

SANTOS SAS:

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCIA
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
TELECOPIA 33 (0) 478 26 58 21
E-mail: santos@santos.fr www.santos.fr



CAFETERA SANTOS EXPRES N° 75

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

VERSIÓN ORIGINAL



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

INTERNATIONALLY PATENTED MODELS
MODELOS REGISTRADOS FRANCIA E INTERNACIONAL





ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD	4
ATENCIÓN - IMPORTANTE	5
Precauciones y riesgos:.....	5
CONTRAINDICACIONES:.....	5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL.....	5
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	6
SANTOS EXPRÉS N°75	6
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:.....	6
INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN.....	7
USO DEL APARATO.....	7
PREÁMBULOS:.....	7
1ª PUESTA EN MARCHA:	8
Limpieza:	8
Alimentación de la bomba y llenado de la caldera:.....	8
PUESTA EN MARCHA:.....	8
Montaje, preparación y utilización:	8
PREPARAR UN TÉ, UN CHOCOLATE O UN CAPPUCCINO	9
Para obtener agua caliente a través de la boquilla:	10
Para obtener vapor:	10
Para preparar un cappuccino:	10
PARADA DEL APARATO.....	10
SEGURIDAD / MANTENIMIENTO	11
SEGURIDAD SOBRECALENTAMIENTO GRUPO:	11
SEGURIDAD SOBREPRESIÓN:.....	11
MANTENIMIENTO 1r nivel	11
Realimentación de la bomba	11
Desincrustación – Eliminación de la cal.....	12
MANTENIMIENTO 2º nivel.....	12
Desincrustación completa.....	12
Piezas de recambio:	13
MANTENIMIENTO:	13
DETECCIÓN DE AVERÍAS	14
El aparato no arranca:	14
El café fluye demasiado lentamente (crema muy oscura):	14
El café fluye demasiado deprisa (crema muy clara):	14
El café es demasiado amargo:	14
El café está templado	14
El café está demasiado caliente	14
Hay fugas en los bordes del portafiltros;	14
Hay poso en el café.....	14
El vapor no sale por la boquilla.....	15
Es imposible encajar el portafiltros en el grupo	15
Sale agua constantemente por el difusor del grupo	15
La bomba hace ruido	15
El café está totalmente frío	15



El café no fluye (botón Marcha/parada (4) encendido).....	15
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	16
ESQUEMAS ELÉCTRICOS	17
Esquema eléctrico: 100-120 V 50/60 Hz y 220-240 V 50/60 Hz.....	17
FIGURAS.....	19
CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	22
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO	22



DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

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

DECLARA QUE LA MÁQUINA DESCRITA EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS
SITUADA:

- DEBAJO DEL APARATO,
- EN EL CERTIFICADO DE GARANTÍA QUE SE ENCUENTRA EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL PRESENTE MANUAL,

ESTÁ CONFORME CON LAS DISPOSICIONES DE LA DIRECTIVA "máquinas"
MODIFICADA (Directiva 98/37/CEI)
Y CON LAS LEGISLACIONES NACIONALES CORRESPONDIENTES.

TAMBIÉN ESTÁ CONFORME CON LAS DISPOSICIONES DE LAS DIRECTIVAS
EUROPEAS SIGUIENTES:

Nº 73/23 del 19/02/73 (Directiva baja tensión)

Nº 89/336 (Directiva CEM)

Nº 2002/95/CE (Directiva RoHS)

Nº 2002/96/CE (Directiva DEEE)

Directiva sobre Equipamientos bajo presión 97/23/CE. El aparato forma parte del campo de aplicación de esta directiva pero sólo está sujeto a las reglas del arte.

La máquina se ajusta a las disposiciones de las normas europeas armonizadas siguientes:

NF EN ISO 12100-1 y 2: 2004 Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño

NF EN 60204-1: 1998: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipamiento eléctrico de las máquinas - Reglas generales

HECHO EN VAULX-EN-VELIN EL: **01/01/2007**

CARGO DEL FIRMANTE: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

NOMBRE DEL FIRMANTE: **JACQUES FOUQUET**

FIRMA

ATENCIÓN - IMPORTANTE



NO ENCHUFAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA SIN HABER LEÍDO ANTES ESTAS INSTRUCCIONES.

El elemento calentador no debe funcionar sin agua. Siga las indicaciones del capítulo “**primera puesta en marcha**” antes de conectar la toma de corriente.

Para cualquier manipulación, incluyendo el desembalaje de la máquina, está prohibido sujetar o levantar el aparato por la trampilla de acceso al depósito (1).

Precauciones y riesgos:



Atención al riesgo de quemaduras.

En modo de funcionamiento normal, el grupo (9) alcanza temperaturas superiores a los 60° C. Se aconseja no tocar el grupo (9) durante su utilización.

CONTRAINDICACIONES:

- No introducir en el depósito o en la botella otro producto que no sea agua potable.
- El aparato está previsto para el uso exclusivo de granos de café molidos y torrefactos o dosis estándar adquiridas en las tiendas.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

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

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la reglamentación vigente.

Nota: Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, remítase a los esquemas que se encuentran al final del manual.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
 - 110-120 V, 50/60 Hz: modelo 75V1
 - 220-240 V, 50/60 Hz: modelo 75

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La puesta a tierra del aparato es obligatoria.**

ATENCIÓN:

