

SANTOS SAS :

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO

69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE

TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21

E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr**MOULIN A CAFE BOUTIQUE COFFEE SHOP n°63****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 - 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

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE	6
VOTRE MOULIN A CAFE	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
UTILISATION.....	7
Mise en marche.....	7
Arrêt de l'appareil	8
CHOIX DU TYPE DE MOUTURE	8
ENTRETIEN.....	8
Nettoyage du conduit de sortie du corps de broyage :	8
MAINTENANCE	9
Pièces détachées :	9
REPLACEMENT DES MEULES	9
Démontage :.....	9
Remontage :.....	10
REGLAGE DU ZERO DE L'ANNEAU GRADUE.....	11
AIDE AU DEPANNAGE.....	12
L'appareil ne démarre pas :.....	12
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :	12
L'appareil s'arrête suite à une surcharge :	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	13
Schéma électrique	14
Figures	16
CERTIFICAT DE GARANTIE	19
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	19

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 boutique**
Numéro de type : **63**

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° 2011/65/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/CE (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+A1 : 2009, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2+A1 : 2009, 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 : **01/04/2018**

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

Conserver ce manuel d'utilisation

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

INSTALLATION, MANUTENTION



ATTENTION : Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la trémie de grains de café ou son couvercle.

Pour éviter toute blessure lombaire, il est conseillé de manipuler l'appareil à 2 personnes. 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 pince sac (13) en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

CONTRE INDICATIONS :



1. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans grains de café dans le bac à grains.
2. Ne pas utiliser cet appareil pour broyer autre chose que des grains de café torréfiés.
3. Retirer des grains de café, tous les corps étrangers pouvant détruire les meules de broyage (agrafes métalliques, cailloux...).
4. Basculer l'interrupteur M/A (8) sur « 0 » quand l'appareil n'est pas en fonction.
5. Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.
6. Le socle ne doit pas être plongé dans l'eau.
7. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieur à 10° par rapport à l'horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan.

10. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
11. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
12. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
13. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
14. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
 - 110-120 V 50/60 Hz :
 - 220-240 V 50/60 Hz :

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.**

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 située sous l'appareil.
 - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.



- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (8) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur. (fig. B)



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.

Tableau de répartition des matériaux constituant l'appareil (% de masse)

Masse Acier	Masse Aluminium	Masse Plastique	Masse Cuivre	Masse Divers*
78,5 %	11,1%	4,8%	5,1%	0,5 %

* Masse Divers, ex : interrupteurs, cartes électronique, condensateurs, cordons électriques...

VOTRE MOULIN A CAFE

- Le moulin à café est particulièrement dédié aux Coffee shops, collectivités, boutiques de torréfactions,
- L'appareil est constitué d'un bâti robuste en fonte d'aluminium et tôle peinte. La trémie de grains en plastique transparent est d'une contenance de 1.2 kg.
- L'appareil est équipé d'un système "pince sac" (hauteur maximum du sac : 400 mm).
- Un bouton de réglage de la taille de la mouture permet d'obtenir tous types de moutures de café (mouture turc, fine, espresso, filtre, moyenne ou grossière).
- Les meules en acier spécial trempé (Ø120mm) garantissent une mouture fine et régulière.

UTILISATION DE L'APPAREIL

UTILISATION

Ce moulin à café permet de moudre et de distribuer dans le sac correspondant à la quantité désirée, le café préalablement dosé (250, 500g et 1kg).

Mise en marche

1. Trémie (2) vide, bouton poussoir (10) non appuyé, mettre l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur principal M / A (8) sur **la position 1.** (fig. A) (fig. B)
2. Tourner le bouton de réglage (6) pour sélectionner le type de mouture désiré.



IMPORTANT : Il est interdit de sélectionner une mouture plus fine que le réglage actuel si la trémie n'a pas été complètement vidée en faisant fonctionner le moteur (le corps de broyage doit impérativement être vide pour réaliser cette opération). Dans le cas contraire, un risque de blocage du moteur est possible.

Il est alors nécessaire d'ajuster le bouton de réglage sur la position "9" pour débloquer le moteur.

