

## MOULIN A CAFE ESPRESSO AUTOMATIQUE N°55

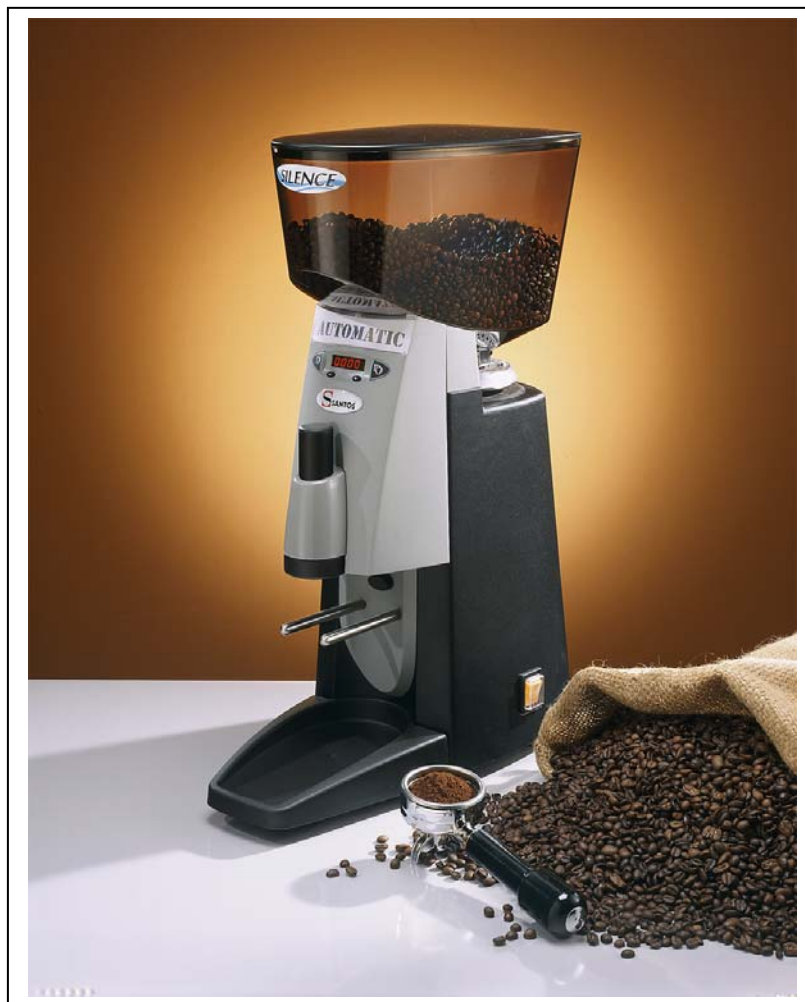
### MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**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

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DECLARATION “CE” DE CONFORMITE .....</b>                                                | <b>4</b>  |
| <b>VOTRE MOULIN A CAFE BAR ESPRESSO N°55 .....</b>                                         | <b>5</b>  |
| <i>INSTALLATION, MANUTENTION .....</i>                                                     | <i>5</i>  |
| <i>PERSONNALISATION DU PANNEAU DE COMMANDE.....</i>                                        | <i>5</i>  |
| <i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....</i>                                            | <i>6</i>  |
| <i>CONTRE INDICATIONS : .....</i>                                                          | <i>6</i>  |
| <i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE : .....</i>                                                      | <i>6</i>  |
| <b>UTILISATION DE L’APPAREIL.....</b>                                                      | <b>7</b>  |
| <i>DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE .....</i>                                            | <i>7</i>  |
| <i>SELECTION DE LA DOSE .....</i>                                                          | <i>7</i>  |
| <i>CHOIX DU MODE D’AFFICHAGE.....</i>                                                      | <i>7</i>  |
| Mode 1 : Affichage du Total des doses distribuées .....                                    | 7         |
| Mode 2 : Affichage du Partiel des doses distribuées depuis la dernière remise à zéro ..... | 8         |
| Mode 3 : Affichage de la sélection en cours (les compteurs sont cachés).....               | 8         |
| <i>1<sup>ere</sup> MISE EN ROUTE.....</i>                                                  | <i>8</i>  |
| <i>MISE EN ROUTE : .....</i>                                                               | <i>8</i>  |
| Montage et préparation : .....                                                             | 8         |
| <i>UTILISATION : .....</i>                                                                 | <i>8</i>  |
| Réglage de la mouture : .....                                                              | 9         |
| Réglage de la dose de café moulu (minuteries) : .....                                      | 10        |
| Initialisation des paramètres usine .....                                                  | 11        |
| <i>NETTOYAGE : .....</i>                                                                   | <i>12</i> |
| <i>MAINTENANCE .....</i>                                                                   | <i>12</i> |
| Pièces détachées : .....                                                                   | 12        |
| Remplacement des meules de broyage: .....                                                  | 12        |
| <b>AIDE AU DEPANNAGE .....</b>                                                             | <b>14</b> |
| L'appareil ne démarre pas : .....                                                          | 14        |
| L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud).....           | 14        |
| L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....                                          | 14        |
| La dose de café moulu n'est pas régulière.....                                             | 15        |
| L'appareil tourne sans remplir le porte-filtre .....                                       | 15        |
| Les cafés espresso ont tendance à être de plus en plus légers .....                        | 15        |
| L'appareil ne fonctionne pas après avoir modifié les réglages des minuteries .....         | 15        |
| L'appareil ne fonctionne pas suite à une coupure de courant .....                          | 15        |
| <b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL .....</b>                                     | <b>16</b> |
| <i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....</i>                                                    | <i>16</i> |



|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Schéma électrique 110-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz .....</i> | <i>17</i> |
| <i>Tableau de correspondance des éléments.....</i>                  | <i>18</i> |
| <b>CERTIFICAT DE GARANTIE .....</b>                                 | <b>21</b> |
| <b>PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....</b>                       | <b>21</b> |



