SANTOS SAS:

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21

E-Mail:santos@santos.fr <u>www.santos.fr</u>



MOULIN A CAFE FILTRE DOSEUR PAR MINUTERIE n°42

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- DECLARATION « CE » DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE

Traduction VERSION ORIGINALE



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE	3
REGLES DE SECURITES	4
INSTALLATION, MANUTENTION	4
CONTRE INDICATIONS :	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :	5
1 ^{ere} MISE EN ROUTE	
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE	6
VOTRE MOULIN A CAFE	
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
MISE EN ROUTE :	
Mise sous tension:	
Mise en marche et Arrêt :	
Arrêt de la minuterie en cours de fonctionnement :	
REGLAGE DE LA MOUTURE	
REGLAGE DES GLISSIERES SUPPORT DE BAC	
REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE :	
ENTRETIEN	
MAINTENANCE	
Pièces détachées :	
REMPLACEMENT DES MEULES	
REGLAGE DE L'ECARTEMENT MINIMUM DES MEULES	
AIDE AU DEPANNAGE	
L'appareil ne démarre pas :	
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :	
L'appareil s'arrête suite à une surcharge :	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL	
Schéma électrique 110-120V 50/60Hz	
Schéma électrique 220-240V 50Hz	
Schéma électrique 220-240V 60Hz	
Figures	
CERTIFICAT DE GARANTIE	
PLAOLIE SIGNALETIOLIE DE L'APPAREIL	10



DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT:

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

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : Moulin à café

Numéro de type: 42

est conforme:

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
 - o N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
 - o N° 2004/108/CE (Directive CEM)
 - o N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
 - o N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines Équipement électrique des machines -Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires Notions fondamentales -Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : 01/10/2013

Titre du signataire : PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL

Nom du signataire : Aurélien FOUQUET

Signature:



REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative Conserver ce manuel d'utilisation

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

INSTALLATION, MANUTENTION



<u>ATTENTION</u>: Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la trémie de grains de café ou son couvercle.

Pour éviter toute blessure lombaire, il est conseillé de manipuler l'appareil à 2 personnes. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le panneau de commande en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

CONTRE INDICATIONS:

- 1. Ne pas utiliser cet appareil pour broyer autre chose que des grains de café torréfiés.
- 2. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans grains de café dans le bac à grains.
- 3. Retirer des grains de café, tous les corps étrangers pouvant détruire les meules de broyage (agrafes métalliques, cailloux...).
- 4. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.



- 6. Ne jamais toucher les pièces mobiles.
- 7. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
- 8. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieur à 10° par rapport à l'horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan. L'axe du moteur de la machine doit toujours être vertical par rapport à ce plan.





- Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
- 11. Basculer l'interrupteur M/A (12) sur « 0 » quand l'appareil n'est pas en fonction.
- 12. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
- 13. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- 14. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
- 15. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
- 16. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE:

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 3 voltages monophasés :
 - 1. 110-120V 50/60 Hz:
 - 2. 220-240V 50 Hz:
 - 3. 220-240V 60 Hz:

<u>Protection de ligne</u>: l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard <u>2 pôles</u> <u>+ terre</u>. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

ATTENTION:

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau
 électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
 - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
 - > soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (12) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.

1^{ere} MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments

Laver avec un produit vaisselle standard : le couvercle (1), la trémie (2).



RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) — partie Appareils Professionnels — afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.



VOTRE MOULIN A CAFE

Le moulin à café N° 42, est destiné aux hôtels, restaurants, cafétérias collectivités... souhaitant obtenir du café fraîchement moulu pour cafetière filtre ou percolateur.

La quantité de mouture distribuée est réglable par temporisation.

L'appareil se compose d'un socle en fonte d'aluminium et d'un bâti en acier servant de support à l'ensemble de broyage et au bac à grains.

Le bac à grains est d'une contenance de 2 kg, et muni d'un couvercle articulé sur charnière.

Le moulin à café N°42 peut être utilisé soit avec un récupérateur de mouture type porte filtre, pour une utilisation avec les cafetières soit avec un bac à mouture, de 800 g de mouture maximum, pour une utilisation avec les percolateurs (capacité de 5, 10 litres de café).

Les meules en acier spécial garantissent une régularité de la qualité de mouture dans le temps. Elles sont facilement démontables après usure.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE:

Mise sous tension:

La mise sous tension est effectuée par un interrupteur lumineux étanche, repère (12), situé en façade.