3. Placer les grains de cafés dans la trémie (2).
4. Tirer l'obturateur de la trémie (3) pour ouvrir le conduit
5. Pousser le levier du pince sac (13) et placer le sac de sorte que le conduit du pince sac soit à l'intérieur du sac.
6. Appuyer sur le bouton poussoir Marche/Arrêt (10) pour activer le moteur
7. Une fois la trémie vidée, appuyer sur le bouton poussoir Marche/Arrêt (10) pour stopper le moteur
8. Maintenir le sac d'une main et de l'autre soulever le pince sac et le relâcher rapidement pour faire tomber dans le sac le reliquat de mouture contenu dans le conduit du pince sac.

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de l'appareil est réalisé soit :

- En actionnant le bouton poussoir Marche/Arrêt (10) (fig. A) (fig. B)
- En basculant l'interrupteur principal M / A (8) sur la position 0

CHOIX DU TYPE DE MOUTURE

Tourner le bouton (6) de réglage de la mouture dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine et dans le sens inverse pour une mouture plus grosse. En sortie d'usine, le réglage au plus fin est réalisé à la limite du contact des meules.

ENTRETIEN

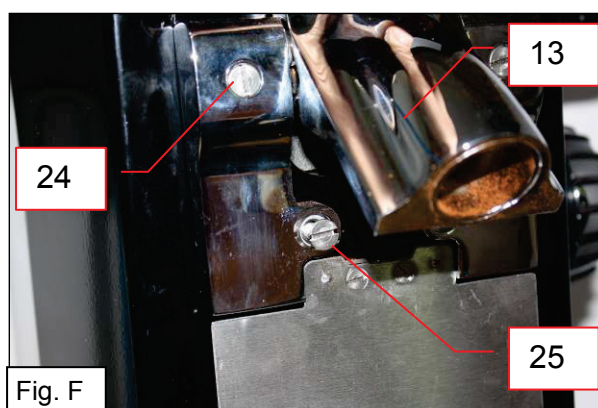
Nettoyer de temps en temps la trémie à grains (2), le conduit du corps de broyage (23) et l'intérieur du Pince sac (13). Dans tous les cas, arrêter l'appareil en positionnant l'interrupteur (8) sur "0" et débrancher l'appareil.

Nettoyage du conduit de sortie du corps de broyage :

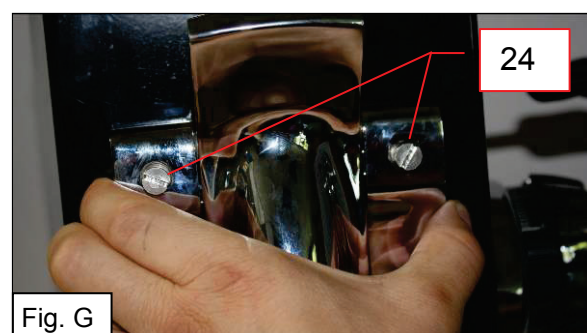
Le conduit est situé derrière le pince-sac

Attention : le pince-sac est maintenu sur ses 2 supports latéraux par 2 ressorts. Il est conseillé de veiller à maintenir les 2 supports latéraux d'une main, pendant le démontage, pour ne pas faire ressortir de leur logement ces 2 ressorts.

1. Appuyer sur le levier du pince-sac (13) pour accéder aux 2 vis basses (25) de fixation du pince-sac, dévisser les 2 vis. (fig. F)

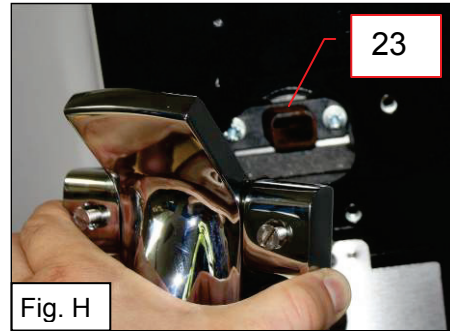


2. Relâcher le pince-sac, tout en maintenant les 2 supports latéraux, dévisser les 2 vis hautes (24) de fixation du pince-sac. (fig. G)



3. Poser délicatement l'ensemble « pince-sac + support » sur un support plan
4. Nettoyer le conduit (23) avec une petite brosse ou un objet non abrasif. (fig. H)

Remontage : procéder à l'inverse



MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil 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).



IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

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

notés à l'arrière de l'appareil.

REPLACEMENT DES MEULES



IMPORTANT : toujours remplacer les 2 meules (21) en même temps. (Utilisez les Meules SANTOS ref 00063 50Hz – ref 00067 60Hz).

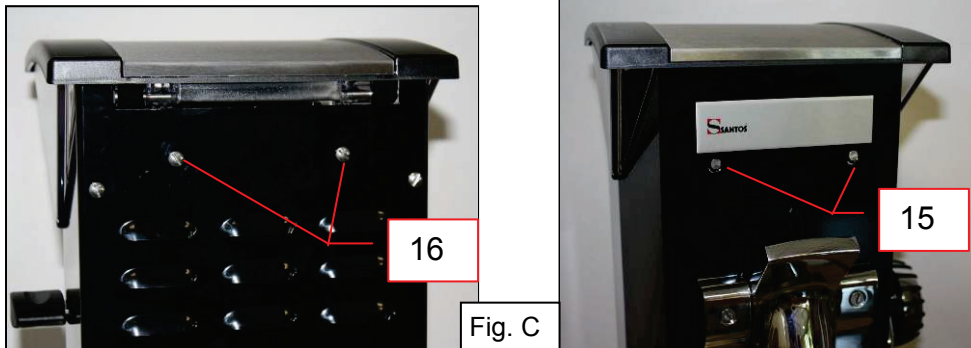
Les 2 meules sont identiques et peuvent être montées indifféremment sur le plateau mobile (20) (meule mobile) ou sur le plateau supérieur (19) (meule fixe).

Démontage :

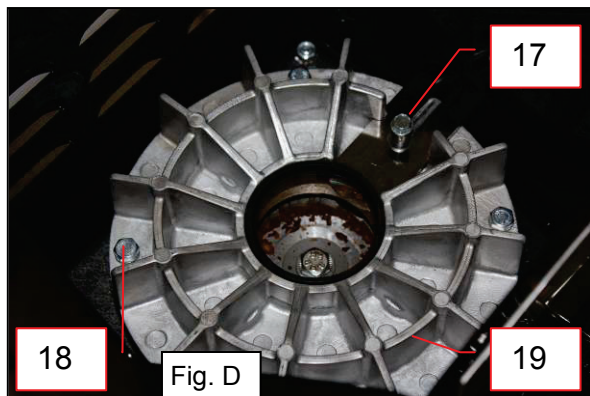
1. Vider complètement la trémie des grains de café la contenant.
2. Arrêter l'appareil en plaçant l'interrupteur principal (8) sur "0" et débrancher le cordon d'alimentation.
3. Tournez le bouton (6) de réglage d'écartement des meules jusqu'à venir en butée

sur la position "9".

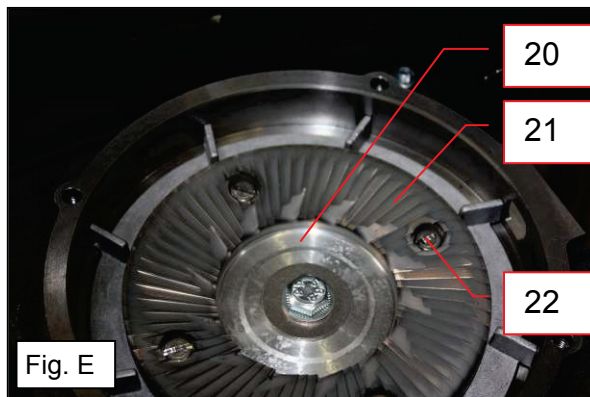
4. Soulever la plaque magnétique d'indication de fonctionnement (14),
5. Dévisser et ôter les 2 vis avant (15) et les 2 vis arrière (16), puis ôter la trémie (2) en la tirant vers le haut. (fig. C)



6. Dévisser et ôter la vis (17) de maintien de l'obturateur du bac à grains (2), en veillant à ne pas faire tomber le ressort et la rondelle dans l'appareil. (fig. D)
7. Dévisser et ôter les 4 vis de fixation du plateau supérieur (18).
8. Ôter le plateau supérieur (19). Pour avoir accès aux meules.
9. Changez les deux meules (21) fixées par quatre vis (22) après avoir nettoyé soigneusement les surfaces d'appui. (fig. E)



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.