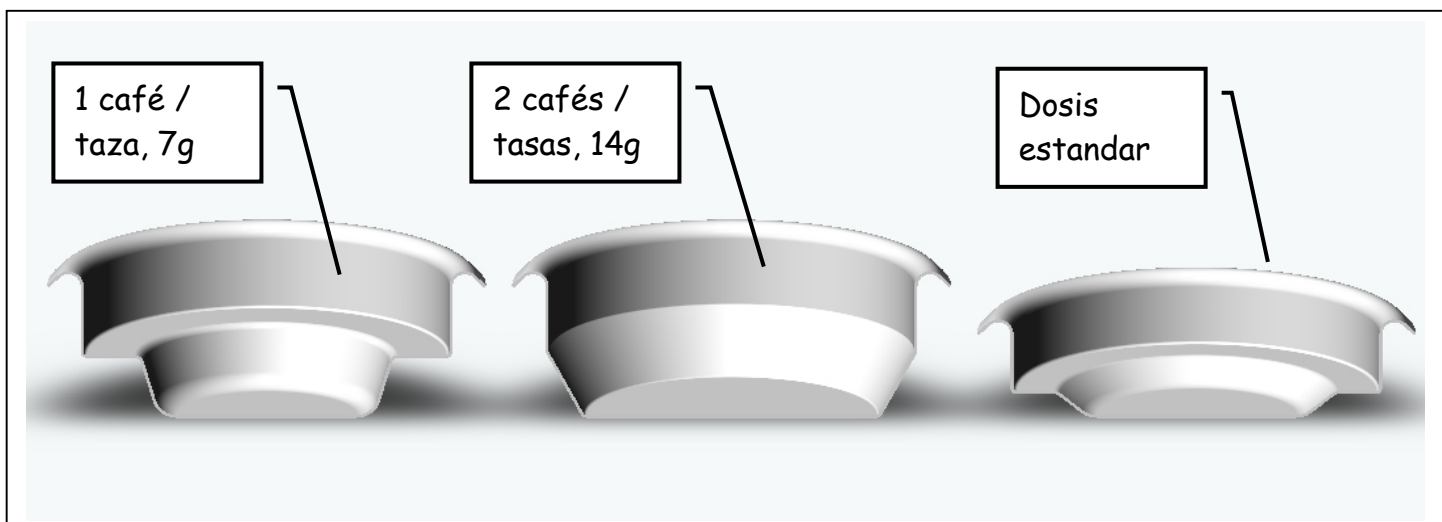


- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:
 - en la placa de características (34) situada debajo del aparato.
 - en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación (24) está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

SANTOS EXPRÉS N°75

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:

- El conjunto “expres SANTOS” está compuesto por una cafetera expres, un portafiltros con solida 2 cafés, una solida 1 café, 3 filtros (1 taza, 2 tazas y dosis estándar), una cuchara dosificadora 7 g y una botella de agua de manantial de 1,5 litros.



- La cafetera exprés SANTOS N° 75 está destinada a un uso profesional, para realizar de 50 a 100 cafés al día.
- Las funciones exclusivas de esta máquina son:
 1. La realización de café exprés de calidad profesional: espumoso como en los bares. Para ello, es importante utilizar un café de calidad, molido según las indicaciones de SANTOS (se recomienda la utilización del molinillo SANTOS N° 40A)
 2. Posibilidad de incorporar una botella de agua de 1,5 litros, adquirida en tiendas, directamente en la máquina.
 3. Salida de agua caliente para la preparación de bebidas solubles o té.
 4. Boquilla de vapor para calentar bebidas líquidas o preparar los cappuccinos.
 5. Indicador de “falta de agua” en la parte superior; indicador de calentamiento en la parte frontal.

INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN

Basta con una persona para manipular el aparato. Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una superficie de trabajo, de forma que el panel de mandos esté enfrente del usuario (altura recomendada: 90 cm, adaptable según el usuario).

USO DEL APARATO

ATENCIÓN:



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con el valor indicado en la hoja de garantía suministrada con el aparato y en la placa de características situada debajo del mismo.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la Sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

PREÁMBULOS:

El café molido

Se recomienda utilizar café recién molido con un molinillo de café del tipo SANTOS N°40A. La molienda debe ser fina pero palpable. La granulometría perfecta se puede obtener realizando algunas pruebas con la máquina:

Si el café fluye demasiado deprisa, la molienda es excesivamente gruesa o no hay suficiente, y a la inversa. El tiempo de paso recomendado para realizar 2 cafés es de 20 a 30 segundos.

El agua

Utilizar agua fría blanda. El mejor café se obtiene utilizando agua mineral sin gas de las tiendas. El agua dura hace que se formen depósitos de cal en la máquina. El cloro contenido en algunas aguas del grifo puede alterar el aroma del café exprés.

El azúcar

Es de sobras conocido que los puristas no ponen azúcar en el café, pero en cualquier caso es preferible el azúcar en polvo que el azúcar en terrones.

1ª PUESTA EN MARCHA:

Limpieza:

1. Abrir la trampilla del depósito (1), retirar la botella de agua (19) y el depósito (20) **Fig.1.**
2. Lavar con agua limpia todos los elementos en contacto con el café: el depósito (20), el portafiltros (10) y los 3 filtros (21). **Fig.2.**

Alimentación de la bomba y llenado de la caldera:

el aparato ha sido probado en la fábrica, los tubos de aspiración de agua y la caldera pueden contener agua potable. Se aconseja dejar correr el agua alimentando la bomba antes de realizar los primeros cafés.

1. **No pulse** los botones de marcha/parada (4) y café (5). **Fig.3.**
2. **Coloque el depósito (20)** en la máquina procurando no bloquear el tubo de aspiración de agua (22). **Fig.4.**
3. **Coloque una botella de agua (19)** en el depósito o llene el depósito de agua.
4. **Introduzca el tubo de aspiración de agua (22)** en el agua procurando que la alcachofa (23) quede totalmente sumergida y lo más abajo posible. **Fig.5.**
5. **Conecte la toma del cable de alimentación (24)** en la toma de alimentación de la red. Nota: no debe encenderse ningún botón. En caso contrario, pulse los botones para apagarlos Fig.3.
6. **Coloque un recipiente** debajo de la boquilla de vapor (15).
7. **Gire el grifo de vapor (17)** en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrirlo.
8. **Pulse y mantenga apretado** el botón Agua (7) para alimentar la bomba. Durante la alimentación, el agua es aspirada en el tubo vaciando el aire. **Fig.6.** Atención: No ponga nunca en marcha la bomba si la alcachofa (23) no está sumergida, ya que podría dañar la bomba.
9. **Si la caldera está completamente vacía de agua**, el llenado puede tardar de 40 a 50 segundos. La caldera estará llena cuando el agua salga por la boquilla de vapor (15).
10. **Deje de pulsar** el botón Agua (7) y **cierre** el grifo de vapor (17).