Mise en marche et Arrêt :

- 1. La mise en marche du moulin est réalisée par le bouton poussoir (11), situé en facade, et permettant de déclencher la minuterie préalablement réglée.
- 2. Une minuterie provoque l'arrêt automatique de la machine.
- 3. Le bouton poussoir (11), reste allumé pendant le temps de fonctionnement de la minuterie. Toute nouvelle impulsion ou tout appui continu, sur le bouton (11), pendant la distribution d'une première dose n'est pas pris en compte. Il faut attendre la fin de la minuterie pour lancer la dose suivante.

Arrêt de la minuterie en cours de fonctionnement :

Il est possible d'arrêter la minuterie en cours de distribution de la dose, en coupant l'alimentation de la machine en actionnant l'interrupteur Marche/Arrêt (12). Cette coupure permet la réinitialisation de la minuterie.



REGLAGE DE LA MOUTURE

 Tourner le bouton de réglage d'écartement des meules (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse et dans le sens inverse pour une mouture plus fine. En sortie d'usine, le réglage au plus fin est réalisé à la limite du contact des meules.

REGLAGE DES GLISSIERES SUPPORT DE BAC

- Dévisser les 4 vis de réglage (22).
- Centrer le bac (13) dans les 2 glissières (23).
- Enlever le bac (13).
- Resserrer les 4 vis de réglage (22).
- Pour les moulins avec brew-basket, procéder de la même façon mais remplacer le bac à mouture (13) par le brew-basket de votre cafetière.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE:

La quantité de mouture distribuée est réglable grâce à un bouton de réglage de la minuterie (14), situé à l'intérieur du bâti du moulin à café. Ce bouton permet de modifier le temps de fonctionnement de l'appareil.

- Pour régler la quantité de mouture à distribuer,
 - o débrancher l'appareil,
 - o démonter la tôle inférieure arrière, pour accéder au bouton de réglage (14).
 - Procéder à des essais de distribution de doses pour obtenir la quantité de café moulu désirée.

ENTRETIEN

 Nettoyer de temps en temps la sortie du café, le bac à grains et l'entrée du corps de broyage. Dans tous les cas, arrêter l'appareil en positionnant l'interrupteur (12) sur « 0 » et débrancher l'appareil.

MAINTENANCE

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

Décharge du condensateur :

A l'aide d'un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur, la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie.



Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les meules de broyage, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).



IMPORTANT: Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- le type,
- > le numéro de série de l'appareil et
- > les caractéristiques électriques

notés sous l'appareil.

REMPLACEMENT DES MEULES



IMPORTANT: toujours remplacer les 2 meules (19 et 21) en même temps. (Utilisez les Meules SANTOS ref 00001B).

Les 2 meules sont identiques et peuvent être montées indifféremment sur le plateau mobile (19) (meule mobile) ou sur le bloc en fonte de réglage (20) (meule fixe).

- 1. Arrêtez l'appareil en plaçant l'interrupteur **(12)** sur "0" et débranchez le cordon d'alimentation.
- 2. Enlever la tôle supérieure avant (16), ne portant pas le bouton poussoir, vider le bac à grains, enlever la tige de fixation du bac à grains (4).
- 3. Enlever le bac à grains (2) avec le couvercle (1) et la buse d'entrée du café (3).
- 4. Tournez le bouton **(6)** de réglage de l'écartement des meules dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée sur la position **"GROS"**.
- 5. Dévissez les écrous (7) et déposez l'ensemble corps de broyage (5), pour avoir accès aux meules.
- 6. Changez les **deux** meules fixées par trois vis après avoir nettoyé soigneusement les surfaces d'appui.
 - **ATTENTION**: La moindre petite particule de café placée sous la meule peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Il est conseillé de nettoyer le corps de broyage avec un jet d'air comprimé ou avec un pinceau sec.
- 7. Remontez l'ensemble corps de broyage (5) et procédez au réglage de l'écartement minimum des meules.



ATTENTION



Avant de bloquer les écrous de fixation (7) du corps de broyage (5), vérifiez que l'index (24) du bouton (6) de réglage de l'écartement des meules se trouve en position "GROS". Cette précaution est à respecter pour éviter tout risque de serrage des meules entre elles, ce qui pourrait déformer le corps de broyage.

REGLAGE DE L'ECARTEMENT MINIMUM DES MEULES

Ce réglage est à faire après un changement de meules.