Remontage :

ATTENTION



- Avant de bloquer les 4 vis de fixation (18) du plateau supérieur (19), réaliser impérativement l'opération n°1 ci-dessous. Cette précaution est à respecter pour éviter tout risque de serrage des meules entre elles, ce qui pourrait déformer le corps de broyage.

1. Déverrouillage de l'anneau gradué :
 - Dévisser la vis (5) de verrouillage de l'anneau gradué
 - Tourner 2 tours, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le bouton de réglage de la mouture (6).
2. Nettoyer le corps de broyage et le plateau supérieur (19).
3. Positionner le plateau supérieur (19) en alignant le guide de l'obturateur (3) avec l'ouverture située au-dessus du bouton de réglage.
4. Fixer le plateau supérieur (19), puis l'obturateur à café (3).
5. Placer la trémie (3) et fixer les 4 vis de fixation (15) (16).
6. Placer la plaque signalétique aimantée (14).
7. procédez au réglage du **zéro** de l'anneau gradué.

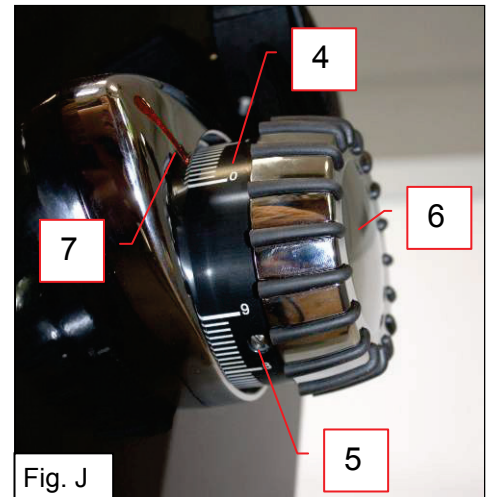
REGLAGE DU ZERO DE L'ANNEAU GRADUE

Ce réglage est à faire après un changement de meules.

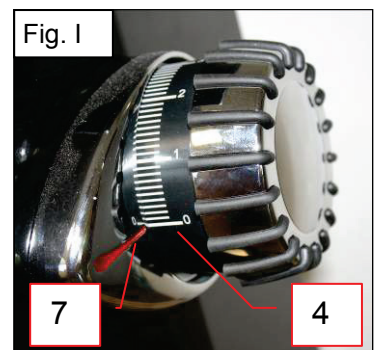
1. Raccordez l'appareil et le faire fonctionner à vide.
2. Desserrez la vis de verrouillage (5) de l'anneau gradué (4). Vérifiez que l'anneau (4) soit libre en rotation sans entraîner le bouton de réglage (6). (fig. J)
3. Tournez le bouton (6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules viennent en contact (un léger bruit de frottement est perceptible) puis tourner légèrement dans le sens inverse pour ne plus faire toucher les meules entres-elles.

ATTENTION

Cette opération est délicate, il faut éviter le contact prolongé entre les meules, qui aurait pour conséquence de les détériorer.



4. Arrêter l'appareil en actionnant le bouton poussoir Marche/Arrêt (10).
5. Sans faire bouger le bouton (6), Aligner le "0" de l'anneau gradué (4) avec le repère d'index rouge (7) (anneau en buté), puis bloquer la vis de verrouillage (5) **sans déplacer l'anneau gradué ni le bouton de réglage**. (fig. I)
6. Faire fonctionner l'appareil à vide, dans la position de réglage au plus fin (repère "0"), pour vérifier que les meules tournent sans contact entre-elles. Dans le cas contraire, recommencer l'opération.