PUESTA EN MARCHA:

Montaje, preparación y utilización:



1. **Compruebe** la presencia de agua en el depósito (20) o en la botella (19) y la inmersión de la alcachofa (23); indicador "falta de agua" (18) apagado.

Nota: cuando el indicador de falta de agua se encienda, quedará suficiente agua

para realizar 2 cafés exprés.

2. **Coloque** el recipiente de goteo (13) y la chapa del recipiente de goteo (12) debajo del grupo (9)
3. **Conecte la toma del cable de alimentación (24)** en la toma de alimentación de la red.
4. **Pulse el botón de marcha/parada (4)** para poner a calentar el grupo. El indicador de calentamiento (3) encendido indica que no se ha alcanzado la temperatura.

Nota: si se va a utilizar a diario, se recomienda dejar la máquina en marcha para que la caldera esté a la temperatura adecuada.

5. Coloque el filtro correspondiente en el portafiltros (10): 1 taza, 2 tazas o dosis estándar. Los filtros se encajan con la palma de la mano y se extraen deslizando y girando una pequeña lámina metálica (por ejemplo, el mango de una cuchara metálica).
6. Dosificar la molienda con la cuchara dosificadora (25): 1 cuchara de 7 g para 1 café exprés, 2 cucharas para 2 cafés exprés, equivalente a 14 g. Si utiliza un molinillo de café SANTOS N°40A, éste debe regularse también en 7 g.
7. Comprima la molienda en el elemento de prensado de polvo integrado (8), a la izquierda del espacio para el portafiltros. La calidad de la espuma del café exprés depende de lo comprimida que esté la molienda.
8. Coloque el portafiltros levantándolo y girándolo hacia la derecha, como hacen en los bares.
9. Disponga una o dos tazas previamente calentadas en la parte superior, en el calentador de tazas (2).
10. Pulse el botón café (5)
 - a. El chorro de agua debe atravesar la molienda de 20 a 30 segundos.
 - b. La presión debe alcanzar de 3 a 6 bares para los cafés flojos, de 6 a 9 bares para los cafés fuertes y de 9 a 12 bares para las dosis estándar. Leer la indicación del manómetro (14).
 - c. La temperatura es del orden de los 85 a 92° C
11. Pulse de nuevo el botón café (5) cuando haya obtenido la cantidad deseada.
12. Ya puede servirlo o saborearlo...
13. Tire el poso del café golpeando el borde del portafiltros; el borde del cajón de posos deberá ser preferiblemente de plástico o de madera. No se preocupe si queda una pequeña cantidad de café en el filtro; no altera el sabor del café siguiente.

No deje nunca una molienda en espera en el portafiltros; el café siguiente tendría gusto a quemado, ya que la molienda se deteriora y pierde todos sus aromas al calentarse en exceso.

PREPARAR UN TÉ, UN CHOCOLATE O UN CAPPUCINO



Atención: No toque nunca la boquilla de salida de agua/vapor (15) con los dedos hasta que no se haya enfriado completamente.

Manipule el tubo de vapor utilizando el protector antiquemaduras de caucho (16).

Para obtener agua caliente a través de la boquilla:

Abrir el grifo (17) y pulsar el botón de caudal de agua caliente (7). Tras haber obtenido la cantidad de agua deseada, suelte el botón y cierre el grifo.

Para obtener vapor:

1. Purgar la boquilla (15) del agua residual abriendo el grifo (17) y volviéndolo a cerrar cuando aparezca el vapor.
2. Pulsar el botón de vapor (6); el indicador de calentamiento (3) se encenderá.
3. Mantener pulsado hasta que el indicador se vuelva a apagar (en caso de que no necesite demasiado vapor, bastará con mantener el botón pulsado durante 15 segundos).
4. Sumergir la boquilla (15) en el líquido que se va a calentar o emulsionar.
5. Abrir progresivamente el grifo (17).
6. Una vez finalizada la operación, volver a cerrar el grifo (17).

Para preparar un cappuccino:

Proceda como para el vapor, tomando siempre las siguientes precauciones:

1. El vaso debe contener como mínimo 8 cm de leche.
2. Mantenga el vaso inclinado para que la boquilla esté sumergida en la leche en todo momento, sin tocar los bordes del vaso.
3. El grifo (17) debe abrirse lentamente y siempre hay que remover en círculos el vaso hasta que la leche empiece a subir.
4. Cuando la leche haya subido, cierre inmediatamente el grifo (17).
5. Retire el vaso y vierta el contenido en el café exprés. La reserva de vapor permite realizar el equivalente de 3 a 4 cappuccinos.

Atención: Limpie en seguida la boquilla con un trapo húmedo, ya que los residuos de la leche se pegan y son muy difíciles de eliminar cuando están secos.

PARADA DEL APARATO

Para parar el aparato:

1. pulse el botón "parada" (4),
2. desenchufe la toma de la red (24).

LIMPIEZA:

Al finalizar la jornada, se recomienda efectuar las siguientes operaciones:

1. Limpiar el rociador (26), la junta de filtro (27) y las guías portafiltro (28) con un trapo húmedo (toda la parte en contacto con el café). No rascar o limpiar la junta de filtro con una lámina metálica. **Fig.7.**
2. Enjuagar los filtros (21) y el portafiltros (10) con agua caliente, utilizando un producto de limpieza corriente que ayudará a disolver los residuos de café.
3. Limpiar el recipiente de goteo (13) y su rejilla (12)
4. Limpiar la boquilla de agua caliente/vapor (15) inmediatamente después de utilizarla. Algunos residuos, sobre todo de leche, pueden taponar los agujeros de la boquilla al secarse o alterar el sabor de las bebidas.

SEGURIDAD / MANTENIMIENTO

SEGURIDAD SOBRECALENTAMIENTO GRUPO:

2º
nivel

En caso de sobrecalentamiento del grupo, el protector térmico de rearme manual se activa, cortando la alimentación del elemento calefactor. Este protector no interrumpe el funcionamiento de la bomba ni de la electroválvula.



Atención: estas operaciones de mantenimiento están reservadas a los distribuidores homologados SANTOS.

