



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 - www.santos.fr



**N° 43**

## **MOULIN A CAFE BOUTIQUE N° 43 MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**IMPORTANT** : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- DÉCLARATION «CE» DE CONFORMITÉ • CERTIFICAT DE GARANTIE

## **COFFEE GRINDER FOR SHOPS N° 43 OPERATING AND SERVICING MANUAL**

**IMPORTANT** : documents included in this manual to be kept :

- "CE" COMPLIANCE DECLARATION • WARRANTY CERTIFICATE

## **KAFFEEMÜHLE LADENMODELL N° 43 BENUTZUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**WICHTIG**: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG • GARANTIESCHEI

## **MOLINILLO DE CAFE PARA TIENDAS Y ALMACENES N° 43 MANUAL DE UTILIZACION Y DE MANTENIMIENTO**

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

- DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD • CERTIFICADO DE GARANTÍA

## **KOFFIEMOLEN BOETIEK N° 43**

### **GEBRUIKS-EN-ONDERHOUDSHANDLEIDING**

**BELANGRIJK** : documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- "CE"-CONFORMITEITSVERKLARING • GARANTIEBEWIJS

## **MACINACAFFE PER NEGOZI N°43 MANUALE PER L'USO E LA MANUTENZIONE**

**IMPORTANTE**: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ • CERTIFICATO DI GARANZIA

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

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

Note: For easier understanding of the following paragraphs, refer to diagrams at the end of this manual.

Les photos et images sont données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle.  
Santos se réserve le droit de les modifier à tout moment.

These photographs and images are given as an example and are non-contractual.  
Santos reserves the right to change them at any moment.

## SOMMAIRE / CONTENTS

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE . . . . .	4	
REGLES DE SECURITES . . . . .	4	
MOULIN A CAFE BOUTIQUE N° 43 . . . . .	5	
UTILISATION DE L'APPAREIL . . . . .	5	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	7	
FIGURES . . . . .	28	
VUE ÉCLATÉE . . . . .	33	
CERTIFICAT DE GARANTIE . . . . .	35	
PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL . . . . .	36	
<hr/>		
"CE" COMPLIANCE DECLARATION . . . . .	8	
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	8	
COFFEE GRINDER FOR SHOPS N° 43 . . . . .	9	
USING THE MACHINE . . . . .	9	
MACHINE TECHNICAL SPECIFICATIONS . . . . .	11	
FIGURES . . . . .	32	
EXPLODED VIEW . . . . .	33	
WARRANTY CERTIFICATE . . . . .	35	
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE . . . . .	36	
<hr/>		
„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG . . . . .	12	
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	12	
KAFFEEMÜHLE LADENMODELL N° 43 . . . . .	13	
BETRIEB DES GERÄTS . . . . .	13	
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS . . . . .	15	
ABBILDUNGEN . . . . .	32	
EXPLOSIONSZEICHNUNG . . . . .	33	
GARANTIESCHEIN . . . . .	35	
TYPENSCHILD DES GERÄTS . . . . .	36	
<hr/>		
DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD . . . . .	16	
MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES . . . . .	16	
MOLINILLO DE CAFE PARA TIENDAS Y ALMACENES N° 43 . . . . .	17	
USO DEL APARATO . . . . .	17	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO . . . . .	19	
FIGURAS . . . . .	32	
DESPIECE . . . . .	33	
CERTIFICADO DE GARANTÍA . . . . .	35	
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO . . . . .	36	
<hr/>		
"CE"-CONFORMITEITSVERKLARING . . . . .	20	
BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN . . . . .	20	
KOFFIEMOLEN BOETIEK N° 43 . . . . .	21	
GEBRUIK VAN HET APPARAAT . . . . .	21	
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT . . . . .	23	
FIGUREN . . . . .	32	
EXPLOSIETEKENING . . . . .	33	
GARANTIEBEWIJS . . . . .	35	
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT . . . . .	36	
<hr/>		
DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ . . . . .	24	
NORME DI SICUREZZA . . . . .	24	
MACINACAFFE PER NEGOZI N°43 . . . . .	25	
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO . . . . .	25	
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO . . . . .	27	
FIGURE . . . . .	32	
ESPLOSO . . . . .	33	
CERTIFICATO DI GARANZIA . . . . .	35	
TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO . . . . .	36	

FR

GB

D

E

N

I

# DECLARATION «CE» DE CONFORMITÉ

## LE FABRICANT :

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

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE APROSEE :

- SOUS L'APPAREIL,
- SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE SITUÉ EN DERNIERE PAGE DE CE MANUEL,
- EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE "machines" n° 2006/42/CE

ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LA TRANSPOSANT.

EST EGALEMENT CONFORME AUX DISPOSITIONS DES DIRECTIVES EUROPEENNES SUIVANTES :

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)

La machine est conforme aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :

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 60335-1 : 2003 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

FAIT A VAULX-EN-VELIN LE : **01/01/2010**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **AURELIEN 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

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

## 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.
5. Ne jamais toucher les pièces mobiles.
6. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans grains de café dans le bac à grains.
7. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
8. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

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

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 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 par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.



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

## 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.

## MOULIN A CAFE BOUTIQUE N° 43

- Le moulin à café N° 43 est dédié aux boutiques et magasins de torréfaction souhaitant obtenir du café fraîchement moulu de 250 g à 1 kg.
- Le moulin à café N° 43 permet de délivrer du café moulu dans des sacs de 250 g, 500 g et 1 kg.
- L'appareil se compose d'un socle en fonte d'aluminium et d'un bâti en tôle inox 18/10 servant de support à l'ensemble de broyage et au bac à grains.
- Le bac à grains est en polycarbonate très résistant d'une capacité de 1,7 Kg, muni d'un couvercle articulé sur charnière.
- Un bouton de réglage de la finesse de la mouture permet tous types de moutures de café (mouture fine, espresso, filtre, moyenne ou grossière).
- Les meules en acier spécial trempé à cœur (diamètre 63,5 mm) garantissent une régularité de la qualité de mouture dans le temps. Elles sont facilement démontables après usure.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT :

La mise en marche et l'arrêt du moulin à café se fait par un interrupteur lumineux étanche, repère (9) situé en façade supérieure du bâti.

### REGLAGE DE LA MOUTURE :

- Un bouton de réglage, repère (6) permet à l'utilisateur d'obtenir la finesse de la mouture désirée, par rapprochement des meules de broyage.
- Pour obtenir une mouture plus fine tourner le bouton de réglage repère (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir une mouture plus grosse tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Un index de réglage repère (4) permet de repérer sur une échelle graduée repère (7), la position du réglage recherché. Ce réglage peut être réinitialisé après chaque changement de meules grâce à l'index de réglage repère (4) et la vis de blocage repère (15).

Si un changement de meules est à effectuer, voir le paragraphe "Entretien".



**ATTENTION** : Ne pas mettre en contact les meules, au risque de les détériorer. Une mise en contact des meules provoque un bourrage de la mouture (cirage des meules), occasionnant un arrêt du moteur.

### SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur avant toutes interventions).
- En cas de blocage du moteur (corps étranger dans le café, mouture trop fine ou réglage des meules trop serrées,...) la protection contre les surcharges de courant est assurée par un **disjoncteur thermique à réarmement manuel**. Dans ce cas rechercher la cause du blocage, y remédier, attendre un instant, réarmer le protecteur thermique grâce au bouton, repère (12), situé dessous l'appareil, rebrancher la prise de l'appareil, remettre l'interrupteur lumineux étanche, repère (9), en position de mise en marche (voyant allumé) pour vérifier que le moteur tourne à vide. Mettre un peu de café en grains dans le bac à grains pour vérifier que le moteur tourne également en charge, et procéder au réglage éventuel de la mouture.

## **ENTRETIEN :**

- Débrancher la prise de l'appareil avant toute intervention d'entretien et ne pas toucher les bornes du condensateur (risque de tension résiduelle).
- Nettoyer de temps en temps la sortie de café. Les produits à utiliser pour le nettoyage sont l'eau claire et les produits de nettoyage spécifiques pour la torlerie inox. Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou au nettoyeur haute pression.

### **POUR CHANGER LES MEULES :**

- Les meules repère (19) et repère (21) sont identiques, il faut toujours changer les 2 meules en même temps.
- **Augmenter au maximum la distance entre les meules** (tourner le bouton de réglage repère (6), dans le sens des aiguilles d'une montre). Cette précaution permettra de procéder au montage du corps de broyage, après changement des meules, sans risquer des déformations des pièces constituantes, ou un blocage du moteur.
- Dévisser et enlever la vis de blocage repère (5), enlever le bouton de réglage de la mouture repère (6) avec le ressort repère (16), le doigt d'indexage repère (17) et l'index de repérage du réglage de la mouture repère (4) avec sa vis de blocage repère (15).
- Enlever la tôle supérieure avant, repère (3) portant le bouton marche/arrêt repère (9).
- Vider le bac à grains repère (2), enlever la tige de fixation repère (11) du bac à grains.
- Enlever le bac à grains repère (2) avec son couvercle repère (1) et la buse d'entrée du café en grains repère (10).
- Dévisser les 3 écrous de fixation repère (13) du corps de broyage complet repère (14) pour accéder aux meules.
- Enlever le corps de broyage complet repère (13) et l'ensacheur complet repère (8).
- Dévisser les 3 vis de fixation repère (18) de la meule mobile usée repère (19) sur le plateau porte meule mobile repère (20).
- Dévisser les 3 vis de fixation repère (18) de la meule fixe usée repère (21) sur le bloc de broyage porte meule fixe repère (22).
- **Nettoyer parfaitement les surfaces d'appui** du plateau porte meule mobile repère (20) et du bloc de broyage porte meule fixe repère (22), avant de remonter les meules neuves.
- Changer la meule mobile repère (19) tenues par 3 vis repère (18) sur le plateau porte meule repère (20).
- Changer la meule fixe repère (21) tenues par 3 vis repère (18) sur le bloc de broyage porte meule repère (22).
- Remonter le corps de broyage repère (14) avec l'ensacheur complet repère (8), puis bloquer les 3 écrous de serrage repère (13) du corps de broyage repère (14).
- Remonter la tôle supérieure avant, repère (3) portant le bouton marche/arrêt repère (9).
- Remonter le bouton de réglage de la mouture repère (6) avec le ressort repère (16), le doigt d'indexage du bouton repère (17) et l'index de repérage du réglage de la mouture repère (4) avec sa vis de blocage repère (15), puis revisser la vis de serrage du bouton repère (5).
- Procéder au réglage de la mouture (voir paragraphe "Réglage de la mouture").
- Procéder au réindexage éventuel du doigt d'indexage.