## DECLARATION "CE" 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 espresso Automatique**  
Numéro de type : **55**

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 :
  - o N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - o N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - o N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - o N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - o N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : 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 : **01/12/2010**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

## VOTRE MOULIN A CAFE BAR ESPRESSO N°55

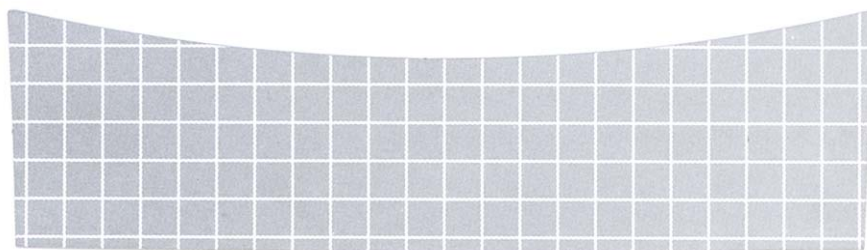
- Le moulin à café bar espresso silencieux N°55 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants. Il s'adapte à toutes les machines à café espresso.
- L'appareil est constitué d'un bloc de broyage et d'un socle en aluminium, d'un bac à grains en plastique transparent, d'un système électronique intégrant le dosage et le comptage des doses.
- L'appareil permet de moudre du café torréfié et de le distribuer instantanément via un dosage électronique.
- Il est possible d'effectuer les réglages suivants :
  - o Réglage de la mouture (de Filtre, Fin, à Espresso)
  - o Réglage de la dose de café moulu distribuée (de 5.5g à 20g environ).
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel.

### 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).

### PERSONNALISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Il vous est possible de personnaliser l'étiquette du panneau de commande pour communiquer, par exemple, sur la marque du café proposé, sur le type de café, ou simplement repérer le café utilisé si vous disposez de plusieurs appareils côte à côte (plusieurs types de café).



Gabarit de l'étiquette personnalisable. A imprimer à l'échelle 1 puis à découper. Vous pouvez personnaliser l'étiquette directement sur notre site internet (document Word).

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

## 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 2002/96/CE (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.

## CONTRE INDICATIONS :



1. **L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu (plage d'utilisation maximale : 10 secondes de marche et 20 secondes d'arrêt).**
2. **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans grains de café dans le bac à grains.**
3. **Ne pas utiliser cet appareil pour broyer autre chose que des grains de café torréfiés.**
4. **Retirer des grains de café, tous les corps étrangers pouvant détruire les meules de broyage (agrafes métalliques, cailloux...).**

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 55V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 55

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 (**16**) 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 par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

**ATTENTION :** Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (11) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur. (fig. A)



## UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil permet de délivrer automatiquement la dose de café instantanément moulu nécessaire à la réalisation soit de :

- 1 café expresso (sélection de 1 dose)
- 2 cafés expresso (sélection de 2 doses).

### DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est constitué : (fig. A)

- d'un écran (19) (affichage de compteur et réglages des doses) ,
- d'une touche de sélection « 1 café » (20),
- d'une touche de sélection « 2 cafés » (21)
- de 2 boutons de réglages « + » et « - » (22).

### SELECTION DE LA DOSE

2 boutons poussoir distincts permettent de réaliser la sélection par simple impulsion.

- Touche de sélection 1 pour 1 café (20)
- Touche de sélection 2 pour 2 cafés (21)

Un voyant lumineux indiquant la dose sélectionnée s'allume en fonction du choix.

**La dose sélectionnée est automatiquement distribuée dès que l'utilisateur place le porte filtre sous le conduit de sortie du café moulu (23).** (fig. H).

### CHOIX DU MODE D'AFFICHAGE

Un appui sur la touche de sélection **déjà éclairée** « 1 café » ou « 2 cafés » permet de changer le mode d'affichage.

**Note :** A la mise sous tension ou après avoir modifié les valeurs des minuteries, le « mode 1 » est automatiquement actif. L'action sur l'une des 2 touches de sélection de dose active le mode d'affichage actif avant l'arrêt de l'appareil, ou la modification des minuteries.

#### Mode 1 : Affichage du Total des doses distribuées

Il n'est pas possible de remettre à zéro le compteur Total

Format d'affichage du mode 1 « XXXXX » soit « 00001 » à « 99999 »



## **Mode 2 : Affichage du Partiel des doses distribuées depuis la dernière remise à zéro**

### Initialisation du compteur Partiel.

Un appui maintenu sur les 2 touches de sélections « 1 tasse » et « 2 tasses », pendant 2 secondes, fait clignoter la valeur du compteur Partiel. Au bout de 3 clignotements, la valeur est remise à zéro.

Affichage du mode 2 : « PXXXX » soit « P---1 » à « P9999 »

## **Mode 3 : Affichage de la sélection en cours (les compteurs sont cachés)**

Le mode 3 permet de cacher les compteurs.

### Affichage du mode 3 :

« \_\_1\_\_ » pour la sélection 1 tasse

« \_\_2\_\_ » pour la sélection 2 tasses

## **1<sup>ère</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 récupérateur de mouture (3) et les laver avec un produit vaisselle standard.

## **MISE EN ROUTE :**

### **Montage et préparation :**

(fig. A)

1. **Clipper le récupérateur de mouture (3)** sur le socle (4).
2. **Placer le bac à grains (2)** sur l'écrou de réglage du corps de broyage (5).
3. **Verser les grains de café** torréfiés dans le bac à grains et placer le couvercle sur le bac à grains.
4. Ouvrir l'obturateur du bac à grain (6).

