage, d'un socle en aluminium et d'un bac à grains en plastique transparent.
- L'appareil permet de moulin du café torréfié et de le distribuer instantanément.
- Il est possible de régler la finesse de la mouture (de Filtre, Fin, à Espresso),
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

1. **Placer le ramasse mouture (19)** devant le socle (4).
2. **Régler la hauteur de la fourchette porte-filtre (18)** via les vis pour qu'elle corresponde à votre porte-filtre
3. **Verser les grains de café torréfiés** dans le bac à grains (2) et placer le couvercle sur le bac à grains.
4. Ouvrir l'obturateur du bac à grains (3).

### UTILISATION :

1. Placer le porte-filtre ou le récipient sous la sortie de café (17) en vous aidant ou non de la fourchette porte-filtre (18).
2. Mettre l'appareil sous tension en plaçant l'interrupteur (11) sur la position « On » ou en maintenant l'interrupteur en position « Pulse » (le moteur se met en route).
  - **Position « On »**, l'appareil délivre une dose en continue.
  - **Position « Pulse »**, l'appareil délivre une dose personnalisée.



### **ATTENTION :**

**L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu. Respecter le cycle intermittent de 5 secondes de marche pour 90 secondes d'arrêt**

3. Les grains de café sont alors broyés par les meules et la mouture sort du corps de broyage pour remplir le porte-filtre ou le récipient.
4. Arrêter l'appareil en plaçant l'interrupteur (11) sur la position « Off »
5. Retirer le porte-filtre et tasser le café manuellement.

### Réglage de la mouture :

**Note :** Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec les deux meules en contact. Une mise en contact des meules peut provoquer un bourrage de la mouture dans le corps de broyage et une usure prématurée des meules.

L'appareil est réglé d'usine pour que le repère "0" de la plaque graduée (12) de l'écrou de réglage (6) corresponde à la mouture la plus fine sans que les meules ne se touchent.

L'appareil est, livré, réglé sur une mouture de type espresso : **repère 12** de l'écrou de réglage (6) (fig. C).

1. Tenir l'écrou de réglage (6) d'une main et avec l'autre appuyer sur la tôle d'indexage (7)
2. Visser l'écrou de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à droite) d'un ou deux crans pour obtenir une mouture plus fine.
3. Dévisser l'écrou de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à droite) d'un ou deux crans pour obtenir une mouture plus grosse.
4. Relâcher la tôle d'indexage (7) pour bloquer l'écrou de réglage (6).
5. Délivrer quelques doses de café pour vérifier le réglage de la mouture.

L'appareil permet d'obtenir une mouture très fine. Il faut veiller toutefois, en fonction du type de café utilisé, à ne pas amener les meules en contact. Ce qui aurait pour effet de faire chuter considérablement le débit et de dénaturer l'arôme du café.

### NETTOYAGE :



#### **IMPORTANT :**

- Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).
- Le nettoyage au jet d'eau, sous haute pression ou au nettoyeur vapeur n'est pas autorisé
- Nettoyer régulièrement la zone de sortie café mais veiller à ne rien introduire dans le conduit (17)

### MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de le débrancher du secteur.

#### Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier. Les roulements sont graissés à vie.

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les meules de broyage, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour toute commande de pièces détachées (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- le type,
- le numéro de série de l'appareil et
- les caractéristiques électriques (15) notés sous l'appareil.

### Non usage prolongé :

Cet appareil ne présente pas de contre-indications à une inactivité prolongée. Nous préconisons simplement un nettoyage avant usage et une vérification du bon état des composants constituant l'appareil (exemple : cordon d'alimentation, joints et autres pièces détachées). Si l'appareil n'est pas utilisé pour une durée supérieure à 1 mois, il est préconisé d'aspirer tous résidus de café dans le corps de broyage afin d'éviter tout risque d'encrassement par agrégation et durcissement.

### Remplacement des meules de broyage :



**IMPORTANT** : toujours remplacer les 2 meules (9) en même temps.  
Utilisez les Meules SANTOS :  
Veuillez vous référer au tableau des caractéristiques de l'appareil pour commander la référence de jeu de meules correspondant à votre appareil.