### **DOMAINE D'APPLICATION :**

Ce moulin à café pour boutique N° 43 ne peut traiter uniquement que des grains de café torréfiés.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Caractéristiques moteur			
Puissance	(V)	220-240 V	4/5 CV
Puissance	(V)	100-120 V	8/9 CV
Puissance absorbée	(W)	220-240 V	600 W
Puissance absorbée	(W)	100-120 V	650 W
Vitesse	(tr/mn)	modèle 50 Hz	1500 tr/mn
	(tr/mn)	modèle 60 Hz	1800 tr/mn
Meules type standards diamètre	(mm)	63,5 mm	
Débit moyen suivant type de mouture	(Kg/h)	15 à 35 Kg/h	
Capacité du bac à grains	(kg)	1,7 kg de café en grains	
Dimensions : Hauteur	(mm)	475	
	Largeur	(mm)	190
	Profondeur	(mm)	315
Température admissible d'environnement	Maxi	60° C	
	Mini	-20° C	
Poids net	(kg)	19	
Poids emballé	(kg)	20	
Niveau acoustique (2)	(dBA)	68	

(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.

# "CE" COMPLIANCE DECLARATION

## THE MANUFACTURER:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger Salengro 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE  
HEREBY DECLARES THAT THE MACHINE DESIGNATED ON THE IDENTIFICATION PLATE AFFIXED:

- UNDER THE APPLIANCE,
  - ON THE WARRANTY CERTIFICATE ON THE LAST PAGE OF THIS MANUAL,
- COMPLIES WITH THE PROVISIONS OF THE "machines" DIRECTIVE n° 2006/42/EC AND THE NATIONAL LEGISLATION TRANSPOSING IT.

IT ALSO COMPLIES WITH THE PROVISIONS OF THE FOLLOWING EUROPEAN DIRECTIVES:

- No. 2006/95/EC (Low voltage directive)
- No. 2004/108/EC (CEM directive)
- No. 2002/95/EC (RoHS directive)
- No. 2002/96/EC (WEEE directive)

The machine complies with the provisions of the following harmonized European standards:  
NF EN ISO 12100-1 and 2:2004: Machine safety devices - General design principles  
NF EN 60204-1:2006: Machine safety devices - Machine electrical equipment -General regulations  
NF EN 60335-1:2003 Safety of household and similar electrical appliances

SIGNED IN VAULX-EN-VELIN ON: **01/01/2010**  
SIGNATORY'S TITLE: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**  
SIGNATORY'S NAME: **AURELIEN FOUQUET**  
SIGNATURE



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using, cleaning or maintaining the machine, always follow these instructions:

### Read all instructions

Note: For easier understanding of the sections below, please refer to the diagrams at the end of the manual

### IMPROPER USE



1. Do not use this appliance for grinding anything other than roasted coffee beans.
2. Never operate the appliance with no coffee beans in the bean container.
3. Remove from the coffee beans any foreign bodies which may damage the grinding wheels (metal staples, stones, etc.).
4. For electrocution risk protection reasons, never plunge the base into water or any other liquid.
5. Never touch the moving parts.
6. Never operate the appliance with no coffee beans in the bean container.
7. Unplug the appliance before carrying out any work on it: cleaning, maintenance or repair.
8. The use of spare parts other than certified SANTOS original parts is prohibited.

### ELECTRICAL CONNECTION:

- The electric power supply for the machine is available in 3 single-phase voltages:
  - 110-120 V 50/60 Hz
  - 220-240 V 50 Hz
  - 220-240 V 60 Hz

Line protection: the machine should be connected to a standard 2-pole + earth electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A. The appliance must be earthed.

### CARE:



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate under the machine.
  - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by a special unit available from SANTOS or from approved SANTOS dealers.



**CARE:** Check that the On / Off switch is in the **0 position** before connecting the power cable plug to your mains electric power socket.

## RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to wastes from electrical and electronic equipment. It signifies that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2002/96/EC (WEEE) - part Professional Equipment - so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For more information, please contact your Retailer or the SANTOS.

For eliminating or recycling components of equipment, please contact a specialized company or contact SANTOS.

The electronic products not undergoing a selective sorting are potentially dangerous for the environment.

The damaging materials should be eliminated or recycled according to the regulations in force.

## COFFEE GRINDER N° 43

- Coffee grinder N° 43 is for shops and coffee roasters wanting to obtain 250 g to 1 kg of freshly ground coffee.
- Coffee grinder N° 43 enables ground coffee to be dispensed in bags of 250 g, 500 g and 1 kg.
- The appliance has an aluminium cast base and a housing in 18/10 stainless steel plate serving as a support to the grinding unit and the hopper.
- The hopper is made of very resistant polycarbonate and has a capacity of 1.7 kg, it is fitted with a hinged lid.
- A knob to select the fineness of grinding allows all types of coffee grinding (finely ground coffee, espresso, filter, medium or coarse).
- The grinding discs in fully-hardened special steel (63.5 mm diameter) guarantee long-lasting consistency in the quality of grinding. They are easily dismantled when worn out.

## USING THE MACHINE

### SWITCHING ON AND OFF :

The coffee grinder is switched on and off by a luminous clad switch, ref. **(9)**, located on the upper face of the housing.

### SELECTING GRINDING :

- A selection knob, ref. **(6)**, enables the user to obtain the desired fineness of grinding, by bringing the grinding discs closer together.
- To obtain finer grinding turn the selection knob ref. **(6)** in anti-clockwise direction.

To obtain coarser grinding turn the knob in clockwise direction. A set pointer ref. **(4)** enables you to locate on a graded scale ref. **(7)**, the setting position desired. This setting can be reset after each change of grinding discs using the set pointer **(4)** and the locking screw ref. **(15)**.

If the grinding discs are to be changed, see the paragraph on "Servicing".



**WARNING :** Do not let the grinding discs touch each other, at the risk of damaging them. Letting them touch causes the ground coffee to jam (coating of discs), causing the motor to stop.

### MOTOR OVERLOAD SAFETY DEVICE :

- Disconnect the appliance from power supply (disconnect the power supply cable plug before any type of servicing).
- In the event of motor stalling (foreign body in the coffee, too fine grinding or too close setting of grinding discs, etc.) protection against overload is provided by a **manually reset thermal circuit breaker**. In this case look for the cause of stalling, right it, wait a moment, reset the thermal circuit breaker using the button, ref. **(12)**, located underneath the appliance, reconnect the plug of the appliance, place the luminous clad switch ref. **(9)** to on position (indicator light on) to check that the motor works off-load. Put a few coffee beans in the hopper to check that the motor also works with load and proceed with any adjustment of grinding.

## **SERVICING :**

- Disconnect the plug of the appliance before any servicing and do not touch the terminals of the capacitor (risk of residual voltage).
- From time to time clean the coffee outlet. Products to be used for cleaning are clear water and specific cleaning products for stainless steel plate. Do not clean the machine with a spray or high pressure cleaner.

### **TO CHANGE THE GRINDING DISCS :**

- Grinding discs ref. (19) and ref. (21) are identical, the 2 discs must always be changed at the same time.
- **Increase the distance between the grinding discs to the maximum** (turn the selection knob ref. (6), in clockwise direction). This precautionary measure will enable you to proceed with assembly of the grinding body, after changing the discs, without the risk of distorting component parts, or the motor stalling.
- Unscrew and remove the locking screw ref. (5), remove the selection knob for grinding ref. (6) with the spring ref. (16), the indexing pin ref. (17) and the set pointer for selecting grinding ref. (4) with its locking screw ref. (15).
- Remove the front upper plate ref. (3) bearing the on/off switch ref. (9).
- Empty the hopper ref. (2), remove the holding rod ref. (11) from the hopper.
- Remove the hopper ref. (2) with its lid ref. (1) and the coffee bean inlet nozzle ref. (10).
- Unscrew the 3 checking nuts ref. (13) from the entire grinding body ref. (14) to have access to the grinding discs.
- Remove the entire grinding body ref. (14) and the entire bagging device ref. (8).
- Unscrew the 3 fastening screws ref. (18) from the worn mobile disc ref. (19) on the mobile disc carrier tray ref. (20).
- Unscrew the 3 fastening screws ref. (18) from the worn fixed disc ref. (21) on the fixed disc carrier grinding unit ref. (22).
- **Thoroughly clean the contact surfaces** of the mobile disc carrier tray ref. (20) and of the fixed disc carrier grinding unit ref. (22), before refitting the new grinding discs.
- Change the mobile disc ref. (19) held by 3 screws ref. (18) on the disc carrier tray ref. (20).
- Change the fixed disc ref. (21) held by 3 screws ref. (18) on the disc carrier grinding unit ref. (22).
- Re-assemble the grinding body ref. (14) with the entire bagging device ref. (8), then tighten the 3 checking nuts ref. (13) on the grinding body ref. (14).
- Re-assemble the front upper plate, ref. (3) bearing the on/off switch ref. (9).
- Re-assemble the selection knob for grinding ref. (6) with the spring ref. (16), the indexing pin of the knob ref. (17) and the set pointer for selecting grinding ref. (4) with its locking screw ref. (15), then tighten the checking screw of the knob ref. (5).
- Proceed with selection of grinding (see paragraph on "Selection of grinding").
- Proceed with any resetting of the indexing pin.

