

MOULIN A CAFE ESPRESSO N°67

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Miners - 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/UE” DE CONFORMITE.....	4
REGLES DE SECURITES.....	5
<i>INSTALLATION, MANUTENTION.....</i>	<i>5</i>
<i>CONTRE INDICATIONS.....</i>	<i>5</i>
<i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....</i>	<i>6</i>
<i>1^{ere} MISE EN ROUTE.....</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....</i>	<i>6</i>
PRESENTATION.....	7
Description de l'appareil.....	7
Description du panneau de commande.....	7
Description de l'écran graphique.....	8
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	9
<i>PREAMBULE.....</i>	<i>9</i>
<i>MISE EN ROUTE.....</i>	<i>9</i>
Montage et préparation.....	9
Réglage de la position de la fourchette.....	9
<i>UTILISATION.....</i>	<i>9</i>
Mise en marche.....	9
Arrêt de l'appareil.....	10
<i>SELECTION D'UNE DOSE.....</i>	<i>10</i>
<i>ACCES RAPIDE AUX REGLAGES DE LA RECETTE ACTIVE.....</i>	<i>10</i>
<i>ACCES AUX MENUS.....</i>	<i>11</i>
Liste des menus.....	11
Affichage des compteurs de doses distribuées.....	11
Création des recettes.....	11
Activation des recettes.....	11
Gestion « Stop&Go ».....	12
Modification rapide.....	12
Gestion de l'usure des meules et historique du nombre de jeux remplacés.....	12
Journal des événements.....	12
<i>REGLAGE DE L'APPAREIL.....</i>	<i>12</i>
Etape 1 : Réglage de la mouture.....	12
Etape 2 : Choix de la vitesse du moteur.....	13
Etape 3 : Réglage de la dose de café moulu (minuterics).....	13
<i>VEILLE.....</i>	<i>13</i>
<i>NETTOYAGE.....</i>	<i>13</i>
Nettoyage du Bac à grains.....	13
Accès rapide au corps de broyage et languette antistatique.....	14
Nettoyage du corps de broyage.....	14
Nettoyage de la languette antistatique.....	14

Nettoyage du conduit de sortie de café.....	14
SECURITE	14
Sécurité Bac à grains.....	14
MAINTENANCE	14
Pièces détachées.....	14
Accès à l'intérieur de l'appareil.....	15
Remplacement des meules de broyage.....	15
Réinitialisation du pourcentage d'usure des meules.....	16
<i>Non usage prolongé</i>	16
AIDE AU DEPANNAGE	17
L'appareil n'est pas dans la bonne langue.....	17
L'appareil ne démarre pas.....	17
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud).....	17
L'appareil s'arrête à la suite d'une surcharge.....	17
La dose de café moulu n'est pas régulière.....	18
L'appareil tourne sans remplir le porte-filtre.....	18
Les cafés espresso ont tendance à être de plus en plus légers.....	18
L'appareil ne fonctionne pas suite à une coupure de courant.....	18
L'appareil s'éteint automatiquement.....	18
L'indicateur de remplacement du jeu de meules reste visible.....	18
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL	19
<i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</i>	19
<i>Schéma électrique</i>	20
<i>Tableau de correspondance des éléments</i>	21
CERTIFICAT DE GARANTIE	23
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL	23

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

FR

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 espresso**

Numéro de type : **67**

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 :
 - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
 - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
 - N° 2014/65/UE (Directive RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
 - N° 10/2011/UE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

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

- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2018, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2020, 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 : **01/12/2023**

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

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. 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. L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement continu.
2. Ne pas utiliser cet appareil pour broyer autre chose que des grains de café torréfiés.
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.
5. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
6. Ne jamais toucher les pièces mobiles.
7. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieure à 10° par rapport à l'horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan.
8. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
9. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé par un cordon équipé du connecteur adapté à celui de l'appareil.
10. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
11. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
12. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
13. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
14. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants d'au moins 8 ans) 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.

16. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil peut fonctionner sur une plage d'alimentation électrique monophasée :

- 100-240V 50/60Hz

L'appareil peut fonctionner à la fois sous 50Hz et 60Hz sans aucun réglage

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. 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.**

Vérifier que la fiche de prise de courant soit toujours facilement accessible quel que soit le mode d'installation.

ATTENTION !



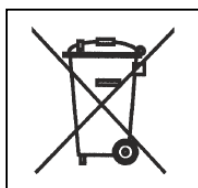
- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
 - soit sur la plaque signalétique (6) située sous l'appareil.
 - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (7) est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équipé d'un connecteur de type CEI C13.

1^{ère} MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec le café (fig. A).

