

MACHINE A CAFE SANTOS ESPRESSO N° 75

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

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

VERSION ORIGINALE



Lire la notice d'utilisation avant de déballer l'appareil.

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	4
REGLES DE SECURITES.....	5
INSTALLATION, MANUTENTION.....	5
CONTRE INDICATIONS :	5
ATTENTION - IMPORTANT	6
Précautions et risques :	6
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :	6
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....	7
SANTOS ESPRESSO N°75	8
DESCRIPTION DE LA MACHINE :	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
LES PRELIMINAIRES :	9
1 ^{ère} MISE EN ROUTE :	9
Nettoyage :	9
Amorçage de la pompe et remplissage de la chaudière :	9
MISE EN ROUTE :	10
Montage, préparation et utilisation :	10
Obtenir un thé, un chocolat, ou un cappuccino.....	11
Pour obtenir de l'eau chaude par la buse :	11
Pour obtenir de la vapeur :	11
Pour faire le cappuccino :	11
ARRET DE L'APPAREIL	11
Nettoyage :	12
SECURITES / MAINTENANCE	13
SECURITE SURCHAUFFE GROUPE :	13
SECURITE SURPRESSION :	13
MAINTENANCE 1 ^{er} niveau	13
Ré-amorçage de la pompe	13
Détartrage - Elimination du calcaire.....	14
MAINTENANCE 2 ^{ème} niveau	14
Détartrage complet	14
Pièces détachées :	15
ENTRETIEN :	15
AIDE AU DEPANNAGE.....	16
L'appareil ne démarre pas :	16
Le café coule trop lentement (crème trop foncé):	16
Le café coule trop vite (crème trop claire):.....	16
Le café est trop amer :	16
Le café est tiède	16
Le café est trop chaud	16
Il y a des fuites sur les bords du porte filtre :	16
Il y a du marc dans le café.....	16
La vapeur ne sort pas par la buse	17
Il est impossible d'enclencher le porte filtre dans le groupe.....	17
De l'eau goutte ou coule en permanence par le diffuseur du groupe	17
La pompe fait du bruit.....	17
Le café est totalement froid	17



Le café ne coule pas (bouton Marche/arrêt (4) allumé)	17
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	18
SCHEMAS ELECTRIQUES.....	19
Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz	19
FIGURES.....	21
CERTIFICAT DE GARANTIE	24
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	24





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 : **MACHINE A CAFE ESPRESSO**

Numéro de type : **75**

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° 2006/95/CE (Directive basse tension)
 - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
 - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
 - 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 : 2003 : 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

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. Ne pas placer dans le réservoir ou dans la bouteille autre chose que de l'eau potable.
2. L'appareil est prévu pour utiliser uniquement, de la mouture de grains de café torréfiés ou des dosettes standards du commerce.
3. ne jamais utiliser d'éponge abrasive ou de produit abrasif pour nettoyer le couvercle, bac ou le coffre en tôle
4. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
5. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
7. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
8. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS
9. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
10. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
12. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
13. 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.

ATTENTION - IMPORTANT



NE PAS BRANCHER L'APPAREIL SUR LE RESEAU ELECTRIQUE AVANT DE LIRE CE QUI SUIV.

L'élément chauffant ne doit pas fonctionner sans eau. Veuillez suivre les indications du chapitre « **première mise en route** » avant de brancher la prise de courant.

Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la trappe d'accès au réservoir (1).

Précautions et risques :



Attention aux risques de brûlures.

En fonctionnement normal, le groupe (9) atteint des températures supérieures à 60°C. Il est fortement conseillé de ne pas toucher le groupe (9) pendant l'utilisation.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
 - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 75V1
 - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 75

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.**

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 (34) située sous l'appareil.
 - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (24) 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.

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

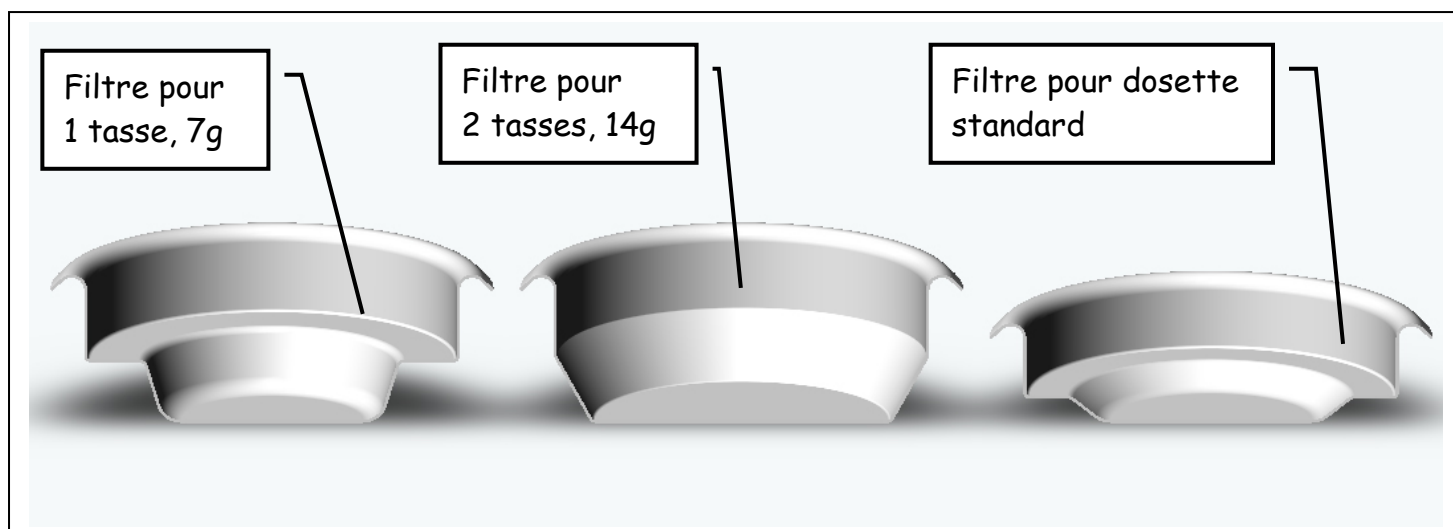
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

