

MACINACAFFÈ ESPRESSO N°67

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ «CE»
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Macinacaffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Sbattitori miscelatori - Impastatrici

Grattugie da formaggio - Tritagliaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E A LIVELLO INTERNAZIONALE

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE/UE”	4
NORME DI SICUREZZA	5
<i>INSTALLAZIONE, MOVIMENTAZIONE</i>	5
<i>USI DA EVITARE</i>	5
<i>COLLEGAMENTO ELETTRICO</i>	6
<i>1° UTILIZZO</i>	6
<i>RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO</i>	6
PRESENTAZIONE	7
Descrizione dell'apparecchio.....	7
Descrizione del pannello di comando.....	7
Descrizione del display grafico.....	8
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO.....	9
<i>INTRODUZIONE</i>	9
<i>AVVIO</i>	9
Montaggio e preparazione	9
Regolazione della posizione della forchetta	9
<i>UTILIZZO</i>	9
Avvio	9
Arresto dell'apparecchio.....	10
<i>SELEZIONE DI UNA DOSE</i>	10
<i>ACCESSO RAPIDO ALLE REGOLAZIONI DELLA RICETTA ATTIVA</i>	10
<i>ACCESSO AI MENU</i>	11
Elenco dei menu.....	11
Visualizzazione dei contatori di dosi distribuite.....	11
Creazione delle ricette	11
Attivazione delle ricette	11
Gestione «Stop&Go»	12
Modifica rapida.....	12
Gestione dell'usura delle mole e storico del numero dei set sostituiti.....	12
Giornale degli eventi.....	12
<i>REGOLAZIONE DELL'APPARECCHIO</i>	12
Fase 1: Regolazione della macinatura	12
Fase 2: Scelta della velocità del motore.....	13
Fase 3: Regolazione della dose di caffè macinato (timer)	13
<i>STAND-BY</i>	13
<i>PULIZIA</i>	13
Pulizia della vaschetta per i grani	13
Accesso rapido al corpo di macinatura e linguetta antistatica	14
Pulizia del corpo di macinatura	14
Pulizia della linguetta antistatica	14

Pulizia del condotto di uscita del caffè	14
SICUREZZA	14
Sicurezza Vaschetta per i grani.....	14
MANUTENZIONE	14
Pezzi di ricambio	14
Accesso all'interno dell'apparecchio.....	15
Sostituzione delle mole di macinatura	15
Reset della percentuale di usura delle mole.....	16
<i>Inutilizzo prolungato</i>	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	17
L'apparecchio non è nella buona lingua	17
L'apparecchio non si avvia.....	17
L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore: (il blocco motore è caldo)	17
L'apparecchio si arresta in seguito a un sovraccarico	18
La dose di caffè macinato non è regolare	18
L'apparecchio funziona senza riempire il portafiltro	18
I caffè espresso hanno tendenza a essere sempre più leggeri	18
L'apparecchio non funziona dopo un'interruzione di corrente	18
L'apparecchio si spegne automaticamente.....	18
L'indicatore di sostituzione del set di mole rimane visibile	18
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO	19
CARATTERISTICHE TECNICHE	19
<i>Schema elettrico</i>	20
<i>Tabella di corrispondenza degli elementi</i>	21
CERTIFICATO DI GARANZIA	23
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO	23

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE/UE"

IL FABBRICANTE:

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

Dichiara che l'apparecchio destinato al mercato professionale descritto di seguito:

Designazione: **Macinacaffè espresso**

Numero di tipo: **67**

è conforme:

- alle disposizioni regolamentari 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° 2014/35/UE (Direttiva Bassa tensione)
 - N° 2014/30/UE (Direttiva CEM)
 - N° 2014/65/UE (Direttiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - N° 10/2011/CE (Regolamento) riguardante le materie plastiche destinate 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:

- UNI EN ISO 12100: 2010, Sicurezza delle Macchine – Principi generali di progettazione
- UNI EN 60204-1: 2018 Sicurezza delle macchine – Impianto elettrico delle macchine - Principi generali
- UNI EN 1672-2: 2020 Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- UNI EN 60335-1: 2013 Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e degli apparecchi affini
- UNI EN 60335-2 64: 2004 Norme particolari per le macchine da cucina elettriche ad uso collettivo.

VAULX-EN-VELIN, li **01/12/2023**

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 elementari.

**Leggere interamente le istruzioni per l'uso
Conservare questo manuale d'uso**

Nota: Per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale

INSTALLAZIONE, MOVIMENTAZIONE

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Per comodità di utilizzo, si consiglia di collocare l'apparecchio su un tavolo o un piano di lavoro, in modo da avere il pannello di comando di fronte a sé (altezza raccomandata: 90 cm, regolabile in funzione dell'altezza dell'utente).

USI DA EVITARE



1. L'apparecchio non è destinato a un funzionamento continuo.
2. Utilizzare questo apparecchio per macinare esclusivamente grani di caffè torrefatti.
3. Togliere dai grani di caffè qualsiasi corpo estraneo che potrebbe distruggere le mole di macinazione (graffette metalliche, sassolini...).
4. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere il basamento in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. Non eseguire mai la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.
6. Non toccare mai le parti mobili.
7. È vietato fare funzionare l'apparecchio su un piano di appoggio con un'inclinazione superiore a 10° rispetto alla linea orizzontale. I piedi dell'apparecchio devono sempre appoggiare su questo piano.
8. Scollegare l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
9. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato. Deve essere sostituito da un cavo dotato del connettore adatto a quello dell'apparecchio.
10. È proibito utilizzare ricambi diversi da quello originali certificati SANTOS.
11. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
12. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
13. Non posare l'apparecchio vicino o sopra una fonte di calore.
14. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
15. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini di almeno 8 anni) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenze, tranne nel caso in cui queste persone possono beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni

riguardanti l'uso dell'apparecchio.

Occorre sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

16. L'apparecchio è destinato ad un uso collettivo, ad esempio nelle cucine dei ristoranti, mense, ospedali e imprese artigianali, quali panetterie, salumerie, ecc., ma non è stato progettato per la produzione continua in massa di alimenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio può funzionare su un campo di alimentazione elettrica monofase:

- 100-240V 50/60Hz

L'apparecchio può funzionare sia a 50Hz che a 60Hz senza alcuna ulteriore regolazione

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.**

Verificare che la spina della presa di corrente sia sempre facilmente accessibile qualunque sia il modo di installazione.