- Ôter le couvercle (1), le bac à grains (2), le récupérateur de mouture (4) et les laver avec un produit vaisselle standard et une éponge non-abrasive.

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 2012/19/EU (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.

PRESENTATION

- L'appareil permet de moulin du café torréfié et de le distribuer instantanément via un dosage électronique.
- Le moulin à café N°67 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants. Il s'adapte à toutes les machines à café espresso.
- L'appareil est constitué d'un bloc de broyage et d'un socle en aluminium, d'un bac à grains en plastique transparent, d'un système électronique intégrant le pilotage moteur et le dosage.
- L'appareil est équipé de 6 programmes paramétrables.
- Il est possible d'effectuer les réglages suivants :
 - Réglage de la mouture (de Filtre, Fin, à Espresso)
 - Réglage de la dose de café moulu distribuée.
 - Réglage de la vitesse de rotation du moteur « Slow grinding » « Fast »
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel.

Description de l'appareil

L'appareil est constitué :

- d'un panneau de commande (8),
- d'un écrou de réglage de la finesse de la mouture (24),
- d'un cordon d'alimentation (7),
- d'un protecteur de surintensité (20),
- d'un bouton Marche/Arrêt (12),
- d'un volet de détection de porte-filtre (18),

Description du panneau de commande

Le panneau de commande est constitué : (fig. A)

- d'un écran (9),
- de 3 touches de sélection (10),
- d'un bouton rotatif de sélection « Turn&Push » (11)



Description de l'écran graphique

L'écran est composé de plusieurs zones :

- Zone de sélection de la recette,
- Zone d'information des paramètres de la recette
 - Minuterie
 - Vitesse moteur
- Zone compteurs,
- Nom de la recette active.



UTILISATION DE L'APPAREIL

PREAMBULE



Le réglage d'une dose se réalise en 3 étapes :

1. Réglage de la mouture
2. Réglage de la vitesse du moteur
3. Réglage de la minuterie

Voir le chapitre « Réglage de l'appareil »

MISE EN ROUTE

Montage et préparation

1. **Positionner le récupérateur de mouture (4)** devant l'appareil.
2. **Placer le bac à grains (2)** sur l'écrou de réglage du corps de broyage (24).
3. **Verser les grains de café torréfiés** dans le bac à grains et placer le couvercle sur le bac à grains.
4. Ouvrir l'obturateur du bac à grain (3).

Réglage de la position de la fourchette

Débloquer la vis (16) de maintien de la fourchette réglable (15).

Ajuster la position verticale de la fourchette en fonction de votre porte filtre

UTILISATION

Mise en marche

1. Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton M / A (12).
2. Sélectionner la recette à l'aide du bouton Turn&Push (11) ou les touches de sélection (10).
3. Placer le porte-filtre sur la fourchette (15) et actionner le volet de détection (18) pour délivrer la dose de café moulu.
4. Retirer le porte-filtre.



Arrêt de l'appareil

L'appareil s'arrête automatique au décompte du temps de la recette.

Ou,

- En appuyant sur le bouton M/A (12).
- En retirant le cordon secteur (7) de l'appareil
- En soulevant la trémie (2).

En mode « Stop&Go »,

Le retrait du porte-filtre stoppe l'appareil (mise en pause).

Le délai de pause avant réinitialisation de la recette est paramétrable.

SELECTION D'UNE DOSE

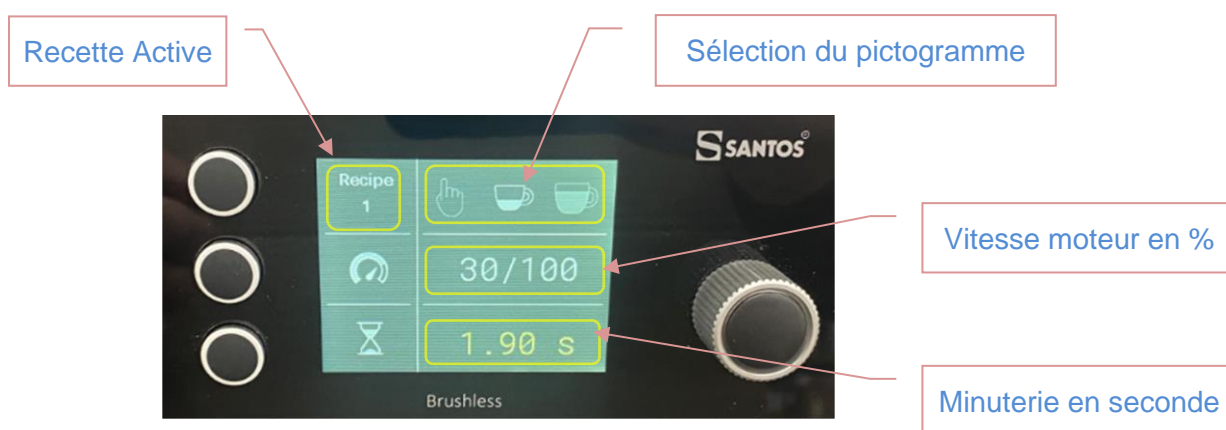
Actionner l'une des 3 touches de sélection (10) pour activer la recette associée.