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

SANTOS ESPRESSO N°75

DESCRIPTION DE LA MACHINE :

- L'ensemble « espresso SANTOS » est constitué d'une machine à café espresso, d'un porte filtre avec bec 2 tasses, d'un bec 1 tasse, de 3 filtres (1 tasse, 2 tasses et dosette standard), d'une cuillère doseuse 7g et d'une bouteille d'eau de source de 1.5 litre.



- L'espresso SANTOS N°75 est destiné à un usage professionnel, pour réaliser environ 50 à 100 cafés par jour.
- Les fonctions exclusives de cette machine sont :
 1. La réalisation de café espresso d'une qualité professionnelle : mousseux comme dans les bars. Pour cela, il tiendra lieu d'utiliser un café de qualité, moulu selon les prescriptions SANTOS (l'utilisation du moulin SANTOS N°40A permet de répondre à ces prescriptions).
 2. Possibilité de placer une bouteille d'eau de 1.5 litre du commerce directement dans la machine.
 3. Sortie d'eau chaude pour la préparation de boissons solubles, ou du thé.
 4. Buse vapeur pour réchauffer des boissons liquides ou préparer les cappuccinos.
 5. Voyant " manque d'eau " en partie supérieure, voyant de chauffe en façade.

UTILISATION DE L'APPAREIL

LES PRELIMINAIRES :

Le café moulu

Il sera idéalement fraîchement moulu par un moulin à café du type SANTOS N°40A. La mouture doit être fine mais palpable. La granulométrie parfaite peut être trouvée en faisant quelques essais sur la machine :

Si le café coule trop vite, la mouture est trop grossière ou en trop faible quantité, et inversement. Le temps de passage préconisé pour réaliser 2 cafés est de 20 à 30 secondes.

L'eau

Utiliser de l'eau froide adoucie. Le meilleur café est obtenu en utilisant une eau minérale plate du commerce. Une eau dure entartre rapidement la machine. Le chlore contenu dans certaines eaux du robinet peut dénaturer l'arôme de l'espresso.

Le sucre ?

Chacun sait que les puristes ne sucent pas le café, mais le sucre en poudre est préférable au sucre en morceaux.

1^{ère} MISE EN ROUTE :

Nettoyage :

1. Ouvrir la trappe de réservoir (1) retirer la bouteille d'eau (19) et le réservoir (20) **Fig.1.**
2. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec le café : le réservoir (20), le porte filtre (10) et les 3 filtres (21). **Fig.2.**

Amorçage de la pompe et remplissage de la chaudière :

L'appareil est testé en usine, les tuyaux d'aspiration d'eau et la chaudière peuvent contenir de l'eau potable. Il est conseillé de faire couler de l'eau en amorçant la pompe, avant de réaliser les premiers cafés.

1. **Ne pas appuyer** sur les boutons marche/arrêt (4) et café (5). **Fig.3.**
2. **Placez le réservoir (20)** dans la machine en faisant attention de ne pas bloquer le tube d'aspiration d'eau (22). **Fig.4.**
3. **Placez une bouteille d'eau (19)** dans le réservoir ou remplissez le réservoir d'eau.
4. **Introduisez le tube d'aspiration d'eau (22)** dans l'eau en veillant à ce que la crépine (23) soit immergée et le plus bas possible. **Fig.5.**
5. **Brancher la prise du cordon d'alimentation (24)** sur la prise de votre alimentation secteur. note : aucun bouton ne doit s'allumer. Dans le cas contraire, appuyez sur les boutons pour les éteindre Fig.3.
6. **Placer un récipient** sous la buse vapeur (15).
7. **Tourner le robinet vapeur (17)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

8. **Poussez et maintenez appuyé** le bouton Eau (7) pour amorcer la pompe. Lors de l'amorçage, l'eau est aspirée dans le tube vidant ainsi l'air. **Fig.6.**
Attention : Ne jamais démarrer la pompe lorsque la crépine (23) n'est pas immergée. Dans ce cas vous risquez de détruire la pompe.
9. **Si la chaudière est complètement vide d'eau**, le remplissage peut durer 40 à 50 secondes. La chaudière est considérée comme remplie lorsque l'eau s'échappe par la buse vapeur (15).
10. **Arrêtez d'appuyer** sur le bouton Eau (7) et **fermez** le robinet vapeur (17).

MISE EN ROUTE :

Montage, préparation et utilisation :



1. **Vérifiez la présence d'eau dans le réservoir (20) ou dans la bouteille (19) ainsi que l'immersion de la crépine (23) voyant « manque d'eau » (18) éteint.**

Nota : lorsque le voyant manque d'eau s'allume, il reste suffisamment d'eau pour réaliser 2 cafés espresso.

2. **Placer** le bac à gouttes (13) et la tôle du bac à gouttes (12) sous le groupe (9)
3. **Branchez la prise du cordon d'alimentation (24)** sur la prise de votre alimentation secteur.
4. **Appuyez sur le bouton marche/arrêt (4)** pour mettre le groupe en chauffe. Le voyant de chauffe (3) allumé indique que la température n'est pas atteinte.