ATTENZIONE!



- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
 - sull'etichetta segnaletica (6) situata sotto l'apparecchio.
 - oppure sulla targhetta segnaletica riportata nell'ultima pagina del presente manuale.
- Se il cavo di alimentazione (7) è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dotato di un connettore di tipo CEI C13.

1° UTILIZZO

Pulire con cura i pezzi a contatto con il caffè (fig. A).

- Rimuovere il coperchio (1), la vaschetta per i grani (2) e il contenitore di recupero del caffè macinato (4) e lavarli con un prodotto standard per stoviglie e una spugna non abrasiva

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 2012/19/EU (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.

PRESENTAZIONE

- L'apparecchio permette di macinare il caffè tostato e di versarlo istantaneamente attraverso un dosatore volumetrico regolabile.
- Il macinacaffè N° 67 è stato appositamente studiato per bar, caffetterie, alberghi, ristoranti. Si adatta a tutte le macchine per caffè espresso.
- L'apparecchio è costituito da una struttura per la macinatura, una base in alluminio, una vaschetta di plastica per il caffè in grani, nonché da un sistema elettronico che include il pilotaggio del motore e il dosaggio.
- L'apparecchio è dotato di 6 programmi personalizzabili.
- È possibile eseguire le seguenti regolazioni:
 - Regolazione della macinatura (da filtro, fine, espresso)
 - Regolazione della dose di caffè macinato distribuita.
 - Regolazione della velocità di rotazione del motore «Slow grinding» «Fast»
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso professionale.

Descrizione dell'apparecchio

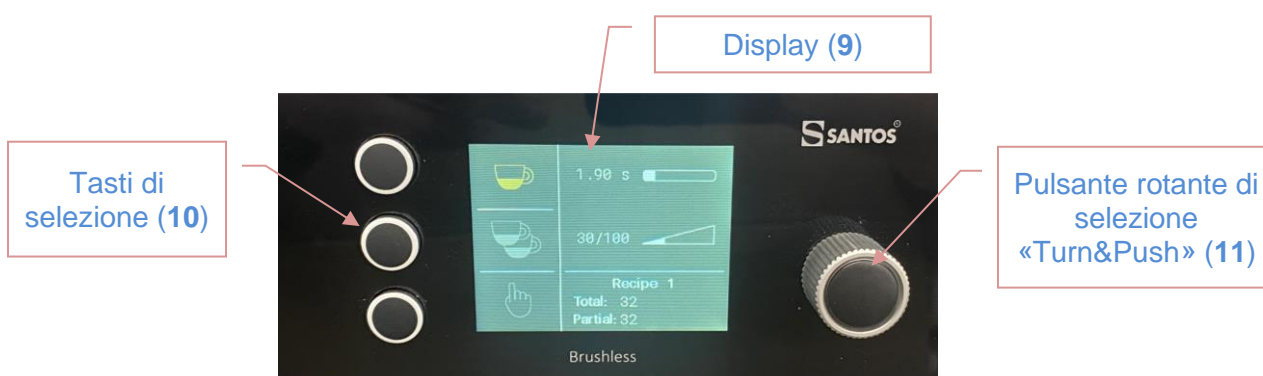
L'apparecchio è costituito da:

- un pannello di comando (8),
- un dado di regolazione della finezza della macinatura (24),
- un cavo di alimentazione (7),
- Una protezione di sovrintensità (20),
- un tasto Avvio/Arresto (12),
- una patella articolata di rilevamento del portafiltro (18),

Descrizione del pannello di comando

Il pannello di comando è costituito da: (fig. A)

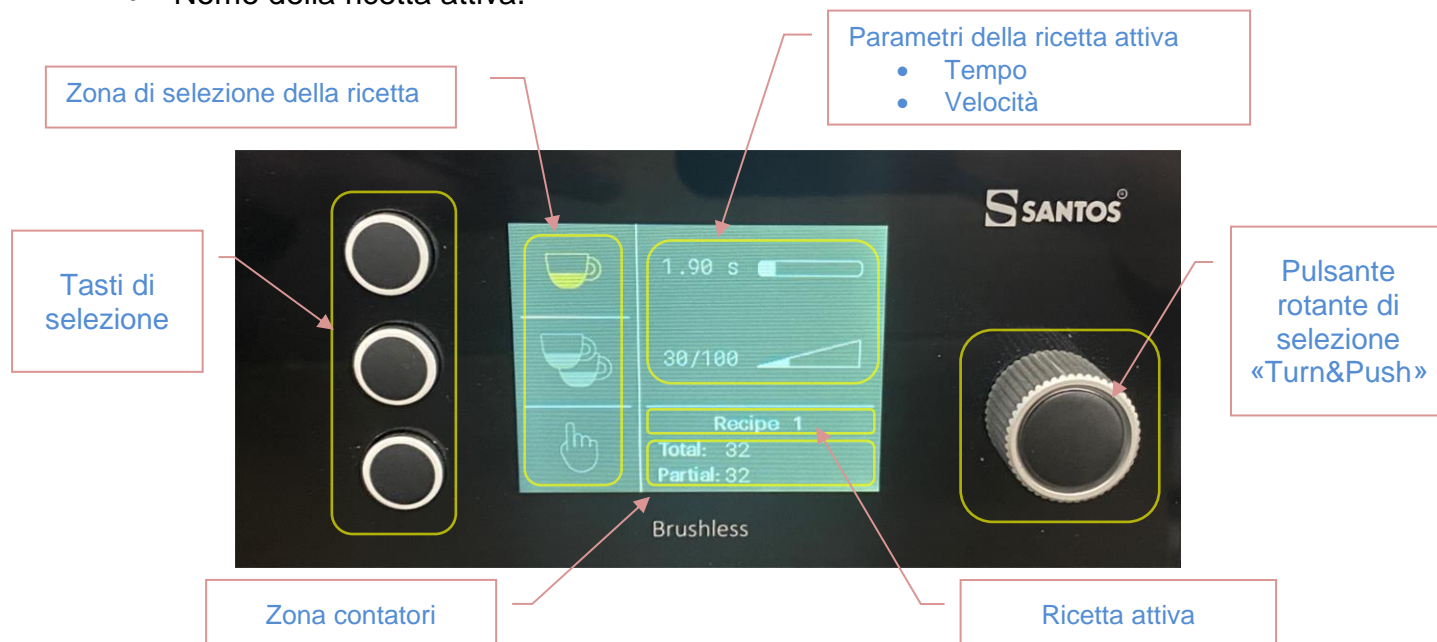
- un display (9),
- 3 tasti di selezione (10),
- un pulsante rotante di selezione «Turn&Push» (11)