## **AREA OF USE :**

This coffee grinder N° 43 can only process roasted coffee beans.

## MACHINE TECHNICAL SPECIFICATIONS

ELECTRICAL CHARACTERISTICS (1)			
Motor features			
Power	(V)	220-240 V	4/5 HP
Power	(V)	100-120 V	8/9 HP
Power consumption	(W)	220-240 V	600 W
Power consumption	(W)	100-120 V	650 W
Speed	(rpm)	model 50 Hz	1500 rpm
	(rpm)	model 60 Hz	1800 rpm
Diameter standard type grinding discs	(mm)	63.5 mm	
Average output according to type of grinding	(Kg/h)	15 à 35 Kg/h	
Hopper capacity	(kg)	1,7 kg of coffee beans	
Dimensions : Height	(mm)	475	
	Width	(mm)	190
	Depth	(mm)	315
Ambient temperature	Maxi	60° C	
	Mini	-20° C	
Net weight	(kg)	19	
Shipping weight	(kg)	20	
Noise level (2)	(dBA)	68	

(1) These values are given for information only. The precise electrical characteristics of your appliance are given on its identification plate.

(2) Noise level measured in sound pressure with appliance with load at 1 m from axis according to standard EN 31201.

GB

# „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

## DER HERSTELLER:

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

ERKLÄRT, DASS DIE DURCH DAS TYPENSCHILD

- UNTER DEM GERÄT,
- AUF DEM GARANTIESCHEIN, DER LETZTEN SEITE DIESES HANDBUCHS,

GEKENNZEICHNETE MASCHINE MIT DEN BESTIMMUNGEN DER EG-RICHTLINIE „Maschinen“ 2004/42/EG ÜBEREINSTIMMT SOWIE DEN SIE UMSETZENDEN NATIONALEN GESETZESTEXTEN;

EBENFALLS MIT DEN BESTIMMUNGEN DER FOLGENDEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN ÜBEREINSTIMMT:

2006/95/EG (Niederspannungs-Richtlinie)

2004/108/EG (EMV-Richtlinie)

2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)

2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)

Die Maschine entspricht den Bestimmungen der folgenden harmonisierten europäischen Normen:

NF EN ISO 12100 -1 und 2:2004: Maschinsicherheit - Allgemeine Gestaltungsleitsätze

NF EN 60204-1: 2006 : Maschinsicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Allgemeine Regeln.

NF EN 60335-1: 2003 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

VAULX-EN-VELIN DEN : **01/01/2010**

TITEL DES UNTERZEICHNENDEN : **GENERALVORSITZENDER**

NAME DES UNTERZEICHNENDEN : **AURELIEN FOUQUET**

UNTERSCHRIFT

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten, sind auch bei der Verwendung dieses Gerätes folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

### Alle Anweisungen lesen.

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte verweisen wir auf die Abbildungen am Ende des Handbuchs.

### SACHWIDRIGER EINSATZ:



1. Das Gerät ausschließlich zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen verwenden.
2. Das Gerät nie ohne Kaffeebohnen im Bohnenbehälter betreiben.
3. Alle Fremdkörper, die zur Beschädigung der Mahlkörper führen können (Metallklammern, Steinchen, usw.), aus den Kaffeebohnen entfernen.
4. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
5. Keine beweglichen Teile berühren.
6. Das Gerät nie ohne Kaffeebohnen im Bohnenbehälter betreiben.
7. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
8. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 3 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50 Hz
  - 220-240 V, 60 Hz

Leitungsschutz: das Gerät muß an eine Standarddose mit **2 Polen + Erdung** angeschlossen werden. Die Anlage muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. **Die Erdung des Geräts ist Pflicht.**

### ACHTUNG:



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
  - entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.



**ACHTUNG: Überprüfen** ob der Ein- / **Ausschalter** auf **0** steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.

## RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) - Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte - von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

## KAFFEEMÜHLE Nr. 43

- Die Kaffeemühle Nr. 43 ist für Kaffeegeschäfte und Röstereien bestimmt, die frisch gemahlene Kaffeebohnen von 250 g bis 1 kg herstellen möchten.
- Die Kaffeemühle Nr. 43 gestattet die Abfüllung von gemahlener Kaffeebohnen in Beuteln zu 250 g, 500 g und 1 kg.
- Das Gerät setzt sich aus einem Aluminiumfußsockel und einem Gehäuse aus rostfreiem 18/10-Edelstahlblech zusammen, das sowohl als Halterung des Mahlwerkes wie auch des Bohnenbehälters dient.
- Der Bohnenbehälter mit einem Fassungsvermögen von 1,7 kg ist aus sehr widerstandsfähigem Polycarbonat und verfügt über einen Klappdeckel mit Scharnier.
- Ein Einstellknopf für die gewünschte Feinheit ermöglicht alle Arten von Kaffeemehlen: (fein, Espresso, Filterkaffee, mittel, grob).
- Die Mahlkörper aus durchgehärtetem Edelstahl (63,5 mm Durchmesser) garantieren eine dauerhaft gleichbleibende Mahlgüte. Nach ihrem Verschleiß sind sie leicht ausbaubar.

## BETRIEB DES GERÄTS

### EIN- UND AUSSCHALTEN:

Das Ein- und Ausschalten der Kaffeemühle erfolgt durch Betätigung des wasserdichten Leuchtschalters, Position **(9)**, der sich oben auf der Gehäusefront befindet.

### EINSTELLEN DER FEINHEIT DES KAFFEEMEHLS:

- Ein Einstellknopf, Position **(6)**, gestattet es dem Benutzer, die gewünschte Feinheit des Kaffeemehl durch Annäherung der beiden Mahlkörper einzustellen.
- Zum Einstellen auf feineres Kaffeemehl den Einstellknopf, Position **(6)**, gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zum Einstellen auf gröberes Kaffeemehl den Einstellknopf, Position **(6)**, im Uhrzeigersinn drehen. Ein Stellzeiger, Position **(4)**, gestattet es, auf einer Skala, Position **(7)**, die gesuchte Einstellposition zu markieren. Diese Einstellung kann nach jedem Wechsel der Mahlkörper dank des Stellzeigers, Position **(4)**, und der Feststellschraube, Position **(15)**, erneut eingestellt werden.

Zum Wechsel der Mahlkörper siehe Absatz "Wartung".



**VORSICHT:** Niemals die Mahlkörper in Berührung bringen, was ihre Beschädigung zur Folge haben könnte. Ein Berühren der Mahlkörper untereinander führt zum Stau des Kaffeemehl (Verschmieren der Mahlkörper) und dadurch zum Abschalten des Motors.

### ÜBERLASTSCHUTZ DES MOTORS:

- Das Gerät spannungslos machen (vor jeglichem Eingriff den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen).
- Beim Blockieren des Motors (Fremdkörper im Kaffee, zu feine Mahlstufe oder zu enge Einstellung der Mahlkörper, usw.) wird der Schutz gegen Stromüberlastung durch einen **manuell wiedereinschaltbaren Thermoschutzschalter** gewährleistet. In diesem Fall die Ursache für das Blockieren suchen und beseitigen, einen Augenblick warten, dann den Thermoschutz am unter dem Gerät befindlichen Knopf, Position **(12)**, wieder erneut einschalten, den Gerätestecker in die Netzsteckdose stecken, den wasserdichten Leuchtschalter, Position **(9)**, auf Ein stellen (Kontrolleuchte brennt), und Motor mit leerem Gerät überprüfen. Einige Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter geben, um zu überprüfen, ob der Motor auch unter Belastung arbeitet, dann ggf. Einstellung der Feinheit des Kaffeemehl vornehmen.

## **WARTUNG:**

- Vor allen Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose herausziehen und niemals die Klemmen des Kondensators berühren (Gefahr durch Restspannung).
- Von Zeit zu Zeit den Kaffeeauslauf reinigen. Klares Wasser und speziell für die Reinigung von Edelstahlblechen geeignete Produkte verwenden. Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl oder einem Druckreiniger reinigen.

### **ZUM WECHSEL DER MAHLKÖRPER:**

- Die Mahlkörper, Position (19) und Position (21), sind baugleich und müssen immer paarweise ausgewechselt werden.
- **Den größtmöglichen Abstand zwischen den Mahlkörpern einstellen**, (den Einstellknopf, Position (6), im Uhrzeigersinn drehen). Diese Vorsichtsmaßnahme gestattet es, nach dem Wechsel der Mahlkörper das Mahlwerk ohne Gefahr von Verformungen der Bauteile oder eines Blockierens des Motors wieder zu montieren.
- Die Feststellschraube, Position (5), losschrauben und entfernen, den Einstellknopf für die Feinheit des Kaffeemehls, Position (6), mit seiner Feder, Position (16), den Indexstift, Position (17), und den Zeiger für die Feinheit des Kaffeemehls, Position (4), mit seiner Feststellschraube, Position (15), abbauen.
- Das vordere obere Blech, Position (3), auf dem sich der Ein-/Ausknopf, Position (9), befindet, entfernen.
- Den Bohnenbehälter, Position (2), entleeren und die Befestigungsstange des Bohnenbehältes, Position (11), entfernen.
- Den Bohnenbehälter, Position (2), mit seinem Deckel, Position (1), und seinem Einlaufstutzen für Kaffeebohnen, Position (10), abnehmen.
- Die 3 Befestigungsmuttern, Position (13), des gesamten Mahlwerkes, Position (14), losschrauben, um an die Mahlkörper zu gelangen.
- Das gesamte Mahlwerk, Position (14), und die gesamte Beutelabfülleinrichtung, Position (8), abnehmen.
- Die 3 Befestigungsschrauben, Position (18), des abgenutzten drehenden Mahlkörpers, Position (19), auf dem Teller des drehenden Mahlkörpers, Position (20), lösen.
- Die 3 Befestigungsschrauben, Position (18), des abgenutzten festen Mahlkörpers, Position (21), auf dem Mahlblock, Position (22), lösen.
- **Die Auflageflächen** des Tellers des drehenden Mahlkörpers, Position (20), sowie des Halters des festen Mahlkörpers, Position (22), vor dem Einbau neuer Mahlkörper **gut reinigen**.
- Den drehenden, durch 3 Schrauben, Position (18), auf dem Teller des Mahlkörpers, Position (20), gehaltenen Mahlkörper, Position (19), auswechseln.
- Den festen, durch 3 Schrauben, Position (18), auf dem Mahlblock, Position (22), gehaltenen Mahlkörper, Position (21), auswechseln.
- Das Mahlwerk, Position (14), mit der gesamten Beutelabfülleinrichtung, Position (8), wieder montieren, dann die 3 Klemmuttern, Position (13), des Mahlwerkes, Position (14), wieder festziehen.
- Das vordere obere Blech, Position (3), auf dem sich der Ein-/Ausknopf, Position (9), befindet, wieder anbauen.
- Den Einstellknopf für die Feinheit des Kaffeemehls, Position (6), mit seiner Feder, Position (16), den Indexstift, Position (17), und den Zeiger für die Feinheit des Kaffeemehls, Position (4), mit seiner Feststellschraube des Knopfes, Position (15), wieder anbauen und dann die Klemmschraube, Position (5), festziehen.
- Die Einstellung der Feinheit des Kaffeemehls vornehmen (siehe Absatz "Einstellen der Feinheit des Kaffeemehls").
- Eventuell erneute Einstellung des Indexstiftes vornehmen.

