

MACCHINA PER CAFFÈ SANTOS ESPRESSO N° 75

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Leggere le presenti istruzioni d'uso prima di rimuovere l'apparecchio dall'imballo.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinacaffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Dispenser per bevande - Mixer universali -
Impastatori - Grattugie per formaggio - Tritaggiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

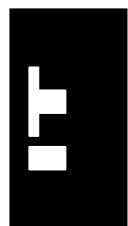


INDICE

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ	4
NORME DI SICUREZZA	5
INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE	5
USI DA EVITARE:	5
ATTENZIONE - IMPORTANTE	6
Precauzioni e rischi:.....	6
COLLEGAMENTO ELETTRICO:.....	6
RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO	7
SANTOS ESPRESSO N°75	8
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA:.....	8
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	9
PRELIMINARI:.....	9
AL PRIMO UTILIZZO:.....	9
Pulizia:	9
Adescamento della pompa e riempimento della caldaia:.....	9
AVVIO:.....	10
Montaggio, preparazione e utilizzo:	10
PREPARAZIONE DI TÈ, CIOCCOLATA O CAPPUCCINO.....	11
Come ottenere acqua calda dall'erogatore:	11
Come ottenere il vapore:	11
Preparazione di un cappuccino:	11
ARRESTO DELL'APPARECCHIO.....	11
PULIZIA:	12
DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE	13
SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL GRUPPO:	13
SICUREZZA IN CASO DI SOVRAPRESSIONE:.....	13
MANUTENZIONE 1° livello.....	13
Riadescamento della pompa	13
Disincrostazione - Eliminazione del calcare.....	14
MANUTENZIONE 2° livello.....	14
Disincrostazione completa.....	14
Pezzi singoli:.....	15
MANUTENZIONE QUOTIDIANA:.....	15
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	16
L'apparecchio non parte:	16
Il caffè scorre troppo lentamente (crema troppo scura):	16
Il caffè scorre troppo velocemente (crema troppo chiara):.....	16
Il caffè è troppo amaro:.....	16
Il caffè è tiepido	16
Il caffè è troppo caldo	16
Vi sono perdite sui bordi del portafiltro:.....	16
Vi sono fondi nel caffè	16
Il vapore non esce dall'erogatore.....	17
Impossibile inserire il portafiltro nel gruppo.....	17
L'acqua gocciola o scorre permanentemente dal diffusore del gruppo.....	17
La pompa fa rumore	17
Il caffè è completamente freddo	17
Il caffè non scorre (pulsante avvio/arresto (4) acceso)	17
CARATTERISTICHE TECNICHE	18



SCHEMI ELETTRICI	19
Schema elettrico: 100-120 V 50/60 Hz e 220-240 V 50/60 Hz	19
FIGURE	21
CERTIFICATO DI GARANZIA	24
TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO	24



DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

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

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **MACCHINA PER CAFFÈ SANTOS ESPRESSO**
Numero del tipo: **75**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguito:
 - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
 - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
 - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2003 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 : 2004 Part 2-64 : Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/10/2010**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo, la manutenzione o lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare sempre le seguenti precauzioni fondamentali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso

Nota: per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il pannello di comando sia rivolto verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente stesso).

USI DA EVITARE:



1. Riempire il serbatoio o la bottiglia esclusivamente con acqua potabile.
2. L'apparecchio è previsto per l'utilizzo esclusivo di miscela di grani di caffè tostati o di cialde standard in commercio
3. Non utilizzare spugne abrasive o prodotti aggressivi per pulire il coperchio (1), il recipiente (2) o il corpo in lamiera (10).
4. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa
5. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
6. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
7. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Il cavo deve essere sostituito con un kit speciale disponibile presso i rivenditori autorizzati SANTOS o presso la Società SANTOS.
9. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
11. Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
12. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
13. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non assistite da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.

Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.

ATTENZIONE - IMPORTANTE



NON COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA PRIMA DI AVER LETTO QUANTO SEGUE.

L'elemento riscaldante non deve funzionare senza acqua. Seguire le istruzioni presenti nel capitolo "**Al primo utilizzo**", prima di collegare la presa di corrente.

Durante tutte le attività di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, è opportuno evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dallo sportellino di accesso al serbatoio (1).

Precauzioni e rischi:



Attenzione ai rischi di ustioni.

Durante il funzionamento normale, il gruppo (9) raggiunge temperature superiori a 60°C. Si consiglia vivamente di non toccare il gruppo (9) durante l'utilizzo.

COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
 - 110-120 V 50/60 Hz: modello 75V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: modello 75

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.**

ATTENZIONE:



- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
 - sulla targhetta descrittiva (34) posta al di sotto dell'apparecchio;
 - oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.
- Se il cavo di alimentazione (24) è danneggiato, è necessario sostituirlo con un set speciale disponibile presso i rivenditori autorizzati SANTOS o presso la Società SANTOS stessa.

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO



Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi professionali – al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