Descrizione del display grafico

Il display è costituito da più zone:

- Zona di selezione della ricetta,
- Zona delle informazioni riguardanti i parametri della ricetta
 - Timer
 - Velocità motore
- Zona contatori,
- Nome della ricetta attiva.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

INTRODUZIONE



La regolazione di una dose viene realizzata in 3 fasi:

1. Regolazione della macinatura
2. Regolazione della velocità del motore
3. Regolazione del timer

Vedi il capitolo «Regolazione dell'apparecchio»

AVVIO

Montaggio e preparazione

1. **Posizionare il contenitore di recupero del caffè macinato (4)** davanti all'apparecchio.
2. **Posizionare la vaschetta per i grani (2)** sul dado di regolazione del corpo di macinatura (24).
3. **Versare i grani di caffè** tosati nell'apposita vaschetta e posizionare il coperchio sul quest'ultima.
4. Aprire l'otturatore della vaschetta per i grani (3).

Regolazione della posizione della forchetta

Sbloccare la vite (16) di fissaggio della forchetta regolabile (15).

Aggiustare la posizione verticale della forchetta in funzione del vostro portafiltro

UTILIZZO

Avvio

1. Mettere l'apparecchio sotto tensione premendo il tasto Avvio / Arresto (12).
2. Selezionare la ricetta usando il pulsante Turn&Push (11) o i tasti di selezione (10).
3. Posizionare il portafiltro sulla forchetta (15) ed azionare la patella articolata di rilevamento (18) per erogare la dose di caffè macinato.
4. Rimuovere il portafiltro.



Arresto dell'apparecchio

L'apparecchio si spegne automaticamente una volta il tempo della ricetta scaduto.

O,

- Premendo il tasto Avvio/Arresto (12).
- Togliendo il cavo di rete (7) dell'apparecchio
- Sollevando la vaschetta per i grani (2).

In modalità «Stop&Go»,

La rimozione del portafiltro ferma l'apparecchio (messa in stand-by).

Il termine di stand-by prima del reset della ricetta è personalizzabile.

SELEZIONE DI UNA DOSE

Azionare uno dei 3 tasti di selezione (10) per attivare la ricetta associata.

O utilizzare il pulsante Turn&Push (11) per visualizzare e selezionare le altre ricette.

Il logo della ricetta attiva è di colore giallo.

ACCESSO RAPIDO ALLE REGOLAZIONI DELLA RICETTA ATTIVA

A partire dalla schermata principale, un doppio click sul pulsante Turn&Push (11) permette di accedere direttamente alle regolazioni della ricetta attiva.



Utilizzare il pulsante rotante Turn&Push (11) per modificare il valore. Cliccare sul pulsante per registrare il nuovo valore e passare al campo successivo.

Una pressione di uno dei tasti di selezione permette di attivare la regolazione del parametro della riga associata. Pulsante su = pittogramma, pulsante centrale = velocità e pulsante giù = timer

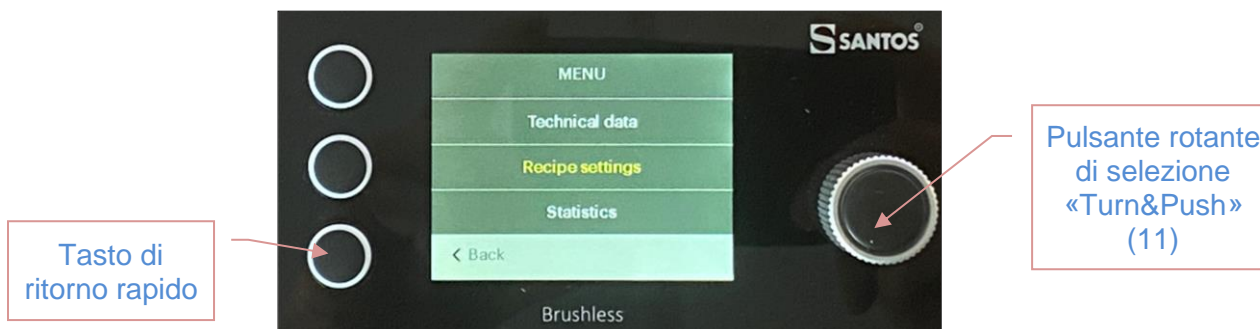
Un ritorno al menu precedente senza avere cliccato sul pulsante Turn&Push (11) non registrerà il nuovo valore.

Analogamente, dopo un tempo di inutilizzo di 10 secondi senza validazione, l'apparecchio esce dalla modalità «Menu» e ritorna automaticamente alla schermata principale, senza registrare il valore.



ACCESSO AI MENU

Una pressione lunga del pulsante Turn&Push (11) attiva la modalità «Menu»



Utilizzare il tasto rotante Turn&Push (11) per fare scorrere i menu e selezionarli

Elenco dei menu

Regolazione delle ricette	Luminosità
Creazione delle ricette	Termine di messa in stand-by
Ricette 1 - 6	Termine di stand-by prolungato
Attivazione delle ricette	Regolazione data e ora
Gestione Stop&Go	Lingue
Modifica rapida	Caratteristiche tecniche
Reset ricette	Stato di usura delle mole
Statistiche	Storico delle mole
Contatore totale	Sostituzione delle mole
Contatore parziale	Versione Software
Resettare il contatore Parziale	Giornale degli eventi
Parametri di visualizzazione	
Contatori di dosi	
Totale	
Parziale	

Visualizzazione dei contatori di dosi distribuite

L'attivazione della visualizzazione dei contatori «Totale» e «Parziale» è indipendente.