## **UTILISATION :**

1. Mettre l'appareil sous tension en plaçant l'interrupteur M / A (11) sur la **position 1** (l'afficheur du panneau de commande (19) indique le total des doses distribuées) (fig. A).
2. appuyer sur la touche de sélection (20 ou 21) correspondant à votre choix (1 café ou 2 cafés).
3. Placer le porte-filtre sous la sortie du doseur (23) en vous aidant du support de porte-filtre (24).
4. Les grains de café sont alors broyés par les meules et la mouture sort du corps de broyage pour remplir le porte-filtre.
5. Retirer le porte-filtre et tasser le café avec le tasseur (15).





**Note** : Si la touche 1 café est déjà sélectionnée et que vous souhaitez refaire 1 café, alors il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur la touche 1 café, il vous suffit de placer le porte filtre sous le conduit de sortie de café pour obtenir la dose sélectionnée.

Si la touche 1 café est déjà sélectionnée et que vous souhaitez faire 2 cafés, alors vous devez appuyer sur la touche 2 cafés puis placer le porte-filtre sous le conduit de sortie de café pour obtenir la dose sélectionnée

### Réglage de la mouture :



**ATTENTION** : Une modification du réglage de la mouture impose toujours un réglage des minuteries, voir le tableau indicatif du chapitre suivant :

**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 de l'écrou (5) corresponde à la mouture la plus fine sans que les meules se touchent (fig. C).

L'appareil est, livré, réglé sur une mouture de type espresso **repère 6** de l'écrou de réglage (5)

1. Tenir d'une main l'écrou de réglage (5) et de l'autre appuyer sur le doigt 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 le doigt d'indexage (7) pour bloquer l'écrou.
5. tirer 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.

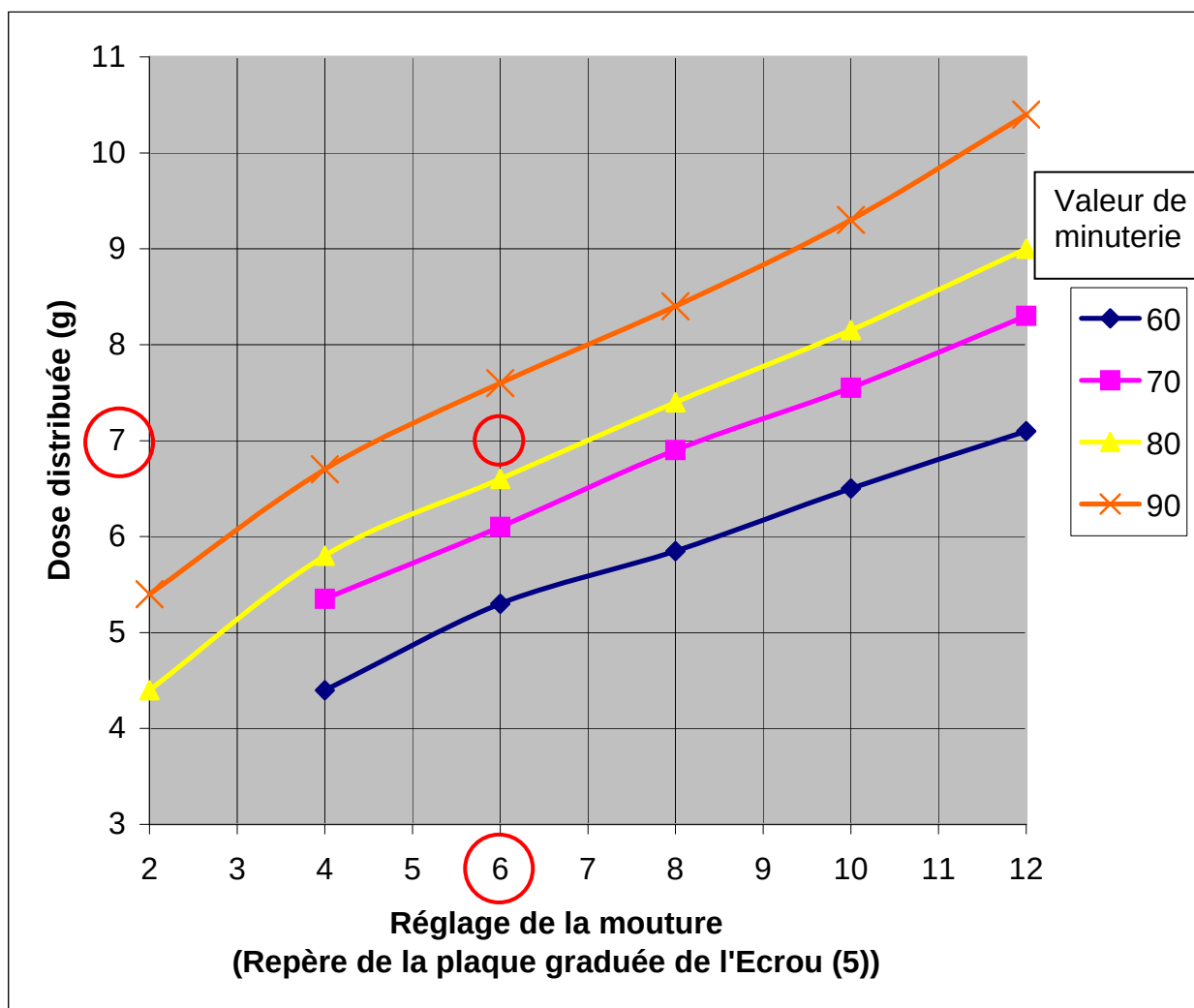
### Réglage de la dose de café moulu (minuteries) :

Procéder régulièrement au nettoyage du conduit de sortie de café moulu (23) pour éviter que des blocs de café agglomérés sur les parois ne viennent perturber la régularité du dosage du café. (fig. H)



**IMPORTANT :** Procédez à la vérification ou au réglage de la mouture avant d'effectuer le réglage des minuteries.

Dans le cas d'un réglage de minuteries consécutif à un réglage de la mouture, vous pouvez vous aider du tableau SUIVANT



Valeurs indicatives pour une dose et pour des meules SANTOS neuves

Explication du tableau :

Par exemple : vous avez réglé votre mouture et cela correspond au « cran 6 » de l'écrou de réglage de la mouture (5). Si vous souhaitez obtenir 7g pour une dose de café alors vous devez régler la valeur de la minuterie entre 080 et 090 pour un café espresso.