Ou utiliser le bouton Turn&Push (11) pour afficher et sélectionner les autres recettes.

Le logo de la recette active est de couleur jaune.

ACCES RAPIDE AUX REGLAGES DE LA RECETTE ACTIVE

A partir de l'écran d'accueil, un double clic sur le bouton Turn&Push (11) permet d'accéder directement aux réglages de la recette active.



Utiliser le bouton rotatif Turn&Push (11) pour modifier la valeur. Cliquer sur le bouton pour enregistrer la nouvelle valeur et passer au champs suivant.

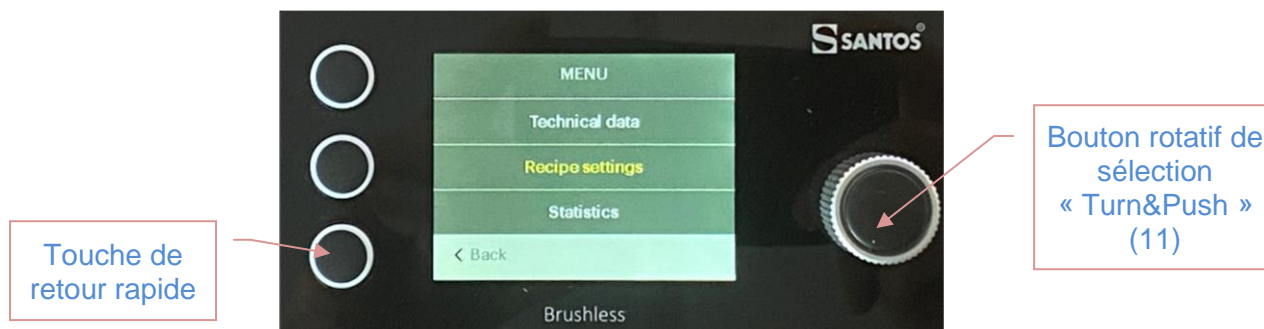
Un appui sur l'une des touches de sélection permet d'activer le réglage du paramètre de la ligne associée. Bouton haut = pictogramme, bouton milieu = vitesse et bouton bas = timer

Un retour au menu précédent sans avoir cliqué sur le bouton Turn&Push (11) n'enregistrera pas la nouvelle valeur.

De même, après un délai d'inactivité de 10s sans validation, l'appareil sort du mode « Menus » et retourne automatiquement à l'écran d'accueil, sans enregistrer la valeur.

ACCES AUX MENUS

Un appui long sur le bouton Turn&Push (11) active le mode « Menu »



Utiliser le bouton rotatif Turn&Push (11) pour faire défiler les menus et les sélectionner

Liste des menus

Réglage des recettes	Luminosité
Création des recettes	Délai de mise en veille
Recettes 1 à 6	Délai de Veille prolongée
Activation des recettes	Réglage date et heure
Gestion Stop&Go	Langues
Modification rapide	Données techniques
Réinitialisation recettes	Etat usure des Meules
Statistiques	Historique des meules
Compteur total	Changement de meules
Compteur partiel	Version logiciel
Réinitialiser le compteur Partiel	Journal des évènements
Paramètres d'affichage	
Compteurs de doses	
Total	
Partiel	

Affichage des compteurs de doses distribuées

L'activation de l'affichage des compteurs « Total » et « Partiel » est indépendant.

Note : Il n'est pas possible de remettre à zéro le compteur Total.

Création des recettes

L'appareil est équipé de 6 recettes paramétrables.

- Pictogramme, minuterie, vitesse moteur.

Le pictogramme « Main » correspond à la fonction « Pulse » : pas de réglage de minuterie. La fonction « Pulse » a une durée maximale de 1 minute.

Activation des recettes

Menu permettant d'activer l'affichage des recettes sur l'écran d'accueil.

Par défaut, seules les recettes 1, 2 et 3 sont activées.

Au minimum, une recette doit être sélectionnée.

Gestion « Stop&Go »

Menu permettant d'activer le « Stop&Go » et de sélectionner le temps de pause.
Fonction « Stop&Go » : dans ce mode, il faut appuyer en permanence sur le bouton « start » (18), jusqu'à la fin du décompte de la minuterie, pour délivrer la dose. Le moteur stoppe et se met en pause au retrait du porte filtre. Le décompte reprend au retour du porte filtre sauf si le temps entre les 2 appuis maintenus est supérieur au temps de pause réglé.