Nota: Non è possibile azzerare il contatore Totale.

Creazione delle ricette

L'apparecchio è dotato di 6 ricette personalizzabili.

- Pittogramma, timer, velocità motore.

Il pittogramma «Mano» corrisponde alla funzione «Pulse»: nessuna regolazione di timer. La funzione «Pulse» ha una durata di funzionamento massima di 1 minuto.

Attivazione delle ricette

Menu che permette di attivare la visualizzazione delle ricette sulla schermata principale.

Di default, solo le ricette 1, 2 e 3 sono attive.

Deve essere selezionata almeno una ricetta.

Gestione «Stop&Go»


Menu che permette di attivare lo «Stop&Go» e selezionare il termine di stand-by. Funzione «Stop&Go»: in questa modalità, bisogna premere ininterrottamente il pulsante «start» (18), fino alla fine del conteggio del timer, per distribuire la dose. Il motore si spegne e si mette in stand-by in caso di rimozione del portafiltro. Il conteggio riprende dopo il rimontaggio del portafiltro tranne se il tempo tra le 2 pressioni mantenute è superiore al termine di stand-by impostato. Termine di stand-by regolabile da 1 a 10 secondi.

Modifica rapida

Menu che permette di autorizzare o meno la modifica rapida della ricetta attiva direttamente dalla schermata principale.

Gestione dell'usura delle mole e storico del numero dei set sostituiti

Serie dei menu che permettono di verificare lo stato di usura del set di mole, registrare la sostituzione di un set di mole e consultare lo storico dell'apparecchio.

Un indicatore di usura delle mole  viene visualizzato a partire dal 95% di usura. L'indicatore scompare dopo avere validato la sostituzione del set di mole.

Giornale degli eventi

Elenco dei principali eventi della vita dell'apparecchio come: numero di sostituzioni dei set di mole con il loro tasso di usura, storico degli incidenti (sovraccarichi, surriscaldamenti, bloccaggi...)

REGOLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Fase 1: Regolazione della macinatura



ATTENZIONE: Una modifica della regolazione della macinatura richiede sempre una regolazione del timer delle ricette.

Nota: non mettere mai in funzione l'apparecchio con le due mole in contatto una con l'altra. Il contatto tra le mole può provocare inceppamenti nel corpo di macinatura, nonché l'usura prematura delle mole.

L'apparecchio è preimpostato di fabbrica per fare sì che il punto "0" della piastra graduata del dado (24) corrisponda alla macinatura più fine senza che le mole si tocchino (fig. A).

L'apparecchio viene consegnato con una regolazione della macinatura di tipo espresso **punto 12** circa del dado di regolazione (24).

1. Tirare la leva di posizionamento (23) per sbloccare il dado di regolazione (24).
2. Avvitare il dado di regolazione (24) in senso orario (passo a destra) di una o due tacche per ottenere una macinatura più fine.
3. Svitare il dado di regolazione (24) in senso antiorario (passo a destra) di una o due tacche per ottenere una macinatura più grossolana.
4. Rilasciare la leva di posizionamento (23) per bloccare il dado (24).

5. Preparare una o due dosi di caffè per verificare la regolazione della macinatura.

L'apparecchio permette di ottenere una macinatura molto fine. Tuttavia, bisogna fare attenzione, in funzione del tipo di caffè utilizzato a non mettere le mole a contatto.

Fase 2: Scelta della velocità del motore

Per ogni ricetta, è possibile scegliere la velocità del motore dall'1 al 100% dell'intervallo delle velocità del motore.

La portata è legata alla scelta della velocità. Regolare sempre il tempo di funzionamento dopo aver modificato la velocità del motore.

Fase 3: Regolazione della dose di caffè macinato (timer)

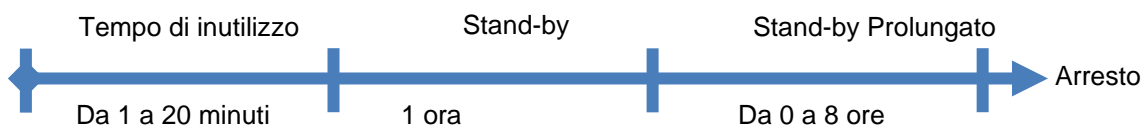
Pulire regolarmente il condotto di uscita del caffè macinato (13) per evitare che si formino blocchi di caffè agglomerati sulle pareti, il che potrebbe alterare la regolarità del dosaggio del caffè. (fig. A)



IMPORTANTE: Procedere alla verifica o alla regolazione della macinatura prima di effettuare la regolazione del timer di ogni ricetta.

STAND-BY

L'apparecchio è dotato di 2 modalità di stand-by e di una modalità di arresto automatico che riducono il consumo di energia.



Dopo un inutilizzo regolabile da 1 a 20 minuti, l'apparecchio si mette in stand-by per una durata di 1 ora. La luminosità del display diminuisce automaticamente.

Lo stand-by prolungato spegne il display. Un led lampeggia ad intermittenza.

La durata dello stand-by prolungato è personalizzabile da 0 a 8 ore. L'apparecchio si spegne automaticamente dopo la durata di stand-by prolungato.

Nota: Il valore «0» permette di spegnere l'apparecchio dopo lo stand-by di 1 ora.

PULIZIA

IMPORTANTE!



- In ogni caso, scollegare il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio (7).
- La pulizia sotto getto d'acqua o pressione non è autorizzata.
- L'utilizzo della lavastoviglie non è autorizzato.

Pulizia della vaschetta per i grani

Pulire la vaschetta per i grani (2) con un panno morbido o una spugna non abrasiva e un



prodotto standard per stoviglie.

Accesso rapido al corpo di macinatura e linguetta antistatica

L'apparecchio è dotato di un sistema di accesso rapido al corpo di macinatura senza modificare le regolazioni della macinazione al fine di facilitare la pulizia del corpo di macinatura, delle molle e della linguetta antistatica.

- Chiudere l'otturatore della vaschetta per i grani (2).
- Rimuovere i grani di caffè dal corpo di macinatura (25), con il tasto «Pulse» o distribuendo più dosi.
- Rimuovere la vaschetta per i grani (2).
- Svitare di 2 giri le 3 viti (22) di chiusura del corpo di macinatura (Fig.D).
- Senza toccare la leva di posizionamento (23), girare leggermente e sollevare il dado di regolazione (24) per accedere all'interno del corpo di macinatura.