Cualquier intervención en el interior de la máquina debe hacerse con la máquina desenchufada.

- Proceda al rearme del termostato de seguridad máquina
 - Desenchufe el cable de alimentación de la máquina (24) (aparato sin tensión)
 - Desmonte la chapa trasera de la máquina (4 tornillos)
 - Pulse el botón (29) de rearme manual del termostato de seguridad máquina. **Fig.8.**
 - Vuelva a montar la chapa trasera y enchufe de nuevo la máquina.

Si el problema persiste, ponga el aparato fuera de tensión (desenchufe la toma de la red (24)) y solicite la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o póngase en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

SEGURIDAD SOBREPRESIÓN:

El circuito presurizado está equipado con un limitador de presión que evita que el sistema alcance presiones superiores a los 16 bares.

1r
nivel

MANTENIMIENTO 1r nivel

Realimentación de la bomba

Aunque la bomba se alimenta automáticamente, existen algunos casos, muy poco frecuentes, en los que resulta difícil la realimentación (en particular, cuando se extrae la alcachofa de aspiración (23) del depósito (20), y se vuelve a colocar en el depósito sin llenarlo. El escaso nivel de agua dificulta la realimentación).

Cuando la bomba no está llena, emite **un ruido particular** que indica que funciona “en vacío”.

Proceda como se indica a continuación:

1. La máquina debe estar enchufada, pero no necesariamente en tensión (Botón marcha/parada (4) en posición Off, no encendido).
2. Abra el grifo (17) y pulse el botón de caudal de agua caliente (7) (si lo pulsa varias veces seguidas y cortas favorecerá la alimentación de la bomba eliminando las burbujas de aire).

3. Se oirá cómo la bomba se va llenando y cuando el agua salga por la boquilla (15), la cuba estará llena.

Desincrustación – Eliminación de la cal

Cualquier proceso de calentamiento de agua provoca la incrustación de cal, especialmente si se utiliza agua dura (agua del grifo). Por eso recomendamos el uso de agua embotellada cuya calidad limite la incrustación de cal y permita obtener un mejor café.

Un exceso de cal puede conducir a un deterioro de la resistencia; por ello recomendamos proceder a una desincrustación:

- 1 vez al año si se utiliza el agua mineral recomendada por SANTOS
- 1 vez al mes en los demás casos.

1. La máquina debe estar enchufada, pero apagada (Botón marcha/parada (4) en posición Off, no encendido), ya que la operación puede realizarse en frío.
2. Llenar el depósito de agua diluyendo de 3 a 4 cucharadas de vinagre blanco (ácido cítrico), que disuelve la cal.
3. Dejar actuar unos minutos para eliminar la cal del depósito de agua.
4. Abrir el grifo (17) y pulsar el botón de caudal de agua caliente (7). Vaciar las 3/4 partes del depósito en un receptáculo adaptado.
5. Se puede vaciar el resto del depósito pulsando el botón café, tras encender la máquina, con el fin de que la mezcla actúe también en la parte portafiltros.
6. Enjuagar bien la máquina repitiendo la operación con agua limpia. Enjuagar bien todo el circuito para no alterar el sabor de los próximos cafés.

2º
nivel

MANTENIMIENTO 2º nivel



Atención: estas operaciones de mantenimiento están reservadas a los distribuidores homologados SANTOS.

Cualquier intervención en el interior de la máquina debe hacerse con la máquina desenchufada.

Desincrustación completa

En el caso de incrustaciones de cal importantes que perjudiquen el buen funcionamiento de la máquina, proceda como se indica en el párrafo anterior, pero haciendo salir la totalidad de la mezcla por la “purga de cal” (30) especialmente prevista a este efecto:

1. La máquina debe estar enchufada, pero apagada (Botón marcha/parada (4) en posición Off, no encendido), ya que la operación puede realizarse en frío.
2. Llenar el depósito de agua diluyendo de 4 a 5 cucharadas de vinagre blanco (ácido cítrico), que disuelve la cal.
3. Dejar actuar unos minutos para eliminar la cal del depósito de agua.
4. Abrir el grifo y pulsar el botón de caudal de agua caliente hasta que el depósito esté medio vacío; cerrar el grifo.
5. Dejar reposar unos minutos o una noche entera en caso de incrustaciones de cal importantes. En este caso, desenchufar el aparato.

6. Desenroscar el tornillo (31), desmontar el rociador (26), el portarociador (32), y desenroscar el tapón "purga de cal" (30). El agua de la cuba se vierte en el recipiente de goteo. **Fig.7, 9 y 10.**
7. Pulsar el botón de caudal de agua caliente para vaciar el resto del depósito a través de la purga de cal (Las placas de cal disueltas saldrán por la purga de cal y no por la boquilla cuyo diámetro es demasiado pequeño).
8. Repetir la operación con agua limpia para enjuagar bien el circuito.
9. Enroscar de nuevo el tapón de "purga de cal", añadiendo en la rosca un gel de estanqueidad a temperaturas elevadas; el tapón no debe sobrepasar la superficie de apoyo del portarociador.
10. Volver a colocar el rociador (26), el portarociador (32); si es necesario, sustituir la junta de portarociador (33) (coloque la junta por la parte del grupo).

Piezas de recambio:



IMPORTANTE: Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las homologadas por SANTOS.

En caso de tener que sustituir una pieza de desgaste, como los filtros, la junta de grupo, un componente eléctrico o cualquier otro tipo de elemento, remitirse a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual o descargar de Internet www.santos.fr).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas (34)**

que aparecen debajo del aparato.

MANTENIMIENTO:

Se prohíbe la limpieza con chorro de agua a presión.

- Después de la utilización, limpiar el portafiltros (10), los filtros (21), el recipiente de goteo (13) y la rejilla (12) con agua limpia o con un producto detergente para vajillas previsto a este efecto. Después, enjuagar y secar.
- Limpiar los costados y las chapas de acero inoxidable con una esponja suave y húmeda, secándolos a continuación.
No utilizar productos o tejidos abrasivos para limpiar las chapas de acero inoxidable.