## **ANWENDUNGSGEBIET:**

Diese Kaffeemühle Nr. 43 eignet sich nur für geröstete Kaffeebohnenne.

## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Eigenschaften Motor			
Leistung	(V)	220-240 V	4/5 PS
Leistung	(V)	100-120 V	8/9 PS
Leistungsaufnahme	(W)	220-240 V	600 W
Leistungsaufnahme	(W)	100-120 V	650 W
Drehzahl	(U/min)	Modell 50 Hz	1500 U/min
	(U/min)	Modell 60 Hz	1800 U/min
Standard-Mahlkörper Durchmesser	(mm)	63.5 mm	
Durchschnittliche Arbeitsleistung je nach Feinheit	(Kg/h)	15 bis 35 Kg/h	
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	(kg)	1,7 kg Kaffeebohnen	
Abmessungen : Höhe	(mm)	475	
	Breite	(mm)	190
	Tiefe	(mm)	315
Zulässige Raumtemperatur	Maxi	60° C	
	Mini	-20° C	
Nettogewicht	(kg)	19	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	20	
Geräuschpegel (2)	(dBA)	68	

- (1) Diese Angaben erfolgen unverbindlich. Die genauen elektrischen Daten Ihres Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- (2) Feststellung des Geräuschpegels nach Norm EN 31201 durch Messung des Schalldrucks in 1 Meter Abstand zur Achse der befüllten Maschine.

# DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

## EL FABRICANTE :

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCIA  
DECLARA QUE LA MÁQUINA DESCRITA EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS SITUADA:

- DEBAJO DEL APARATO,
  - EN EL CERTIFICADO DE GARANTÍA QUE SE ENCUENTRA EN LA ÚLTIMA PÁGINA DEL PRESENTE MANUAL,
- ESTÁ CONFORME CON LAS DISPOSICIONES DE LA DIRECTIVA "máquinas" n°2004/42/EC Y CON LAS LEGISLACIONES NACIONALES CORRESPONDIENTES.

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

N° 2006/95/EC (Directiva baja tensión)

N° 2004/108/EC (Directiva CEM)

N° 2002/95/ EC (Directiva RoHS)

N° 2002/96/ EC (Directiva DEEE)

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

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

NF EN 60204-1: 2006 : Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipamiento eléctrico de las máquinas - Reglas generales

NF EN 60335-1: 2003 Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos

HECHO EN VAULX-EN-VELIN EL: **01/01/2010**

CARGO DEL FIRMANTE: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

NOMBRE DEL FIRMANTE: **AURELIEN FOUQUET**

FIRMA

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

### Leer todas las instrucciones.

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

### CONTRAINDICACIONES:



1. No utilizar este aparato más que para triturar granos de café torrefacto.
2. No poner nunca en marcha el aparato sin granos de café en el depósito para granos.
3. Retirar de entre los granos de café todo cuerpo extraño que pueda deteriorar las muelas de triturado (grapas metálicas, piedras,...).
4. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Nunca toque las piezas móviles.
6. No poner nunca en marcha el aparato sin granos de café en el depósito para granos.
7. Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier intervención en él. limpieza, cuidados, mantenimiento.
8. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 3 voltajes: monofásicos.
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50 Hz
  - 220-240 V, 60 Hz

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

### ATENCIÓN:



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



**ATENCIÓN:** Comprobar que el interruptor marcha / paro esté en **posición 0** antes de conectar la clavija del cable de alimentación a la toma de corriente de la red.

## **RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL**



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

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

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

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

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

## **MOLINILLO DE CAFÉ N° 43**

- El molinillo de café N° 43 esta destinado a las tiendas y almacenes de torrefacción que desean obtener café recién molido de 250 g a 1 kg.
- El molinillo de café N° 43 permite suministrar café molido en bolsas de 250 G, 500 G y 1 kg.
- El aparato se compone de un zócalo de fundición de aluminio y un armazón de chapa de acero inoxidable 18/10 que sirve de soporte al conjunto de molienda y al recipiente para granos.
- El recipiente para granos es de policarbonato muy resistente, de una capacidad de 1,7 kg, dotado de una tapa articulada por una bisagra.
- Un botón de ajuste de la finura de molienda permite obtener todos los tipos de molienda de café (molienda fina, exprés, filtro, media o gruesa).
- Las muelas de acero especial templado en la masa (diámetro 63,5 mm) garantizan la regularidad de la calidad de molienda a lo largo del tiempo. Son fácilmente desmontables en caso de desgaste

## **USO DEL APARATO**

### **PUESTA EN MARCHA Y PARADA:**

La puesta en marcha y la parada del molinillo de café se realizan mediante un interruptor luminoso estanco, con la referencia (9) situado en la parte frontal superior del armazón.

### **AJUSTE DE LA MOLIENDA:**

- Un botón de ajuste, referencia (6), permite al usuario obtener la finura de molienda deseada, mediante el acercamiento de las muelas de molienda.
- Para obtener una molienda más fina, gire el botón de ajuste, referencia (6), en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Para obtener una molienda más gruesa gire el botón en el sentido de las agujas del reloj. Un índice de ajuste, referencia (4), permite referir a una escala graduada, referencia (7), la posición de ajuste buscada. Este ajuste puede reinicializarse después de cada cambio de muelas gracias al índice de ajuste, referencia (4), y al tornillo de bloqueo, referencia (15).

Si debe efectuar un cambio de muelas, vea el párrafo "Mantenimiento".



**ATENCIÓN:** No ponga en contacto las muelas, ya que corren el riesgo de deteriorarse. Una puesta en contacto de las muelas provoca un atiborramiento de molienda (encerado de las muelas), que provoca la parada del motor.

### **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD CONTRA SOBRECARGA DEL MOTOR:**

- Ponga el aparato fuera de tensión (desconecte la clavija del cable de red antes de cualquier intervención).
- En caso de bloqueo del motor (cuerpo extraño en el café, molienda demasiado fina o ajuste de las muelas excesivamente apretadas,...) la protección contra las sobrecargas de corriente queda garantizada por un **disyuntor térmico de rearme manual**. En este caso, busque la causa del bloqueo y soluciónela, espere un instante, vuelva a armar el protector térmico mediante el botón, referencia (12), situado debajo del aparato, vuelva a conectar la clavija del aparato, vuelva a colocar el interruptor luminoso estanco, referencia (9), en posición de puesta en marcha (lámpara piloto encendida) para comprobar que el motor gira en vacío. Ponga un poco de café en grano en el recipiente para granos para comprobar que el motor también gira con la máquina cargada, y proceda al eventual ajuste de la molienda.

## **MANTENIMIENTO:**

- Desconecte la clavija del aparato antes de cualquier intervención de mantenimiento y no toque los bornes del condensador (riesgo de tensión residual).
- Limpie de vez en cuando la salida del café .Los productos que deben utilizarse para la limpieza son agua clara y productos de limpieza específicos para la chapa de acero inoxidable. No limpie la máquina con chorro de agua o con un limpiador de alta presión.