Temps de pause réglable de 1 à 10 secondes.

Modification rapide

Menu permettant d'autoriser ou non la modification rapide de la recette active directement de l'écran d'accueil.

Gestion de l'usure des meules et historique du nombre de jeux remplacés

Ensemble de menus permettant de vérifier l'état d'usure du jeu de meules, d'enregistrer le remplacement d'un jeu de meules et de consulter l'historique de l'appareil.

Un indicateur d'usure des meules  s'affiche à partir de 95% d'usure.
L'indicateur s'efface après avoir validé le remplacement du jeu de meules.

Journal des événements

Liste des principaux événements de la vie de l'appareil tels que : nombre de remplacement de jeux de meules avec le taux d'usure, historique des incidents (surcharges, surchauffes, blocages...)

REGLAGE DE L'APPAREIL

Etape 1 : Réglage de la mouture



ATTENTION : Une modification du réglage de la mouture impose toujours un réglage de la minuterie des recettes.

Note : Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec les deux meules en contact. Une mise en contact des meules peut provoquer un bourrage de la mouture dans le corps de broyage et une usure prématurée des meules.

L'appareil est réglé d'usine pour que le repère "0" de la plaque graduée de l'écrou (24) corresponde à la mouture la plus fine sans que les meules ne se touchent (fig. A).

L'appareil est, livré, réglé sur une mouture de type espresso **repère 12** de l'écrou de réglage (24) environ.

1. Tirer le levier d'indexage (23) pour déverrouiller l'écrou de réglage (24).
2. Visser l'écrou de réglage (24) dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à droite), d'un ou deux crans pour obtenir une mouture plus fine.
3. Dévisser l'écrou de réglage (24) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à droite), d'un ou deux crans pour obtenir une mouture plus grosse.
4. Relâcher le levier d'indexage (23) pour bloquer l'écrou (24).

5. Délivrer 1 à 2 doses de café pour vérifier le réglage de la mouture.

L'appareil permet d'obtenir une mouture très fine. Il faut veiller toutefois, en fonction du type de café utilisé, à ne pas amener les meules en contact.

Etape 2 : Choix de la vitesse du moteur

Pour chaque recette, il est possible de choisir la vitesse du moteur de 1 à 100% de la plage de vitesses du moteur.

Le débit est lié au choix de la vitesse. Toujours ajuster le temps de fonctionnement après avoir modifié la vitesse du moteur.

Etape 3 : Réglage de la dose de café moulu (minuteries)

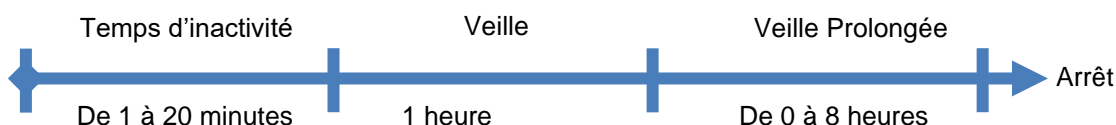
Procéder régulièrement au nettoyage du conduit de sortie de café moulu (13) pour éviter que des blocs de café agglomérés sur les parois ne viennent perturber la régularité du dosage du café. (fig.A)



IMPORTANT : Procédez à la vérification ou au réglage de la mouture avant d'effectuer le réglage de la minuterie de chaque recette.

VEILLE

L'appareil est équipé de 2 modes de veille et d'un mode d'arrêt automatique qui réduisent la consommation d'énergie.



Après une inactivité réglable de 1 à 20 minutes, l'appareil est mis en veille pendant une durée de 1 heure. La luminosité de l'afficheur s'abaisse automatiquement.

La veille prolongée éteint l'écran. Une led clignote par intermittence.

La durée de la veille prolongée est paramétrable de 0 à 8h. L'appareil s'éteint automatiquement après la durée de veille prolongée.

Note : La valeur « 0 » permet d'éteindre l'appareil après la veille de 1 heure.

NETTOYAGE

IMPORTANT !



- Dans tous les cas, débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (7).
- Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.
- L'utilisation du lave-vaisselle n'est pas autorisée.

Nettoyage du Bac à grains

Nettoyer le bac à grains (2) avec un chiffon doux ou avec une éponge non abrasive et un liquide vaisselle standard.

Accès rapide au corps de broyage et languette antistatique

L'appareil est équipé d'un système d'accès rapide au corps de broyage sans modifier les réglages de la mouture afin de faciliter le nettoyage du corps de broyage, des meules et de la languette antistatique.