Nota : pour une utilisation quotidienne, il est conseillé de laisser la machine en marche afin que la chaudière reste en température.

5. Mettre en place le filtre adapté dans le porte filtre (10) : 1 tasse, 2 tasses, ou dosettes standards. Les filtres s'emboîtent avec le plat de la main, et s'extraient en glissant et tournant une petite lame métallique (le manche d'une cuillère métallique par exemple).
6. Doser la mouture avec la cuillère doseuse (25) : 1 cuillère de 7 gr pour 1 espresso, 2 cuillères pour 2 espressos équivalant à 14 gr. Si vous utilisez un moulin SANTOS N°40A, celui-ci est également réglé à 7 gr.
7. Tassez la mouture sur le presse poudre intégré (8), à gauche de l'emplacement porte-filtre. La qualité de la mousse de l'espresso dépend du tassage de la mouture.
8. Fixer le porte filtre en levant et tournant vers la droite, comme les barmen.
9. Présenter une ou deux tasses préalablement chauffées en partie supérieure, sur le chauffe-tasses (2).
10. Enclenchez le bouton café (5)
 - a. Le filet d'eau doit traverser la mouture pendant 20 à 30 secondes
 - b. La pression doit atteindre 3 à 6 bars pour les café doux, 6 à 9 bars pour les plus corsés et 9 à 12 bars pour les dosettes standards. Lire l'indication du manomètre (14).
 - c. La température est de l'ordre de 85 à 92 °C
11. Appuyez à nouveau sur le bouton café (5) lorsque la quantité désirée est obtenue.
12. Servez, ou dégustez...

13. Jeter le marc en frappant le bord du porte-filtre, le bord de votre tiroir à marc sera préférablement en plastique ou en bois. Ne vous inquiétez pas de la petite quantité de café qui peut rester sur le filtre, elle n'altère pas le goût du café suivant.

Ne laissez jamais une mouture en attente dans le porte filtre, le café suivant aurait un " goût de brûlé ", car la mouture s'est détériorée, perdant tout ses arômes en sur-chauffant.

Obtenir un thé, un chocolat, ou un cappuccino



Attention : Ne jamais toucher la buse de sortie eau/vapeur (15) avec les doigts avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

Manipulez le tube vapeur en utilisant le protecteur anti-brûlure en caoutchouc (16).

Pour obtenir de l'eau chaude par la buse :

Ouvrir le robinet (17), puis appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (7). Après avoir obtenu la quantité d'eau désirée, relâcher le bouton et fermer le robinet.

Pour obtenir de la vapeur :

1. Purger la buse (15) de l'eau résiduelle en ouvrant le robinet (17), puis en le refermant dès lors que la vapeur apparaît.
2. Appuyer sur le bouton vapeur (6), le voyant de chauffe (3) s'allume alors.
3. Maintenir l'appui jusqu'à ce que le voyant s'éteigne à nouveau (Dans le cas où peu de vapeur est nécessaire, un maintien de 15 secondes sur le bouton suffit).
4. Plonger la buse (15) dans le liquide à chauffer ou à émulsionner.
5. Ouvrir progressivement le robinet (17).
6. Une fois l'opération terminée, refermer le robinet (17).

Pour faire le cappuccino :

Procédez comme pour la vapeur, avec toutefois les précautions suivantes :

1. Le pot doit contenir au moins 8 cm de lait.
2. Tenir le pot incliné afin que la buse soit toujours plongée dans le lait, sans toucher les rebords du pot.
3. Le robinet (17) doit être ouvert lentement, et il faut toujours remuer circulairement le pot jusqu'à ce que le lait commence à monter.
4. Quand le lait est monté, il faut refermer rapidement le robinet (17).
5. Retirer alors le pot et verser le contenu sur le café espresso. La réserve de vapeur permet de faire l'équivalent de 3 à 4 cappuccinos.

Attention : Bien nettoyer immédiatement la buse avec un tissu humide, car les dépôts de lait sont très collants et s'enlèvent difficilement si ils ont séchés.

ARRET DE L'APPAREIL

L'arrêt de l'appareil s'effectue en actionnant :

1. soit le bouton poussoir « arrêt » (4),
2. soit en débranchant la prise du cordon secteur (24).



Nettoyage :

A la fin de chaque journée, il est recommandé d'effectuer le nettoyage suivant :

1. Nettoyer la douchette (**26**), le joint de filtre (**27**) et les glissières porte-filtre (**28**) avec un chiffon humide (toute la partie en contact avec le café). Ne pas gratter ou nettoyer le joint de filtre avec une lame métallique. **Fig.7.**
2. Rincer les filtres (**21**) et le porte-filtre (**10**) à l'eau chaude, en utilisant un nettoyant ménager habituel qui aidera à dissoudre les dépôts gras de café.
3. Nettoyer le bac à goutte (**13**) et sa grille (**12**)
4. Nettoyer la buse eau chaude/vapeur (**15**) immédiatement après utilisation. Certains dépôts, de lait notamment, peuvent boucher les trous de la buse en séchant, ou altérer le goût des boissons.

SECURITES / MAINTENANCE

SECURITE SURCHAUFFE GROUPE :

2ème
niveau

En cas de surchauffe du groupe, le protecteur thermique à réarmement manuel se déclenche, coupant ainsi l'alimentation de l'élément chauffant. Ce protecteur ne stoppe pas le fonctionnement de la pompe ni de l'électrovanne.



