

MOLINILLO DE CAFÉ "KAWA" Nº 76

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual que deben conservarse:

- DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

VERSIÓN EN ESPAÑOL



Molinillos de café - Exprimidores - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidores de bebidas - Batidoras mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras de carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL



ÍNDICE

DECLARACIÓN "CE/UE" DE CONFORMIDAD.....3

REGLAS DE SEGURIDAD4

INSTALACIÓN Y MANIPULACIÓN.....4

CONTRAINDICACIONES:4

CONEXIÓN ELÉCTRICA:5

1ª PUESTA EN MARCHA5

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL6

SU MOLINILLO DE CAFÉ N° 76.....6

UTILIZACIÓN DEL APARATO6

PUESTA EN MARCHA:6

UTILIZACIÓN:.....6

Ajuste de la molienda:7

LIMPIEZA:7

MANTENIMIENTO7

Piezas sueltas:7

Cambio de las muelas de molienda:8

AYUDA A LA REPARACIÓN9

El aparato no arranca:9

El aparato se para debido a un calentamiento del motor: (el bloque motor está caliente).....9

El aparato se para debido a una sobrecarga:9

El aparato gira sin llenar el portafiltros10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS10

Esquema eléctrico 110-120 V 50/60Hz y 220-240 V 50/60 Hz11

Tabla de correspondencia de los elementos12

CERTIFICADO DE GARANTÍA14

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO.....14



DECLARACIÓN "CE/UE" DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

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

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Designación: **Molinillo de café "Kawa"**
Número de tipo: **76**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea "máquinas" n° **2006/42/CE**, y las legislaciones nacionales que la trasponen.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
 - N° 2014/35/UE (Directiva de baja tensión)
 - N° 2014/30/UE (Directiva CEM)
 - N° 2014/65/UE (Directiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Directiva RAEE)
 - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
 - N° 10/2011/UE (Reglamento) sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- UNE-EN ISO 12100: 2010, Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- UNE-EN 60204-1: 2018, Seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- UNE-EN 1672-2: 2020, Maquinaria para procesado de alimentos - Conceptos básicos - Requisitos de higiene y de limpieza
- UNE-EN 60335-1: 2013, Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- UNE-EN 60335-2-64: 2004, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

Hecho en VAULX-EN-VELIN: **01/06/2024**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE Y DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



REGLAS DE SEGURIDAD

Durante la utilización, mantenimiento o desguace del aparato, respetar siempre las siguientes precauciones elementales.

Leer totalmente el folleto explicativo

Nota: Para facilitar la comprensión de los apartados que figuran a continuación, remitirse a los esquemas que se encuentran al final del manual

INSTALACIÓN Y MANIPULACIÓN

Solo se necesita una persona para manipular el aparato. Para mayor comodidad de utilización, se aconseja colocar el aparato sobre una mesa o una superficie de trabajo, de forma que el panel de mando esté situado frente al usuario (altura recomendada: 90 cm, que debe adaptarse según la persona).

CONTRAINDICACIONES:



1. El aparato no está destinado a un funcionamiento continuo (rango de uso máximo: 5 segundos de marcha y 90 segundos de parada).
2. No utilizar este aparato para triturar otra cosa que no sean granos de café torrefactos.
3. No hacer funcionar el aparato sin granos de café en el depósito de granos.
4. Retirar de los granos de café, todos los cuerpos extraños que puedan destruir las muelas de trituración (grapas metálicas, piedrecillas, etc.).
5. Por razones de protección contra riesgos de electrocución, no sumergir la base en agua ni en cualquier otro líquido.
6. No limpiar este aparato con chorro de agua, alta presión o vapor.
7. No tocar bajo ningún concepto las piezas móviles.
8. No hacer funcionar el aparato colocado sobre un plano con una inclinación superior a 10° respecto a la horizontal. Las 4 patas de la máquina siempre deben estar apoyadas en este plano.
9. Desenchufar el aparato antes de intervenir en él: limpieza, mantenimiento, conservación, etc.
10. No utilizar el aparato con un cable de alimentación deteriorado. Debe cambiarlo un distribuidor autorizado de SANTOS, la empresa SANTOS o personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
11. No utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
12. Poner el interruptor (11) en "Off" cuando el aparato no esté en funcionamiento.
13. No enchufar varios aparatos en la misma toma de corriente.
14. No utilizar el aparato en el exterior.
15. No situar el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
16. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a un uso profesional. No ha sido previsto para un uso doméstico.



17. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños menores de 8 años) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se encuentren reducidas, ni por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

18. Este aparato está destinado para usos colectivos, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, de cantinas, de hospitales y de empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción continua en masa de alimentos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:

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

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe estar equipada con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La conexión a tierra del aparato es obligatoria.** (fig. B)

ATENCIÓN:



- Antes de enchufar el aparato, comprobar que la tensión de la red eléctrica coincide con la del aparato. Su valor está indicado:
 - en la placa de características (**15**) situada debajo del aparato.
 - o en la placa de características que figura en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación (**10**) está deteriorado, debe cambiarlo un distribuidor autorizado de SANTOS, la empresa SANTOS o personas con una cualificación similar para evitar un peligro.

ATENCIÓN:



Comprobar que el interruptor (**11**) está en **posición “Off”** (fig. A) antes de conectar el enchufe del cable de alimentación (**10**) a la toma de corriente de la red.

1ª PUESTA EN MARCHA

Limpiar correctamente las piezas en contacto con el café (fig. A).

- Retirar la tapa (**1**), el depósito de granos (**2**), el recuperador de molienda (**19**) y lavarlos con un producto lavavajillas estándar.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



Este aparato está marcado con el símbolo de clasificación selectiva relativo a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto de conformidad con la directiva 2012/19/UE (RAEE) - sección Aparatos Profesionales - para que pueda ser reciclado o desmantelado con objeto de reducir cualquier impacto sobre el medio ambiente.

Para más información, puede ponerse en contacto con su distribuidor o la empresa SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la empresa SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse de conformidad con la normativa vigente.

SU MOLINILLO DE CAFÉ N° 76

- El molinillo de café N° 76 está destinado a bares, cafeterías, hoteles y restaurantes. Es apto para todas las cafeteras espresso y de filtro.
- El aparato consta de un bloque de molienda, una base de aluminio y un depósito de granos de plástico transparente.
- La máquina muele el café torrefacto y lo dispensa instantáneamente.
- Se puede ajustar el grosor de la molienda (de Filtro, Fino, a Espresso),
- El aparato está destinado exclusivamente a un uso profesional.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

1. **Colocar el recuperador de molienda (19)** delante de la base (4).
2. **Ajustar la altura de la horquilla portafiltros (18)** mediante el tornillo para que corresponda a su portafiltros
3. **Verter los granos de café torrefactos** en el depósito de granos (2) y colocar la cubierta sobre este.
4. Abrir el obturador del depósito de granos (3).

UTILIZACIÓN:

1. Colocar el portafiltros o el recipiente debajo de la salida de café (17) utilizando o no la horquilla portafiltros (18).
2. Encender el aparato poniendo el interruptor (11) en la posición “On” o manteniendo el interruptor en la posición “Pulse” (el motor se pone en marcha).
 - **Posición “On”**, el aparato dispensa una dosis continua.
 - **Posición “Pulse”**, el aparato dispensa una dosis personalizada.



ATENCIÓN:

El aparato no está destinado a un funcionamiento continuo. Respetar el





ciclo intermitente de 5 segundos de marcha por 90 segundos de parada

3. A continuación se trituran los granos de café mediante las muelas, y la molienda sale del cuerpo de trituración para llenar el portafiltros o el recipiente.
4. Detener el aparato poniendo el interruptor (11) en la posición "Off"
5. Retirar el portafiltros y prensar el café manualmente.

Ajuste de la molienda:

Nota: No poner en marcha bajo ningún concepto el aparato con las dos muelas en contacto. Una puesta en contacto de las muelas puede provocar un atascamiento de la molienda en el cuerpo de trituración y un desgaste prematuro de las muelas.

El aparato está ajustado de fábrica para que la marca "0" de la placa graduada (12) de la tuerca de ajuste (6) corresponda a la molienda más fina sin que las muelas se toquen.

El aparato se entrega ajustado para una molienda de tipo espresso **marca 12** de la tuerca de ajuste (6) (fig. C).