Les 2 meules sont identiques et peuvent être montées indifféremment sur le plateau porte meule (8) (meule mobile) ou sur l'écrou de réglage (6) (meule fixe) (fig. F).

1. Fermer l'obturateur du bac à grains (3) (fig. G).
2. Mettre en marche l'appareil jusqu'à ce que les grains de café en attente dans le corps de broyage soient passés.
3. Arrêter l'appareil et débrancher le cordon secteur (10) (fig. B).
4. Dévisser la vis de pression du bac à grains (20) et ôter le bac à grains (2) (fig. G).
5. Dévisser les 2 vis (21) puis retirer l'ensemble écrou de réglage amovible (fig. G).

**Attention** : Une fois totalement retirée, manipuler avec précaution cette ensemble pour ne pas détériorer sa géométrie et son fonctionnement. (fig. J)

6. Dévisser les 3 vis de chaque meules (fig. F).  
Pour bloquer la rotation du plateau porte meule (8) lors du dévissage ou vissage des vis de fixation de la meule mobile, retirer la languette antistatique (22), placer un tournevis, non agressif, entre la sortie du corps de broyage et l'une des ailettes du plateau.
7. Nettoyer parfaitement tout le corps de broyage et notamment les portées de meules.
8. Placer chaque meule sur son support en vous assurant qu'aucune poussière de café ne soit entre la meule et son support.



**ATTENTION** : La moindre petite particule de café placée sous la meule peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Il est conseillé de nettoyer le corps de broyage avec un jet d'air comprimé ou avec un pinceau sec.

**ATTENTION** : ne pas dévisser le plateau porte meule (8) pour ne pas détériorer la géométrie de l'ensemble (fig. H).



9. Une fois les 2 meules remplacées, remettre la languette antistatique (22) replacer l'ensemble écrou de réglage amovible (fig. J) dans son logement.
10. Visser les 2 vis (21) sur l'ensemble écrou de réglage amovible (fig. G)
11. Mettre le bac à grains (2) sur l'écrou (6) puis visser la vis de pression du bac (21)

## AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

Dans tous les cas, si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

Si nécessaire, penser à fermer l'obturateur du bac à grains (3) avant d'ôter le bac.

### L'appareil ne démarre pas :

- Vérifier que le protecteur ampèremétrique (13) n'ait pas déclenché à la suite d'une surcharge. (voir le paragraphe « **L'appareil s'arrête suite à une surcharge moteur** »)
- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (10).
- Vérifier que les meules (9) ne soient pas en contact et empêchent le moteur de démarrer.
- Vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés entre les meules.
- A l'intérieur de l'appareil : vérifier l'état des fils électriques et des connections (au niveau de l'interrupteur (11)),
- Vérifier les composants électriques en les remplaçant les uns après les autres.

### L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Vérifier qu'il y a toujours des grains de café dans le bac à grains (2).
- Actionner l'interrupteur (11) sur la position « **Off** », débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur (11) (position « **On** » ou « **Pulse** »).

### L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

Un corps étranger entre les meules, les meules en contact, une mouture exagérément fine, peut provoquer une surcharge du moteur.

Dans ces conditions, soit le protecteur thermique, soit le protecteur de surintensité peut s'activer et stopper le fonctionnement de l'appareil.

Si l'appareil est chaud, alors voir la partie "L'appareil s'arrête à la suite d'une chauffe moteur").

Dans le cas contraire :

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10))
- Basculer l'interrupteur (11) sur la position « **Off** ».
- Sous l'appareil (fig. D), appuyer sur le bouton (13) pour réarmer le protecteur de surintensité. Si le bouton ne reste pas en position "armé", laisser refroidir l'appareil avant de renouveler l'opération.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

### L'appareil tourne sans remplir le porte-filtre

- Contrôler la présence de grains de café dans le bac à grains.
- Vérifier que l'obturateur du bac à grains (3) soit en position ouverte.
- Essayer de régler une mouture plus grosse
- Procéder au remplacement des meules (9).