DETECCIÓN DE AVERÍAS

1r
nivel

El aparato no arranca:

- Comprobar: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación,

1r
nivel

El café fluye demasiado lentamente (crema muy oscura):

- El café está molido demasiado fino
- La dosis de café es demasiado elevada (utilizar la cuchara = 7 g) y está muy comprimida
- La máquina tiene incrustaciones de cal

1r
nivel

El café fluye demasiado deprisa (crema muy clara):

- El café está molido demasiado grueso
- La dosis de café es demasiado baja (utilizar la cuchara = 7 g)

1r
nivel

El café es demasiado amargo:

- La moltura ha permanecido demasiado tiempo en espera en el portafiltros (moltura “quemada”)
- El café fluye demasiado lento (ver más arriba)

1r
nivel

El café está templado

- La moltura es demasiado gruesa
- Las tazas están frías
- La máquina tiene incrustaciones de cal
- La máquina todavía no está lo bastante caliente.

1r
nivel

El café está demasiado caliente

- La moltura es demasiado fina, está muy comprimida o hay demasiada cantidad (7 g por taza)
- Las tazas están demasiado calientes

1r
nivel

Hay fugas en los bordes del portafiltros:

- Comprobar que el portafiltros (**10**) esté correctamente colocado en el grupo (**9**)
- Apretar bien el portafiltros
- Limpiar el borde del filtro (**21**), o cambiarlo
- Limpiar la junta del portafiltros (**27**), o cambiarla.

1r
nivel

Hay poso en el café

- Limpiar el borde del filtro (**21**)
- Limpiar la junta del portafiltros (**27**), o cambiarla.
- La moltura es demasiado fina
- El portafiltros (**10**) está mal encajado

1r
nivel**El vapor no sale por la boquilla**

- La boquilla (**15**) está atascada; desatascar los orificios de salida de la boquilla con una aguja (cal o leche)

1r
nivel**Es imposible encajar el portafiltros en el grupo**

- Comprobar que no haya demasiado café en el portafiltros
- Comprobar que no haya café pegado al difusor (**26**) del grupo ni a la junta de grupo (**27**).

2º
nivel**Sale agua constantemente por el difusor del grupo**

- Eliminar la cal del grupo y la electroválvula

1r
nivel**La bomba hace ruido**

- Si el indicador de falta de agua (**18**) está encendido, añadir agua.
- Si hay agua, ver el apartado de realimentación

2º
nivel**El café está totalmente frío**

- Póngase en contacto con un técnico homologado Santos para comprobar el elemento calefactor y los termostatos de la caldera.

El café no fluye (botón Marcha/parada (4) encendido)

- No hay agua en el depósito
 - Añadir agua
- La alcachofa (**23**) no está sumergida
 - Sumergir la alcachofa
- El filtro (**21**) o la boca (**11**) del portafiltros están taponados
 - Limpiar con agua
- La bomba está vacía o dañada
 - Llenar la bomba o sustituirla si la máquina no hace ruido cuando se pulsa el botón café (**5**).
- El termostato de seguridad máquina está activado
 - Comprobar el termostato (ver apartado "seguridad sobrecalentamiento grupo").
- La electroválvula tiene incrustaciones de cal o está deteriorada
 - Si puede hacer vapor pero no café, limpie y compruebe la electroválvula.
- El grupo tiene incrustaciones de cal
 - Elimine la cal incrustada.

2º
nivel

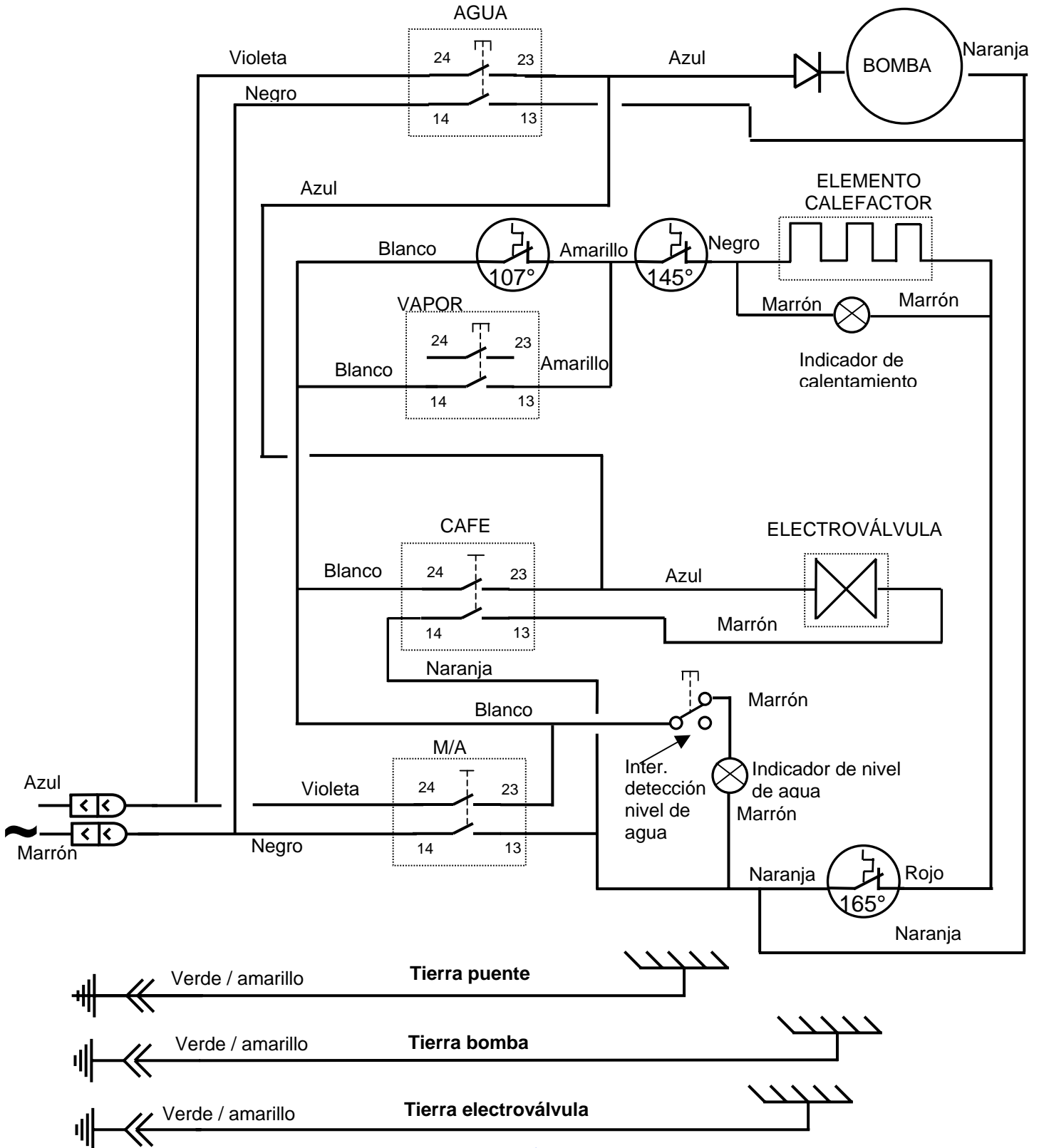
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Red:		
Tensión de alimentación (V)	220-240	100-120
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60
Elemento calefactor:		
Potencia absorbida (W)	1260	1260
Intensidad absorbida (A)	5,2	10,4
Termostato café (° C)		107
Termostato vapor (° C)		145
Termostato seguridad máquina (° C)		165
Volumen grupo (l)		0,38
Presión máx. bomba (bares)		16
Ruido (2) (dBA) Calculado en funcionamiento LAeq, dB		43
Prestaciones:		
Volumen depósito (l)		2,4
Volumen botella (l)		1,5
cantidad cafés exprés		20 exprés por 1,5 litros 31 exprés por 2,4 litros
Altura máx. de la taza (mm)		83 a 130 (sin la rejilla)
Dimensiones y pesos:		
Altura (mm)		400
Anchura (mm)		265
Profundidad (mm)		320
Peso neto (kg)		17
Peso embalado (kg)		19