- 1. Raccordez l'appareil et le faire fonctionner à vide.
- Desserrez la vis de blocage à six pans creux (25) de l'index (24) à l'aide d'une clé alêne de 2 mm. Vérifiez que l'index (24) est libre en rotation sans entraîner le bouton (6).
- 3. Tournez le bouton **(6)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules viennent en contact (un léger bruit de frottement est perceptible) puis revenir en sens inverse de la valeur d'un cran.



ATTENTION

Cette opération est délicate, il faut éviter le contact prolongé entre les meules, qui aurait pour conséquence de les détériorer.

- 4. Arrêtez l'appareil en positionnant l'interrupteur (12) sur "0".
- 5. Sans faire bouger le bouton (6), placez l'index (24) sur la position "FIN" puis bloquez la vis six pans (25).
- 6. Faites fonctionner l'appareil à vide, pour vérifier que les meules tournent sans contact entre-elles dans la position de réglage au plus fin. Dans le cas contraire, recommencez l'opération.



AIDE AU DEPANNAGE

Identifiez avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

Dans tous les cas : Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôlez : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,
- Note: l'interrupteur en position "1" doit être lumineux.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés entre les meules.

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :

(la tôlerie est chaude au niveau du bloc moteur)

Modèles 110-120V 50/60Hz uniquement

En cas de surchauffe moteur, l'appareil s'arrête automatiquement. Le protecteur est à réarmement automatique, attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), avant de redémarrer la machine.

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps trop dur), le protecteur de surintensité (15), situé sous l'appareil se déclenche automatiquement et coupe l'alimentation électrique du moteur

- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt (12) sur la position "0" et débranchez l'appareil.
- Remédiez au défaut, puis actionnez le bouton du protecteur de surintensité (15)
- Appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (12) (position 1).

Si le problème persiste vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que les meules ne viennent pas en contact.
- Vérifiez l'état d'usure des meules (une mouture trop fine avec des meules usées peut provoquer ce phénomène de surcharge moteur).
- Si aucun corps étranger ne vient contrarier le fonctionnement de l'appareil alors vérifiez et remplacez le condensateur, puis le module électronique.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèle		N° 42	N°42V1	N°42V4
Tension d'alimentation	.(V)	220-240	100-120	220-240
Fréquence	(Hz)	50	50/60	60
Moteur:				
Puissance absorbée	(W)	600	650	600
Vitesse	(tr/mn)	1500	1500/1800	1800
Débit moyen	(kg/h)	15 à 35		
Contenance de la trémie	(kg)	2		
Contenance du bac à mouture	(kg)	1,5		
Largeur des glissières pour porte filtre	(mm)	172 à 198		
Temps de la minuterie	(s)			
• 50Hz		2 à 120		
• 60Hz		2 à 60		
Dimensions: Hauteur	(mm)	555		
Largeur	(mm)	190		
Profondeur	(mm)	355		
Poids: Poids net	(kg)	20		
Poids emballé	(kg)	21		
Bruit : (2) L_{pA} incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	70		

⁽¹⁾ Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

⁽²⁾ Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.

Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.



Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

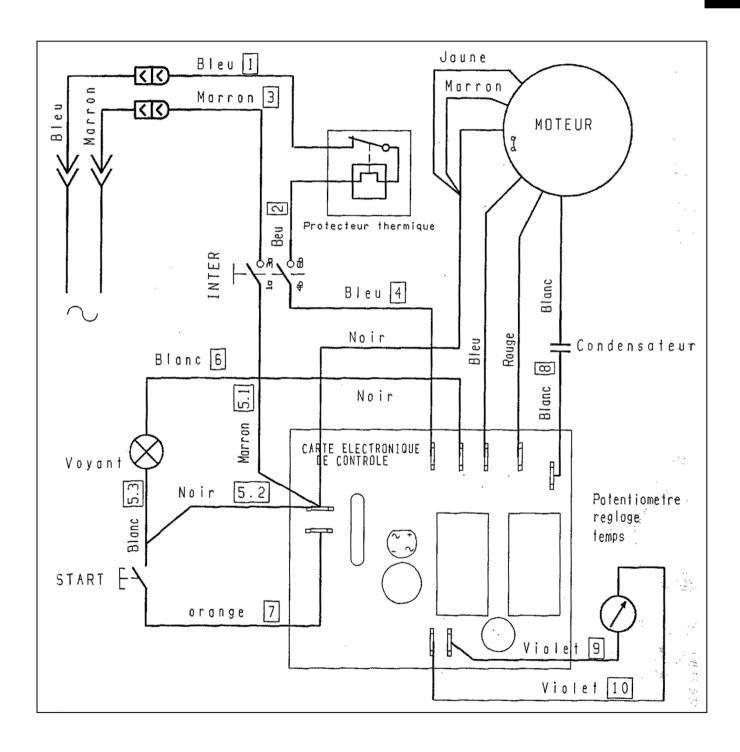




Schéma électrique 220-240V 50Hz

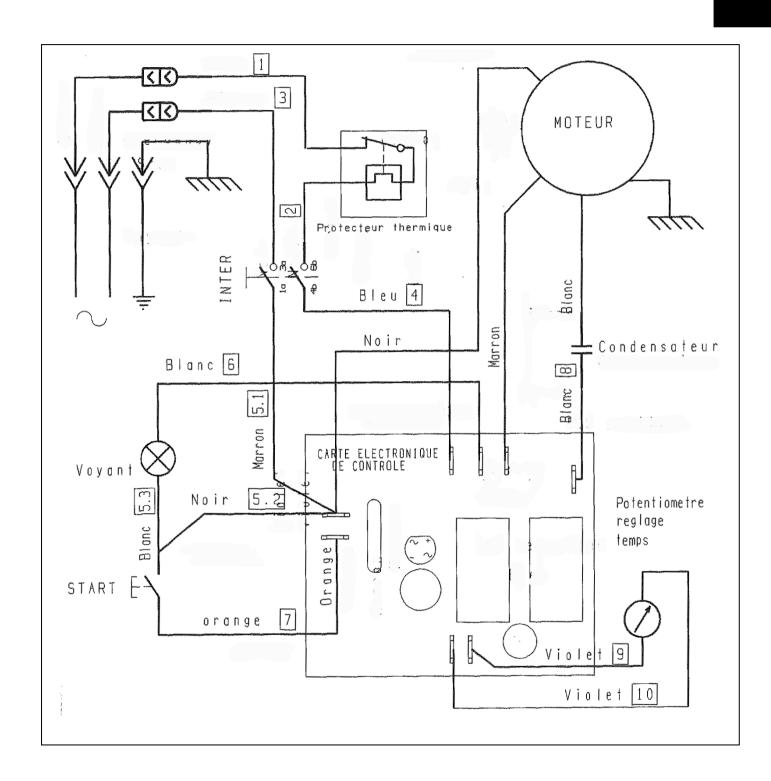
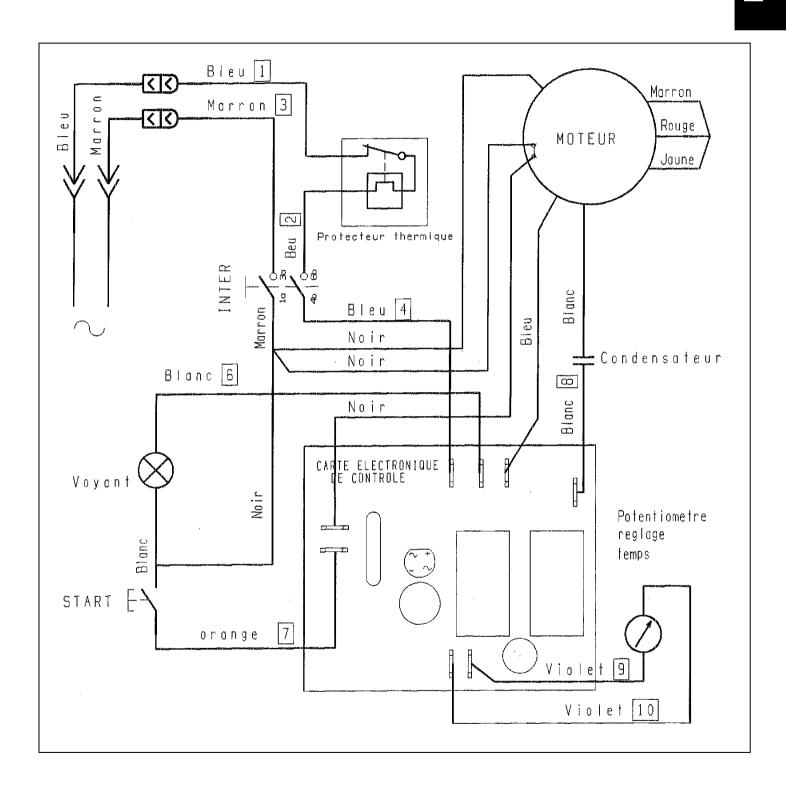