1. Sujete la tuerca de ajuste (6) con una mano y con la otra presione la placa de indexación (7)
2. Gire la tuerca de ajuste en sentido horario (paso a derecha) una o dos muescas para obtener una molienda más fina.
3. Gire la tuerca de ajuste en sentido antihorario (paso a izquierda) una o dos muescas para obtener una molienda más gruesa.
4. Suelte la placa de indexación (7) para bloquear la tuerca de ajuste (6).
5. Dispense varias dosis de café para comprobar el ajuste de la molienda.

El aparato proporciona una molienda muy fina. Sin embargo, dependiendo del tipo de café utilizado, debe tenerse cuidado de no poner en contacto las muelas. Esto provocaría una caída considerable del caudal y el aroma del café se vería perjudicado.

LIMPIEZA:



IMPORTANT:

- **En todos los casos, detener el aparato y desenchufar el cable de alimentación (10).**
- **No limpiar este aparato con chorro de agua, alta presión o limpiador de vapor**
- **Limpiar con regularidad la zona de salida de café, pero evitando introducir nada en el conducto (17)**

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato, es imprescindible desenchufarlo de la red.

Piezas sueltas:

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento en especial. Los rodamientos están engrasados de por vida.

Si hace falta intervenir para cambiar piezas de desgaste como las muelas de trituración,

los componentes eléctricos u otros, remitirse a la lista de componentes (véase la vista desglosada al final del manual).

Para **cualquier pedido de piezas sueltas** (véanse las referencias en la vista desglosada al final del manual), precisar:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas (15)** que figuran bajo el aparato.

No uso prolongado:

Este aparato no presenta contraindicaciones frente a una inactividad prolongada. Recomendamos simplemente una limpieza antes de su uso y una comprobación del buen estado de los componentes del aparato (por ejemplo: cable de alimentación, juntas y otras piezas sueltas). Si el aparato no se utiliza durante más de 1 mes, es recomendable aspirar todos los restos de café que haya en el cuerpo de trituración para evitar que, al acumularse y endurecerse, provoquen atascos.

Cambio de las muelas de molienda:



IMPORTANTE: cambiar siempre las 2 muelas (9) al mismo tiempo.

Utilizar Muelas SANTOS:

Consultar la tabla de características del aparato para pedir la referencia de juego de muelas correspondiente a su aparato.

Las 2 muelas son idénticas y pueden montarse indistintamente en la bandeja portamuela (8) (muela móvil) o en la tuerca de ajuste (6) (muela fija) (fig. F).

1. Cerrar el obturador del depósito de granos (3) (fig. G).
2. Poner en marcha el aparato hasta que los granos de café en espera en el cuerpo de trituración se hayan procesado.
3. Detener el aparato y desconectar el cable de alimentación (10). (fig. B)
4. Aflojar el tornillo de presión del depósito de granos (20) y retirar el depósito de granos (2) (fig. G).
5. Aflojar los 2 tornillos (21) y después retirar el conjunto tuerca de ajuste desmontable (fig. G).

Atención: Una vez retirado por completo, manipular este conjunto con cuidado para no deteriorar su geometría y su funcionamiento. (fig. J)

6. Aflojar los 3 tornillos de cada muela (fig. F).
Para bloquear la rotación de la bandeja portamuela (8) al aflojar o apretar los tornillos de fijación de la muela móvil, retirar la lengüeta antiestática (22), colocar un destornillador, no agresivo, entre la salida del cuerpo de trituración y una de las pestañas de la bandeja.
7. Limpiar perfectamente todo el cuerpo de trituración y en especial, los soportes de las muelas.
8. Colocar cada muela en su soporte asegurándose de que no haya restos de café entre la muela y su soporte.



ATENCIÓN: La más mínima partícula de café en la muela puede perjudicar el funcionamiento del aparato. Se recomienda limpiar el



cuerpo de trituración con un chorro de aire comprimido o con un pincel seco.

ATENCIÓN: no desenroscar la bandeja portamuela (8) para no deteriorar la geometría del conjunto (fig. H).

9. Una vez cambiadas las 2 muelas, volver a poner la lengüeta antiestática (22) y colocar el conjunto tuerca de ajuste desmontable (fig. J) en su alojamiento.
10. Apretar los 2 tornillos (21) en el conjunto tuerca de ajuste desmontable (fig. G)
11. Poner el depósito de granos (2) en la tuerca (6) y después apretar el tornillo de presión del depósito (21)

AYUDA A LA REPARACIÓN

Identificar exactamente la causa de la parada del aparato.