Rimontaggio:

- Riposizionare il corpo superiore (21) nel corpo inferiore (25) facendo attenzione ad allineare i pezzi per non incastrarli. Non forzare.
- Posizionare il corpo superiore in arresto negli oblungi di chiusura (rotazione antioraria).
- Serrare le 3 viti di fissaggio (22).

Pulizia del corpo di macinatura

Pulire regolarmente il corpo di macinatura (25) con un pennello (vedi capitolo: «Accesso rapido al corpo di macinatura»).

Pulizia della linguetta antistatica

Pulire la linguetta antistatica (34) e se necessario, sostituirla (34) (vedi il capitolo: «Accesso rapido al corpo di macinatura»).

Pulizia del condotto di uscita del caffè

Pulire regolarmente con un pennello il condotto di uscita del caffè (13). Non introdurre oggetti aggressivi (vedi il capitolo: «Accesso rapido al corpo di macinatura»).

SICUREZZA

Sicurezza Vaschetta per i grani

L'apparecchio può essere avviato solo se la vaschetta per i grani (2) è correttamente posizionata sull'apparecchio.

MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla rete elettrica (7).

Pezzi di ricambio

L'apparecchio non richiede alcuna manutenzione particolare. I cuscinetti sono ingrassati a vita.

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come le mole di macinatura, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti



(vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere i codici articoli sull'esploso riportato alla fine del manuale), occorre precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche (6)**

riportate sotto l'apparecchio.

Accesso all'interno dell'apparecchio

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla rete elettrica (7).

Apertura del coperchio laterale (19): utilizzare le 2 chiavi 67005 (33) fornite con l'apparecchio.

- Introdurre le 2 chiavi (33) nelle scanalature (32) del coperchio laterale Sinistro
- Tirare delicatamente le 2 chiavi per sganciare il coperchio.

Sostituzione delle mole di macinatura



IMPORTANTE! sostituire sempre le 2 mole (27) contemporaneamente.

Utilizzare solo le mole SANTOS

Si prega di fare riferimento alla tabella delle caratteristiche dell'apparecchio per ordinare il set di mole corrispondente al vostro apparecchio.

Le 2 mole sono identiche e possono essere montate indifferentemente sul piano mobile (26) (mola mobile) o sul dado di regolazione (24) (mola fissa) (fig. E).

1. Chiudere l'otturatore della vaschetta per i grani (3) (fig. A).
2. Mettere l'apparecchio in funzione, tirare più dosi per svuotare il corpo di macinatura.
3. Arrestare l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione (7).
4. Rimuovere la vaschetta per i grani (2).
5. Svitare di un mezzo giro (senso antiorario) il dado di regolazione delle mole (24).
6. Sbloccare e svitare di **2 giri** le 3 viti (22) di chiusura el corpo di macinatura superiore (fig. D).
7. Rimuovere la parte superiore del corpo di macinatura (21).
8. Svitare le 3 viti di ciascuna mola (fig. E). Nota: Per bloccare la rotazione del piano portamola (26) durante lo svitamento o l'avvitamento delle viti di fissaggio della mola mobile, posizionare un cacciavite, non aggressivo, tra il corpo di macinatura e una delle alette del piano.



ATTENZIONE! Non introdurre il cacciavite nell'orifizio del condotto di uscita del caffè. Per evitare di distruggere la linguetta antistatica e nuocere al corretto funzionamento dell'apparecchio.

9. Pulire accuratamente tutto il corpo di macinatura ed in particolare i piani portamole.
10. Posizionare ciascuna mola sul relativo supporto assicurandosi che non sia rimasta polvere di caffè tra la mola e il supporto.



ATTENZIONE! Anche una minima particella di caffè può impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si consiglia di pulire il corpo di macinatura con un getto d'aria compressa o con un pennello asciutto.

ATTENZIONE! non svitare l'asse di fissaggio (30) del piano portamola (26) per non compromettere la geometria dell'insieme(-fig. E).

11. Una volta le 2 mole sostituite, riposizionare il corpo superiore (21) nel corpo inferiore (25) facendo attenzione ad allineare i pezzi per non incastrali. Non forzare.
12. Posizionare il corpo superiore in arresto negli oblungi di chiusura (rotazione antioraria).
13. Serrare le 3 viti di fissaggio (22).
14. Avvitare, senza forzare, il dado di regolazione (24) delle mole finché le 2 mole siano a contatto (fig. D).
15. Allentare il dado di regolazione (24) di una decina di tacche per liberare le mole a contatto.
16. Collegare l'apparecchio e metterlo in funzione senza caffè. Avvitare il dado di regolazione (24) finché le 2 mole siano **leggermente** a contatto (leggero rumore).
17. Arrestare l'apparecchio.
18. Svitare le viti di fissaggio della piastra graduata (29) e regolare di nuovo lo "0" della piastra graduata (28) con il punto di regolazione (35).
19. Riavvitare le viti di fissaggio della piastra graduata (29).
20. Svitare il dado di regolazione (24) da 10 a 15 tacche.
21. Dopo aver inserito del caffè, procedere alla regolazione della macinatura (vedi la sezione «**Regolazione della macinatura**»).
22. Quindi procedere alla regolazione dei timer se le nuove mole hanno modificato la portata dell'apparecchio (vedi la sezione «**Regolazione della dose di caffè macinato**»).

Reset della percentuale di usura delle mole

Convalidare la sostituzione del set di mole nel menu «**Dati tecnici / Sostituzione di mole**»

Inutilizzo prolungato

Questo apparecchio non ha alcuna controindicazione in caso di inutilizzo per un lungo periodo di tempo.

Si raccomanda semplicemente di pulire l'apparecchio prima dell'uso e di controllare che tutti i componenti dell'apparecchio siano in buone condizioni (esempio: cavo di alimentazione, guarnizioni e altri pezzi di ricambio). Se l'apparecchio non viene utilizzato per una durata superiore a 1 mese, si raccomanda di aspirare tutti i residui di caffè presenti nel corpo di macinatura al fine di evitare qualsiasi rischio di incrostazione mediante aggregazione ed indurimento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

In ogni caso, se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione (7)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

Se necessario, chiudere l'otturatore (3) della vaschetta per i grani prima di rimuovere quest'ultima.