- Fermer l'obturateur du bac à grain (2).
- Vider les grains de café du corps de broyage (25), avec la touche « Pulse » ou en distribuant plusieurs doses.
- Ôter le bac à grains (2).
- Dévisser de 2 tours les 3 vis (22) de fermeture du corps de broyage (Fig.D).
- Sans toucher le levier d'indexage (23), tourner légèrement et soulever l'écrou de réglage (24) pour accéder à l'intérieur du corps de broyage.

Remontage :

- Replacer le corps supérieur (21) dans le corps inférieur (25) en veillant à bien aligner les pièces pour ne pas les coincer. Ne pas forcer.
- Positionner le corps supérieur en butée dans les oblongs de verrouillage (rotation anti-horaire).
- Serrer les 3 vis de maintien (22).

Nettoyage du corps de broyage

Nettoyer régulièrement le corps de broyage (25) avec un pinceau (voir le chapitre : « **Accès rapide au corps de broyage** »).

Nettoyage de la languette antistatique

Nettoyer la languette antistatique (34) et si nécessaire, la remplacer (34) (voir le chapitre : « **Accès rapide au corps de broyage** »).

Nettoyage du conduit de sortie de café

Nettoyer régulièrement avec un pinceau le conduit de sortie café (13). Ne pas introduire d'objet agressif (voir le chapitre : « **Accès rapide au corps de broyage** »).

SECURITE

Sécurité Bac à grains

L'appareil ne peut démarrer que si le bac à grains (2) est correctement positionné sur l'appareil.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de le débrancher du secteur (7).

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).

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 (6)

notés sous l'appareil.

Accès à l'intérieur de l'appareil

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de le débrancher du secteur (7).

Ouverture du capot latéral (19) : utiliser les 2 clés 67005 (33) livrées avec l'appareil.

- Introduire les 2 clés (33) dans les saignées (32) du capot latéral Gauche
- Tirer doucement les 2 clés pour déclipper le capot.

Remplacement des meules de broyage



IMPORTANT ! toujours remplacer les 2 meules (27) en même temps.
N'utilisez que les Meules SANTOS
Veuillez, vous référer au tableau des caractéristiques de l'appareil pour commander la référence de jeu de meules correspondant à votre appareil.

Les 2 meules sont identiques et peuvent être montées indifféremment sur le plateau mobile (26) (meule mobile) ou sur l'écrou de réglage (24) (meule fixe) (fig. E).

1. Fermer l'obturateur à grains (3) (fig. A).
2. Mettre en marche l'appareil, tirer plusieurs doses pour vider le corps de broyage.
3. Arrêter l'appareil et débrancher le cordon secteur (7).
4. Oter le bac à grains (2).
5. Dévisser d'un demi-tour (sens inverse des aiguilles d'une montre) l'écrou de réglage des meules (24).
6. Débloquent et dévisser de **2 tours** les 3 vis (22) de verrouillage du corps de broyage supérieur (fig. D).
7. Oter la partie supérieure du corps de broyage (21).
8. Dévisser les 3 vis de chaque meules (fig. E). Note : Pour bloquer la rotation du plateau porte meule (26) lors du dévissage ou vissage des vis de fixation de la meule mobile, placer un tournevis, non agressif, entre le corps de broyage et l'une des ailettes du plateau.



ATTENTION ! Ne pas introduire le tournevis dans l'orifice du conduit de sortie de café. Sous peine de détruire la languette antistatique et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

9. Nettoyer parfaitement tout le corps de broyage et notamment les portées de meules.
10. Placer chaque meule sur son support en vous assurant qu'aucune poussière de café ne soit entre la meule et son support.



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.

ATTENTION ! ne pas dévisser l'axe de fixation (30) du plateau porte meule (26) pour ne pas détériorer la géométrie de l'ensemble (fig. E).

11. Une fois les 2 meules remplacées, replacer le corps supérieur (21) dans le corps inférieur (25) en veillant à bien aligner les pièces pour ne pas les coincer. Ne pas forcer.
12. Positionner le corps supérieur en butée dans les oblongs de verrouillage (rotation anti-horaire).
13. Serrer les 3 vis de maintien (22).
14. Visser, sans forcer, l'écrou de réglage (24) des meules jusqu'à ce que les 2 meules viennent en contact (fig. D).
15. Desserrer l'écrou de réglage (24) d'une dizaine de crans pour libérer les meules en contact.
16. Brancher l'appareil et le mettre en marche sans café. Visser l'écrou de réglage (24) jusqu'à ce que les 2 meules viennent **légèrement** en contact (léger bruit).
17. Arrêter l'appareil.
18. Dévisser les vis de fixation de la plaque graduée (29) et ré-indexer le "0" de la plaque graduée (28) avec le repère d'indexage (35).
19. Revisser les vis de fixation de la plaque graduée (29).
20. Dévisser l'écrou de réglage (24) de 10 à 15 crans.
21. Avec du café, procéder au réglage de la mouture (voir partie « **Réglage de la mouture** »).
22. Puis procéder au réglage des minuteries si les nouvelles meules ont modifié le débit de l'appareil (voir partie « **Réglage de la dose de café moulu** »).