### **PARA CAMBIAR LAS MUELAS:**

- Las muelas, referencia (19) y referencia (21), son idénticas. Las 2 muelas siempre deben cambiarse al mismo tiempo.
- **Aumente al máximo la distancia entre las muelas** (gire el botón de ajuste, referencia (6), en el sentido de las agujas del reloj). Después de un cambio de muelas, esta precaución permitirá proceder al montaje del cuerpo de molturación sin riesgo de deformación de las piezas constituyentes, o de bloqueo del motor.
- Desenrosque y retire el tornillo de bloqueo, referencia (5), retire el botón de ajuste de la molutra, referencia (6), con el resorte, referencia (16), el indicador de ajuste, referencia (17) y el índice de referencia del ajuste de la molturación, referencia (4), con el tornillo de bloqueo correspondiente, referencia (15).
- Retire la chapa superior delantera, referencia (3), que lleva el botón marcha/parada, referencia (9).
- Vacíe el recipiente para granos, referencia (2), retire el vástago de fijación, referencia (11) del recipiente para granos.
- Retire el recipiente para granos, referencia (2), con su tapa, referencia (1), y la boquilla de entrada del café en grano, referencia (10).
- Desenrosque las 3 tuercas de fijación, referencia (13) del cuerpo de molturación completo, referencia (14), para acceder a las muelas.
- Retire el cuerpo de molturación completo, referencia (13), y el ensacador completo, referencia (8).
- Desenrosque los 3 tornillos de fijación, referencia (18) de la muela móvil gastada, referencia (19), del plato portamuela móvil, referencia (20).
- Desenrosque los 3 tornillos de fijación, referencia (18) de la muela fija gastada, referencia (21), en el bloque de molturación portamuela fija, referencia (22).
- **Limpie de forma perfecta las superficies de apoyo** del plato portamuela móvil, referencia (20), y del bloque de molturación portamuela fija, referencia (22), antes de volver a montar las muelas nuevas.
- Cambie la muela móvil, referencia (19) sujeta mediante 3 tornillos, referencia (18), en el plato portamuela, referencia (20).
- Cambie la muela fija, referencia (21) sujeta mediante 3 tornillos, referencia (18), en el bloque de molturación portamuela, referencia (22).
- Vuelva a montar el cuerpo de molturación, referencia (14), con el ensacador completo, referencia (8), a continuación bloquee las 3 tuercas de apriete, referencia (13) del cuerpo de molturación, referencia (14).
- Vuelva a montar la chapa superior delantera, referencia (3), que lleva el botón marcha/parada, referencia (9).
- Vuelva a montar el botón de ajuste de la molutra, referencia (6), con el resorte, referencia (16), el indicador de ajuste del botón, referencia (17), y el índice de referencia del ajuste de la molutra, referencia (4), con el tornillo de bloqueo correspondiente, referencia (15), a continuación vuelva a enroscar el tornillo de apriete del botón, referencia (5).
- Proceda al ajuste de la molutra (vea párrafo "Ajuste de la molutra").
- Proceda en su caso a la reindexación del indicador de ajuste.

### **CAMPO DE APLICACIÓN:**

Este molinillo de café N° 43 sólo sirve para el tratamiento de granos de café torrefacto.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)			
Características motor			
Potencia	(V)	220-240 V	4/5 CV
Potencia	(V)	100-120 V	8/9 CV
Potencia absorbida	(W)	220-240 V	600 W
Potencia absorbida	(W)	100-120 V	650 W
Velocidad	(r.p.m.)	modelo 50 Hz	1500 r.p.m.
	(r.p.m.)	modelo 60 Hz	1800 r.p.m.
Muelas tipo estándar diámetro	(mm)	63,5 mm	
Producción media según el tipo de molienda	(Kg/h)	15 à 35 Kg/h	
Capacidad del recipiente para granos	(kg)	1,7 kg de café en grano	
Dimensiones : Alto	(mm)	475	
Ancho	(mm)	190	
Prof.	(mm)	315	
Temperatura ambiente admisible	Máxima	60° C	
	Mínima	-20° C	
Peso neto	(kg)	19	
Peso con embalaje	(kg)	20	
Nivel acústico (2)	(dBA)	68	

(1) Estos valores se dan a título indicativo. Las características eléctricas exactas del aparato están anotadas en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica, con el aparato cargado, a 1 m de su eje, según norma EN 31201.



# "CE"-CONFORMITEITSVERKLARING

## DE FABRIKANT:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE  
VERKLAART DAT HET APPARAAT AANGEDUID OP HET TYPEPLAATJE AANGEBRACHT :

- ONDER HET APPARAAT,
- OP HET GARANTIEBEWIJS OP DE LAATSTE PAGINA VAN DEZE HANDLEIDING,  
VOLDOET AAN DE BEPALINGEN VAN DE GEWIJZIGDE RICHTLIJN « machines » Nr 2006/42/EC  
EN AAN DE NATIONALE WETGEVING WAARONDER HET VALT,

OOK CONFORM DE BEPALINGEN VAN DE VOLGENDE EUROPESE RICHTLIJNEN IS:

Nr 2006/95/EC (Richtlijn lage spanning)

Nr 2004/108/EC (Richtlijn CEM)

Nr 2002/95/EC (Richtlijn RoHS)

Nr 2002/96/EC (Richtlijn DEEE)

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen:

NF EN ISO 12100-1 en 2:2004 : Veiligheid van machines - Algemene ontwerpbeginselen

NF EN 60204-1:2006 : Veiligheid van machines - Elektrische uitrusting van machines – algemene regels

NF EN 60335-1:2003 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen

OPGEMAAKT TE VAULX-EN-VELIN OP: **01/01/2010**

TITEL VAN DE ONDERTEKENAAR : **VOORZITTER – ALGEMEEN DIRECTEUR**

NAAM VAN DE ONDERTEKENAAR : **AURELIEN FOUQUET**

HANDEKENING

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Wanneer u deze machine of een ander elektrisch apparaat gebruikt, neem dan altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht.

### Lees de gehele handleiding.

Opmerking: Voor het gemak bij het lezen van de volgende paragrafen, verwijzen wij naar de schema's aan het eind van de handleiding.

### WAARSCHUWINGEN:



1. Dit apparaat alleen gebruiken voor het malen van gebrande koffiebonen.
2. Het apparaat nooit aanzetten zonder koffiebonen in de bonenbak.
3. Alle vreemde voorwerpen uit de koffiebonen halen, deze zouden de molenschijven kunnen beschadigen (metalen nietjes, steentjes ...).
4. Om elektrocutie te voorkomen, niet het voetstuk in water of een andere vloeistof onderdompelen.
5. Nooit aan de beweegbare onderdelen komen.
6. Het apparaat nooit aanzetten zonder koffiebonen in de bonenbak.
7. Altijd eerst de steker uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat zoals schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden.
8. Het is verboden andere vervangingsdelen dan de erkende oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING :

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in drie enkel fase voltages.
  - 110-120 V 50/60 Hz
  - 220-240 V 50 Hz
  - 220-240 V 60 Hz

Bescherming van de lijn : het apparaat moet aangesloten worden op een standaard contactdoos 2 polen + aarde. De installatie moet voorzien zijn van een differentiaal lastschakelaar en een zekering van 16A. **De aarding van het apparaat is verplicht.**

### LET OP:



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
  - op het typeplaatje dat onder aan het apparaat is aangebracht.
  - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij de Maatschappij SANTOS of bij een erkende SANTOS leverancier.



**LET OP : Controleren** of de schakelaar aan / uit wel op de stand 0 staat alvorens de steker van het netsnoer in de contactdoos van het stroomnet te steken.

## RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingsstelsel conform de richtlijn 2002/96/CE (WEEE) - deel Professionele Apparaten - zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw verdeler of met SANTOS.

Voor de verwijdering of de recyclage van de componenten van het apparaat, gelieve contact op te nemen met een gespecialiseerde maatschappij of met SANTOS.

De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

De verpakkingsmaterialen moeten verwijderd en gerecycleerd worden conform de geldende wetgeving.

## KOFFIEMOLEN N° 43

- De koffiemolen N° 43 is bestemd voor koffiebranderijen waar men vers gemalen koffie van 250 g tot 1 kg wenst te verkrijgen.
- Met de koffiemolen N° 43 kan men zakken gemalen koffie van 250 g, 500 g en 1 kg maken.
- Het apparaat bestaat uit een voetstuk van gietaluminium en een RVS freem 18/10 dat dienst doet als steun voor de molen zelf en de bonenbak.
- De bonenbak is gemaakt van uiterst bestendig polycarbonaat met een inhoud van 1.7 kg, de bak is voorzien van een deksel met scharnieren.
- De fijnheidsgraad van de molen kan mbv een stelknop worden afgesteld voor alle soorten koffie (fijn gemalen bonen, espresso, filterkoffie, middelgrof of grof gemalen bonen).
- De maalstenen van in de kern gehard staal (diameter 63,5 mm) zorgen ervoor dat de koffiebonen steeds regelmatig gemalen worden. De maalstenen zijn eenvoudig te demonteren als zij versleten zijn.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### AAN- EN UITZETTEN :

De koffiemolen wordt aan- en uitgezet met behulp van een lichtgevende waterdichte schakelaar (**nummer 9**), deze schakelaar bevindt zich aan de bovenzijde van de voorkant van de molen.

### AFSTELLEN VAN DE FIJNHEDSGRAAD :

- De fijnheidsgraad van de bonen kan met behulp van een stelknop (**nummer 6**) ingesteld worden, dit knopje zet de maalstenen verder uit elkaar of dichtere bij elkaar naar gelang de gewenste fijnheidsgraad.
- Voor fijnmalen het stelknopje (**nummer 6**) tegen de klok indraaien.

Voor grof malen het stelknopje met de klok mee draaien. Met behulp van de meter **nummer 4** kan met op een schaalverdeling **nummer 7** de gewenste fijnheidsgraad instellen. De afstelling kan na het vervangen van de maalstenen opnieuw geïnitieerd worden met behulp van de stelmeter **nummer 4** en de borgschroef **nummer 15**.

Voor het vervangen van de maalstenen zie paragraaf "Onderhoud".



**OPGELET** : Ervoor zorgen dat de maalstenen nooit met elkaar in contact komen, dit zou ernstige beschadigingen ten gevolge kunnen hebben. Als de maalstenen tegen elkaar komen, zullen de gemalen bonen een verstopping veroorzaken waardoor de motor zal stoppen.

### VEILIGHEIDSRICHTING OVERBELASTING MOTOR :

- Het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit het stopcontact halen voor iedere ingreep).
- In het geval de motor geblokkeerd raakt (vreemd voorwerp in de koffie, te fijn gemalen bonen of te dicht tegen elkaar afstelde maalstenen ... ), zorgt een **thermische schakelaar met handmatige inwerkingstelling** ervoor dat de motor tegen stroomoverbelasting beschermd wordt. In dit geval de oorzaak van de storing opzoeken, de storing opheffen, even wachten, de thermische beveiliging opnieuw in werking zetten met behulp van de knop **nummer 12**, de steker weer in het stopcontact stekend, de lichtgevende waterdichte schakelaar **nummer 9** op aan zetten (controlelampje gaat branden) om te controleren of de motor onbelast draait. Een paar bonen in de bonenbak doen om te controleren of de motor ook zo draait en dan de gewenste instelling van de fijnheidsgraad maken.