En todos los casos, si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma del cable de la red (10)) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

En caso necesario, cerrar el obturador del depósito de granos (3) antes de sacar el depósito.

El aparato no arranca:

- Comprobar que el protector amperimétrico (13) no se haya disparado por una sobrecarga. (ver el párrafo "El aparato se para debido a una sobrecarga del motor")
- Comprobar la alimentación de la red y el estado del cable de alimentación (10).
- Comprobar que las muelas (9) no estén en contacto e impidan que el motor arranque.
- Comprobar que no hay cuerpos extraños entre las muelas.
- En el interior del aparato, comprobar el estado de los cables eléctricos y de las conexiones.
- Comprobar los componentes eléctricos reemplazándolos uno tras otro.

El aparato se para debido a un calentamiento del motor: (el bloque motor está caliente)

El motor está protegido por un protector térmico integrado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se apaga.

- Comprobar que haya granos de café en el depósito de granos (2).
- Poner el interruptor (11) en la posición "Off" y desenchufar la toma de corriente.
- Esperar hasta que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos) y, después, poner el interruptor (11) en la posición "On" o "Pulse".

El aparato se para debido a una sobrecarga:

Un cuerpo extraño entre las muelas, el contacto de las muelas entre sí o una molienda excesivamente fina pueden provocar una sobrecarga del motor.

En estas condiciones, el protector térmico o el protector de sobretensión pueden activarse y detener el funcionamiento del aparato.

Si el aparato está caliente, consulte el apartado "El aparato se para debido al



calentamiento del motor".

En caso contrario :

- Apague el aparato (desenchufe el cable de alimentación (10))
- Poner el interruptor (11) en la posición "Off".
- Debajo del aparato (fig. D), pulsar el botón (13) para rearmar el protector de sobretensión. Si el botón no permanece en la posición "armado", deje que el aparato se enfríe antes de repetir la operación.

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma del cable de la red (10)) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

El aparato gira sin llenar el portafiltros

- Comprobar que haya granos de café en el depósito de granos.
- Comprobar que el obturador del depósito de granos (3) esté en posición abierta.
- Probar a ajustar una molienda más gruesa
- Proceder al cambio de las muelas (9).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo 76		76	76V1
Tensión de alimentación	(V)	220-240	100-120
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60
Motor monofásico: Potencia			
Potencia absorbida	(W)	800	700
Velocidad	(r.p.m.)	de 3.000 a 50 Hz / 3.600 a 60 Hz	
Diámetro de las muelas	(mm)	54	54
Referencia muelas SANTOS		00076	00076
Capacidad del depósito de granos	(kg)	0,4	
Caudal medio	(kg/h)	18	
Ajuste de las dosis (aprox.)	(g)	De 5,5 a 50	
El aparato no está destinado a un funcionamiento continuo		5 segundos de marcha y 90 segundos de parada	
Dimensiones: Altura	(mm)	400	
Anchura	(mm)	180	
Profundidad	(mm)	270	
Peso: Peso neto	(kg)	7.5	
Peso embalado	(kg)	9.0	
Ruido: (2)	(dBA)	64	

(1) Estos valores figuran a título indicativo. Las características eléctricas exactas de su aparato se indican en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido por presión acústica con el aparato en carga a 1 metro de su eje según la norma EN 31201.