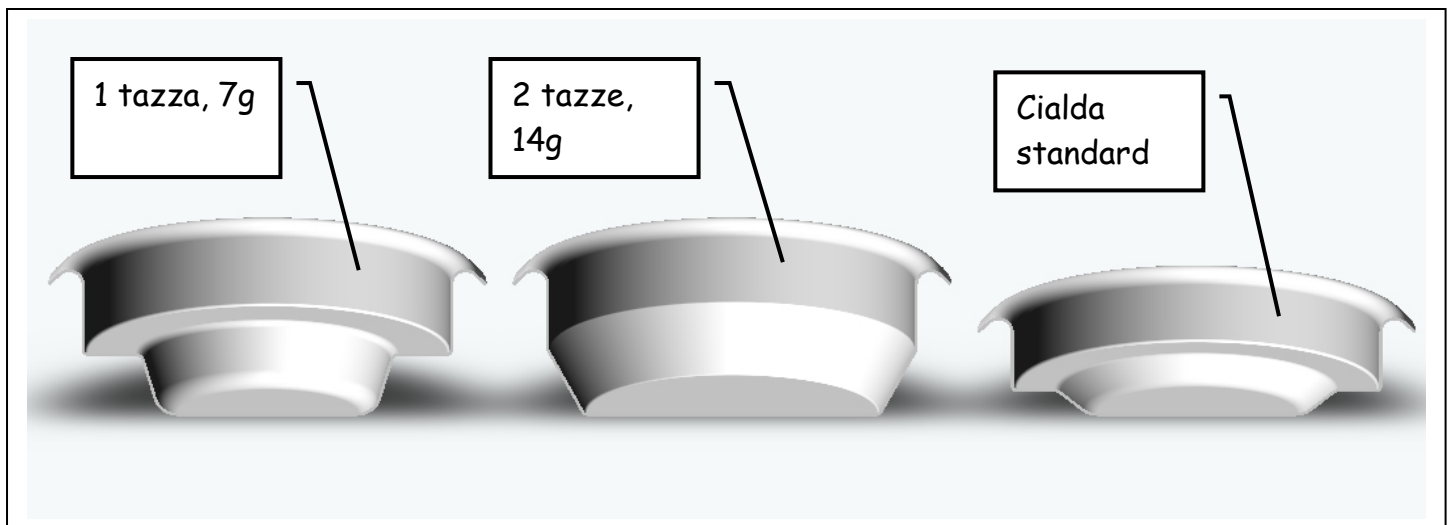
I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.

I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

SANTOS ESPRESSO N°75

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA:

- Il gruppo "espresso SANTOS" è costituito da una macchina per caffè espresso, un portafiltro con beccuccio per 2 tazze, un beccuccio per 1 tazza, 3 filtri (1 tazza, 2 tazze e cialda standard), un cucchiaino dosatore da 7 g e una bottiglia d'acqua naturale da 1,5 litri.



- La macchina per espresso SANTOS N°75 è destinata a un utilizzo professionale, per preparare circa 50-100 caffè al giorno.
- Le funzioni esclusive di questa macchina sono:
 1. Produzione di caffè espresso di qualità professionale: cremoso come al bar. Per ottenere questo risultato, occorrerà utilizzare un caffè di qualità, macinato conformemente alle prescrizioni SANTOS (l'utilizzo del macinino SANTOS N°40A garantisce questa conformità).
 2. Possibilità di posizionare una bottiglia d'acqua da 1,5 litri in commercio direttamente nella macchina.
 3. Produzione di acqua calda per la preparazione di bevande solubili o di tè.
 4. Erogatore di vapore per riscaldare le bevande liquide o preparare cappuccini.
 5. Spia "mancanza d'acqua" nella parte superiore, spia di riscaldamento sulla facciata.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

PRELIMINARI:

Caffè macinato

Il caffè ideale è quello appena macinato con un macinino da caffè di tipo SANTOS N°40A. Il caffè macinato deve essere fine ma palpabile. È possibile trovare la granulometria perfetta facendo alcune prove sulla macchina:

se il caffè scende troppo rapidamente, il caffè macinato è troppo grosso o la quantità è scarsa e viceversa. Il tempo di passaggio consigliato per la preparazione di 2 caffè è 20-30 secondi.

Acqua

Utilizzare acqua dolce fredda. Il caffè migliore si ottiene utilizzando un'acqua minerale naturale in commercio. L'acqua dura provoca una rapida incrostazione della macchina. Il cloro contenuto in alcuni tipi di acqua di rubinetto può modificare l'aroma naturale dell'espresso.

Zucchero?

Tutti sanno che i puristi non zuccherano il caffè, ma lo zucchero semolato è preferibile alle zollette.

AL PRIMO UTILIZZO:

Pulizia:

1. Aprire lo sportellino del serbatoio (1), togliere la bottiglia d'acqua (19) e il serbatoio (20) **Fig. 1**
2. Sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con il caffè: il serbatoio (20), il portafiltro (10) e i 3 filtri (21). **Fig.2.**

Adescamento della pompa e riempimento della caldaia:

l'apparecchio è stato testato in fabbrica, i tubi di aspirazione dell'acqua e la caldaia possono contenere acqua potabile. Si consiglia di far scorrere l'acqua adescando la pompa, prima di preparare i primi caffè.

1. **Non premere** i pulsanti avvio/arresto (4) e caffè (5). **Fig.3.**
2. **Collocare il serbatoio (20)** nella macchina prestando attenzione a non bloccare il tubo di aspirazione dell'acqua (22). **Fig.4.**
3. **Posizionare una bottiglia d'acqua (19)** nel serbatoio o riempire il serbatoio d'acqua.
4. **Introdurre il tubo di aspirazione dell'acqua (22)** nell'acqua, controllando che la succhieruola (23) sia immersa il più in basso possibile. **Fig.5.**
5. **Collegare la spina del cavo di alimentazione (24)** alla presa dell'alimentazione di rete. Nota: non deve accendersi alcun pulsante. In caso contrario, premere i pulsanti per spegnerli Fig. 3
6. **Posizionare un recipiente** sotto l'erogatore di vapore (15).
7. **Ruotare il rubinetto del vapore (17)** in senso antiorario per aprirlo.

8. **Premere e tenere premuto** il pulsante Acqua (7) per adescare la pompa. Durante l'adescamento, l'acqua viene aspirata nel tubo eliminando l'aria. **Fig.6. Attenzione:** non avviare in alcun caso la pompa quando la succhieruola (23) non è immersa. In questo caso si rischia di distruggere la pompa.
9. **Se la caldaia è completamente priva d'acqua**, l'operazione di riempimento può durare da 40 a 50 secondi. La caldaia è considerata piena quando l'acqua fuoriesce dall'erogatore di vapore (15).
10. **Rilasciare** il pulsante Acqua (7) e chiudere il rubinetto del vapore (17).