## ONDERHOUD :

- De steker uit het stopcontact halen voor iedere onderhoudsbeurt en niet aan de klemmen van de condensator komen (residuele spanning mogelijk).
- De opening waar de gemalen koffie uit komt af en toe schoonmaken. Reinigen met helder water en reinigingsmiddelen die compatibel zijn met het RVS freem. De machine niet met een waterstraal of hogedrukreiniger schoonmaken.

## **VERVANGEN VAN DE MAALSTENEN :**

- De maalstenen nummer **(19)** en nummer **(21)** zijn identiek. Altijd beide maalstenen tegelijk vervangen.
- **Maximale afstand tussen de maalstenen** (het stelknopje **nummer 6** met de klok mee draaien). Op deze manier kan men de maalinrichting monteren na het vervangen van de maalstenen zonder de componenten te beschadigen of te vervormen en zonder de motor te blokkeren.
- De borgschroef **nummer 5** losdraaien en verwijderen, het stelknopje **nummer 6** verwijderen met de veer **nummer 16**, evenals de indexvinger **nummer 17** en de stelmeter nummer 4 met zijn borgschroef **nummer 15**.
- De plaat aan de bovenzijde voor, **nummer 3**, verwijderen waarop zich de knop aan / uit bevindt **nummer 9**.
- De bonenbak **nummer 2** legen, de bevestigingspen **nummer 11** van de bonenbak verwijderen.
- De bonenbak **nummer 2** met het deksel **nummer 1** verwijderen evenals de inlaatbuis van de koffiebonen **nummer 10**.
- De 3 bevestigingsmoeren **nummer 13** van de volledige maalinrichting **nummer 14** losdraaien om bij de maalstenen te kunnen komen.
- De maalinrichting in zijn geheel **nummer 13** en de opzakinrichting eveneens in zijn geheel **nummer 8** verwijderen.
- De 3 bevestigingsschroeven **nummer 18** losdraaien van de versleten losse maalsteen **nummer 19** op steunplaat van de losse maalsteen **nummer 20**.
- De 3 bevestigingsschroeven **nummer 18** van de versleten vaste maalsteen **nummer 21** op het steunblok van de vaste maalsteen **nummer 22** losdraaien.
- **De steunvlakken zorgvuldig schoonmaken** van de steunplaat van de losse maalsteen **nummer 20** en van het steunblok van de vaste maalsteen **nummer 22** alvorens de nieuwe maalstenen te monteren.
- De losse maalsteen **nummer 19** die met de drie schroeven **nummer 18** op de steunplaat **nummer 20** wordt vastgehouden, vervangen.
- De vaste maalsteen **nummer 21** die met de drie schroeven **nummer 18** op het maalblok **nummer 22** worden vastgehouden, vervangen.
- De maalinrichting **nummer 14** met de opzakinrichting **nummer 8** in zijn geheel opnieuw monteren, dan de 3 klemmoeren **nummer 13** van de maalinrichting blokkeren.
- De bovenplaat voor **nummer 3** met de knop aan / uit **nummer 9** opnieuw monteren.
- De stelknop van de fijnheidsgraad **nummer 6** monteren met de veer **nummer 16**, de indexvinger **nummer 17** en de stelmeter van de fijnheidsgraad **nummer 4** met zijn borgschroef **nummer 15**, dan de klemschroef van de merknop **nummer 5** aandraaien.
- De gewenste fijnheidsgraad instellen (zie paragraaf "afstellen van de fijnheidsgraad").
- De indexvinger eventueel opnieuw indexeren.

## TOEPASSINGSBEREIK :

Deze koffiemolen N° 43 kan uitsluitend gebrande koffiebonen malen.

## TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

<b>ELEKTRISCHE KARAKTERISTIEKEN (1)</b>			
Karakteristieken motor			
Vermogen	(V)	220-240 V	4/5 CV
Vermogen	(V)	100-120 V	8/9 CV
Opgenomen vermogen	(W)	220-240 V	600 W
Opgenomen vermogen	(W)	100-120 V	650 W
Snelheid	(t/mn)	model 50 Hz	1500 t/mn
	(t/mn)	model 60 Hz	1800 t/mn
Type standaard maalstenen diameter	(mm)	63,5 mm	
Gemiddeld afgegeven hoeveelheid naar gelang fijnheidsgraad	(Kg/u)	15 à 35 Kg/u	
Inhoud bonenbak	(kg)	1,7 kg koffiebonen	
Afmetingen : Hoogte	(mm)	475	
	Breedte	(mm)	190
	Diepte	(mm)	315
Toegestane omgevingstemperatuur	Maxi	60° C	
	Mini	-20° C	
Netto gewicht	(kg)	19	
Verpakt gewicht	(kg)	20	
Geluidsniveau (2)	(dBA)	68	

(1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische eigenschappen van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.

(2) Geluidsniveau gemeten in geluidsdruk met belast apparaat op 1 m van zijn as overeenkomstig norm EN 31201.

# DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

## IL PRODUTTORE:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCIA  
DICHIARA CHE LA MACCHINA INDICATA SULLA TARGHETTA DESCRITTIVA APPLICATA:  
• SOTTO L'APPARECCHIO,  
• SUL CERTIFICATO DI GARANZIA INSERITO AL FONDO DEL PRESENTE MANUALE,  
È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLA DIRETTIVA "macchine" 2004/42/EC  
E ALLE RISPETTIVE LEGISLAZIONI NAZIONALI CHE L'HANNO ADOTTATA.

RISULTA ANCHE CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLE SEGUENTI DIRETTIVE EUROPEE:  
N. 2006/95/EC (Direttiva bassa tensione)  
N. 2004/108/EC (Direttiva CEM)  
N. 2002/95/EC (Direttiva RoHS)  
N. 2002/96/EC (Direttiva DEEE)

La macchina è conforme alle seguenti disposizioni delle norme europee armonizzate:  
NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004 : Sicurezza dei macchinari - Principi generali di progettazione.  
NF EN 60204-1 : 2006 : Sicurezza dei macchinari - Attrezzatura elettrica delle macchine - Regole generali.  
NF EN 60335-1 : 2003 Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi

REDATTO A VAULX-EN-VELIN IL: **01/01/2010**  
QUALIFICA DEL FIRMATARIO: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**  
NOME DEL FIRMATARIO: **AURELIEN FOUQUET**  
FIRMA



## NORME DI SICUREZZA

L'uso di questo apparecchio e di qualsiasi altro elettrodomestico prevede l'osservanza delle seguenti precauzioni:

### Leggere tutte le istruzioni.

[Nota: per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale.]



### USI DA EVITARE:

1. Utilizzare questo apparecchio per macinare esclusivamente grani di caffè torrefatti.
2. Non fare mai funzionare l'apparecchio senza grani di caffè nella vaschetta per i grani.
3. Togliere dai grani di caffè qualsiasi corpo estraneo che rischi di distruggere le lame di macina (graffette metalliche, sassolini...).
4. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. Non toccare mai le parti mobili.
6. Non fare mai funzionare l'apparecchio senza grani di caffè nella vaschetta per i grani.
7. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
8. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.

### COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in tre voltaggi monofase:
  - 110-120 V 50/60 Hz
  - 220-240 V 50 Hz
  - 220-240 V 60 Hz

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.**

### ATTENZIONE:



- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
  - > sulla targhetta descrittiva posta al di sotto dell'apparecchio;
  - > oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario sostituirlo con un pacchetto speciale distribuito dalla Società SANTOS e dai rivenditori autorizzati SANTOS.



**ATTENZIONE:** Verificare che l'interruttore Avvio/Arresto sia in posizione 0, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa dell'alimentazione di rete.

## **RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO**



Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2002/96/CE (DEEE) - parte Apparecchi professionali - al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.

I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

## **MACINACAFFÈ PER NEGOZI N° 43**

- Il macinacaffè N° 43 è stato appositamente studiato per i negozi e le torrefazioni, per ottenere caffè macinato fresco da 250 g a 1 kg.
- Con il macinacaffè N° 43 si possono confezionare sacchetti di caffè macinato da 250 g, 500 g e 1 kg.
- L'apparecchio comprende una base in ghisa d'alluminio e un telaio in lamiera inossidabile 18/10 che servono da supporto al blocco di macinazione e al recipiente per caffè in chicchi.
- Il recipiente, fabbricato in policarbonato molto resistente, ha una capacità di 1.7 Kg ed è munito di coperchio articolato su giunto elastico.
- Un pulsante permette di regolare la densità della macinazione (fine, qualità espresso, qualità filtro, media o grossolana).
- Le macine in acciaio speciale temperato a cuore (diametro 63,5 mm) garantiscono una qualità di macinazione costante. Quando sono consumate, si possono smontare facilmente per sostituirle.

## **UTILIZZO DELL'APPARECCHIO**

### **ACCENSIONE/ARRESTO :**

L'accensione e l'arresto del macinacaffè vengono effettuati mediante un interruttore luminoso a tenuta stagna, riferimento (9), posto sulla parte anteriore superiore del telaio.

### **COME REGOLARE LA MACINAZIONE :**

- Un pulsante di regolazione, riferimento (6), consente di ottenere la densità di macinazione desiderata, variando la distanza delle macine .
- Per ottenere una macinazione più fine, girare il pulsante di regolazione, riferimento (6), in senso antiorario.

Per ottenere una polvere più grossolana, girare il pulsante in senso orario. Un indice di regolazione, riferimento (4), permette d'identificare su una scala graduata, riferimento (7), la posizione corrispondente al tipo di macinazione desiderata. Tale regolazione può essere nuovamente impostata ad ogni cambio di macina, grazie all'indice di regolazione, riferimento (4), e alla vite d'arresto (15).

Per sostituire le macine, consultare il paragrafo "Manutenzione".