L'apparecchio non è nella buona lingua

- Premere contemporaneamente i tasti di selezione (10) alti e bassi per 5 secondi per accedere direttamente al menu «scelta della lingua».

L'apparecchio non si avvia

Display (9) spento:

- Premere uno dei tasti di selezione (10).
- Premere il tasto Avvio/Arresto (12).
- Premere il tasto di riassetto della protezione amperometrica (20) quindi il tasto Avvio/Arresto (12).
- Controllare: l'alimentazione rete, lo stato del cavo di alimentazione (7).
- Scollegare il cavo di alimentazione (7) per 30 secondi quindi ricollegarlo e premere il tasto Avvio/Arresto (12).
- Se l'apparecchio ha funzionato a lungo, aspettare 30 minuti. Il motore è protetto da una protezione termica integrata. In caso di surriscaldamento, il motore si spegne e interrompe l'alimentazione della carta elettronica.
- Contattare il servizio di manutenzione o una persona autorizzata, in possesso delle conoscenze riguardanti le scosse elettriche per testare i componenti all'interno dell'apparecchio.

Display (9) acceso:

- Verificare la presenza della vaschetta per i grani (2)
- Premere la patella articolata del portafiltro (18)
- Verificare che il portafiltro azioni correttamente la patella articolata del portafiltro (18) dovete sentire un piccolo «click».
- Verificare che le mole (27) non siano a contatto una con l'altra impedendo così l'avvio del motore.
- Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le mole.
- Contattare il servizio di manutenzione

L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore: (il blocco motore è caldo)

Il motore è protetto da una protezione termica. In caso di surriscaldamento, il motore si spegne.

- Attendere che il motore si raffreddi (da 20 a 45 minuti) quindi premere il tasto Avvio/Arresto (12).

L'apparecchio si arresta in seguito a un sovraccarico

Un corpo estraneo tra le mole e il contatto tra le mole possono provocare un sovraccarico del motore.

In questi casi, sia la protezione termica sia la protezione di sovrintensità possono attivarsi e arrestare il funzionamento dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è surriscaldato, vedere la sezione "L'apparecchio si spegne in seguito a un surriscaldamento del motore".

In caso contrario:

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione (7))
- Dietro l'apparecchio (fig. C), premere il pulsante (20) per riattivare la protezione di sovrintensità. Se il pulsante non rimane in posizione di "attivazione", lasciare raffreddare l'apparecchio prima di ripetere l'operazione.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione (7)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o contattare un rivenditore autorizzato SANTOS.

La dose di caffè macinato non è regolare

- Controllare la presenza di grani di caffè nella vaschetta. Si consiglia di avere almeno 100 grammi di grani di caffè nella vaschetta per i grani.
- Pulire il condotto di uscita di caffè macinato (13). (fig. A)
- Sostituire la linguetta antistatica (34)

L'apparecchio funziona senza riempire il portafiltro

- Controllare la presenza di grani di caffè nella vaschetta.
- Verificare che l'otturatore della vaschetta per i grani (3) sia in posizione aperta.
- Pulire il corpo di macinatura, la linguetta e il condotto di uscita del caffè.
- Provare a regolare una macinatura più grossa.
- Procedere alla sostituzione delle mole (27).

I caffè espresso hanno tendenza a essere sempre più leggeri

- Controllare e aggiustare la regolazione della macinatura quindi
- Controllare e regolare le impostazioni dei timer. È normale regolare la durata del timer con l'usura delle mole o il cambiamento del tipo di caffè torrefatto.
- Sostituire le mole (27) se il tempo del timer diventa troppo eccessivo.


L'apparecchio non funziona dopo un'interruzione di corrente

- L'apparecchio è dotato di una sicurezza «Mancanza di tensione». Riavviare l'apparecchio premendo il tasto Avvio/Arresto (12).

L'apparecchio si spegne automaticamente

- Per ridurre il consumo di energia, l'apparecchio è dotato di un sistema di stand-by e di un arresto automatico.
- Riavviare l'apparecchio premendo il tasto Avvio/Arresto (12).

L'indicatore di sostituzione del set di mole rimane visibile

- Convalidare la sostituzione del set di mole nel menu associato. 

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello 67		67
Utilizzo:		Grani di caffè torrefatti
Tensione di alimentazione	(V)	100-240 ~
Frequenza	(Hz)	50/60
Motore:		
Potenza assorbita:	(W)	1010
Diametro delle mole	(mm)	63,5
Cod. art. mole SANTOS		00001B
Capienza della vaschetta per i grani	(kg)	1,1
Numero di ricette personalizzabili		6
Intervallo di regolazione della macinatura		Molto fine a grossolano
Portata (4)	(kg/h)	da 5 a 50
Funzionamento intermittente (3)		10 secondi di funzionamento e 20 secondi di arresto
Dimensioni: Altezza	(mm)	520
Larghezza	(mm)	226
Profondità	(mm)	362
Peso: Peso netto	(kg)	11,5
Peso imballato	(kg)	13
Rumorosità (2)	(dBA)	65

(1) Questi valori sono soltanto indicativi. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta segnaletica.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica a 1 m dall'asse dell'apparecchio in caricamento secondo la norma EN 31201.

(3) Cyclo 10 sec. ON/ 20 sec. OFF:

L'apparecchio professionale è destinato ad un uso intermittente secondo un ciclo di 10 secondi di funzionamento e 20 secondi di arresto. Questo ciclo corrispondente al tempo di funzionamento per realizzare la funzione e al tempo di arresto relativo alla preparazione e al servizio dei prodotti trattati, conformemente alle prescrizioni della norma:

EN 60335-2-64+A1:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

(4) Portata: la portata dipende dal tipo di grani usato, dalla regolazione della macinatura e della scelta della velocità del motore.