Esquema eléctrico 110-120 V 50/60Hz y 220-240 V 50/60 Hz

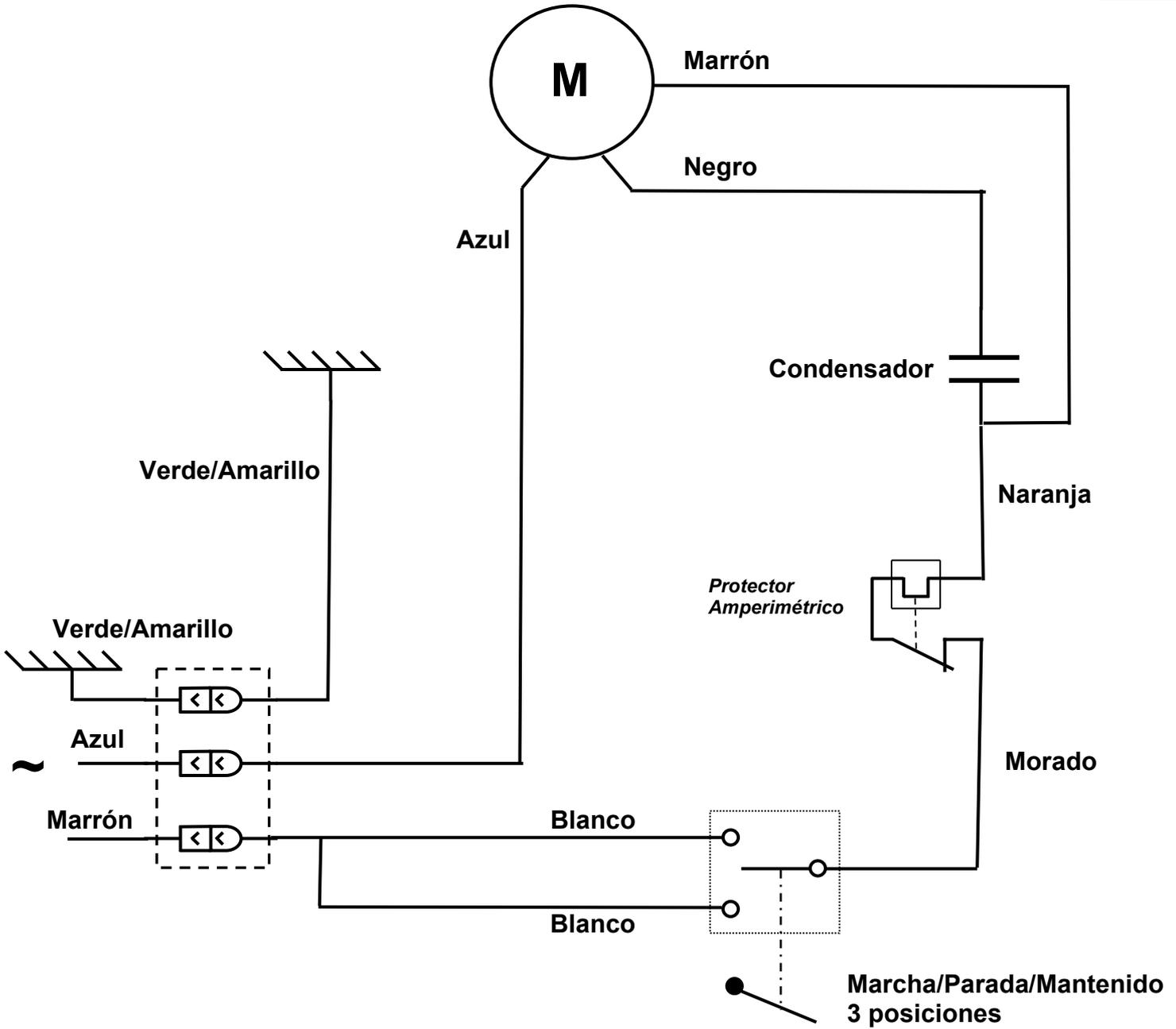
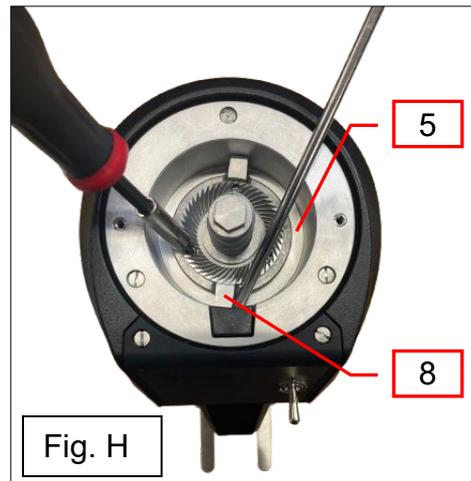
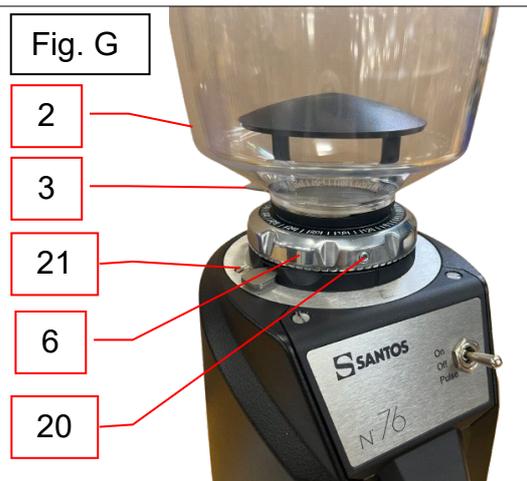