**ATTENZIONE :** Evitare che le macine entrino in contatto, per non danneggiarle. Quando le macine entrano in contatto, si verifica un intasamento della macinazione, che provoca l'arresto del motore.

### **PROTEZIONE SOVRACCARICO MOTORE :**

- Staccare l'apparecchio (staccare la presa del cordone di alimentazione prima di effettuare qualunque intervento).
- In caso di arresto del motore (presenza di un corpo estraneo nel caffè, macinazione troppo fine o spazio tra le macine troppo stretto,...), **l'interruttore termico a ricarica manuale** protegge l'apparecchio dal sovraccarico di corrente. Per rimediare a tale inconveniente, effettuare una pausa, ricaricare il protettore termico mediante il pulsante riferimento (12) situato sotto l'apparecchio, riattaccare la presa dell'apparecchio, rimettere l'interruttore luminoso a tenuta stagna riferimento (9) in posizione di lavoro (spia accesa) per accertarsi che il motore giri a recipiente vuoto. Mettere una piccola quantità di chicchi di caffè nell'apposito recipiente per accertarsi che il motore funzioni anche quando l'apparecchio è carico; regolare la macinazione.

## **MANUTENZIONE :**

- Staccare la presa dell'apparecchio prima di effettuare qualunque intervento di manutenzione ; non toccare i morsetti del condensatore (rischio di tensione residua).
- Pulire regolarmente l'ugello di uscita del caffè. Utilizzare, per la pulizia, acqua pura e detergenti appositamente previsti per la lamiera inox. Non pulire la macchina con getto d'acqua o dispositivi di pulizia ad alta pressione.

### **COME SOSTITUIRE LE MACINE :**

- Le macine riferimento (19) e riferimento (21) sono identiche; sostituire sempre le due macine contemporaneamente
- **Aumentare al massimo la distanza tra le macine** (girare il pulsante di regolazione riferimento (6) in senso orario). Tale precauzione consentirà di procedere al montaggio del corpo di macinazione, dopo aver sostituito le macine, evitando eventuali rischi di deformazione dei componenti, o l'arresto del motore.
- Svitare e togliere la vite d'arresto riferimento (5), togliere il pulsante di regolazione della macinazione riferimento (6) con la molla riferimento (16), lo scatto di posizionamento riferimento (17) e l'indice di riferimento per la regolazione della macinazione riferimento (4) insieme alla vite d'arresto riferimento (15).
- Togliere la lamiera superiore anteriore, riferimento (3), sulla quale è posto il pulsante acceso/spento, riferimento (9).
- Vuotare il recipiente (2), togliere l'asta di fissaggio, riferimento (11), del recipiente.
- Togliere il recipiente riferimento (2), insieme al coperchio riferimento (1) e l'ugello d'introduzione del caffè riferimento (10).
- Svitare i 3 dadi di fissaggio riferimento (13) del gruppo di macinazione completo riferimento (14) per avere accesso alle macine.
- Togliere il blocco di macinazione completo riferimento (13) e l'insacatrice completa riferimento (8).
- Svitare le 3 viti di fissaggio, riferimento (18), della macina mobile da sostituire, riferimento (19), sul piatto portamacina mobile riferimento (20).
- Svitare le 3 viti di fissaggio riferimento (18) della macina fissa da sostituire riferimento (21) sul blocco portamacina fissa, riferimento (22).
- **Pulire accuratamente le superfici di appoggio** del piatto portamacina mobile riferimento (20) e del blocco di macinazione portamacina fissa riferimento (22), prima di rimontare le macine nuove.
- Sostituire la macina mobile riferimento (19) tenuta da 3 viti riferimento (18) sul piatto portamacina riferimento (20).
- Sostituire la macina fissa riferimento (21) tenuta da 3 viti riferimento (18) sul blocco di macinazione portamacina riferimento (22).
- Rimontare il blocco di macinazione riferimento (14) insieme all'insacatrice completa riferimento (8), quindi bloccare i tre dadi di serraggio riferimento (13) del blocco di macinazione riferimento (14).
- Rimontare la lamiera superiore anteriore, riferimento (3) sulla quale si trova il pulsante acceso/spento riferimento (9).
- Rimontare il pulsante di regolazione della macinazione riferimento (6) insieme alla molla riferimento (16), lo scatto di posizionamento del pulsante riferimento (17) e l'indice di regolazione della macinazione rif. (4) insieme alla vite d'arresto corrispondente rif. (15), quindi riavvitare la vite di serraggio del pulsante rif. (5).
- Procedere alla regolazione della macinazione (vedi paragrafo "Regolazione della macinazione").
- Procedere all'eventuale riposizionamento dello scatto.

## **CAMPO D'APPLICAZIONE :**

Il macinacaffè per negozi N° 43 può trattare unicamente chicchi di caffè tostati.

## CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

CARATTERISTICHE ELETTRICHE (1)			
Caratteristiche motore			
Potenza	(V)	220-240 V	4/5 CV
Potenza	(V)	100-120 V	8/9 CV
Potenza assorbita	(W)	220-240 V	600 W
Potenza assorbita	(W)	100-120 V	650 W
Velocità	( t/mn)	modello 50 Hz	1500 t/mn
	( t/mn)	modello 60 Hz	1800 t/mn
Macine tipo standard diametro	(mm)	63,5 mm	
Resa media in funzione del tipo di macinazione	(Kg/h)	15 à 35 Kg/h	
Capacità del recipiente	(kg)	1,7 kg di chicchi di caffè	
Dimensioni : Altezza	(mm)	475	
Larghezza	(mm)	190	
Profondità	(mm)	315	
Temperatura ambiente ammissibile	Max	60° C	
	Min	-20° C	
Peso netto	(kg)	19	
Peso lordo (con imballo)	(kg)	20	
Livello acustico (2)	(dBA)	68	

(1) I valori sopraelencati vengono forniti a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche esatte del vostro apparecchio figurano sulla piastrina d'identificazione dell'apparecchio.

(2) Livello di rumorosità misurato con pressione acustica, sistemando l'apparecchio sotto carico a 1 m di distanza dal relativo asse, secondo la norma EN 31201.







## TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

F	G-B	D	E	N	I
Condensateur	Capacitor	Kondensator	Condensador	Condensator	Condensatore
Protecteur thermique	Thermal circuit breaker	Thermoschutz	Protector térmico	Thermische beveiliging	Dispositivo di protezione termica
Relais de démarrage	Starter relay	Startrelais	Relé de arranque	Startrelais	Relé d'avviamento
Marche / Arrêt	On / Off	Ein / Aus	Marcha / Parada	Aan / uit	Acceso / Spento

## TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS

F	G-B	D	E	N	I
BLANC	WHITE	WEIß	BLANCO	WIT	BIANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	NEGRO	ZWART	NERO
MARRON	BROWN	BRAUN	MARRÓN	BRUIN	MARRONE
ROUGE	RED	ROT	ROJO	ROOD	ROSSO
JAUNE	YELLOW	GELB	AMARILLO	GEEL	GIALLO
BLEU	BLUE	BLAU	AZUL	BLAUW	BLU
VERT	GREEN	GRÜN	VERDE	GROEN	VERDE
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	VERD/AMARILLO	GROEN/GEEL	VERDE/GIALLO

## TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉLÉMENTS FIG 1 ET FIG 2

rep	F	G-B	D	E	N	I
1	Couvercle du bac à grains	Hopper lid	Deckel Bohnenbehälter	Tapa del recipiente para granos	Deksel bonenbak	Coperchio del recipiente per caffè in chicchi
2	Bac à grains	Hopper	Bohnenbehälter	Recipiente para granos	Bonenbak	Recipiente per caffè in chicchi
3	Toile supérieure avant	Front upper plate	Vorderes oberes Blech	Chapa superior delantera	Bovenplaat voorkant	Lamiera superiore anteriore
4	Index de réglage	Set pointer	Stellzeiger	Índice de ajuste	Stelindex	Indice di regolazione
5	Vis de blocage	Locking screw	Feststellschraube	Tornillo de bloqueo	Borgschroef	Vite d'arresto
6	Bouton de réglage mouture	Knob to select grinding	Einstellknopf Feinheit Kaffeemehl	Botón de ajuste de moltura	Stelknop fijnheidsgraad	Pulsante di regolazione macinazione
7	Echelle graduée	Graded scale	Skala	Escala graduada	Schaalverdeling	Scala graduata
8	Ensacheur complet	Bagging device	Gesamte Beutelabfülleinrichtung	Ensacador completo	Opzakinrichting	Insacatrice completa
9	Bouton Marche/Arrêt	On/Off switch	Ein-/Ausknopf	Botón marcha/parada	Knop Aan / Uit	Pulsante acceso/spento
10	Buse entrée café	Coffee bean inlet nozzle	Einlaufstutzen für Kaffee	Boquilla de entrada del café	Inlaatbus koffiebonen	Ugello introduzione caffè
11	Tige de fixation	Holding rod	Befestigungsstange	Vástago de fijación	Bevestigingspen	Asta di fissaggio
12	Bouton du protecteur thermique	Thermal circuit breaker button	Knopf Thermoschutz	Botón protector térmico	Knop van de thermische beveiliging	Pulsante del dispositivo di protezione termica
13	Ecrous de fixation	Checking nuts	Befestigungsmuttern	Tuercas de fijación	Bevestigingsmoeren	Dadi di fissaggio
14	Corps de broyage	Grinding body	Mahlwerk	Cuerpo de moliuración	Maalinrichting	Corpo di macinazione
15	Vis de blocage	Locking screw	Feststellschraube	Tornillo de bloqueo	Borgschroef	Vite d'arresto
16	Ressort	Spring	Feder	Resorte	Veer	Molla
17	Doigt d'indexage du bouton	Indexing pin of knob	Indexstift des Knopfes	Indicador de ajuste del botón	Indexvinger van de knop	Scatto di posizionamento del pulsante
18	Vis de serrage meule	Disc fastening screw	Klemmschraube Mahlkörper	Tornillo de apriete de muela	Klemschroef maalsteen	Vite di serraggio della macina
19	Meule mobile	Mobile grinding disc	Drehender Mahlkörper	Muela móvil	Losse maalsteen	Macina mobile
20	Plateau porte meule mobile	Mobile disc carrier tray Fixed grinding disc	Teller des drehenden Mahlkörpers	Plato portamuela móvil	Steunplaat losse maalsteen	Piatto portamacina mobile
21	Meule fixe		Fester Mahlkörper	Muela fija	Vaste maalsteen	Macina fissa
22	Bloc de broyage	Grinding unit	Mahlwerk	Bloque de moliuración	Maalblok	Blocco di macinazione
23	Socle	Base	Sockel	Zócalo	Voetstuk	Base
24	Pied antidérapant	Non-slip foot	Rutschfester Fuß	Pie antideslizante	Antislipfoot	Supporto antiscivolo