AVVIO:

Montaggio, preparazione e utilizzo:



1. **Verificare** la presenza d'acqua nel serbatoio (20) o nella bottiglia (19), nonché l'immersione della succhieruola (23) e lo spegnimento della spia "mancanza d'acqua" (18).

Nota: quando la spia della mancanza d'acqua si accende, rimane acqua sufficiente per preparare 2 caffè espresso.

2. **Posizionare** la vaschetta raccogliocce (13) e la relativa lamiera (12) sotto il gruppo (9).
3. **Collegare la spina del cavo di alimentazione (24)** alla presa dell'alimentazione di rete.
4. **Premere il pulsante avvio/arresto (4)** per avviare il riscaldamento del gruppo. La spia di riscaldamento (3) accesa indica che la temperatura non è stata raggiunta.

Nota: per un utilizzo quotidiano, si consiglia di lasciare la macchina accesa affinché la caldaia mantenga la temperatura raggiunta.

5. Posizionare il filtro adatto al portafiltro (10): 1 tazza, 2 tazze o cialde standard. Inserire i filtri con il palmo della mano ed estrarli infilando e ruotando una piccola lama metallica (il manico di un cucchiaino, per esempio).
6. Dosare il caffè macinato con il cucchiaino dosatore (25): 1 cucchiaino da 7 gr per 1 espresso, 2 cucchiaini per 2 espressi equivalenti a 14 gr. Se si utilizza un macinino SANTOS N°40A, questo è già regolato a 7 gr.
7. Premere il caffè macinato sul premipolvere integrato (8), a sinistra dell'alloggiamento del portafiltro. La qualità della schiuma dell'espresso dipende dalla pressione del caffè macinato.
8. Fissare il portafiltro sollevandolo e ruotandolo verso destra, come i barman.
9. Posizionare una o due tazze, preferibilmente con la parte superiore riscaldata, sullo scaldatasse (2).
10. Attivare il pulsante Caffè (5)
 - a. Il filo d'acqua deve attraversare il caffè macinato in 20-30 secondi
 - b. La pressione deve raggiungere 3-6 bar per i caffè lunghi, 6-9 bar per i caffè più ristretti e 9-12 bar per le cialde standard. Leggere l'indicazione del manometro (14).
 - c. La temperatura è compresa tra 85 e 92°C

11. Premere nuovamente il pulsante caffè (5) quando è stata ottenuta la quantità desiderata.
12. Servire o assaggiare...
13. Eliminare il fondo battendo sul bordo del portafiltro; il bordo del cassetto recupero fondi sarà preferibilmente di plastica o legno. Non preoccuparsi della piccola quantità di caffè che potrebbe restare sul filtro, in quanto non altererà il gusto del caffè successivo.

Non lasciare il caffè macinato nel portafiltro, il caffè successivo avrà un "gusto di bruciato" a causa del deterioramento del caffè macinato, perdendo qualsiasi aroma surriscaldandosi.

PREPARAZIONE DI TÈ, CIOCCOLATA O CAPPUCCINO



Attenzione: non toccare l'erogatore di uscita acqua/vapore (15) con le dita prima che si sia completamente raffreddato.

Manipolare il tubo del vapore utilizzando il dispositivo di protezione antiustioni in gomma (16).

Come ottenere acqua calda dall'erogatore:

Aprire il rubinetto (17), quindi premere il pulsante di produzione di acqua calda (7). Dopo aver ottenuto la quantità d'acqua desiderata, rilasciare il pulsante e chiudere il rubinetto.

Come ottenere il vapore:

1. Scaricare l'erogatore (15) di acqua residua aprendo il rubinetto (17), quindi richiuderlo quando compare il vapore.
2. Premere il pulsante vapore (6), la spia di riscaldamento (3) si accende.
3. Tenere premuto fino a quando la spia si spegne (qualora fosse necessario poco vapore, è sufficiente tenere premuto il pulsante per 15 secondi).
4. Immergere l'erogatore (15) nel liquido da riscaldare o miscelare.
5. Aprire progressivamente il rubinetto (17).
6. Terminata l'operazione, richiudere il rubinetto (17).

Preparazione di un cappuccino:

Procedere come per il vapore, prestando particolare attenzione a quanto segue:

1. Il pentolino deve contenere almeno 8 cm di latte.
2. Tenere il pentolino inclinato, affinché l'erogatore sia sempre immerso nel latte, senza toccare i bordi del pentolino.
3. Il rubinetto (17) deve essere aperto lentamente e occorre mescolare sempre in senso circolare affinché il latte cominci a montare.
4. Quando il latte è montato, chiudere rapidamente il rubinetto (17).
5. Ritirare il pentolino e versare il contenuto nel caffè espresso. La riserva di vapore consente la preparazione di 3-4 cappuccini.

Attenzione: pulire immediatamente l'erogatore con un panno umido, poiché i depositi di latte sono molto appiccicosi e difficili da rimuovere una volta secchi.

ARRESTO DELL'APPARECCHIO



L'apparecchio si spegne:

1. premendo il pulsante "arresto" (4),
2. oppure staccando la spina del cavo di alimentazione (24).

PULIZIA:

Alla fine di ogni giornata, si consiglia di eseguire la seguente pulizia:

1. Pulire l'erogatore (26), la guarnizione del filtro (27) e le guide portafiltro (28) con un panno umido (tutta la parte in contatto con il caffè). Non grattare o pulire la guarnizione del filtro con una lama metallica. **Fig.7.**
2. Sciacquare i filtri (21) e il portafiltro (10) con acqua calda, utilizzando un detersivo abituale che aiuterà a dissolvere i depositi di grasso di caffè.
3. Pulire la vaschetta raccogliocce (13) e la griglia (12)
4. Pulire l'erogatore di acqua calda/vapore (15) immediatamente dopo l'uso. Alcuni residui, in particolare di latte, possono ostruire i fori dell'erogatore seccandosi o alterare il gusto delle bevande.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE

SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL GRUPPO:

2°
livello

In caso di surriscaldamento del gruppo, si attiva il dispositivo di protezione termico manuale, interrompendo l'alimentazione dell'elemento riscaldante. Questo dispositivo di protezione non interrompe il funzionamento della pompa né dell'elettrovalvola.