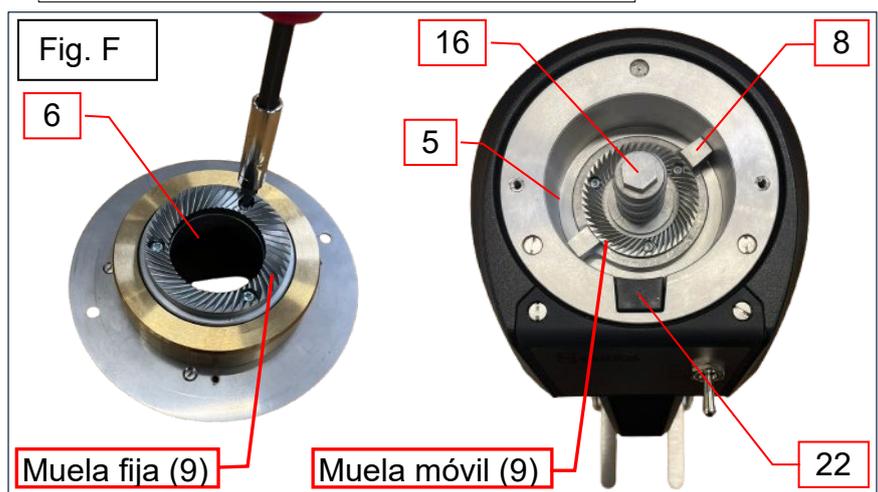
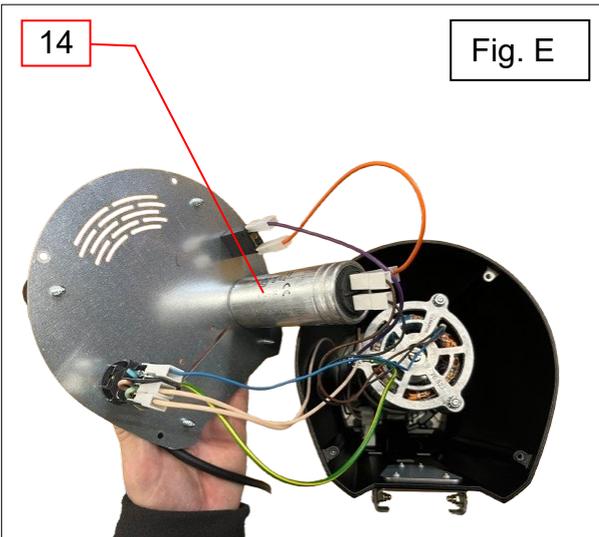
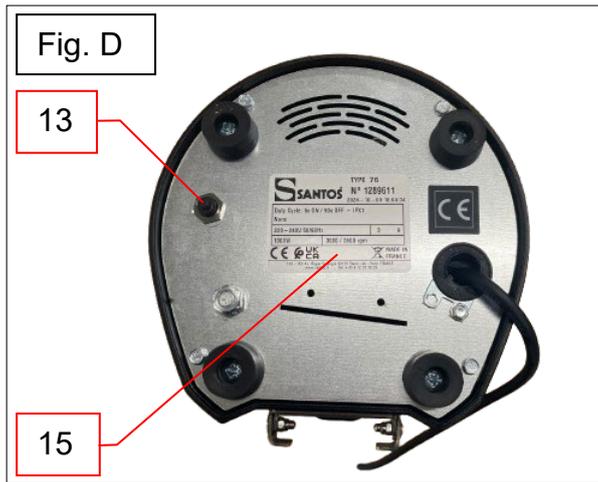
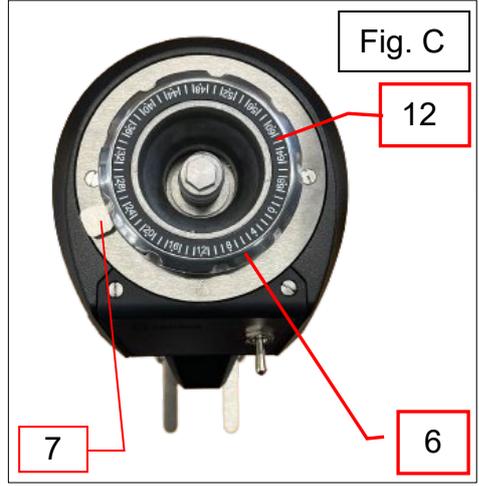
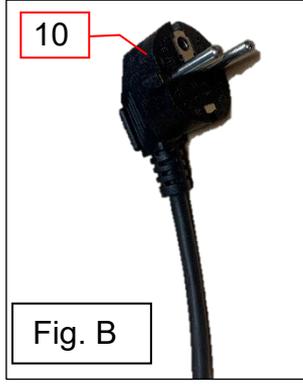