Attention : ces opérations de maintenance sont réservées aux revendeurs agréés SANTOS.

Toute intervention à l'intérieur de la machine doit se faire machine débranchée.

- Procédez au réarmement du thermostat de sécurité machine
 - Débrancher le cordon d'alimentation de la machine (24) (appareil hors tension)
 - Démontez la tôle arrière de la machine (4 vis)
 - Appuyez sur le bouton (29) de réarmement manuel du thermostat de sécurité machine. **Fig.8.**
 - Remontez la tôle arrière, rebranchez la machine.

Si le problème persiste, mettez l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (24)) et faites intervenir une personne du service de maintenance ou contactez un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE SURPRESSION :

Le circuit pressurisé est équipé d'un limiteur de pression évitant au système d'atteindre des pressions supérieures à 16 bars.

MAINTENANCE 1^{er} niveau

1^{er}
niveau

Ré-amorçage de la pompe

Bien que la pompe soit auto-amorçante, il existe certains cas très rares où elle peut se ré-amorcer difficilement (en particulier lorsque l'on a retiré la crépine d'aspiration (23) du réservoir (20), puis remis la crépine dans le réservoir sans le remplir. Le niveau d'eau faible rend difficile le ré-amorçage).

Lorsque la pompe est désamorçée, elle émet **un bruit particulier** qui signale qu'elle fonctionne " à vide ".

Procéder alors comme suit :

1. La machine doit être branchée, mais pas nécessairement sous tension (Bouton marche /arrêt (4) en position Off, non allumé).
2. Ouvrir le robinet (17) et actionner le bouton de débit d'eau chaude (7) (plusieurs appuis courts successifs peuvent favoriser l'amorçage en éliminant les bulles d'air).

3. On entend la pompe se réamorcer, et si l'eau coule par la buse (15), la cuve est pleine.

Détartrage - Elimination du calcaire

Tout processus de chauffe de l'eau conduit à un entartrage, particulièrement si une eau dure est employée (eau du robinet). C'est pourquoi nous recommandons l'emploi d'une eau en bouteille dont la qualité limite l'entartrage, tout en procurant un meilleur café. Un excès de calcaire peut conduire à une détérioration de la résistance, c'est pourquoi nous recommandons de procéder à un détartrage :

- 1 fois par an si on utilise l'eau minérale préconisée par SANTOS
- 1 fois par mois dans les autres cas.

1. La machine doit être branchée, mais éteinte (Bouton marche/arrêt (4) en position Off, non allumé), car la manipulation peut se faire à froid.
2. Remplir le réservoir d'eau en y diluant 3 à 4 cuillères de vinaigre blanc (acide citrique), qui dissout le calcaire.
3. Laisser agir éventuellement quelques instants afin de détartrer le réservoir d'eau.
4. Ouvrir le robinet (17) et appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (7). Vider ainsi les 3/4 du réservoir dans un réceptacle adapté.
5. On pourra vider la fin du réservoir en appuyant sur le bouton café, après avoir mis la machine sous tension, afin de faire agir le mélange également sur la partie porte-filtre.
6. Bien rincer la machine en répétant l'opération avec de l'eau claire. Bien rincer ainsi tout le circuit afin de ne pas altérer le goût des prochains cafés.

2ème niveau

MAINTENANCE 2^{ème} niveau



Attention : ces opérations de maintenance sont réservées aux revendeurs agréés SANTOS.

Toute intervention à l'intérieur de la machine doit se faire machine débranchée.

Détartrage complet

En cas d'entartrage important qui nuit au fonctionnement de la machine, procéder comme au paragraphe précédent, mais faire sortir la totalité du mélange par la « purge calcaire » (30) spécialement prévue à cet effet :

1. La machine doit être branchée, mais éteinte (Bouton marche/arrêt (4) en position Off non allumé), car la manipulation peut se faire à froid.
2. Remplir le réservoir d'eau en y diluant 4 à 5 cuillères de vinaigre blanc (acide citrique), qui dissout le calcaire.
3. Laisser agir éventuellement quelques instants afin de détartrer le réservoir d'eau.
4. Ouvrir le robinet et appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir soit à moitié vide, puis refermer le robinet.
5. Laisser reposer quelques minutes, ou une nuit complète en cas d'entartrage important. Dans ce cas débrancher l'appareil.
6. Dévisser la vis (31), démonter la douchette (26), le porte-douchette (32), et dévisser le bouchon « purge calcaire » (30). L'eau de la cuve s'écoule dans le bac à gouttes. **Fig.7, 9 et 10.**

7. Appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude afin de vider la fin du réservoir par la purge calcaire (Les plaques de calcaire dissoutes pourront sortir par la purge calcaire, alors qu'elles ne sortiront pas par la buse dont le diamètre est trop petit).
8. Renouveler l'opération avec de l'eau claire afin de bien rincer le circuit.
9. Revisser le bouchon de « purge calcaire », en ajoutant sur les filets un gel d'étanchéité haute température, le bouchon ne doit pas dépasser de la surface d'appui du porte douchette.
10. Replacer la douchette (26), le porte douchette (32), remplacer si nécessaire le joint de porte douchette (33) (placez le joint du côté groupe).

Pièces détachées :



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

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les filtres, le joint de groupe, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet www.santos.fr).

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 (34)

notés sous l'appareil.

ENTRETIEN :

Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé

- Après utilisation, nettoyer le porte filtre (10), les filtres (21), le bac à gouttes (13), et la grille (12) à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Les flancs et les tôles en inox seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer les tôles inox.