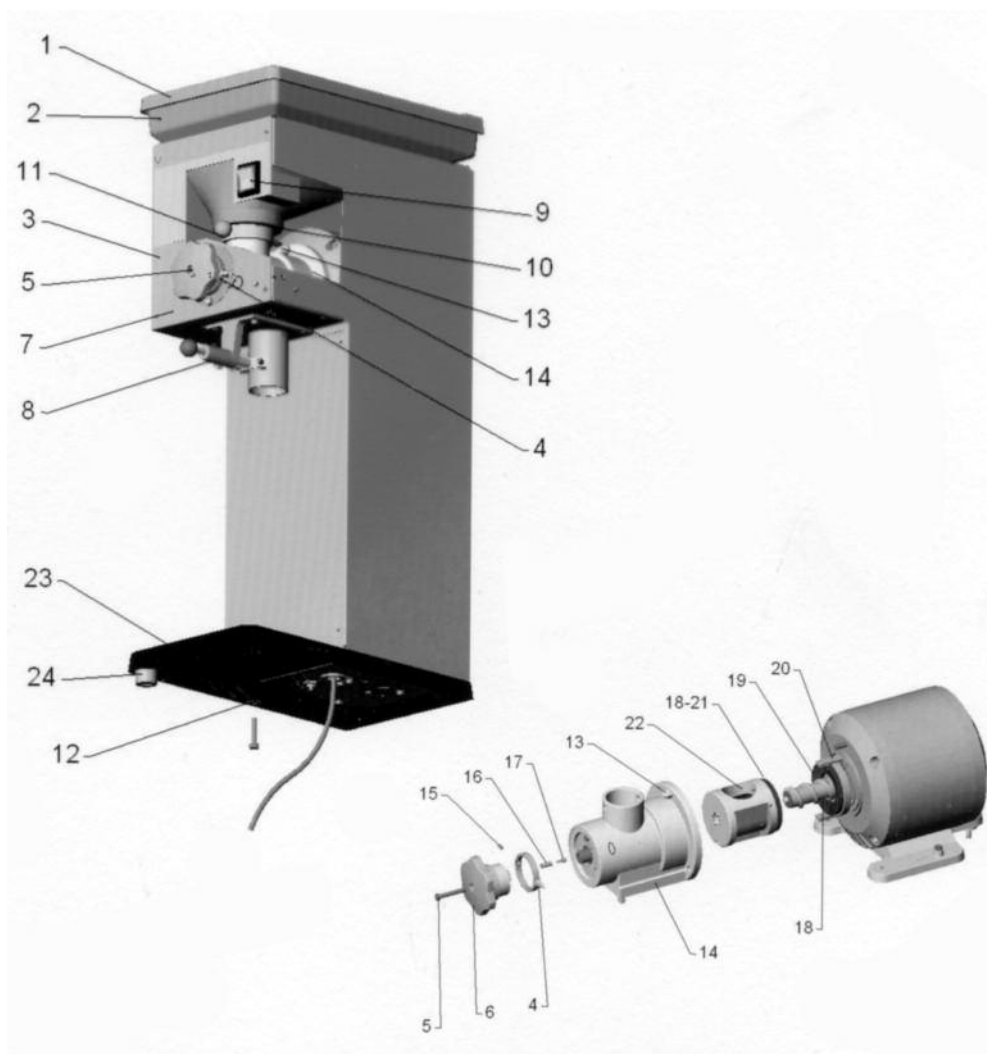
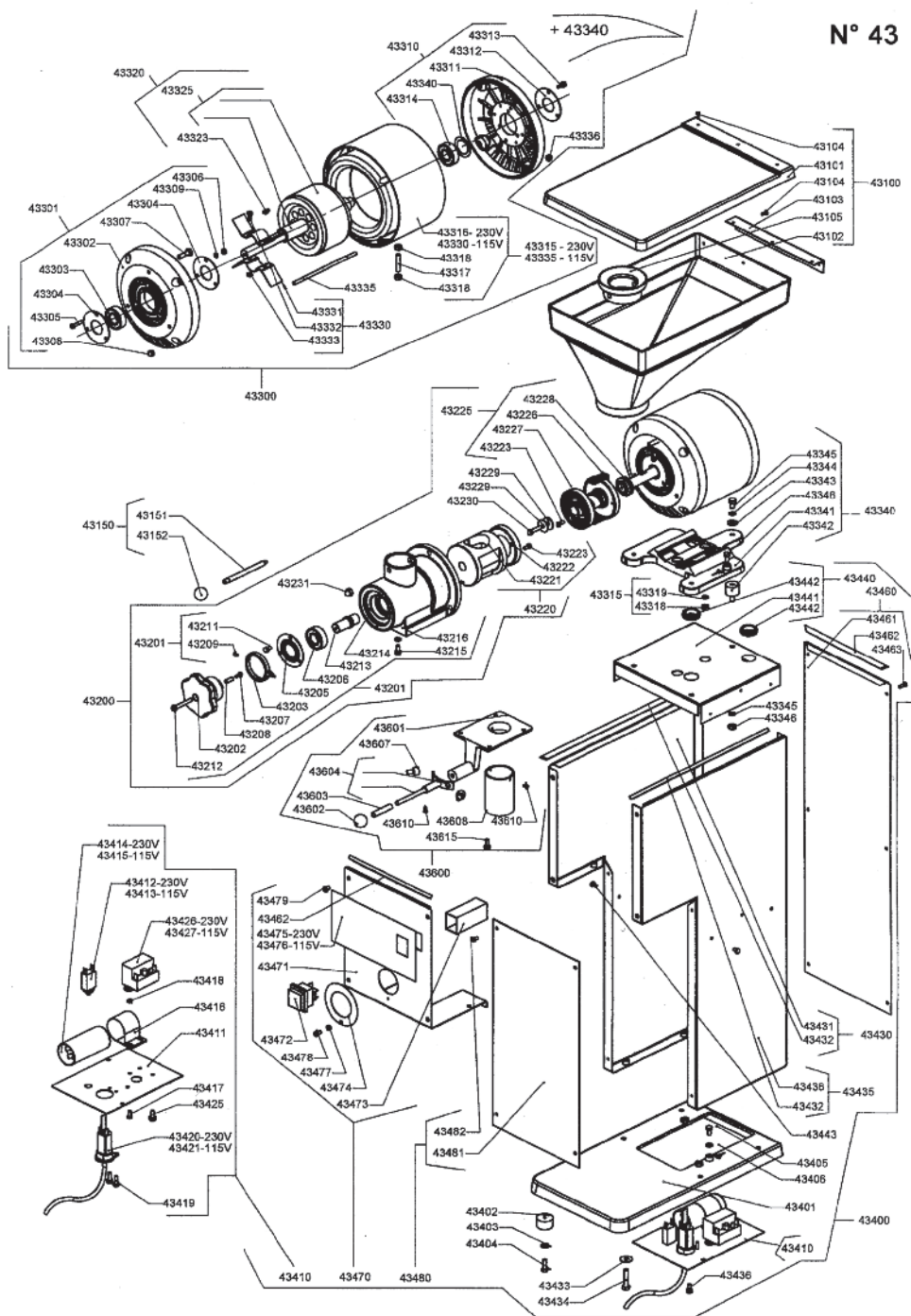


Figure 1 et 2





## CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil est garanti douze mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique.

La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue 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 électrique.

Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagné d'une copie du présent certificat de garantie sur lequel figure le numéro de série de l'appareil.

Tout appareil est muni d'une plaque signalétique comportant un numéro de série identique à celui de ce certificat de garantie.

En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le client en port payé. En cas de réparation d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du client. Les pièces et la main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées - tarif horaire de main-d'œuvre). Toute réparation fait l'objet d'un devis préalable qui doit être validé avant réparation.

En cas de litige, les tribunaux du lieu du constructeur (Lyon) sont seuls compétents.

## WARRANTY CERTIFICATE

This appliance has a warranty of 12 months from the date of manufacture appearing on the identification plate.

The warranty is strictly limited to the replacement free of cost of all original parts, accepted by us as defective, due to a fault or a manufacturing defect and identified as belonging to the appliance in question.

It does not apply to damages resulting from an installation or a usage not conforming to the recommendations accompanying each appliance (user manual) or in the case of an obvious lack of maintenance or non compliance with elementary rules of electrical safety.

Any part under warranty is replaced after sending the defective part to our workshops, freight paid, accompanied by a copy of this certificate of warranty on which the serial number of the appliance is mentioned.

Each appliance is fitted with an identification plate containing a serial number identical to that on this warranty certificate.

In case of serious damage considered repairable only in our workshops and after the approval of our services, the appliance under warranty is sent by the customer, freight paid.

In case of repairs to the appliance not under warranty, the to and fro freight is payable by the customer. The parts and labour shall be invoiced according to current tariff (spare part tariff – hourly labour cost). All repairs require a preliminary estimate that should be approved before the repairs are carried out.

In case of dispute, only the tribunals at the place of manufacture (Lyon) shall be competent.

**PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL  
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE**

43