Attenzione: le suddette operazioni di manutenzione sono riservate ai rivenditori autorizzati SANTOS.

Qualsiasi intervento all'interno della macchina deve essere eseguito quando la macchina è scollegata.

- Procedere alla riattivazione del termostato di sicurezza della macchina.
 - Scollegare il cavo di alimentazione della macchina (24) (apparecchio fuori tensione)
 - Smontare la lamiera sul retro della macchina (4 viti)
 - Premere il pulsante (29) di riattivazione manuale del termostato di sicurezza della macchina. **Fig.8.**
 - Rimontare la lamiera posteriore, ricollegare la macchina.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (togliere la presa del cavo di alimentazione (24)) e richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore SANTOS.

SICUREZZA IN CASO DI SOVRAPRESSIONE:

Il circuito pressurizzato è dotato di un limitatore di pressione che evita che il sistema raggiunga pressioni superiori a 16 bar.

1°
livello

MANUTENZIONE 1° livello

Riadescamento della pompa

Benché la pompa sia autoadescante, in alcuni rarissimi casi potrebbe riadescarsi difficilmente (in particolare quando si ritira la succhieruola di aspirazione (23) del serbatoio (20) e la si riposiziona nel serbatoio senza riempirlo. Lo scarso livello dell'acqua rende difficile il riadescamento).

Quando la pompa è disinnescata, emette **un rumore particolare** che ne segnala il funzionamento "a vuoto".

Procedere come segue:

1. La macchina deve essere collegata, ma non necessariamente sotto tensione (pulsante avvio / arresto (4) in posizione Off, non acceso).
2. Aprire il rubinetto (17) e azionare il pulsante di produzione di acqua calda (7) (premendolo successivamente diverse volte si agevola l'adescamento eliminando le bolle d'aria).

3. Si sente il riadescamento della pompa e se l'acqua scorre dall'erogatore (15), la vasca è piena.

Disincrostazione - Eliminazione del calcare

Qualsiasi processo di riscaldamento dell'acqua genera un'incrostazione, in particolare se si utilizza un'acqua dura (acqua del rubinetto). Per questo motivo si consiglia l'utilizzo di acqua minerale, la cui qualità limita le incrostazioni, producendo un caffè migliore. Un eccesso di calcare può provocare un deterioramento della resistenza, perciò si consiglia di eseguire la disincrostazione:

- 1 volta all'anno se si utilizza acqua minerale consigliata da SANTOS
- 1 volta al mese negli altri casi.

1. La macchina deve essere collegata ma spenta (pulsante avvio / arresto (4) in posizione Off, non acceso), perché la manipolazione deve essere eseguita a freddo
2. Riempire d'acqua il serbatoio aggiungendo 3-4 cucchiari di aceto bianco (acido citrico) che dissolve il calcare.
3. Lasciare agire qualche minuto per disincrostare il serbatoio dell'acqua.
4. Aprire il rubinetto (17) e premere il pulsante di produzione di acqua calda (7). Svotare 3/4 del serbatoio in un contenitore idoneo.
5. Si potrà svotare tutto il serbatoio premendo il pulsante caffè, dopo aver attivato la macchina, al fine di far agire la miscela anche sulla parte portafiltro.
6. Risciacquare accuratamente la macchina, ripetendo l'operazione con acqua corrente. Risciacquare accuratamente tutto il circuito per non alterare il gusto dei caffè successivi.

2°
livello

MANUTENZIONE 2° livello



Attenzione: le suddette operazioni di manutenzione sono riservate ai rivenditori autorizzati SANTOS.

Qualsiasi intervento all'interno della macchina deve essere eseguito quando la macchina è scollegata.

Disincrostazione completa

In caso di disincrostazione notevole che nuoce al funzionamento della macchina, procedere come descritto nel paragrafo precedente ma fare uscire tutta la miscela dallo "spurgo calcare" (30) previsto appositamente a questo scopo.

1. La macchina deve essere collegata ma spenta (pulsante avvio / arresto (4) in posizione Off, non acceso), perché la manipolazione deve essere eseguita a freddo.
2. Riempire d'acqua il serbatoio aggiungendo 4-5 cucchiari di aceto bianco (acido citrico) che dissolve il calcare.
3. Lasciare agire qualche minuto per disincrostare il serbatoio dell'acqua.
4. Aprire il rubinetto e premere il pulsante di produzione di acqua calda fino a svotare per metà il serbatoio, quindi richiudere il rubinetto.
5. Lasciare riposare alcuni minuti o una notte completa in caso di incrostazioni resistenti. In questo caso staccare l'apparecchio dalla presa.

6. Svitare la vite (31), smontare l'erogatore di caffè (26), il portaerogatore di caffè (32) e svitare il tappo "spurgo calcare" (30) L'acqua della vasca scorre nella vaschetta raccogliocce. **Fig.7, 9 e 10.**
7. Premere il pulsante di produzione di acqua calda per svuotare completamente il serbatoio dallo spurgo calcare (le placche di calcare disciolto potranno fuoriuscire dallo spurgo calcare in caso non uscissero dall'erogatore di caffè, il cui diametro è troppo piccolo).
8. Ripetere l'operazione con acqua corrente al fine di sciacquare accuratamente il circuito.
9. Riavvitare il tappo di "spurgo calcare", aggiungendo sui filetti un gel di isolamento per alte temperature; il tappo non deve oltrepassare la superficie di appoggio del porta erogatore di caffè.
10. Riposizionare l'erogatore di caffè (26), il porta erogatore di caffè (32), sostituire se necessario la guarnizione porta erogatore (33) (collocare la guarnizione dal lato del gruppo).