AIDE AU DEPANNAGE

1^{er}
niveau

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,

1^{er}
niveau

Le café coule trop lentement (crème trop foncée):

- Le café est moulu trop fin
- Le café est sur-dosé (bien utiliser la cuillère = 7gr) et trop tassé
- La machine est entartrée

1^{er}
niveau

Le café coule trop vite (crème trop claire):

- le café est moulu trop gros
- Le café est sous-dosé (bien utiliser la cuillère = 7gr)

1^{er}
niveau

Le café est trop amer :

- La mouture est restée trop longtemps en attente dans le porte-filtre (mouture " brulée ").
- Le café coule trop lentement (voir ci-dessus)

1^{er}
niveau

Le café est tiède

- La mouture est trop grosse
- Les tasses sont froides
- La machine est entartrée
- La machine n'est pas encore assez chaude.

1^{er}
niveau

Le café est trop chaud

- Ne pas laisser le porte filtre (10) en position sur le groupe (9), laisser le à température ambiante à coté de la machine

1^{er}
niveau

Il y a des fuites sur les bords du porte filtre :

- Vérifier la bonne mise en position du porte filtre (10) dans le groupe (9)
- Serrer plus fortement le porte filtre
- Nettoyer le bord du filtre (21), ou le changer
- Nettoyer le joint porte filtre (27), ou le changer.

1^{er}
niveau

Il y a du marc dans le café

- Nettoyer le bord du filtre (21)
- Nettoyer le joint porte filtre (27), ou le changer.
- La mouture est peut être trop fine
- Le porte filtre (10) se positionne mal

1^{er}
niveau

La vapeur ne sort pas par la buse

- La buse (**15**) est bouchée, avec une épingle déboucher les orifices de sortie de la buse (calcaire ou lait)

1^{er}
niveau

Il est impossible d'enclencher le porte filtre dans le groupe

- Vérifier qu'il n'y a pas trop de café dans le porte filtre
- Vérifier qu'il ne reste pas de café collé sur le diffuseur (**26**) du groupe ni sur le joint de groupe (**27**).

2^{ème}
niveau

De l'eau goutte ou coule en permanence par le diffuseur du groupe

- Détartrer le groupe et l'électrovanne

1^{er}
niveau

La pompe fait du bruit

- Si le voyant manque d'eau (**18**) est allumé, rajouter de l'eau.
- Si il y a de l'eau, voir le paragraphe ré-amorçage

2^{ème}
niveau

Le café est totalement froid

- Faites appel à un réparateur agréé Santos pour vérifier l'élément chauffant et les thermostats de la chaudière.

Le café ne coule pas (bouton Marche/arrêt (4) allumé)

1^{er}
niveau

- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir
 - Ajouter de l'eau
- Le crépine (**23**) n'est pas immergée
 - Immerger la crépine
- Le filtre (**21**) ou le bec (**11**) du porte filtre est bouché
 - Nettoyez à l'eau
- La pompe est désamorcée ou détériorée
 - Ré-amorcez la pompe ou la remplacer si la machine ne fait pas de bruit lorsque le bouton café (**5**) est enclenché.

2^{ème}
niveau

- Le thermostat de sécurité machine est déclenché
 - Vérifier le thermostat voir chapitre « sécurité surchauffe groupe »
- L'électrovanne est entartrée ou détériorée
 - Si vous pouvez faire de la vapeur mais pas du café alors nettoyez et testez l'électrovanne.
- Le groupe est entartré
 - Procédez au détartrage.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Secteur :		
Tension d'alimentation (V)	220-240	100-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Élément chauffant :		
Puissance absorbée (W)	1260	1260
Intensité absorbée (A)	5.2	10.4
Thermostat café (°C)	107	
Thermostat vapeur (°C)	145	
Thermostat sécurité machine (°C)	165	
Volume groupe (l)	0.38	
Pression pompe maxi (bars)	16	
Bruit (2) (dBA) Mesuré en fonctionnement LAeq, dB	43	
Performances :		
Volume réservoir (l)	2.4	
Volume bouteille (l)	1.5	
quantité espresso	20 espressos pour 1.5 litre 31 espressos pour 2.4 litres	
Hauteur maximale de la tasse (mm)	83 à 130 (grille ôtée)	
Dimensions et poids :		
Hauteur (mm)	400	
Largeur (mm)	265	
Profondeur (mm)	320	
Poids net (kg)	17	
Poids emballé (kg)	19	