Schema elettrico

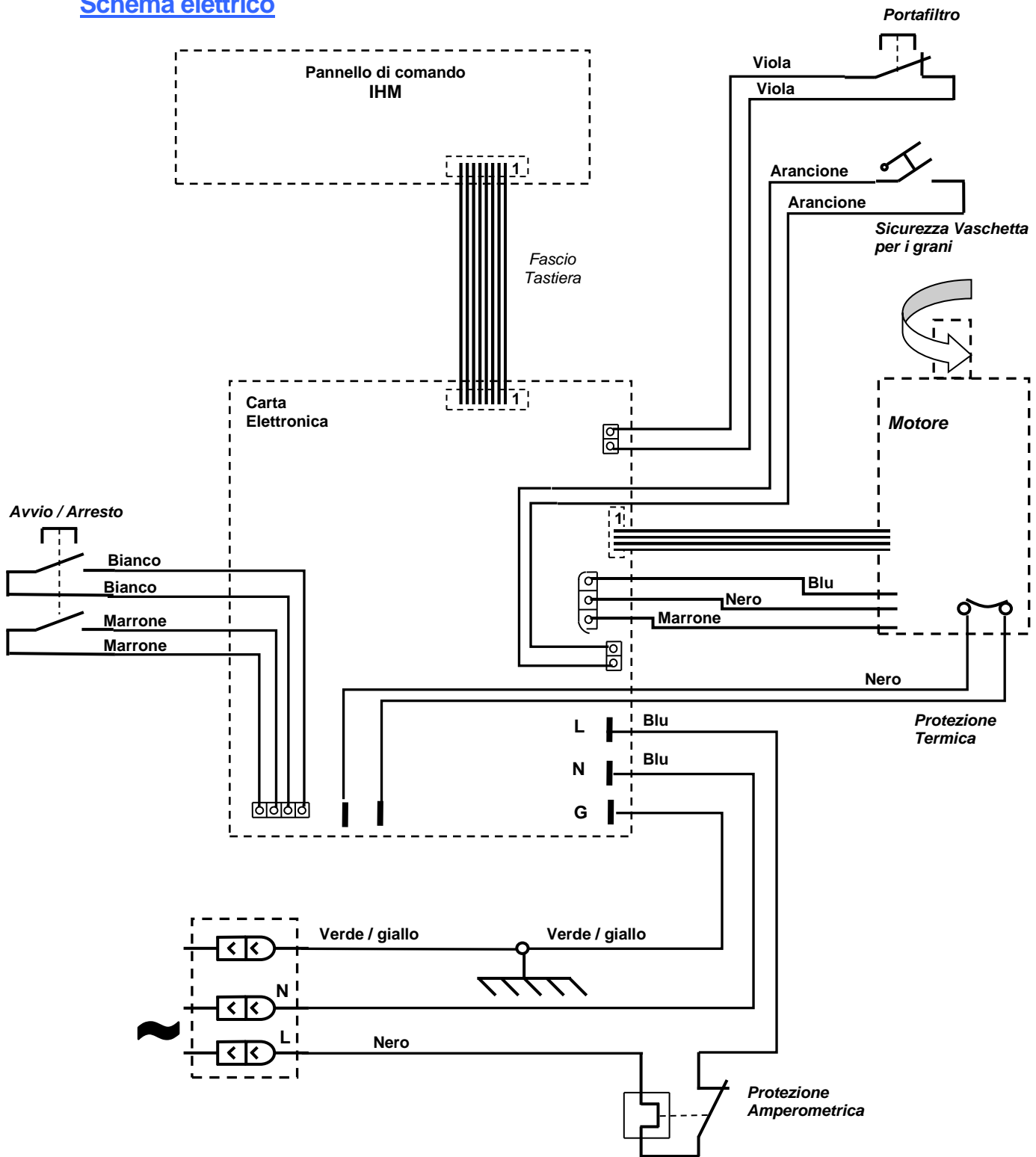


Tabella di corrispondenza degli elementi

RIF	Designazione
1	Coperchio della vaschetta dei grani
2	Vaschetta per i grani
3	Otturatore della vaschetta per i grani
4	Contenitore di recupero del caffè macinato
5	Scatola di connessione del cavo di rete
6	Piastra segnaletica
7	Cavo di alimentazione
8	Pannello di comando
9	Display
10	Tasti di selezione
11	Tasto Turn&Push
12	Tasto Avvio/Arresto
13	Uscita del caffè macinato
14	Vite di fissaggio dell'Uscita del caffè macinato
15	Forchetta portafiltro
16	Vite di fissaggio della Forchetta
17	Corpo di macinatura
18	Patella articolata di rilevamento del portafiltro
19	Base
20	Protezione di sovrintensità
21	Parte Superiore del corpo di macinatura
22	Vite di chiusura del corpo di macinatura
23	Leva di posizionamento
24	Dado di regolazione della macinatura
25	Corpo inferiore
26	Piano portamola
27	Mola di macinatura
28	Piastra graduata
29	Vite di chiusura della piastra graduata
30	Dado dell'asse motore
31	Supporto portafiltro
32	Apertura della chiave di smontaggio del coperchio
33	Chiave di smontaggio del coperchio
34	Linguetta antistatica
35	Punto di regolazione