Pezzi singoli:



IMPORTANTE: è vietato utilizzare pezzi di ricambio diversi da quelli originali certificati SANTOS

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come i filtri, la guarnizione del gruppo, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale o scaricabile su Internet www.santos.fr).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche (34)**

riportate sotto l'apparecchio.

MANUTENZIONE QUOTIDIANA:

Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o pressione

- Dopo l'uso, pulire il portafiltro (10), i filtri (21), la vaschetta raccogliocce (13) e la griglia (12) con acqua corrente o con un apposito detersivo per stoviglie. Sciacquare e asciugare.
- Le fiancate e le lamiere dovranno essere pulite con una spugna morbida e umida, per essere in seguito asciugate.
Evitare l'uso di prodotti o panni abrasivi per la pulizia del gruppo delle lamiere inox.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1°
livello

L'apparecchio non parte:

- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione,

1°
livello

Il caffè scorre troppo lentamente (crema troppo scura):

- Il caffè è macinato troppo fine
- La dose di caffè è eccessiva (utilizzare correttamente il cucchiaino = 7gr) e troppo pressata
- La macchina è incrostata

1°
livello

Il caffè scorre troppo velocemente (crema troppo chiara):

- Il caffè è macinato troppo spesso
- La dose di caffè è scarsa (utilizzare correttamente il cucchiaino = 7gr)

1°
livello

Il caffè è troppo amaro:

- Il caffè macinato è stato lasciato troppo tempo nel portafiltro (caffè macinato "bruciato").
- Il caffè scorre troppo lentamente (vedere sopra)

1°
livello

Il caffè è tiepido

- Il caffè macinato è troppo grosso
- Le tazze sono fredde
- La macchina è incrostata
- La macchina non è ancora sufficientemente calda.

1°
livello

Il caffè è troppo caldo

- Il caffè macinato è troppo fine, troppo pressato o in quantità troppo elevata (7 g per tazza).
- Le tazze sono troppo calde

1°
livello

Vi sono perdite sui bordi del portafiltro:

- Verificare il posizionamento corretto del portafiltro (**10**) nel gruppo (**9**)
- Stringere più forte il portafiltro
- Pulire il bordo del filtro (**21**) o sostituirlo
- Pulire la guarnizione del portafiltro (**27**) o sostituirla.

1°
livello

Vi sono fondi nel caffè

- Pulire il bordo del filtro (**21**)
- Pulire la guarnizione del portafiltro (**27**) o sostituirla.
- Il caffè macinato potrebbe essere troppo fine.
- Il portafiltro (**10**) non è posizionato correttamente.



1°
livello

Il vapore non esce dall'erogatore

- L'erogatore (**15**) è intasato; sturare gli orifizi di uscita dell'erogatore (calcare o latte) con uno spillo.

1°
livello

Impossibile inserire il portafiltro nel gruppo

- Verificare che il portafiltro non contenga troppo caffè
- Verificare che non vi sia caffè appiccicato sul diffusore (**26**) del gruppo né sulla guarnizione del gruppo (**27**).

2°
livello

L'acqua gocciola o scorre permanentemente dal diffusore del gruppo

- Disincrostare il gruppo e l'elettrovalvola

1°
livello

La pompa fa rumore

- Se la spia di mancanza d'acqua (**18**) è accesa, aggiungere acqua.
- Se l'acqua è presente, vedere il paragrafo relativo al riadescamento.

2°
livello

Il caffè è completamente freddo

- Richiedere l'intervento di un riparatore autorizzato SANTOS per controllare l'elemento riscaldante e i termostati della caldaia.

Il caffè non scorre (pulsante avvio/arresto (4) acceso)

- L'acqua nel serbatoio è esaurita
 - Aggiungere l'acqua
- La succhieruola (**23**) non è immersa
 - Immergere la succhieruola
- Il filtro (**21**) o il beccuccio (**11**) del portafiltro è intasato
 - Pulire con acqua
- La pompa è disattivata o deteriorata
 - Riadescare la pompa o sostituirla se la macchina non fa rumore premendo il pulsante caffè (**5**).
- Il termostato di sicurezza della macchina è disattivato
 - Controllare il termostato facendo riferimento al capitolo "sicurezza in caso di surriscaldamento del gruppo"
- L'elettrovalvola è incrostata o deteriorata
 - Se si produce vapore ma non caffè, pulire e testare l'elettrovalvola.
- Il gruppo è incrostato
 - Procedere alla disincrostazione.