AIDE AU DEPANNAGE

Identifiez 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 de cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,
- L'interrupteur principal **(8)** doit être sur la position "1"
- Appuyer une fois sur le bouton du disjoncteur thermique **(9)**
- Note : le bouton poussoir Marche/arrêt **(10)** doit être lumineux en position "enfoncé".
- Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés entre les meules.
- Vérifier les composants électriques en les remplaçant les uns après les autres

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :

(la tôle est chaude au niveau du bloc moteur)

En cas de surchauffe moteur, l'appareil s'arrête automatiquement. Le protecteur, intégré au moteur, est à réarmement automatique. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), avant de redémarrer la machine.

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps trop dur), le **protecteur de surintensité (9)**, situé à l'arrière de l'appareil se déclenche automatiquement et coupe l'alimentation électrique de l'appareil

- Désactiver le bouton poussoir Marche/arrêt **(10)**
- Basculer l'interrupteur principal **(8)** sur la position "0" et débrancher l'appareil.
- Remédiez au défaut, puis actionner le bouton du protecteur de surintensité **(9)**

Si le problème persiste vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que les meules ne viennent pas en contact.
- Vérifiez l'état d'usure des meules (une mouture trop fine avec des meules usées peut provoquer ce phénomène de surcharge moteur).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

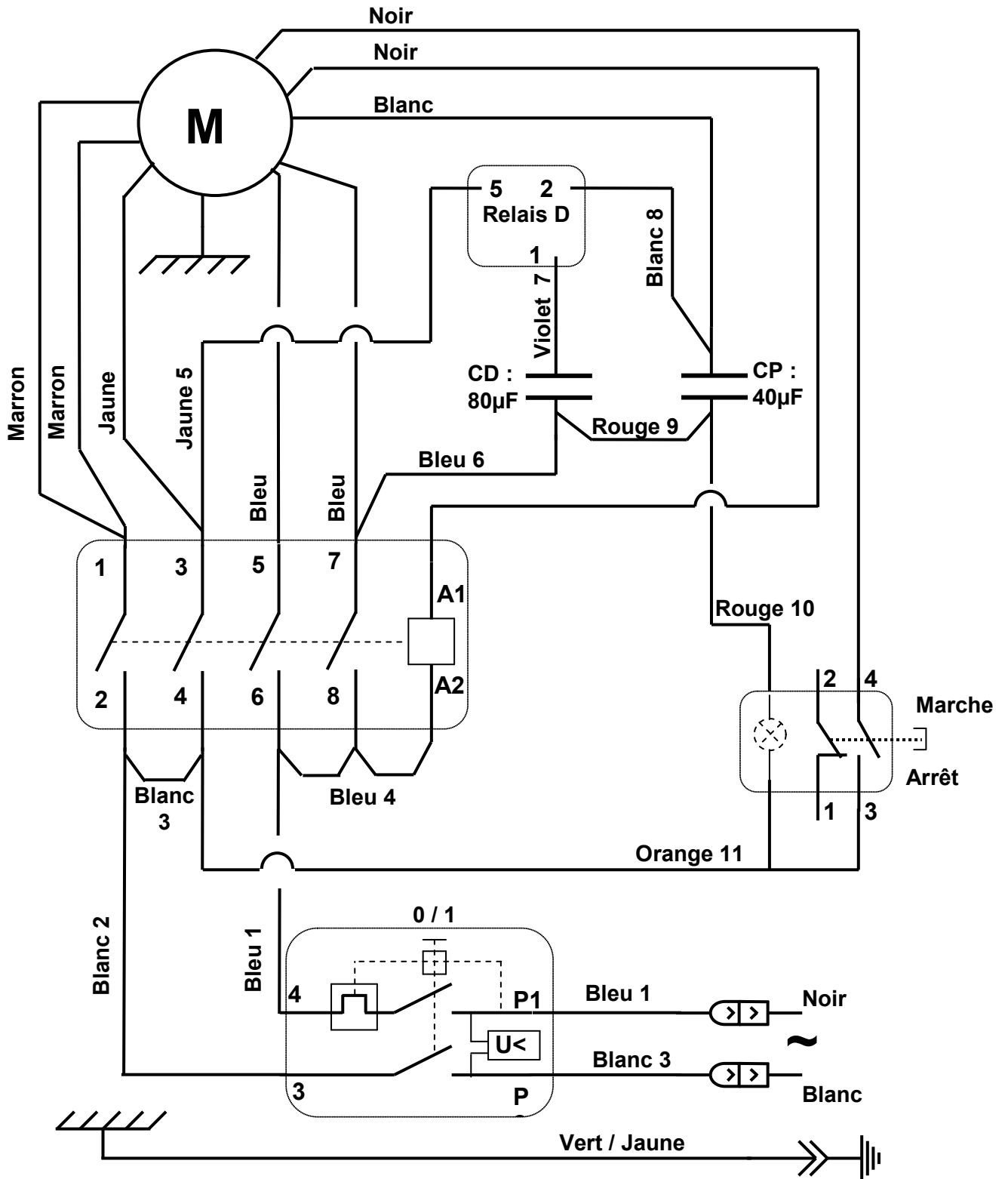
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES ⁽¹⁾					
Modèle		63	63V4	63V1	63V1
Tension d'alimentation	(V)	220-240	220-240	100	120
Fréquence	(Hz)	50	60	50	60
Moteur :					
Puissance absorbée	(W)	1500	1500	1500	1500
Vitesse	(tr/mn)	1500	1800	1500	1800
Meules de broyage SANTOS Ø120 mm	ref	00063	00067	00063	00067
Débit moyen ⁽³⁾	(kg/h)	30 - 100			
Contenance de la trémie	(kg)	1.2			
Hauteur maxi du sac	(mm)	400			
Sécurité surcharge moteur		Oui			
Sécurité surchauffe moteur		Oui			
Fonctionnement intermittent		1 heure marche et 30min d'arrêt			
Dimensions :					
Hauteur	(mm)	677			
Largeur	(mm)	279			
Profondeur	(mm)	329			
Poids :					
Poids net	(kg)	40			
Poids emballé	(kg)	42			
Bruit : ⁽²⁾ L _{pA} incertitude K _{pA} = 2.5dB	(dBA)	65			