(2) ref 20 μ Pa

ESQUEMAS ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico: 100-120 V 50/60 Hz y 220-240 V 50/60 Hz



CUADRO DE TRADUCCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA MÁQUINA

Ma rca	Español	Français
1	Trampilla del depósito	Trappe de réservoir
2	Calentador de tazas	Chauffe tasses
3	Indicador luminoso de calentamiento	Voyant lumineux de chauffe
4	Botón Marcha/Parada	Bouton Marche /Arrêt
5	Botón café	Bouton café
6	Botón calentamiento vapor	Bouton chauffe vapeur
7	Botón agua caliente	Bouton eau chaude
8	Accesorio compresor	Tasseur
9	Grupo	Groupe
10	Portafiltros	Porte filtre
11	Boca 1 taza / 2 tazas	Bec 1 tasse / 2 tasses
12	Rejilla de recipiente de goteo	Grille de bac à gouttes
13	Recipiente de goteo	Bac à gouttes
14	Manómetro	Manomètre
15	Boquilla de vapor	Buse vapeur
16	Antiquemaduras	Anti-brûlure
17	Grifo vapor	Robinet vapeur
18	Indicador de falta de agua	Voyant manque d'eau
19	Botella de agua	Bouteille d'eau
20	Depósito	Réservoir
21	Filtros de café	Filtres à café
22	Tubo de aspiración de agua	Tube d'aspiration d'eau
23	Alcachofa	Crépine
24	Toma de alimentación red	Pise d'alimentation secteur
25	Cuchara dosificadora	Cuillère doseuse
26	Rociador	Douchette
27	Junta de filtro	Joint de filtre
28	Guías de portafiltros	Glissières de porte filtre
29	Botón de rearme del termostato	Bouton de réarmement thermostat
30	Tapón de purga	Bouchon de purge
31	Tornillo de rociador	Vis de douchette
32	Portarociador	Porte douchette
33	Junta de portarociador	Joint de porte douchette
34	Placa de características	Plaque signalétique