2°
livello

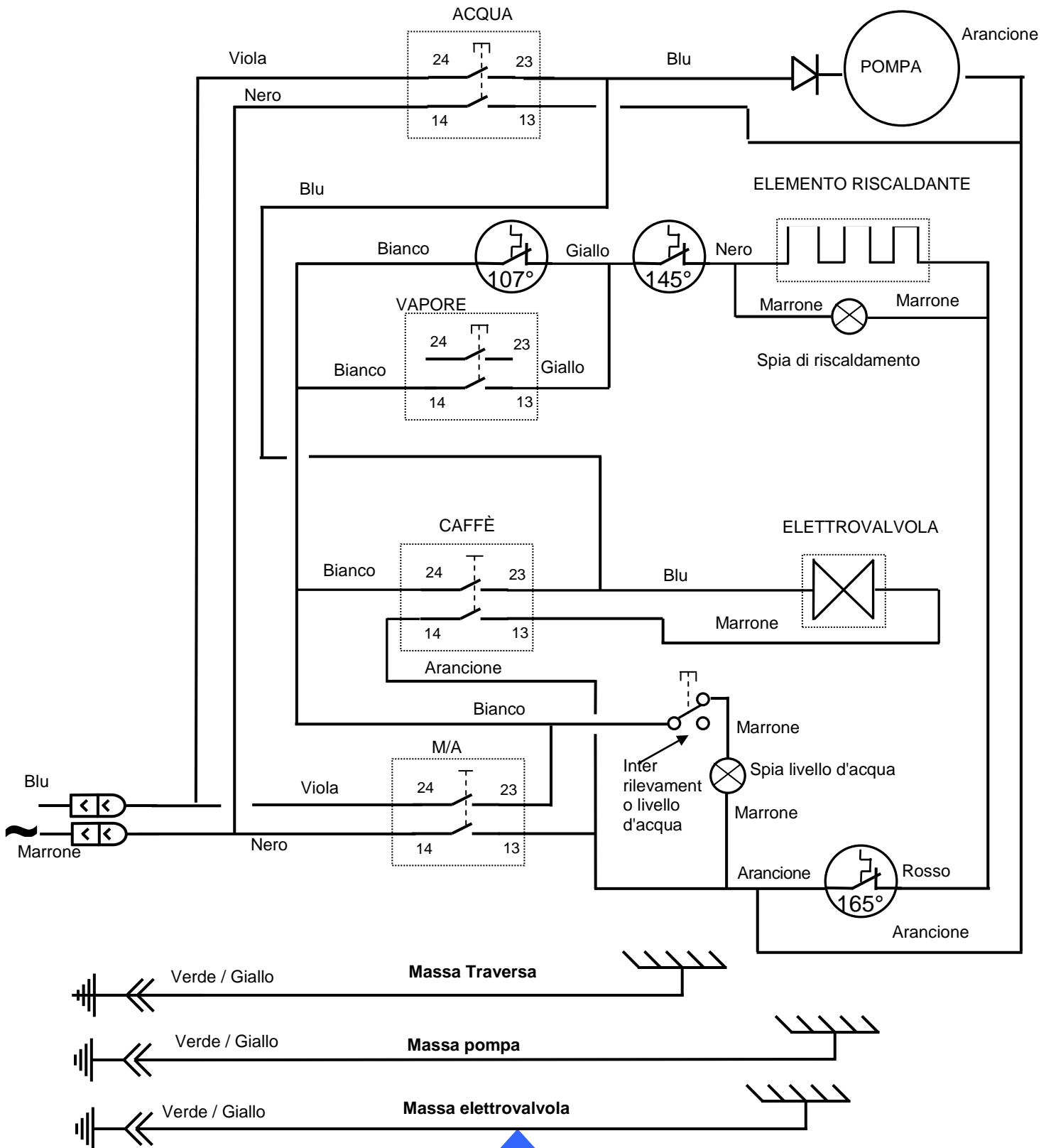
CARATTERISTICHE TECNICHE

Rete di distribuzione:		
Tensione d'alimentazione (V)	220-240	100-120
Frequenza (Hz)	50 / 60	50 / 60
Elemento riscaldante:		
Potenza assorbita (W)	1260	1260
Intensità assorbita (A)	5.2	10.4
Termostato caffè (°C)	107	
Termostato vapore (°C)	145	
Termostato di sicurezza della macchina (°C)	165	
Volume gruppo (l)	0.38	
Pressione max pompa (bar)	16	
Rumore (2) (dBA) Misurato durante il funzionamento LAeq, dB	43	
Prestazioni:		
Volume serbatoio (l)	2.4	
Volume bottiglia (l)	1.5	
Quantità espresso	20 espressi per 1,5 litri 31 espressi per 2,4 litri	
Altezza massima della tazza (mm)	Da 83 a 130 (senza griglia)	
Dimensioni e peso:		
Altezza (mm)	400	
Larghezza (mm)	265	
Profondità (mm)	320	
Peso netto (kg)	17	
Peso imballato (kg)	19	

(2) rif 20 µPa

SCHEMI ELETTRICI

Schema elettrico: 100-120 V 50/60 Hz e 220-240 V 50/60 Hz





SCHEMA TRADUZIONE DEGLI ELEMENTI DELLA MACCHINA

rif	Italiano	Français
1	Sportellino del serbatoio	Trappe de réservoir
2	Scaldatazze	Chauffe tasses
3	Spia luminosa di riscaldamento	Voyant lumineux de chauffe
4	Pulsante Avvio / Arresto	Bouton Marche /Arrêt
5	Pulsante caffè	Bouton café
6	Pulsante riscaldamento vapore	Bouton chauffe vapeur
7	Pulsante acqua calda	Bouton eau chaude
8	Compressore	Tasseur
9	Gruppo	Groupe
10	Portafiltro	Porte filtre
11	Beccuccio 1 tazza / 2 tazze	Bec 1 tasse / 2 tasses
12	Griglia della vaschetta raccogliocce	Grille de bac à gouttes
13	Vaschetta raccogliocce	Bac à gouttes
14	Manometro	Manomètre
15	Erogatore di vapore	Buse vapeur
16	Antiustioni	Anti-brûlure
17	Rubinetto vapore	Robinet vapeur
18	Spia mancanza d'acqua	Voyant manque d'eau
19	Bottiglia d'acqua	Bouteille d'eau
20	Serbatoio	Réservoir
21	Filtri per caffè	Filtres à café
22	Tubo di aspirazione dell'acqua	Tube d'aspiration d'eau
23	Succhieruola	Crépine
24	Presa di alimentazione di rete	Pise d'alimentation secteur
25	Cucchiaino dosatore	Cuillère doseuse
26	Erogatore di caffè	Douchette
27	Guarnizione del filtro	Joint de filtre
28	Guide del portafiltro	Glissières de porte filtre
29	Pulsante di riattivazione termostato	Bouton de réarmement thermostat
30	Tappo di spurgo	Bouchon de purge
31	Vite dell'erogatore di caffè	Vis de douchette
32	Porta erogatore di caffè	Porte douchette
33	Guarnizione del porta erogatore di caffè	Joint de porte douchette
34	Targhetta descrittiva	Plaque signalétique