(2) ref 20 μ Pa

SCHEMAS ELECTRIQUES

Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz

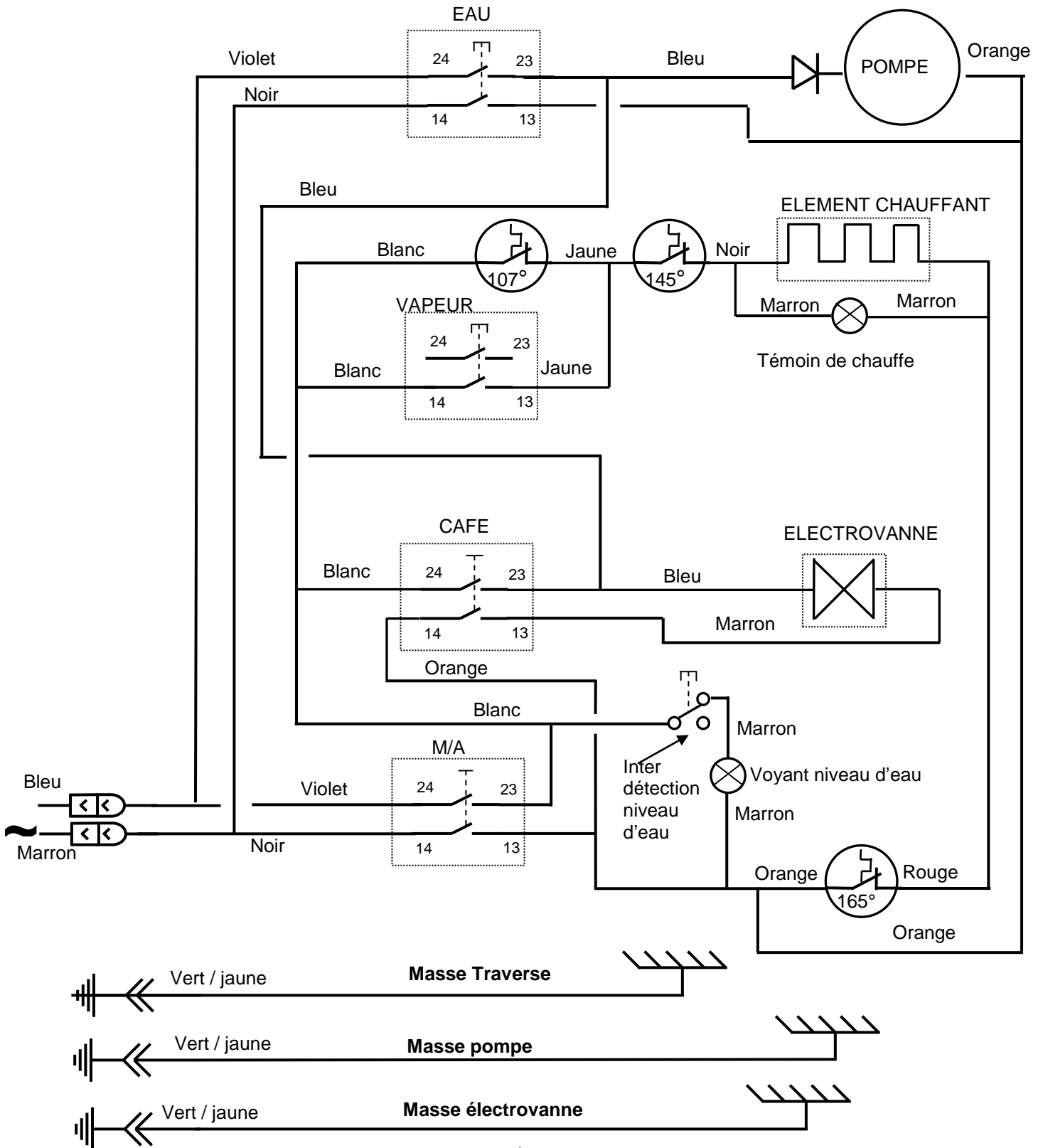


TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	Français
1	Trappe de réservoir
2	Chauffe tasses
3	Voyant lumineux de chauffe
4	Bouton Marche /Arrêt
5	Bouton café
6	Bouton chauffe vapeur
7	Bouton eau chaude
8	Tasseur
9	Groupe
10	Porte filtre
11	Bec 1 tasse / 2 tasses
12	Grille de bac à gouttes
13	Bac à gouttes
14	Manomètre
15	Buse vapeur
16	Anti-brûlure
17	Robinet vapeur
18	Voyant manque d'eau
19	Bouteille d'eau
20	Réservoir
21	Filtres à café
22	Tube d'aspiration d'eau
23	Crépine
24	Pise d'alimentation secteur
25	Cuillère doseuse
26	Douchette
27	Joint de filtre
28	Glissières de porte filtre
29	Bouton de réarmement thermostat
30	Bouchon de purge
31	Vis de douchette
32	Porte douchette
33	Joint de porte douchette
34	Plaque signalétique