Réinitialisation du pourcentage d'usure des meules

Valider le remplacement du jeu de meules dans le menu « **Données techniques / Changement de meules** »

Non usage prolongé

Cet appareil ne présente pas de contre-indications à une inactivité prolongée. Nous préconisons simplement un nettoyage avant usage et une vérification du bon état des composants constituant l'appareil (exemple : cordon d'alimentation, joints et autres pièces détachées). Si l'appareil n'est pas utilisé pour une durée supérieure à 1 mois, il est préconisé d'aspirer tous résidus de café dans le corps de broyage afin d'éviter tout risque d'encrassement par agrégation et durcissement.

AIDE AU DEPANNAGE

Identifier 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 du cordon secteur (7)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

Si nécessaire, penser à fermer l'obturateur (3) du bac à grains avant d'ôter le bac.

L'appareil n'est pas dans la bonne langue

- Appuyer simultanément sur les touches de sélection (10) hautes et basses pendant 5 secondes pour accéder directement au menu « choix de la langue ».

L'appareil ne démarre pas

Ecran (9) éteint :

- Appuyer sur l'une des touches de sélection (10).
- Appuyer sur le bouton M/A (12).
- Appuyer sur le bouton de réarmement du protecteur ampèremétrique (20) puis sur le bouton M/A (12).
- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (7).
- Débrancher le cordon d'alimentation (7) pendant 30 secondes puis le rebrancher et appuyer sur le bouton M/A (12).
- Si l'appareil a fonctionné longtemps, attendre 30 minutes. Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête et coupe l'alimentation de la carte électronique.
- Contacter le service maintenance ou une personne habilitée aux risques de chocs électriques pour tester les composants à l'intérieur de l'appareil.

Ecran (9) allumé :

- Vérifier la présence de la trémie (2)
- Appuyer sur le volet de porte-filtre (18)
- Vérifier que le porte-filtre actionne correctement le volet de porte-filtre (18) vous devez entendre un petit « clic ».
- Vérifier que les meules (27) ne soient pas en contact et empêchent le moteur de démarrer.
- Vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés entre les meules.
- Contacter le service maintenance

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur le bouton M/A (12).

L'appareil s'arrête à la suite d'une surcharge

Un corps étranger entre les meules, les meules en contact, peut provoquer une surcharge moteur.

Dans ces conditions, soit le protecteur thermique, soit le protecteur de surintensité peut s'activer et stopper le fonctionnement de l'appareil.

Si l'appareil est chaud, alors voir la partie "L'appareil s'arrête à la suite d'une chauffe moteur").

Dans le cas contraire :

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (7))
- A l'arrière de l'appareil (fig. C), appuyer sur le bouton (20) pour réarmer le protecteur de surintensité. Si le bouton ne reste pas en position "armé", laisser refroidir l'appareil avant de renouveler l'opération.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (7)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

La dose de café moulu n'est pas régulière

- Contrôler la présence de grains de café dans le bac à grains. Il est conseillé d'avoir au minimum 100g de grains de café dans la trémie.
- Nettoyer le conduit de sortie de café moulu (13). (fig. A)
- Remplacer la languette antistatique (34)

L'appareil tourne sans remplir le porte-filtre

- Contrôler la présence de grains de café dans le bac à grains.
- Vérifier que l'obturateur du bac à grains (3) soit en position ouverte.
- Nettoyer le corps de broyage, la languette et le conduit de sortie de café.
- Essayer de régler une mouture plus grosse.
- Procéder au remplacement des meules (27).

Les cafés espresso ont tendance à être de plus en plus légers

- Contrôler et ajuster le réglage de la mouture puis
- Contrôler et ajuster les réglages des minuteries. Il est normal d'ajuster la durée de la minuterie avec l'usure des meules ou le changement de type de café torréfié.
- Remplacer les meules (27) si le temps des minuteries devient trop important.


L'appareil ne fonctionne pas suite à une coupure de courant

- L'appareil est équipé d'une sécurité « Manque de tension ». Redémarrer l'appareil en appuyant sur le bouton M/A (12).

L'appareil s'éteint automatiquement

- Pour réduire la consommation d'énergie l'appareil est équipé d'un système de veille réglable et d'un arrêt automatique.
- Redémarrer l'appareil en appuyant sur le bouton M/A (12).