Les réglages des 2 touches de sélections sont indépendants (fig. D).

### De manière générale :

**Les 2 boutons « + » et « - » (22) servent à incrémenter et décrémente les valeurs et les touches « Sélection » (20 et 21) permettent de valider les valeurs des minuteriers.**

Un appui simultané sur les 2 boutons « + » et « - » (22) pendant 2 secondes active le mode « réglage des minuteriers ».

« **1 XXX** » apparaît à l'écran (valeur de la minuterie 1), la touche « 1 café » (20) clignote (indication du réglage de la valeur de la minuterie 1 café)

- o un appui sur le bouton « + » incrémente la valeur d'une unité
- o un appui sur le bouton « - » décrémente la valeur d'une unité
- o un appui sur l'un des 2 boutons « Sélection » permet de valider la valeur affichée et d'accéder au réglage de la minuterie de « 2 ». La valeur de la minuterie « 2 » apparaît.

« **2 XXX** » apparaît à l'écran (valeur de la minuterie 2), la touche « 2 cafés » (21) clignote (indication du réglage de la valeur de la minuterie 2 cafés).

- o un appui sur le bouton « + » incrémente la valeur d'une unité
- o un appui sur le bouton « - » décrémente la valeur d'une unité

un appui sur l'un des 2 boutons « Sélection » permet de valider la valeur affichée, l'enregistre et retourne en mode de fonctionnement normal de l'appareil.

### Plage de réglage des temporisations

N°1 « 1 café » : de 40 à 499

N°2 « 2 cafés » : de 80 à 999

L'appareil est réglé d'usine. A tout moment, vous pouvez initialiser les paramètres usine.

#### Initialisation des paramètres usine

1. Éteindre l'appareil (l'interrupteur M/A (11) sur position (0))
2. D'une main, maintenez appuyer les 2 boutons de réglage « + » et « - » puis en même temps mettre l'appareil sous tension (l'interrupteur M/A (11) sur position (1)). Une procédure de test s'engage et à l'issue de laquelle les paramètres usine sont réinitialisés.

Si vous relâchez l'un des boutons pendant cette phase de test, alors l'initialisation est annulée et vos réglages conservés.

## 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 ou sous pression n'est pas autorisé

Avec un goupillon du commerce, procéder régulièrement au nettoyage du conduit de sortie de café moulu (23). (fig. H)

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de le débrancher du secteur et de décharger le condensateur de démarrage du moteur.

### **Décharge du condensateur :**



- dévisser les 2 vis situées sous l'appareil au milieu de la tôle de fond (fig. E).
- Sortir le bloc de composants électriques (26) de la tôle de fond.
- A l'aide d'un tournevis à **manche isolé**, toucher les 2 connexions du condensateur (14), la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.

### **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 (16)

notés sous l'appareil.

### **Remplacement des meules de broyage:**



**IMPORTANT :** toujours remplacer les 2 meules (9) en même temps. (Utilisez les Meules SANTOS ref 00001B).

Les 2 meules sont identiques et peuvent être montées indifféremment sur le plateau mobile (8) (meule mobile) ou sur l'écrou de réglage (5) (meule fixe) (fig. F).

1. Fermer l'obturateur à grains (6) (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).
4. Oter le bac à grains (2).
5. D'une main, appuyer sur le **doigt d'indexage (7)** et de l'autre dévisser l'écrou de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. I).

**Attention** : Une fois totalement dévissée, manipuler avec précaution cette pièce pour ne pas détériorer le filetage en laiton.

6. Dévisser les 3 vis de chaque meules (fig. J). Pour bloquer la rotation du plateau porte meule lors du dévissage ou vissage des vis de fixation de la meule mobile, placer un tournevis, non agressif, entre le corps de broyage et l'une des ailettes du plateau.



**ATTENTION** : Ne pas introduire le tournevis dans l'orifice du conduit de sortie de café. Sous peine de détruire la languette anti-statique et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

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 l'axe de fixation (17) du plateau porte meule (8) pour ne pas détériorer la géométrie de l'ensemble (fig. K).

9. Une fois les 2 meules remplacées, d'une main, appuyer sur le doigt d'indexage (7) et de l'autre, placer l'écrou de réglage de mouture (5) sur le corps de broyage en veillant à ne pas détériorer le filetage. Sans forcer, placer "l'écrou" (5) sur le corps de broyage en dévissant doucement pour sentir la correspondance des deux filets et pouvoir ainsi les amorcer, **sans forcer**. Procéder alors au vissage jusqu'à ce que les 2 meules viennent en contact (fig. L).
10. Desserrer "l'écrou de réglage" (5) d'une dizaine de crans pour libérer les meules en contact.
11. Brancher l'appareil et le mettre en marche sans café.
12. En appuyant sur le doigt d'indexage d'une main, de l'autre, visser "l'écrou de réglage" (5) jusqu'à ce que les 2 meules viennent **légèrement** en contact (léger bruit).
13. Arrêter l'appareil.
14. Dévisser les vis de fixation de la plaque graduée (12) et ré-indexer le "0" de la plaque graduée avec le doigt d'indexage (7) (fig. M).
15. Dévisser "l'écrou de réglage" (5) de 5 à 10 crans.
16. Avec du café, procéder au réglage de la mouture (voir partie « **Réglage de la mouture** »).
17. Puis procéder au réglage des minuteries si les nouvelles meules ont modifiées le débit de l'appareil (voir partie « **Réglage de la dose de café moulu** »).