FIGURE

Figure 1

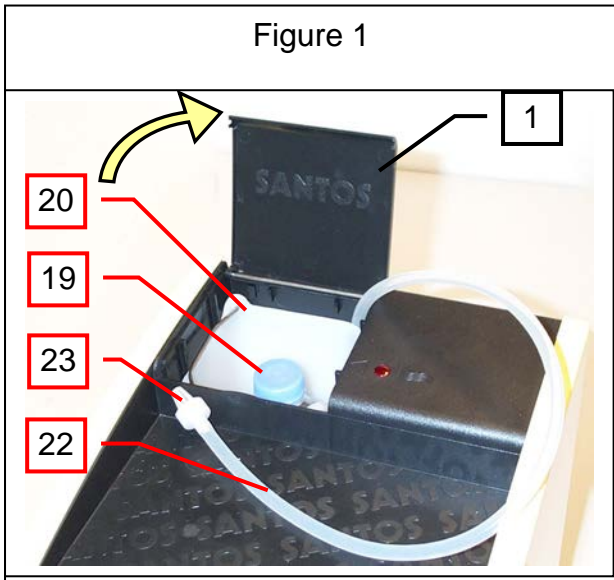


Figure 2

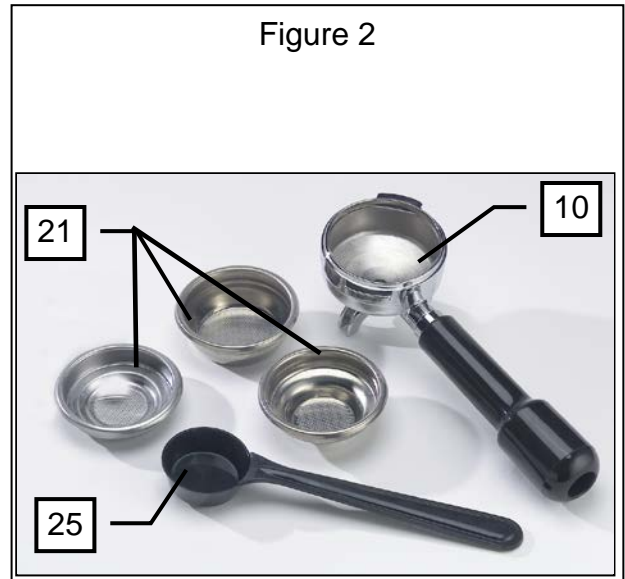


Figure 3

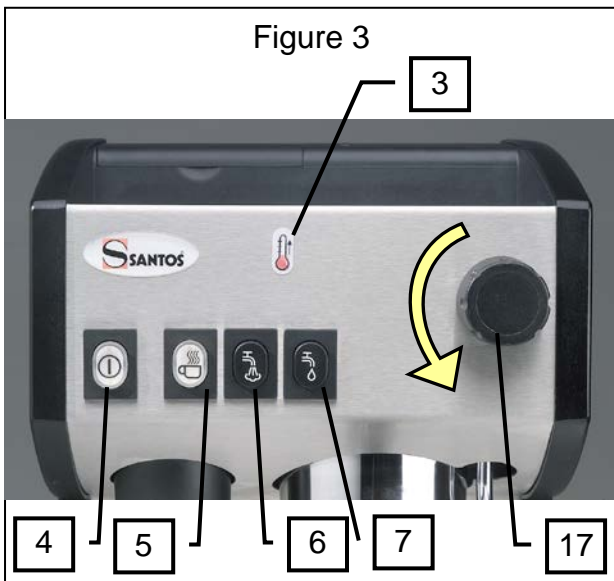


Figure 4

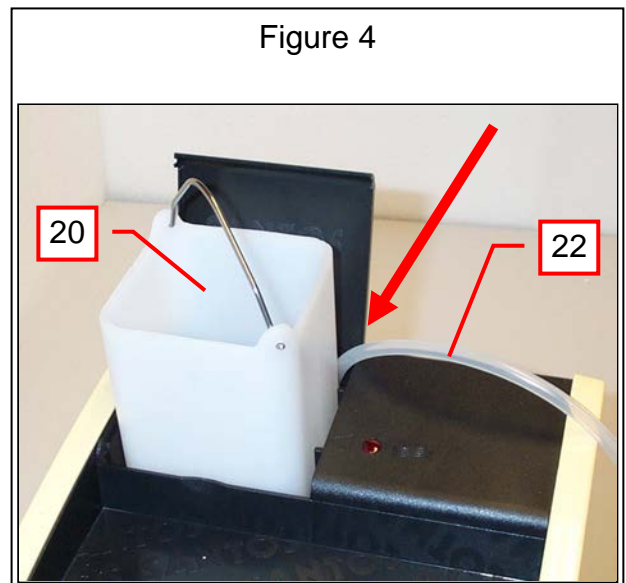


Figure 5

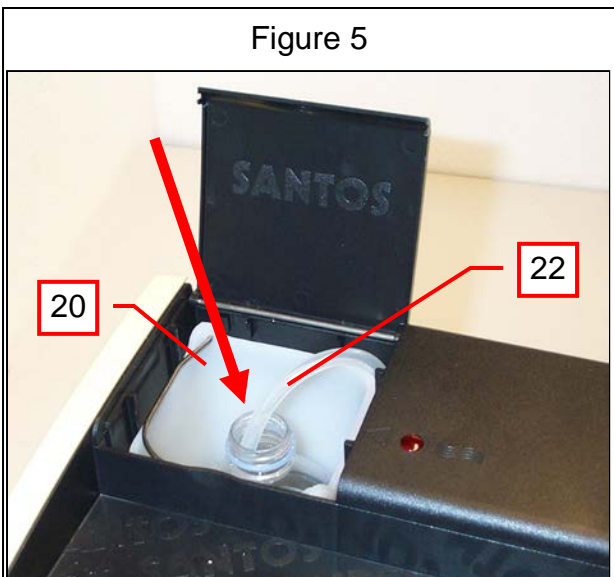


Figure 6

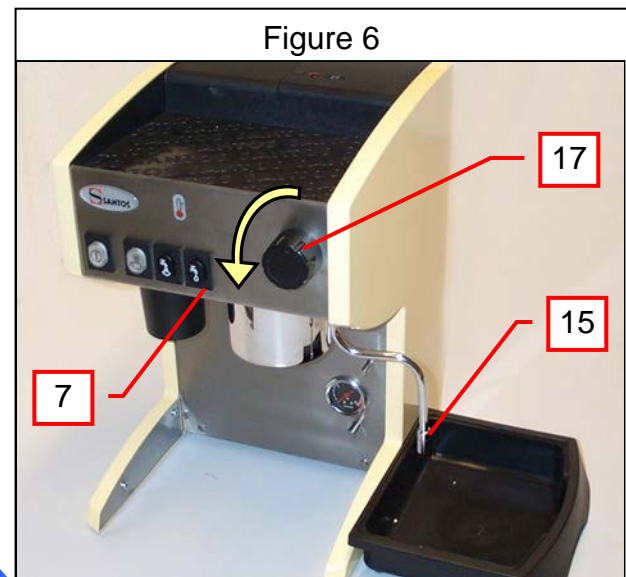


Figure 7

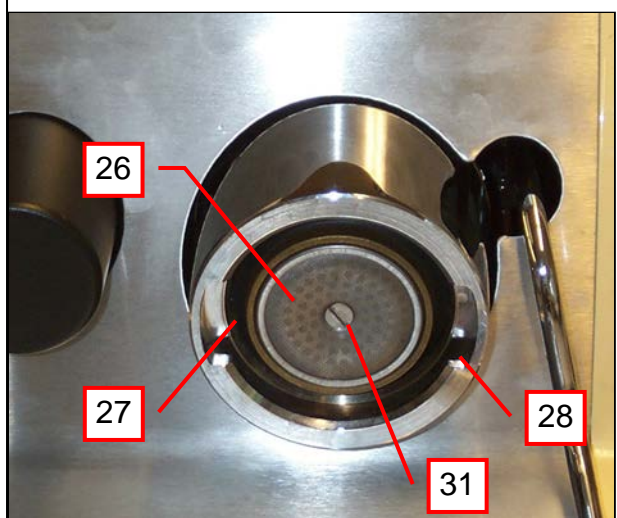