L'indicateur de remplacement du jeu de meules reste visible

- Valider le remplacement du jeu de meules dans le menu associé. 

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

FR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle 67		67
Utilisation :		Grains de café torréfiés
Tension d'alimentation	(V)	100-240 ~
Fréquence	(Hz)	50/60
Moteur :		
Puissance absorbée :	(W)	1010
Diamètre des meules	(mm)	63,5
Référence meules SANTOS		00001B
Contenance du bac à grains	(kg)	1,1
Nombre de recettes paramétrables		6
Plage de réglage de la mouture		Très fin à grossier
Débit (4)	(Kg/h)	5 à 50
Fonctionnement intermittent (3)		10 secondes de marche et 20 secondes d'arrêt
Dimensions : Hauteur	(mm)	520
Largeur	(mm)	226
Profondeur	(mm)	362
Poids : Poids net	(kg)	11.5
Poids emballé	(kg)	13
Bruit : (2)	(dBA)	65

(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 à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

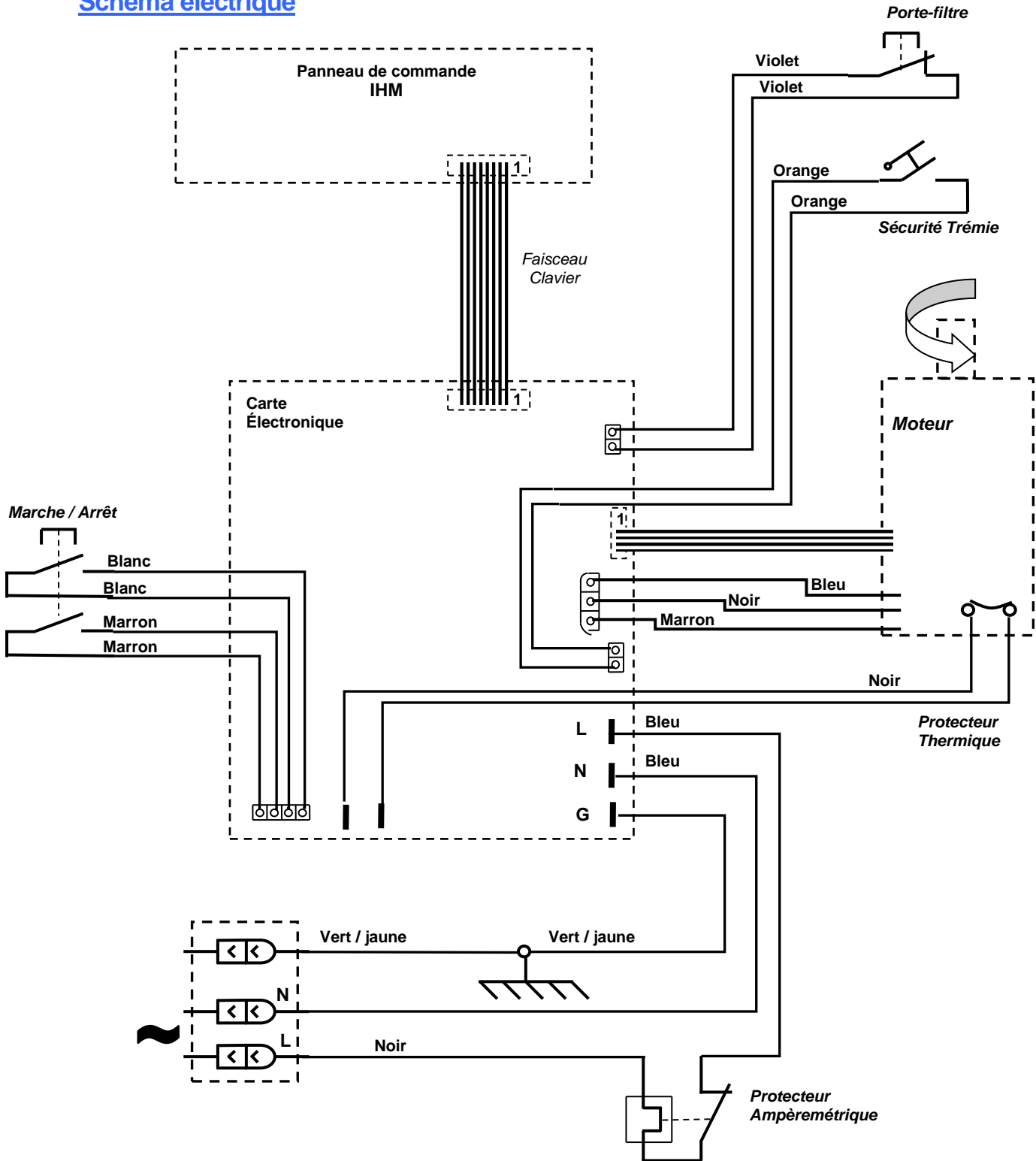
(3) Cycle 10sec ON/ 20sec OFF :

L'appareil professionnel est destiné à un usage intermittent suivant un cycle de 10 secondes de marche et 20 secondes d'arrêt. Ce cycle correspondant au temps de marche pour réaliser la fonction et au temps d'arrêt relatif à la préparation et au service des produits traités, conformément aux prescriptions de la norme :

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

(4) Débit : le débit est fonction du type de grains utilisé, du réglage de la mouture et du choix de la vitesse du moteur.