FIGURES

Figure 1

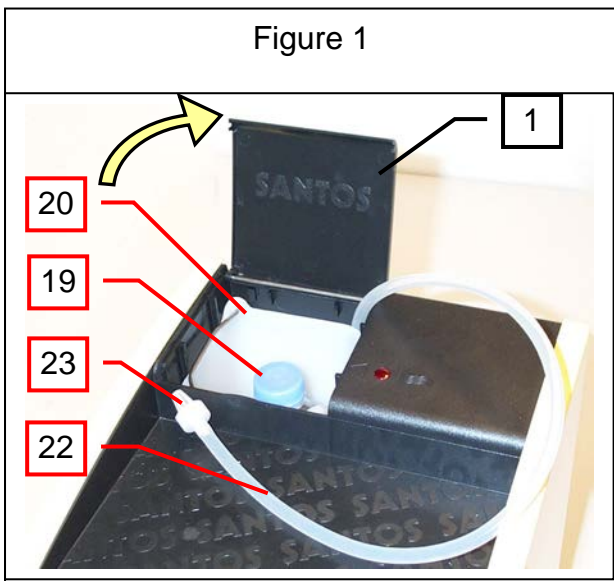


Figure 2

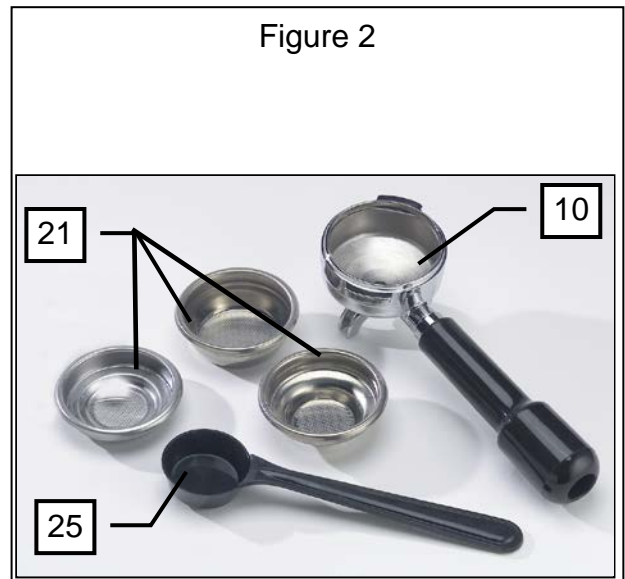


Figure 3

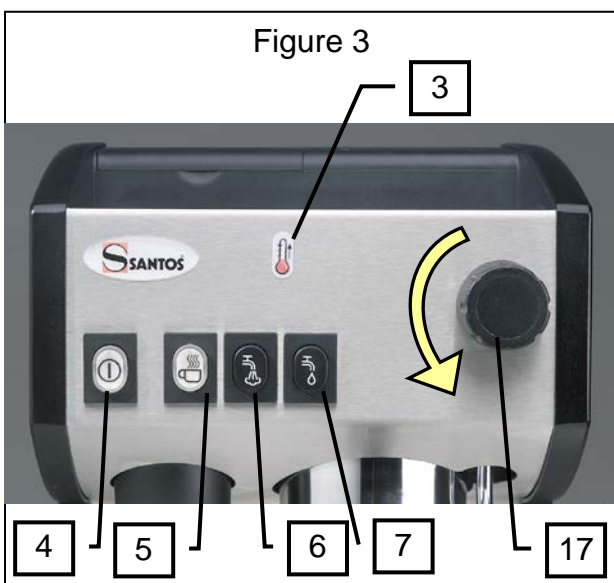


Figure 4

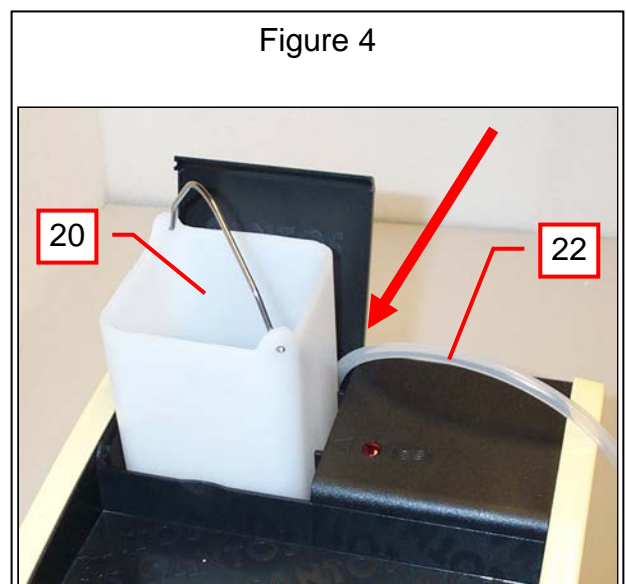


Figure 5

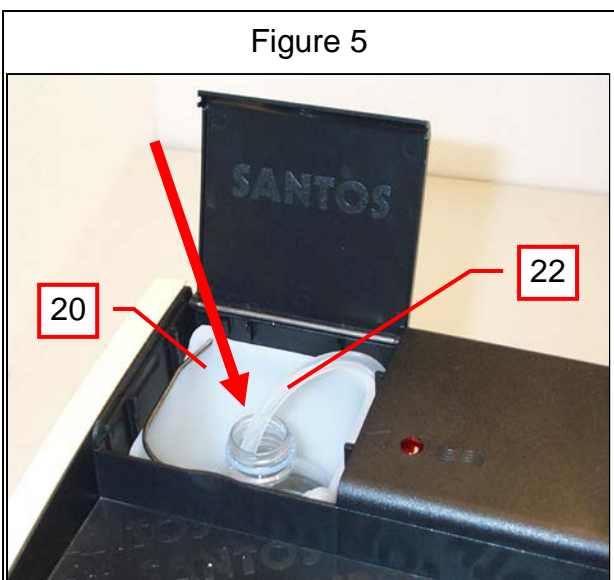


Figure 6

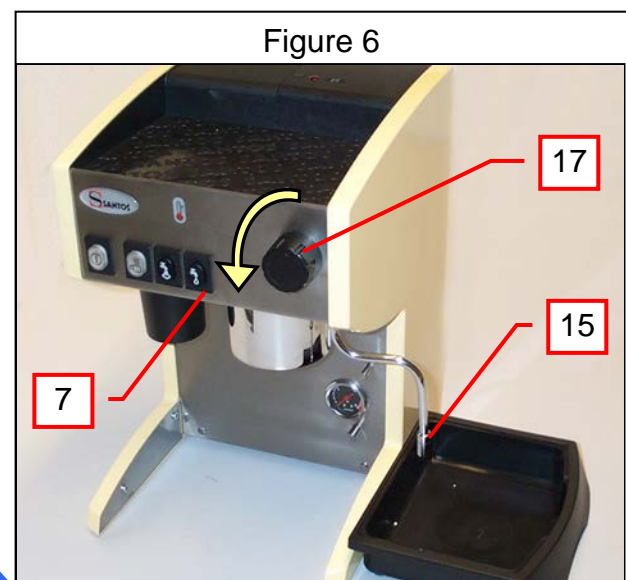