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle 76		76	76V1
Tension d'alimentation	(V)	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60
Moteur Monophasé : Puissance			
Puissance absorbée	(W)	800	700
Vitesse	(tr/mn)	3000 à 50Hz / 3600 à 60Hz	
Diamètre des meules	(mm)	54	54
Référence meules SANTOS		00076	00076
Contenance du bac à grains	(kg)	0,4	
Débit moyen	(Kg/h)	18	
Réglage des doses (environ)	(g)	De 5,5 à 50	
L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu		5 secondes de marche et 90 secondes d'arrêt	
Dimensions : Hauteur	(mm)	400	
Largeur	(mm)	180	
Profondeur	(mm)	270	
Poids : Poids net	(kg)	7.5	
Poids emballé	(kg)	9.0	
Bruit : (2)	(dBA)	64	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz

**FR**

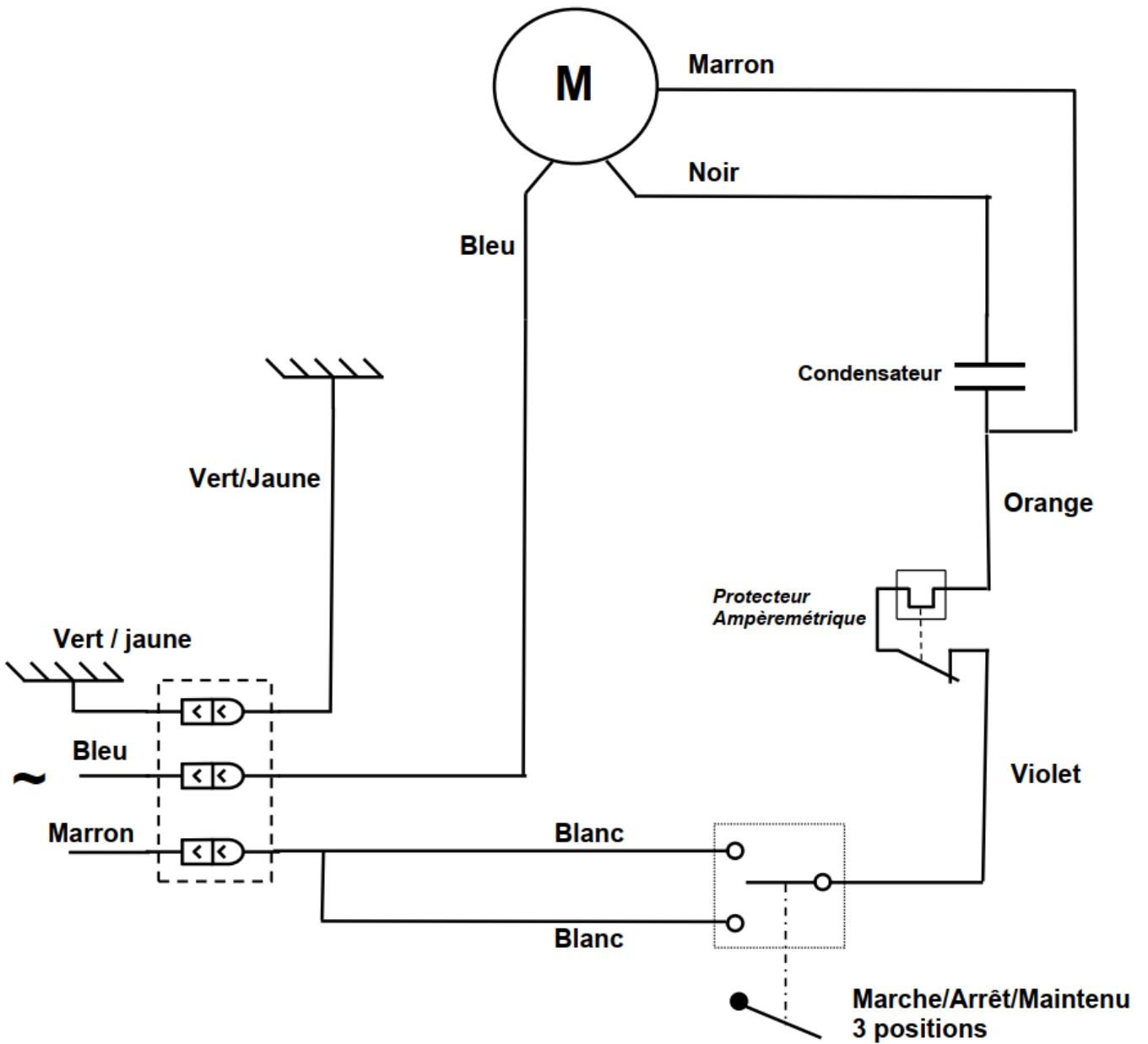
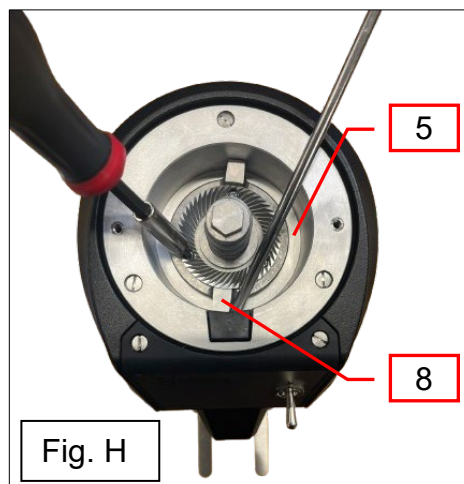
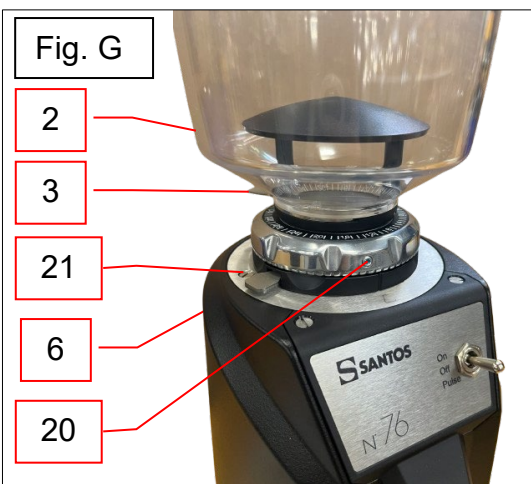
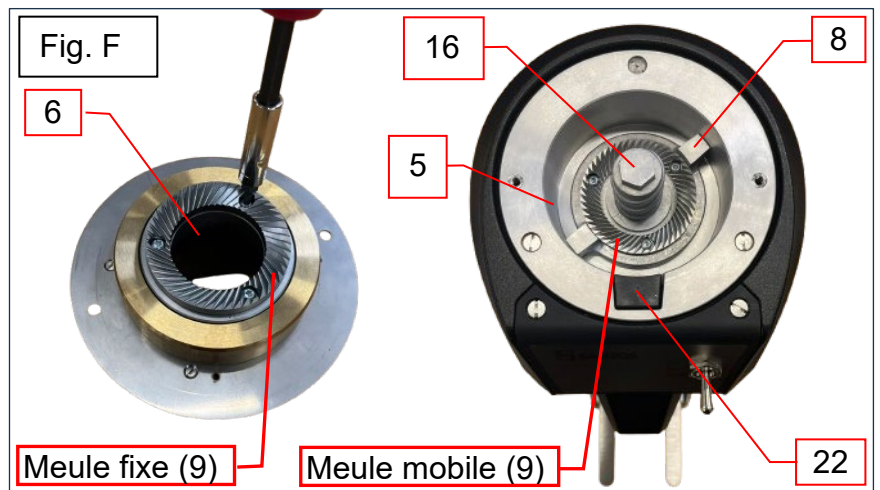
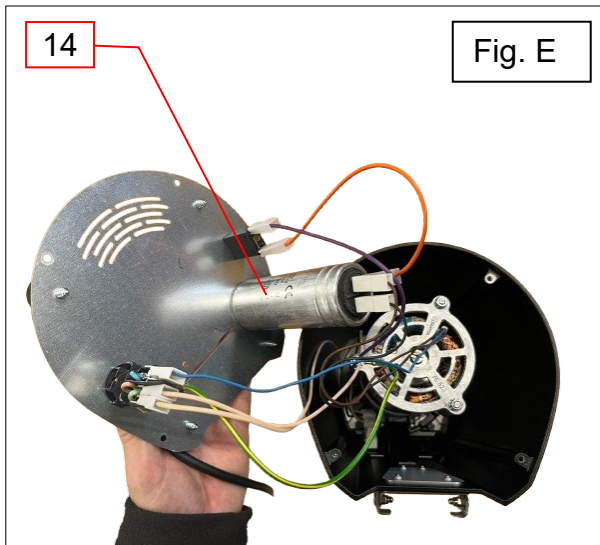
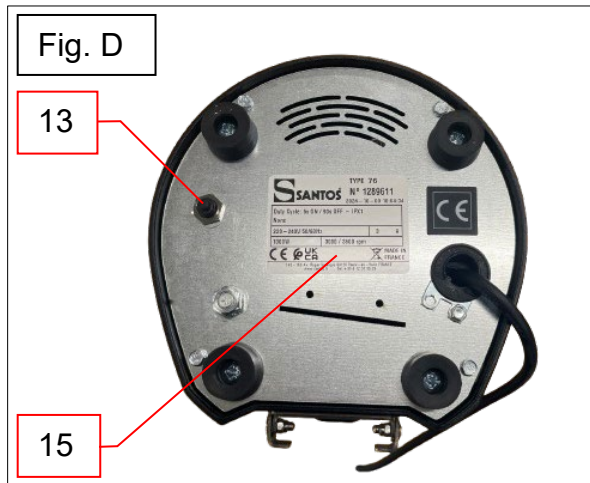
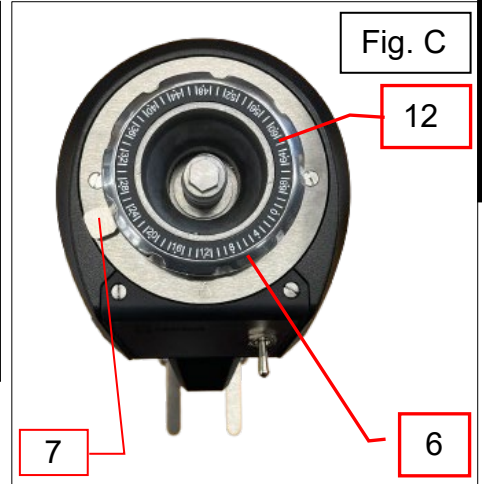
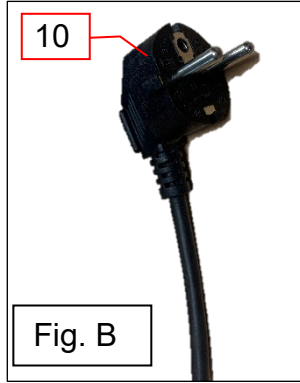


Tableau de correspondance des éléments

REP	Désignation
1	Couvercle de bac à grains
2	Bac à grains
3	Obturateur du bac à grains
4	Socle
5	Corps de broyage
6	Ecrou de Réglage
7	Tôle d'indexage
8	Plateau porte meule
9	Meule de broyage
10	Prise du cordon d'alimentation.
11	Interrupteur Marche/Arrêt/Pulse
12	Plaque graduée
13	Protecteur de surintensité
14	Condensateur
15	Plaque signalétique
16	Hexagone d'axe moteur
17	Conduit de sortie de café moulu
18	Fourchette porte-filtre
19	Récupérateur de mouture
20	Vis de pression bac à grains
21	Vis écrou amovible
22	Languette Antistatique



## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