Schéma électrique



FR

Tableau de correspondance des éléments

REP	Désignation
1	Couvercle de bac à grains
2	Bac à grains
3	Obturateur du bac à grains
4	Récupérateur de mouture
5	Boitier de connexion du cordon secteur
6	Plaque signalétique
7	Cordon d'alimentation.
8	Panneau de commande
9	Ecran
10	Touches de sélection
11	Bouton Turn&Push
12	Bouton Marche/Standby
13	Sortie de café moulu
14	Vis de maintien de la Sortie de café moulu
15	Fourchette de porte-filtre
16	Vis de maintien de la Fourchette
17	Corps de broyage
18	Volet de détection du porte-filtre
19	Socle
20	Protecteur de surintensité
21	Partie Supérieure du corps de broyage
22	Vis de verrouillage du corps de broyage
23	Levier d'indexage
24	Ecrou de réglage de la mouture
25	Corps inférieur
26	Plateau porte meule
27	Meule de broyage
28	Plaque graduée
29	Vis de verrouillage de la plaque graduée
30	Ecrou d'axe moteur
31	Support porte-filtre
32	Ouverture de clé de démontage du capot
33	Clé de démontage du capot
34	Languette antistatique
35	Repère d'indexage

Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D

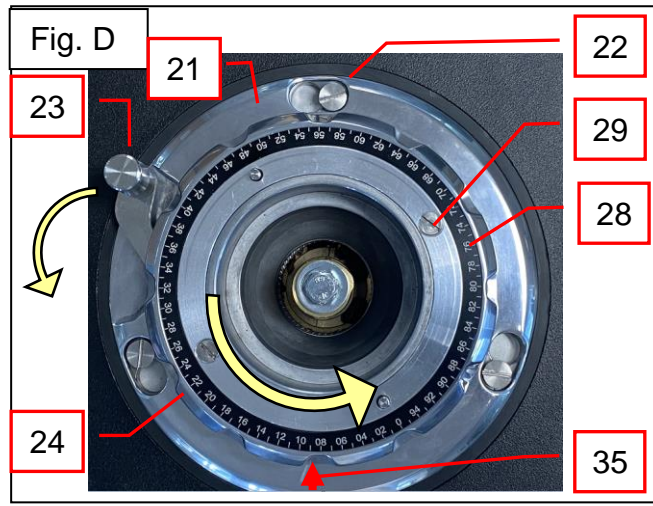


Fig. F

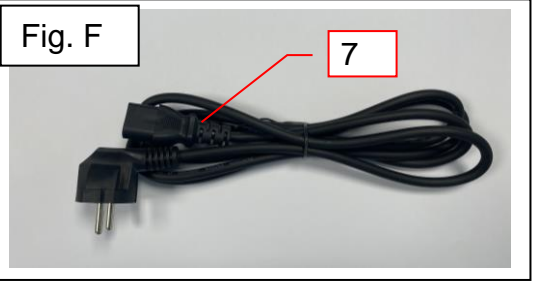
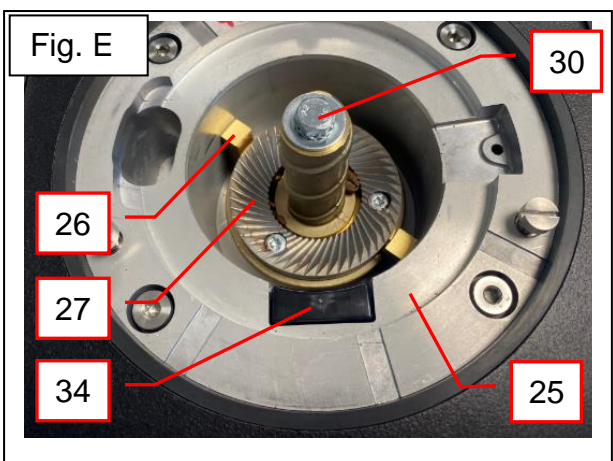


Fig. E



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 payé, 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 payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (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 SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
**Pour tous les documents non livrés
avec l'appareil.**
Imprimés, Faxés, Téléchargés