FIGURAS

Fig. 1

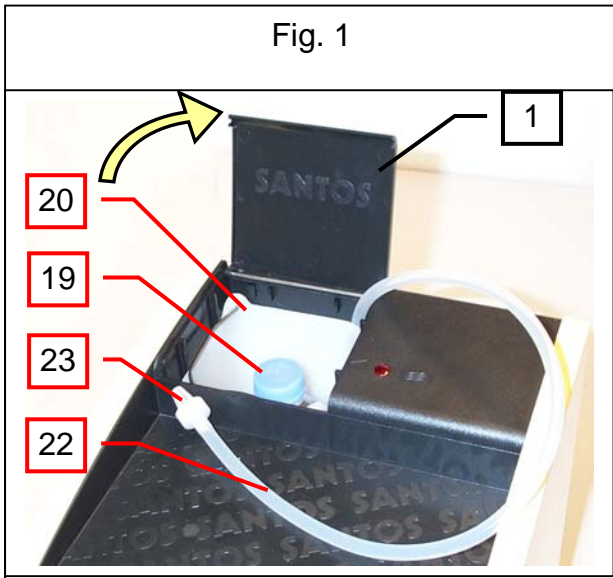


Fig. 2

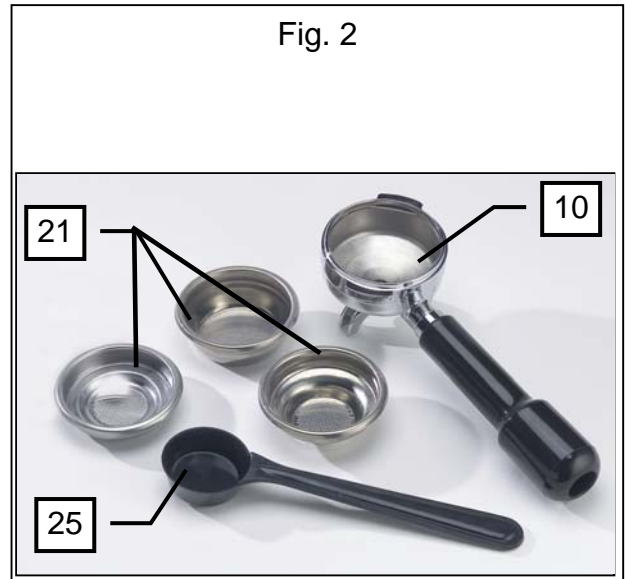


Fig. 3

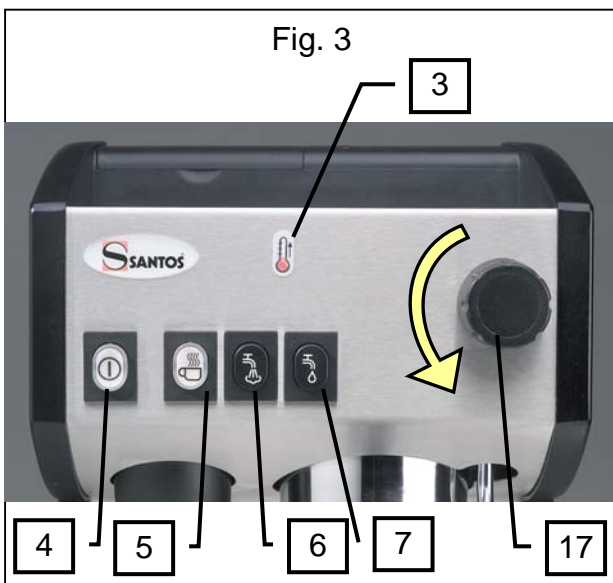


Fig. 4

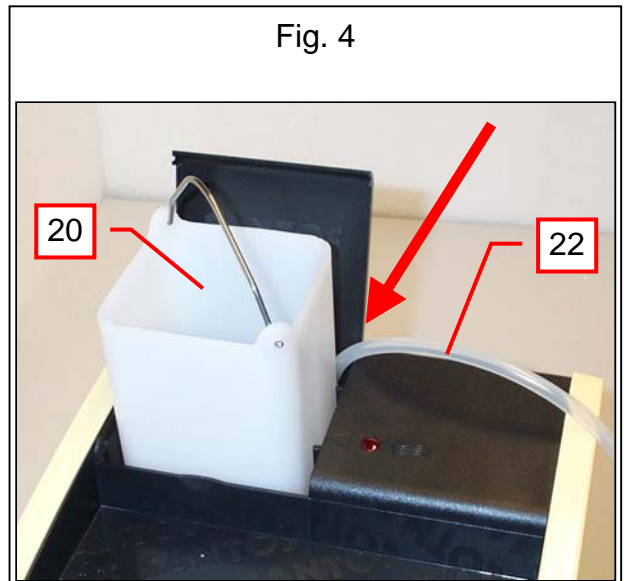


Fig. 5

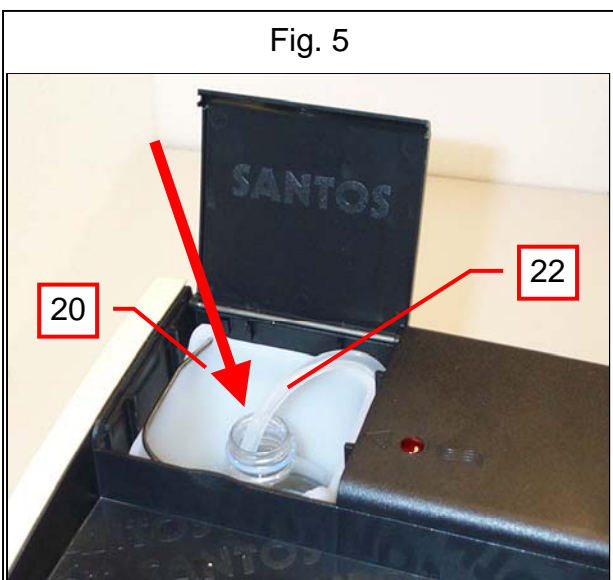


Fig. 6

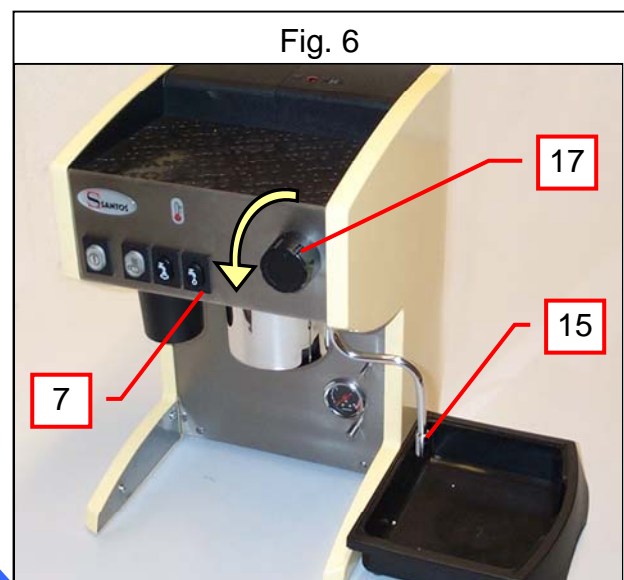


Fig. 7

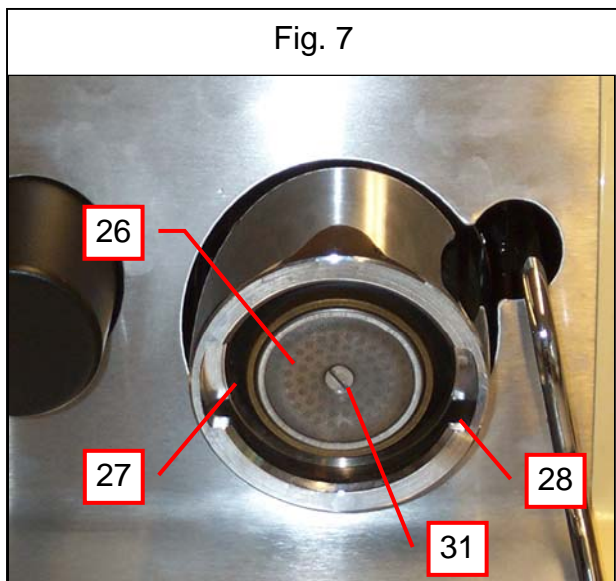


Fig. 8

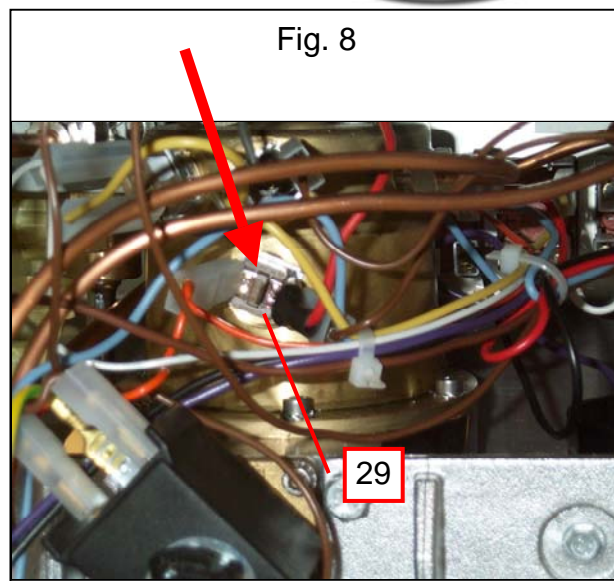


Fig. 9

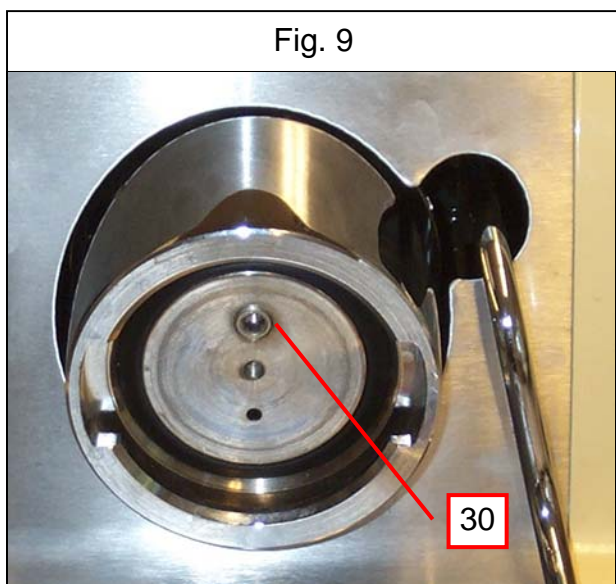
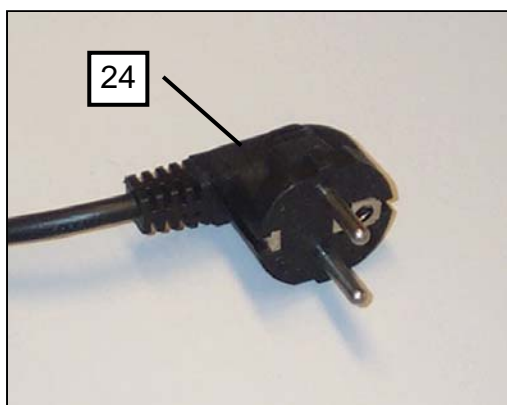
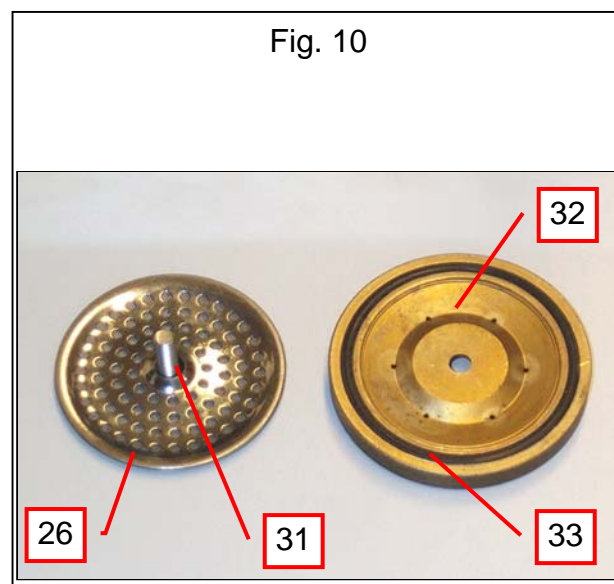


Fig. 10





CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA

Este aparato tiene una garantía de doce meses a partir de la fecha de fabricación que figura en la placa de características.

La garantía está estrictamente limitada a la sustitución gratuita de las piezas originales que nosotros consideremos defectuosas debido a un error o un vicio de construcción e identificadas como pertenecientes al aparato en cuestión.

No se aplicará a las averías derivadas de una instalación o de una utilización no conforme con las prescripciones que se adjuntan a cada aparato (manual de utilización) o en caso de una falta evidente de mantenimiento o de incumplimiento de las normas elementales de seguridad eléctrica.

Cualquier sustitución de piezas en garantía se efectuará tras enviar la pieza defectuosa a nuestros talleres a portes pagados, acompañada de una copia del presente certificado de garantía en el que figura el número de serie del aparato.

Todos los aparatos incorporan una placa de características que incluye un número de serie idéntico al del certificado de garantía.

En caso de avería grave considerada reparable únicamente en nuestros talleres, y previo acuerdo de nuestros servicios, todo aparato en garantía será enviado por el cliente a portes pagados. En caso de reparación de un aparato sin garantía, el transporte ida-vuelta correrá a cargo del cliente. Las piezas y la mano de obra se facturarán según las tarifas vigentes (tarifa piezas de recambio - tarifa hora de mano de obra). Cualquier reparación será objeto de un presupuesto previo que debe ser validado antes de la reparación.

En caso de litigio, los tribunales del lugar del fabricante (Lyon) serán los únicos competentes.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

EJEMPLAR

Para todos los documentos no
suministrados con el aparato.

Impresos, Faxeados, Descargados