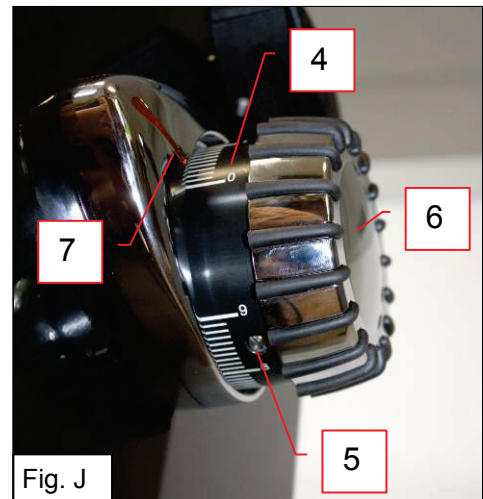
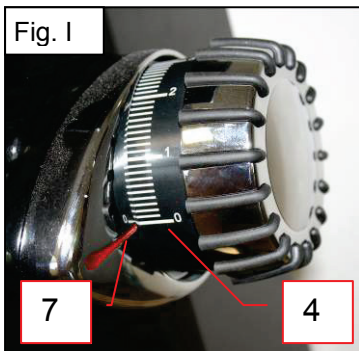
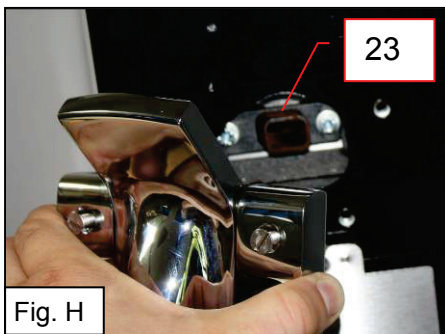
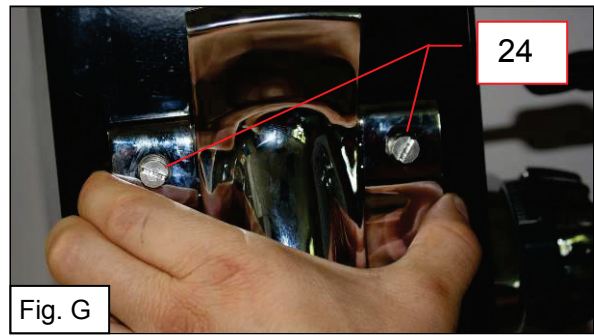
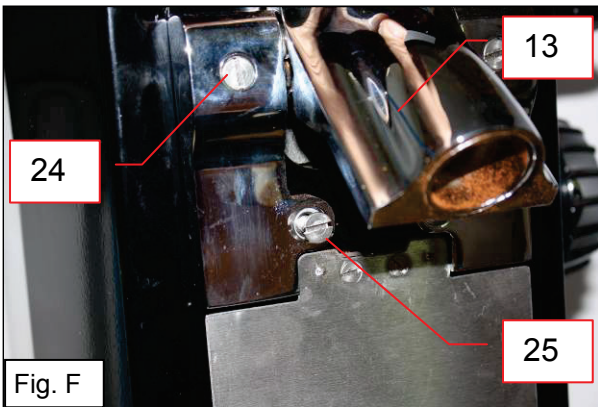
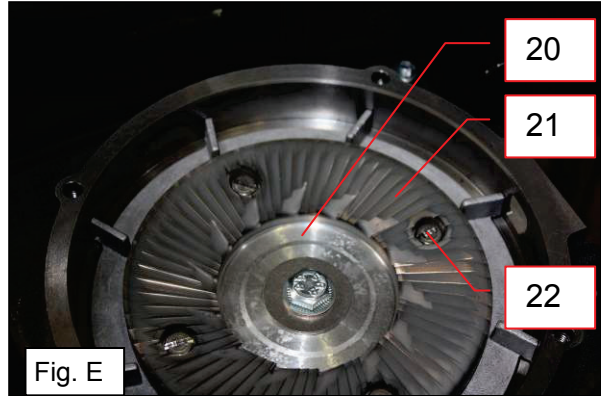
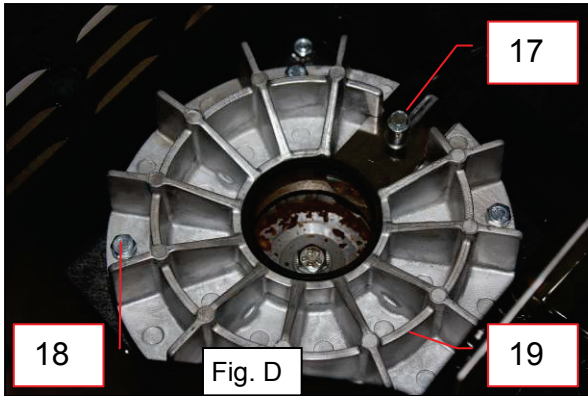
(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

(3) le débit est fonction du type de mouture, du type de café, de type de torréfaction et de l'usure des meules

Wiring diagram 100V 50Hz / 120V 60Hz





REP	Désignation
1	Couvercle de la trémie à grains
2	Trémie à grains
3	Obturateur de la trémie à grains
4	Anneau gradué
5	Vis de verrouillage de l'anneau
6	Bouton de réglage de la mouture
7	Repère de l'index
8	Interrupteur principal Marche/Arrêt
9	Disjoncteur thermique ré-activable manuellement
10	Bouton poussoir Marche/Arrêt
11	Ramasse mouture
12	Tôle vibrante
13	Pince sac
14	Plaque magnétique signalétique
15	Vis de trémie Avant
16	Vis de trémie Arrière
17	Vis de maintien de l'obturateur
18	Vis de fixation du plateau supérieur
19	Plateau supérieur
20	Plateau mobile
21	Meules de broyage
22	Vis de fixation des meules
23	Conduit du corps de broyage
24	Vis haute de fixation du pince-sac
25	Vis basse de fixation du pince-sac
26	Vis de fixation du conduit

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