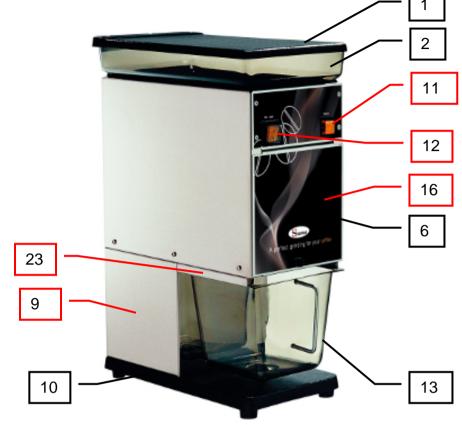


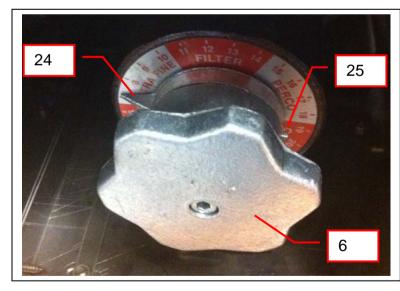
Schéma électrique 220-240V 60Hz





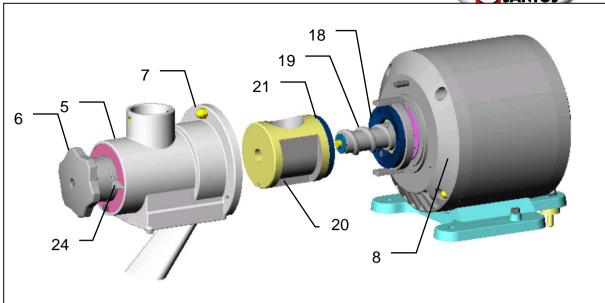
Figures

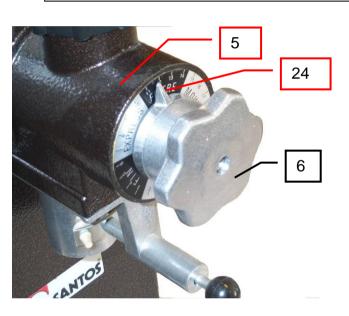


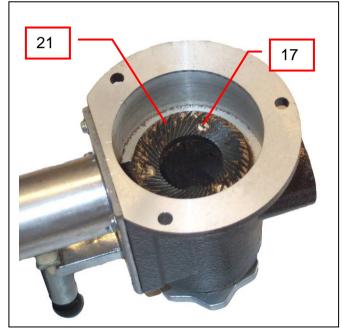


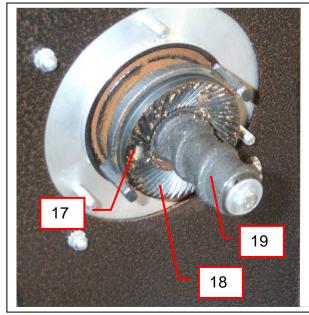


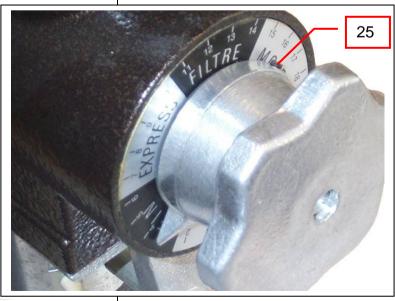














REP	Désignation
1	Couvercle du bac à grains
2	Bac à grains
3	Buse entrée du café
4	Tige de fixation du bac
5	Corps de broyage
6	Bouton de réglage de mouture
7	Ecrou fixation corps de broyage
8	Moteur
9	Bâti tôle inox
10	Socle aluminium peint
11	Bouton poussoir à impulsion
12	Interrupteur Marche/Arrêt
13	Bac à mouture
14	Bouton réglage minuterie
15	Bouton réarmement protecteur thermique
16	Tôle inférieure avant
17	Vis fixation meule
18	Meule mobile
19	Plateau porte meule mobile
20	Bloc de broyage
21	Meule fixe
22	Vis de réglage
23	Glissière
24	Index de réglage mouture
25	Vis de blocage de l'index



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils sont conformes CE et revêtus du label CE. Notre garantie est de vingt quatre mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port pavé. accompagnée d'une copie de la Déclaration de conformité sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une plaque signalétique conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord préalable de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port pavé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport allerretour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en viqueur (tarif pièces détachées - tarif horaire - main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN

Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés

98142 FR 2.0 - 12 2013 www.santos.fr