## 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 **(6)** du bac à grains avant d'ôter le bac.

### L'appareil ne démarre pas :

- Vérifier que le voyant de l'interrupteur M/A **(11)** s'allume lorsque celui-ci est sur la position **1**. Dans le cas contraire, vérifier les 2 points suivant, puis remplacer l'interrupteur.
- Vérifier que le protecteur ampéremétrique n'ait pas déclenché suite à 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 l'afficheur **(19)** s'allume (il indique le nombre total de dose) Dans le cas contraire, remplacer la partie « commande » du module électronique.
- Vérifier que l'une des 2 touches de sélection soit allumée. (appuyer sur une touche)
- 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)**, au niveau du module support composants **(26)** (fig. N) (accès aux composants électriques sans démonter l'appareil) et au niveau du panneau de commande **(19)**, au niveau du microrupteur du porte-filtre **(25)**.
- 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)

(Version 220V)

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 Marche Arrêt **(11)** sur la position **0**, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(11)** (position **1**).

### 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 moteur.

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



Si l'appareil est chaud, alors voir la partie "L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur"). Dans le cas contraire :

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur **(10)**)
- Basculer l'interrupteur marche / arrêt **(11)** sur la position **0**.
- Sous l'appareil (fig. O), 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.

#### **La dose de café moulu n'est pas régulière**

- Contrôler la présence de grains de café dans le bac à grains. Il est conseillé d'avoir au minimum 400g de grains de café dans la trémie.
- Nettoyer le conduit de sortie de café moulu **(23)**. (fig. H)

#### **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 **(6)** soit en position ouverte.
- Essayer de régler une mouture plus grosse
- Procéder au remplacement des meules **(9)**.

#### **Les cafés espresso ont tendance à être de plus en plus légers**

- Contrôler et ajuster le réglage de la mouture puis
- Contrôler et ajuster les réglages des minuteriers. (les valeurs des minuteriers augmentent en fonction de l'usure des meules. Si les valeurs sont trop importantes, alors procéder au remplacement des meules **(9)**).

#### **L'appareil ne fonctionne pas après avoir modifié les réglages des minuteriers**

- Pour des raisons de sécurité, le moteur est désactivé pendant la phase de réglage des minuteriers. Pour éviter tout redémarrage intempestif du moteur à l'issue de cette phase, il est obligatoire que l'utilisateur active manuellement l'appareil en sélectionnant l'une des 2 touches **(20 ou 21)**.
- Sélectionnez l'une des 2 touches **(20 ou 21)**.

#### **L'appareil ne fonctionne pas suite à une coupure de courant**

- Idem point précédent
- Sélectionnez l'une des 2 touches **(20 ou 21)**.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

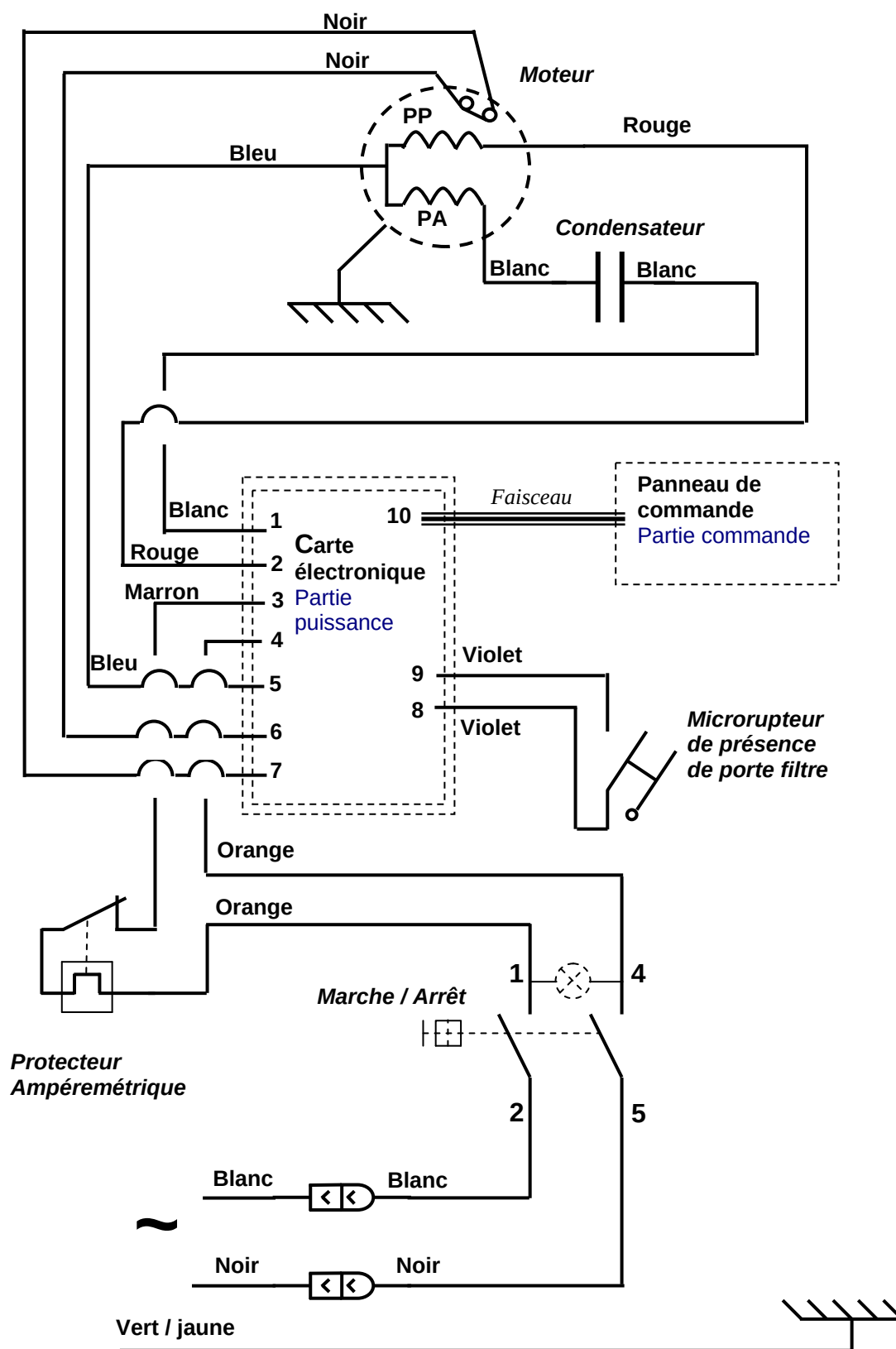
|                                                          |         |                                              |
|----------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------|
| Modèle 55                                                |         | Monophasé                                    |
| Tension d'alimentation                                   | (V)     | 220-240 100-120                              |
| Fréquence                                                | (Hz)    | 50/60 50/60                                  |
| Moteur : Puissance                                       |         |                                              |
| Puissance absorbée                                       | (W)     | 1150 800                                     |
| Vitesse :                                                | (tr/mn) | 2850 à 50Hz 3400 à 60Hz                      |
| Contenance du bac à grains                               | (kg)    | 2,2                                          |
| Diamètre des meules                                      | (mm)    | 63,5                                         |
| Débit moyen                                              | (Kg/h)  | 25                                           |
| réglage de la temporisation n°1                          |         | 40 à 499                                     |
| réglage de la temporisation n°2                          |         | 80 à 999                                     |
| Réglage des doses (environ)                              | (g)     | De 5,5 à 20                                  |
| L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu |         | 10 secondes de marche et 20 secondes d'arrêt |
| Dimensions : Hauteur                                     | (mm)    | 577                                          |
| Largeur                                                  | (mm)    | 198                                          |
| Profondeur                                               | (mm)    | 397                                          |
| Poids : Poids net                                        | (kg)    | 14                                           |
| Poids emballé                                            | (kg)    | 16                                           |
| Bruit : (2)                                              | (dBA)   | 63                                           |