Figure 7

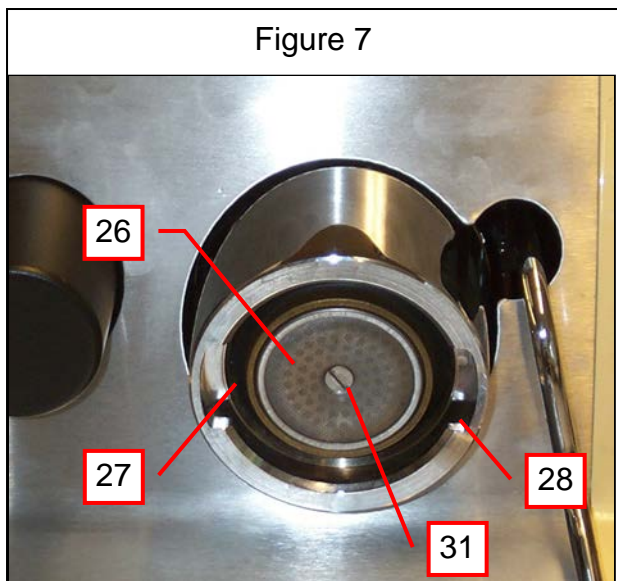


Figure 8

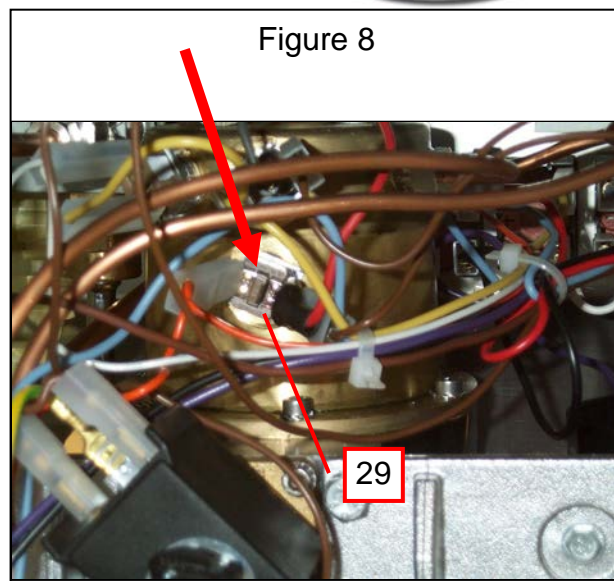


Figure 9

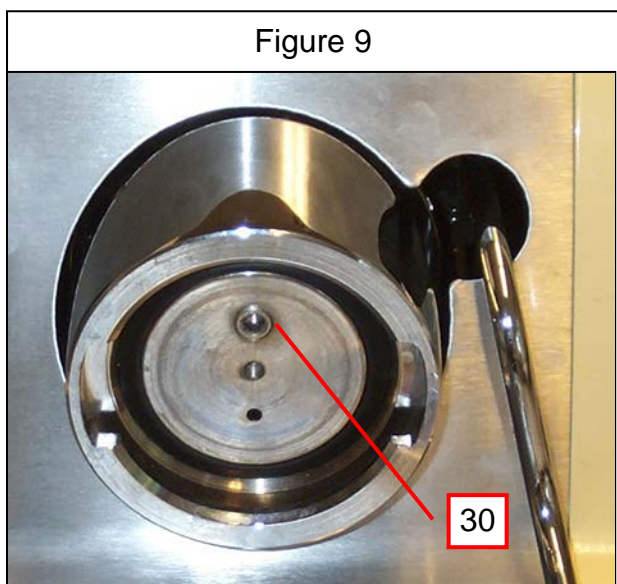
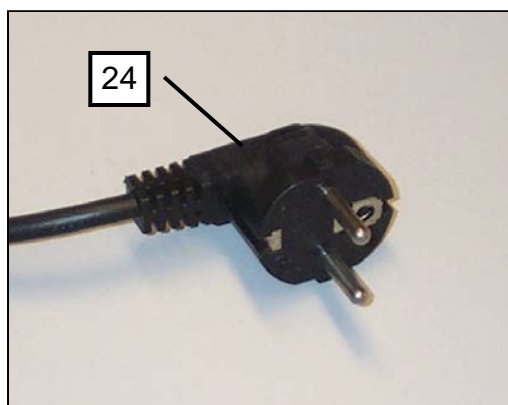
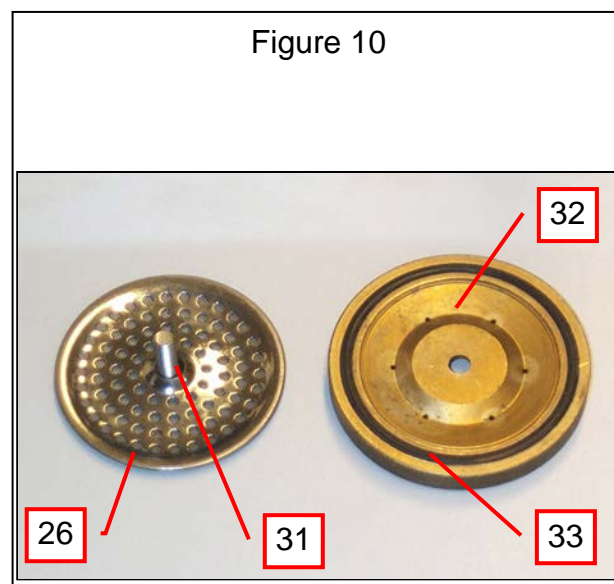


Figure 10





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