Tabla de correspondencia de los elementos

INDIC.	Designación
1	Tapa del depósito de granos
2	Depósito de granos
3	Obturador del depósito de granos
4	Base
5	Cuerpo de trituración
6	Tuerca de ajuste
7	Placa de indexación
8	Bandeja portamuñeala
9	Muela de trituración
10	Toma del cable de alimentación
11	Interruptor Marcha/Parada/Pulse
12	Placa graduada
13	Protector de sobretensión
14	Condensador
15	Placa de características
16	Hexágono bandeja portamuñeala
17	Conducto de salida de café molido
18	Horquilla portafiltros
19	Recuperador de molienda
20	Tornillo de presión del depósito de granos
21	Tornillo-tuerca desmontable
22	Lengüeta antiestática





CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTÍA

Desde el 01.01.95, todos nuestros aparatos **cumplen con la normativa CE y llevan el marcado CE**. Nuestra garantía es de **veinticuatro meses** a partir de la fecha de fabricación que figura en la placa de características, salvo en lo relativo a los motores asíncronos (compuestos por un rotor y un estátor) que están garantizados durante un período de 5 años a partir de su fecha de fabricación. La garantía se limita estrictamente a la sustitución gratuita de cualquier pieza original reconocida por nosotros como defectuosa debido a un defecto o un vicio de fabricación e identificada como perteneciente al aparato en cuestión. No se aplica a las averías resultantes de una instalación o una utilización no conformes a las instrucciones que acompañan cada aparato (manual de utilización) o en caso de una falta evidente de mantenimiento o de incumplimiento de las normas básicas de seguridad eléctrica. La garantía no se aplica en caso de desgaste natural. La sustitución de una pieza en garantía se realizará después de devolver la pieza defectuosa a nuestros talleres a portes pagados, acompañada de una **copia de la Declaración de conformidad** en la que figure el número de serie del aparato. Todos los aparatos están provistos de **una placa de características conforme CE**, y una copia de la misma figura en la Declaración de conformidad (Nº de serie, fecha de fabricación, características eléctricas, etc.). En caso de avería grave que se considere reparable únicamente en nuestros talleres, y **previo acuerdo de nuestros servicios**, todos los aparatos en garantía serán enviados por el Distribuidor a portes pagados. En caso de reparación o reacondicionamiento del aparato fuera de garantía, el transporte de ida y vuelta corre a cargo del Distribuidor. Las piezas y la mano de obra se facturan a las tarifas vigentes (tarifa de piezas sueltas – tarifa horaria – mano de obra). Se puede proporcionar previamente un presupuesto.

Los molinillos de café que no estén equipados con muelas originales SANTOS no están cubiertos por la garantía. Las condiciones de garantía, reparación y reacondicionamiento de los molinillos de café espresso figuran en un manual de instrucciones específico. Nuestra garantía no se extiende al pago de penalizaciones, a la reparación de perjuicios directos o indirectos y en particular a cualquier lucro cesante derivado de la no conformidad o defectuosidad de los productos, dado que la responsabilidad global de SANTOS se limita al precio de venta del producto entregado y a la eventual reparación de los productos defectuosos.

En caso de que se manifieste un defecto durante el período de garantía, el Distribuidor deberá indicar a su cliente que deje de utilizar el producto defectuoso, a menos que SANTOS acuerde lo contrario por escrito. Si el cliente siguiera utilizando el producto defectuoso, SANTOS estaría exento de cualquier responsabilidad.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

EJEMPLAR
Para todos los documentos no entregados con el aparato.
Impresos, Comunicados por fax, Descargados