Fig. A



Fig. B

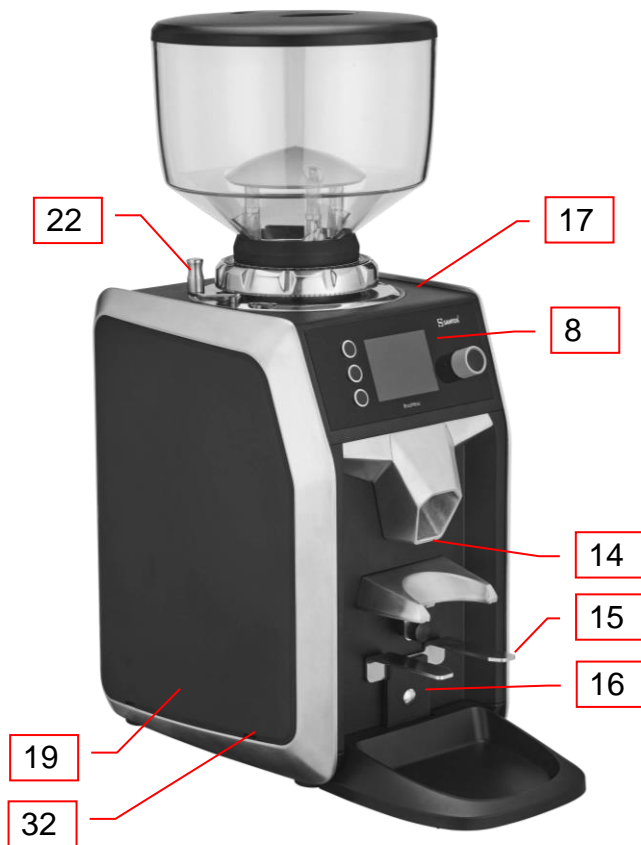


Fig. C



Fig. D

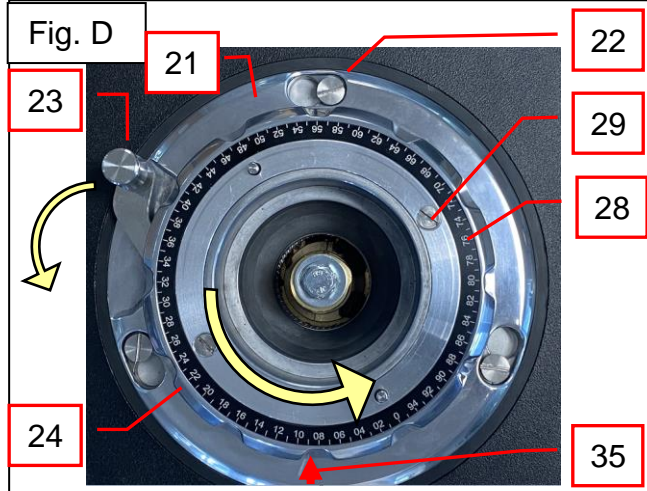


Fig. F

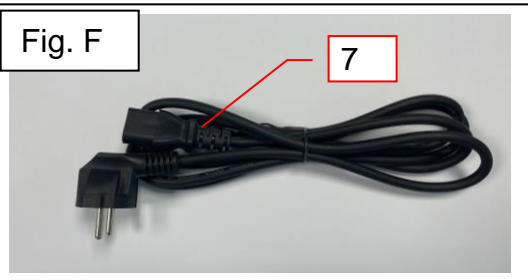
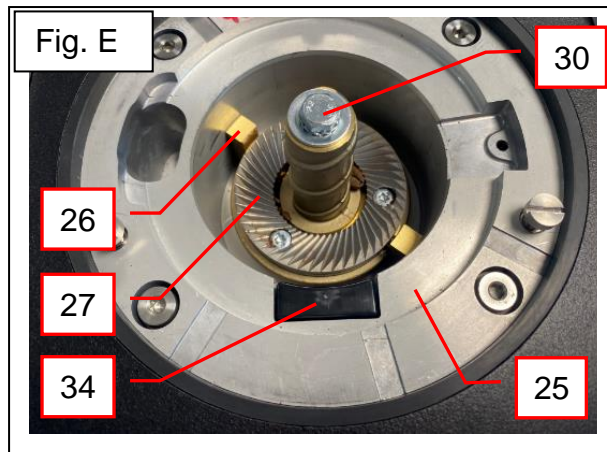


Fig. E



CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA

Dall'01.01.95, tutti i nostri apparecchi **sono conformi CE** e **provvisti di marchio CE**. La nostra garanzia è di **ventiquattro mesi** a partire dalla data di fabbricazione riportata sulla targhetta, salvo per quanto riguarda i motori asincroni (composti da un rotore e uno statore), che sono garantiti per la durata di 5 anni a partire dalla data di fabbricazione. La garanzia è rigidamente limitata alla sostituzione gratuita di qualsiasi parte originale, da noi riconosciuta come difettosa in seguito a difetto o vizio di costruzione ed identificata come appartenente all'apparecchio esaminato. Tale garanzia non è valida per qualsiasi tipo di guasto derivante da un'installazione o utilizzo non conformi alle istruzioni che accompagnano ciascun apparecchio (manuale d'uso) o in caso di evidente mancanza di manutenzione o inosservanza delle elementari regole in materia di sicurezza elettrica. La garanzia non si applica in caso di usura naturale. Qualsiasi sostituzione di parti in garanzia viene effettuata dopo la rispedizione della parte difettosa alla ns. officina in porto pagato, accompagnata da una **copia della Dichiarazione di conformità** su cui figura il numero di serie dell'apparecchio. Ogni apparecchio è provvisto di **una targa segnaletica** conforme CE, una copia della quale è riportata nella Dichiarazione di conformità (N° di serie, data di fabbricazione, caratteristiche elettriche). In caso di guasto grave, riparabile esclusivamente presso i nostri stabilimenti e **dopo accordo con i nostri servizi assistenza**, ciascun apparecchio in garanzia dovrà esserci rispedito dal Distributore in porto pagato. In caso di riparazione o reimpaccaggio dell'apparecchio fuori garanzia, il trasporto di andata e ritorno è a carico del Distributore. Le parti e la manodopera vengono fatturati secondo le tariffe in vigore (tariffa ricambi, tariffa oraria - manodopera). Potrà essere fatto un preventivo.

I macinacaffè non provvisti di mole originali SANTOS non saranno accettati in garanzia. Le condizioni di garanzia, riparazione e rimborso dei macinacaffè espresso sono oggetto di una nota specifica. La nostra garanzia non copre il pagamento di penali, la riparazione dei danni diretti o indiretti e soprattutto non copre eventuali mancati guadagni risultanti dalla non conformità o dalla difettosità dei prodotti; la responsabilità generale di SANTOS è limitata al prezzo di vendita del prodotto consegnato e all'eventuale riparazione di prodotti difettosi.

Nel caso in cui dovesse emergere un difetto durante il periodo coperto dalla garanzia, il Distributore dovrà, salvo parere contrario di SANTOS inviato per iscritto, ordinare al cliente di cessare l'uso del prodotto difettato. In caso di uso in tali condizioni SANTOS declina ogni responsabilità.

TARGA DATI DELL'APPARECCHIO

FAC SIMILE
Per tutti i documenti non
consegnati con l'apparecchio.

Stampati, Spediti per Fax, Scaricati