(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.

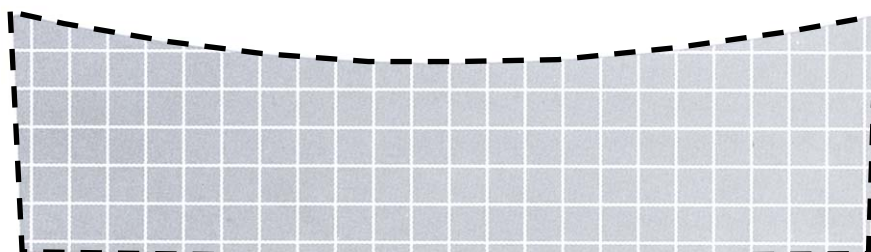


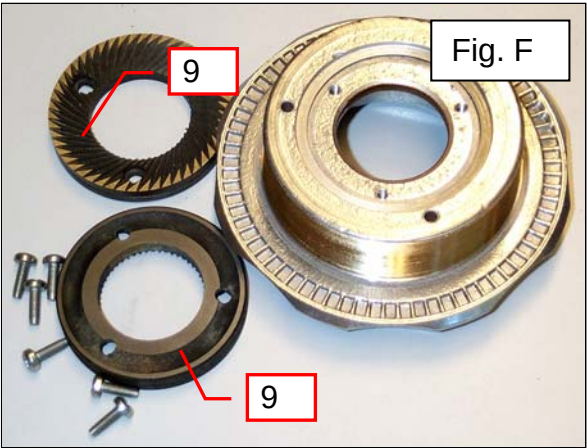
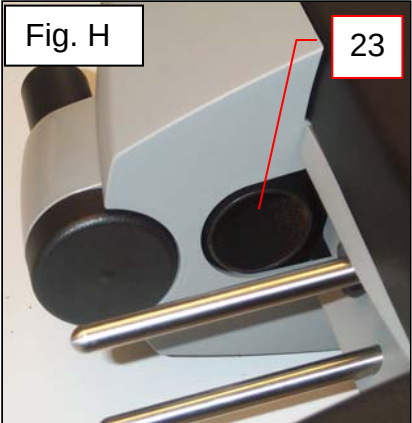
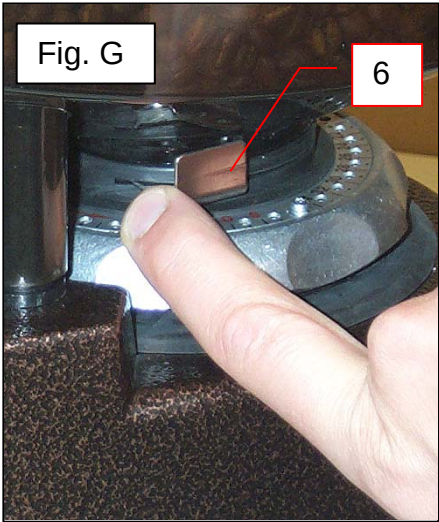
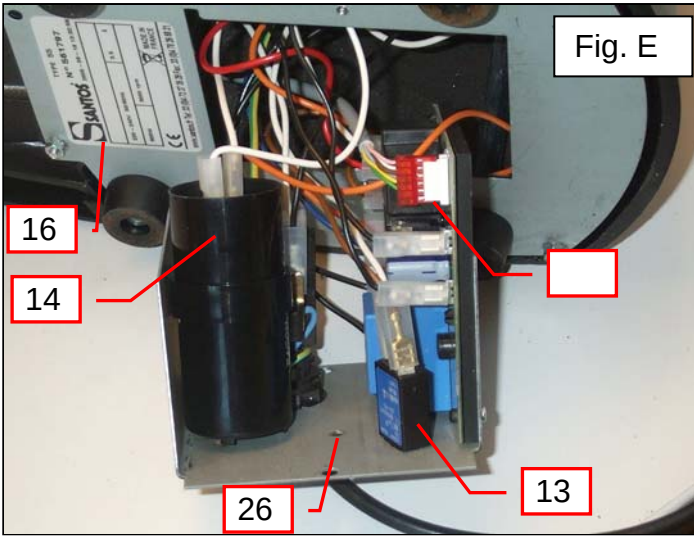
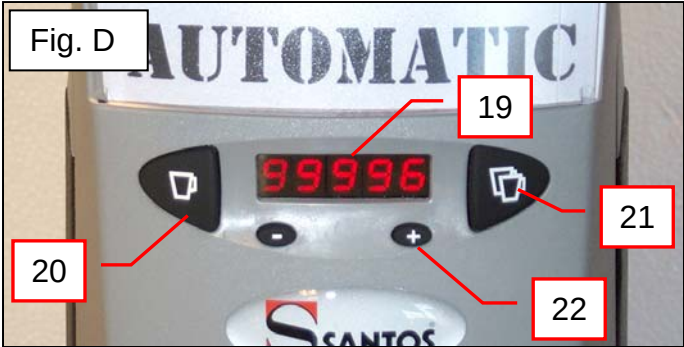
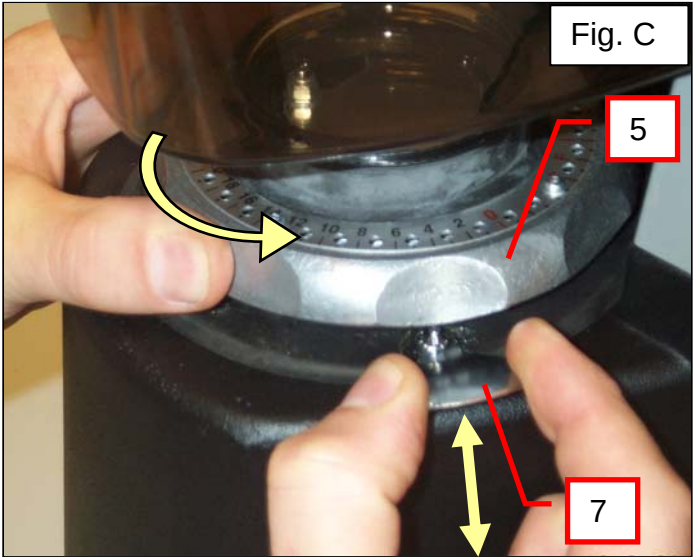
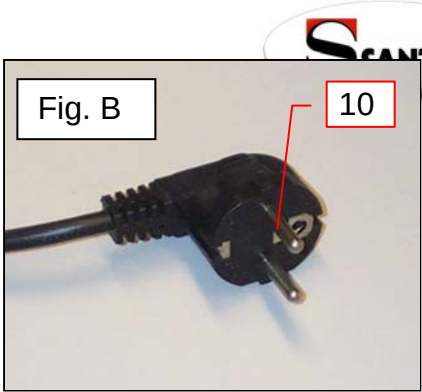
## Schéma électrique 110-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz



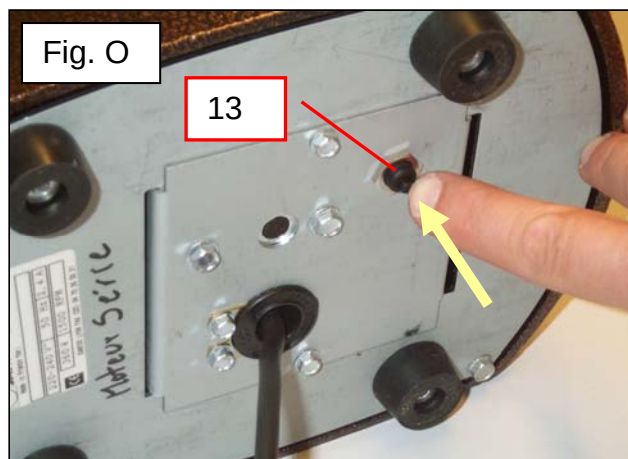
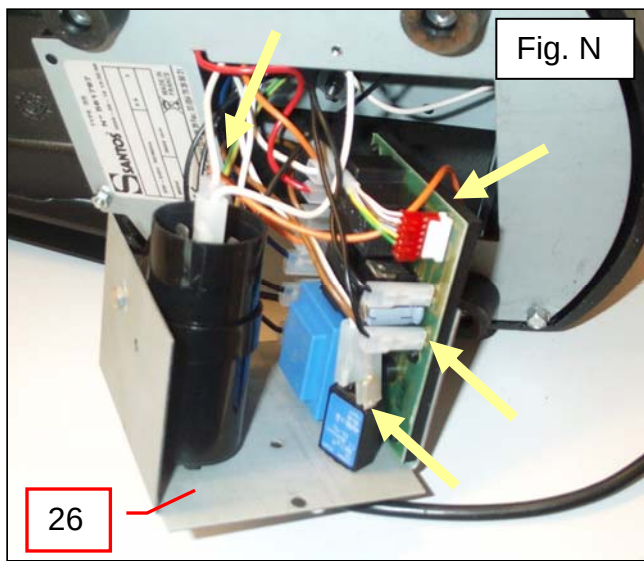
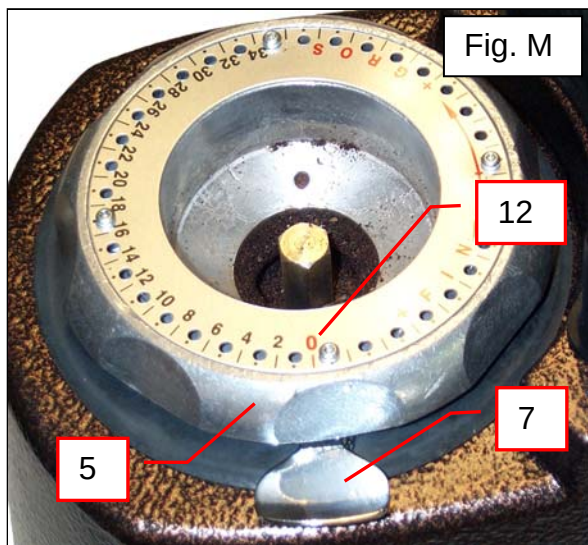
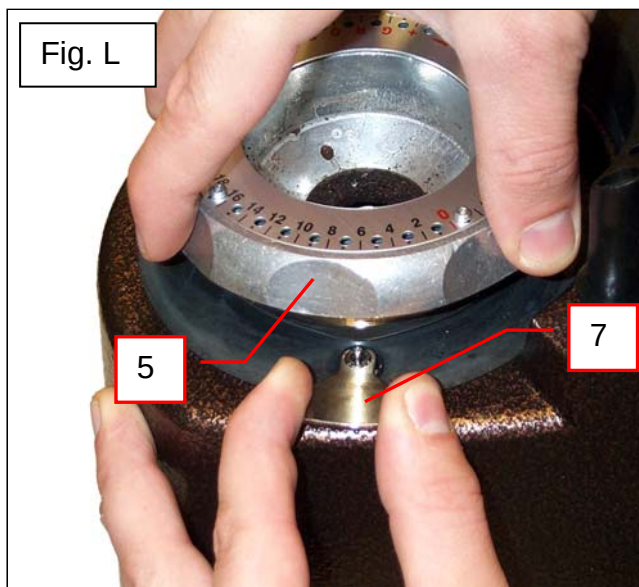
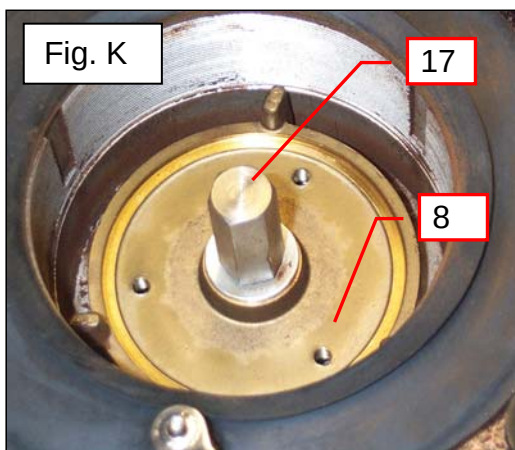
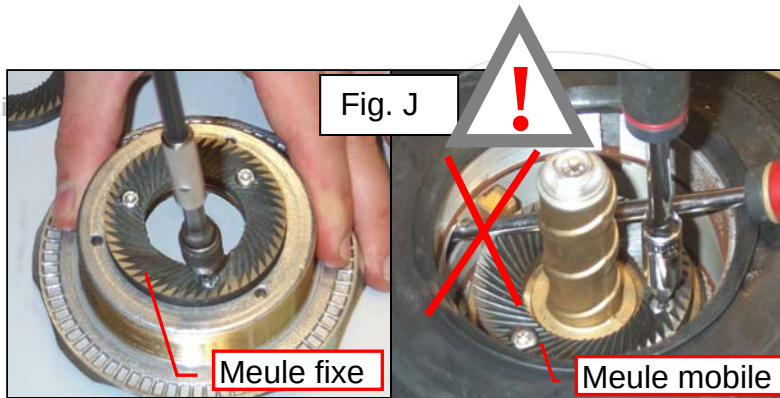
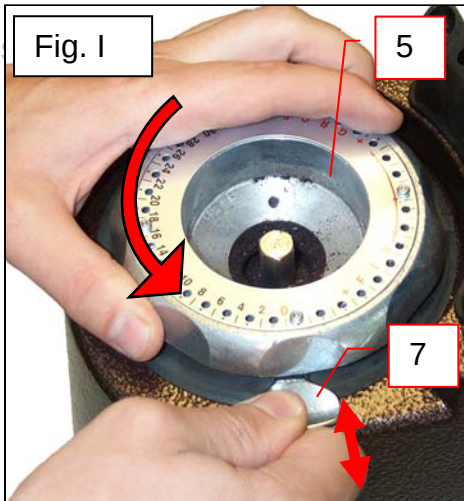
## Tableau de correspondance des éléments

| REP | Désignation                     |
|-----|---------------------------------|
| 1   | Couvercle de bac à grains       |
| 2   | Bac à grains                    |
| 3   | Récupérateur de mouture         |
| 4   | Socle                           |
| 5   | Corps de broyage                |
| 6   | Obturateur du bac à grains      |
| 7   | Doigt d'indexage                |
| 8   | Plateau porte meule             |
| 9   | Meule de broyage                |
| 10  | Prise du cordon d'alimentation. |
| 11  | Interrupteur Marche/Arrêt       |
| 12  | Plaque graduée                  |
| 13  | Protecteur de surintensité      |
| 14  | Condensateur                    |
| 15  | Tasseur de café moulu           |
| 16  | Plaque signalétique             |
| 17  | Ecrou d'axe moteur              |
| 18  | Panneau de commande             |
| 19  | Afficheur lumineux              |
| 20  | Touche de sélection 1 café      |
| 21  | Touche de sélection 2 cafés     |
| 22  | Boutons de réglages             |
| 23  | Conduit de sortie de café moulu |
| 24  | Support porte-filtre            |
| 25  | Microrupteur de porte-filtre    |
| 26  | Bloc de composants électriques  |









## 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