Figure 8

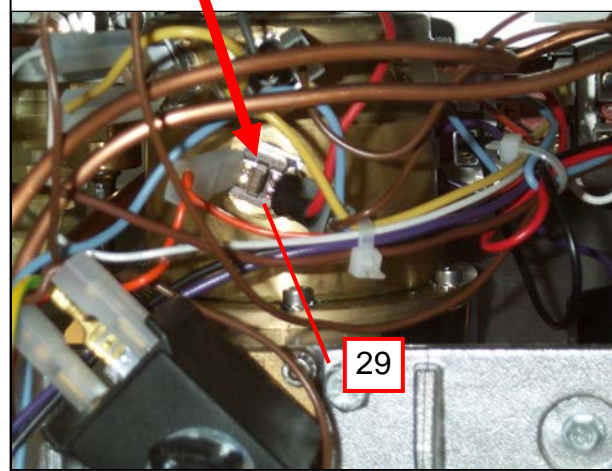


Figure 9

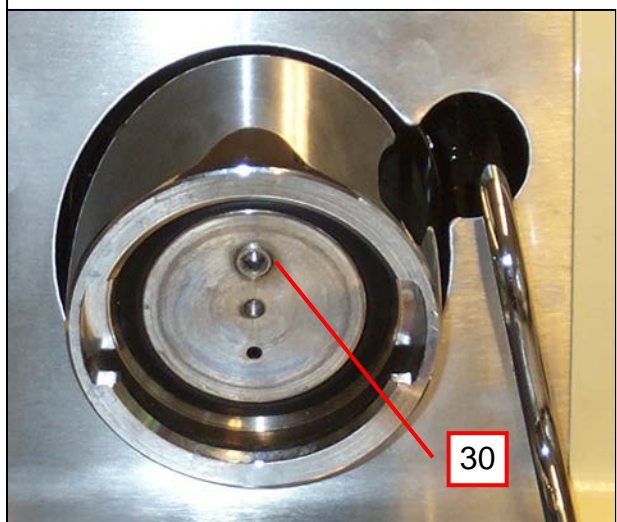
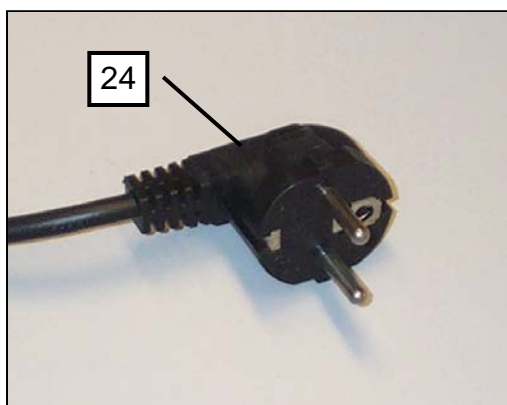
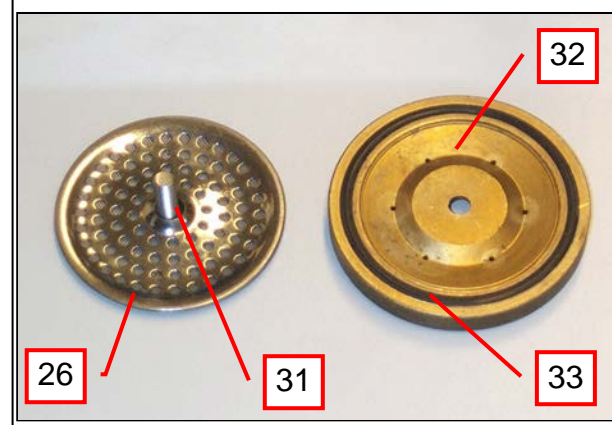


Figure 10





CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

COPIA
Per tutti i documenti non
consegnati insieme all'apparecchio.

Stampati, inviati a mezzo fax,
scaricati