

SANTOS :

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 - TÉLEX 375 359 F

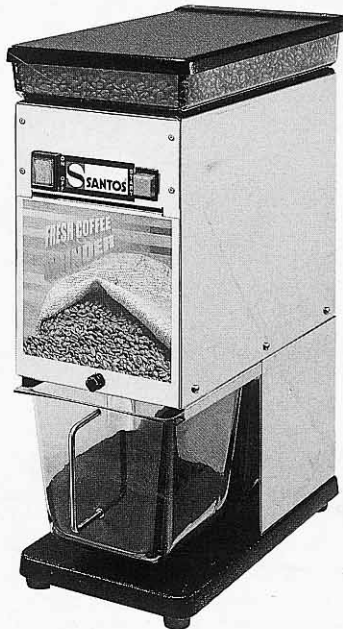
E-mail:santos@santos.fr - Internet:www.santos.fr

S SANTOS®

PROFESSIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT FOR
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - CATERING

**MOULIN A CAFE DOSEUR CAFE FILTRE PORTE FILTRE OU TIROIR N° 42
PORTION COFFEE GRINDER N° 42
PORTIONSKAFFEEMÜHLE N° 42
MOLINILLO DE CAFE DOSIFICADOR PARA CAFETERA DE FILTRO N° 42
MACINACAFFE DOSATORE DI CAFFE FILTRO N° 42
DOSEERKOFFIEMOLEN MET FILTER N° 42**

**MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
USER'S AND MAINTENANCE MANUAL
BENUTZUNGS - UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE UTILIZACION Y DE MANTENIMIENTO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE**



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - 10 l planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers - Dough Mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs 10 L
Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes - Pétrin

**MODÈLES DÉPOSÉS FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS**

MOULIN A CAFE DOSEUR DE CAFE FILTRE N°42

- Le moulin à café N° 42, est plus particulièrement destiné aux cafés, hôtels, restaurants, cafétérias collectivités, torrificateurs... souhaitant obtenir du café fraîchement moulu pour cafetière filtre ou percolateur.
- La quantité de mouture distribuée est réglable par temporisation.
- L'appareil se compose d'un socle en fonte d'aluminium et d'un bâti en tôle inox 18/10 servant de support à l'ensemble de broyage et au bac à grains.
- Le bac à grains est en polycarbonate fumé brun clair très résistant d'une contenance de 2 kg, muni d'un couvercle articulé sur charnière.
- Le moulin à café N°42 peut être utilisé soit avec un récupérateur de mouture type porte filtre pour une utilisation avec les cafetières (capacité d'environ 1.5 litres de café) soit avec un bac à mouture, de 800 g de mouture maximum, pour une utilisation avec les percolateurs (capacité de 5, 10 litres de café).
- Les meules en acier spécial trempé à cœur garantissent une régularité de la qualité de mouture dans le temps. Elles sont facilement démontables après usure.

DESCRIPTION DU MOULIN A CAFE FILTRE N°42

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

L'alimentation électrique du moulin à café est disponible en deux voltages :

- 100-120 V - 50-60 Hz monophasé (2 fils + fil de terre).
- 220-240 V - 50-60 Hz monophasé (2 fils + fil de terre).

ATTENTION :

- Assurez vous de la tension de fonctionnement de votre appareil (celle-ci est lisible sur la plaque signalétique située en dessous de l'appareil) et de celle de votre réseau avant de le brancher. Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez vous soit à la Sté SANTOS soit à votre revendeur agréé SANTOS.

MISE SOUS ET HORS TENSION :

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

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT :

- La mise en marche du moulin se fait par l'impulsion d'un bouton lumineux repère (11), situé en façade de l'appareil, permettant de déclencher la minuterie pendant un temps préalablement réglé en fonction de la mouture et de la dose de café souhaitée.
- Une minuterie provoque l'arrêt automatique de la machine.
- Le bouton lumineux, repère (11), reste allumé pendant le temps de fonctionnement de la minuterie. Toute nouvelle impulsion ou tout appui continu, sur le bouton lumineux, repère (11), pendant la distribution d'une première dose n'est pas pris en compte. Il faut attendre la fin de la minuterie pour lancer la dose suivante.

ARRÊT DE LA MINUTERIE AVANT LA FIN DE LA TEMPORISATION :

- Il est possible d'arrêter la minuterie en cours de distribution de la dose, en coupant l'alimentation de la machine avec l'interrupteur lumineux étanche, repère (12). Cette coupure permet la réinitialisation de la minuterie.

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 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 réglable permet de repérer sur une échelle graduée, la position du réglage recherché. Ce réglage peut être réinitialisé après chaque changement de meules.

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.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE :

- La quantité de mouture distribuée est réglable grâce à un bouton de réglage de la minuterie repère (14), situé à l'intérieur du bâti du moulin à café. Ce bouton permet de modifier le temps de fonctionnement du moteur et du bloc de broyage.
- Pour régler la quantité de mouture à distribuer, débrancher l'appareil, démonter la tôle inférieure arrière, pour accéder au bouton de réglage, repère (14), du temps de fonctionnement du moteur, repère (8).
- Procéder à des essais de distribution de doses pour arriver à la valeur désirée de café moulu.

SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

- Mettre l'appareil hors tension (mettre l'interrupteur lumineux étanche, repère (12), en position hors tension et 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 (15), situé dessous l'appareil, rebrancher la prise de l'appareil, puis remettre l'interrupteur lumineux étanche, repère (12), en position de mise sous tension (voyant allumé). Appuyer sur le bouton à impulsion, repère (11), pour redistribuer une dose de café moulu.

ENTRETIEN

Débrancher la prise de l'appareil avant toute intervention d'entretien et ne pas toucher les bornes du condensateur.

- Nettoyer de temps à autre, la sortie de café.
- Pour changer les meules, enlever la tôle supérieure avant, repère (16), ne portant pas le bouton poussoir, vider le bac à grains, enlever la tige de fixation du bac à grains, repère (4).
- Enlever le bac à grains repère (2) avec le couvercle repère (1) et la buse d'entrée du café, repère (3).
- Augmenter au maximum la distance entre les meules (tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre), avant de procéder au démontage du corps de broyage complet repère (5). 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 les 3 écrous de fixation repère (7) du corps de broyage complet repère (5) pour accéder aux meules.
- Dévisser les 3 vis de fixation repère (17) de la meule mobile usée repère (18) sur le plateau porte meule mobile repère (19).

- Dévisser les 3 vis de fixation repère (17) de la meule fixe usée repère (21) sur le bloc de broyage porte meule fixe repère (20).
- **Nettoyer soigneusement les surfaces d'appui** du plateau porte meule mobile repère (19) et du bloc de broyage porte meule fixe repère (20), avant de remonter les meules neuves.
- Changer la meule mobile repère (18) tenue par 3 vis repère (17) sur le plateau porte meule repère (19).
- Changer la meule fixe repère (21) tenue par 3 vis repère (17) sur le bloc de broyage repère (20).
- Remonter le corps de broyage repère (5), puis bloquer les 3 écrous de serrage repère (7) du corps de broyage repère (5).
- Procéder au réglage de la finesse de la mouture (voir le paragraphe " Réglage de la mouture ").
- Procéder au réindexage éventuel du doigt d'indexage.
- Procéder au réglage de la dose de café (voir paragraphe " Réglage de la dose de café ").

REGLAGE DES GLISSIÈRES SUPPORT DE BAC :

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle		N°42
Caractéristiques moteur		
Puissance	modèle 220-240V	4/5 CV
Puissance	modèle 100-120V	8/9 CV
Puissance absorbée	modèle 220-240V	600 W
Puissance absorbée	modèle 100-120V	650 W
Vitesse	modèle 50Hz	1500 T/mn
	modèle 60Hz	1800 T/mn
Meules type standards 230V-50Hz diamètre	63.5 mm	
Meules type percolateur 115V-60Hz diamètre	63.5 mm	
Débit moyen suivant type de mouture		15 à 35 Kg/h
Capacité du bac à grains	2 Kg de café en grains	
Dimensions	H	555 mm
	L	190 mm
	P	355 mm
Réglage des glissières pour porte filtre	Maxi	198 mm
	Mini	172 mm
Temps de la minuterie 230V-50Hz	Maxi	120 s
	Mini	2 s
Temps de la minuterie 115V-60Hz	Maxi	60 s
	Mini	2 s
Températures admissibles d'environnement	Maxi	40° C
	Mini	5° C
Poids net		20 Kg
Poids emballé		21 Kg
Niveau acoustique (3)		63 dBa

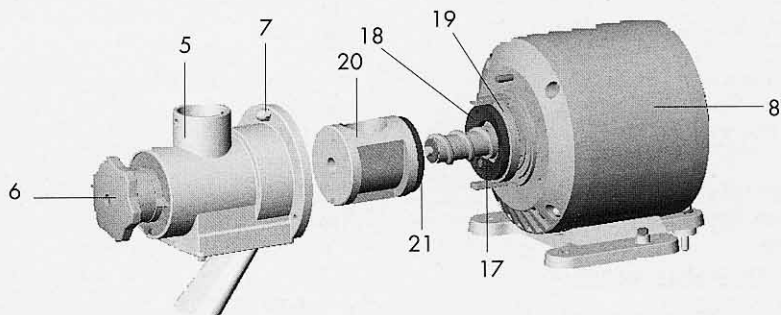
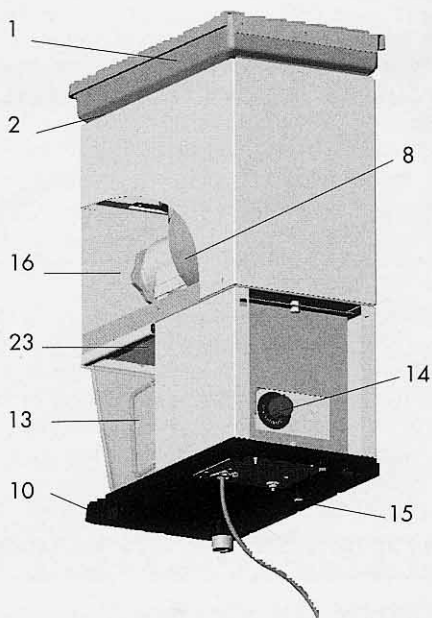
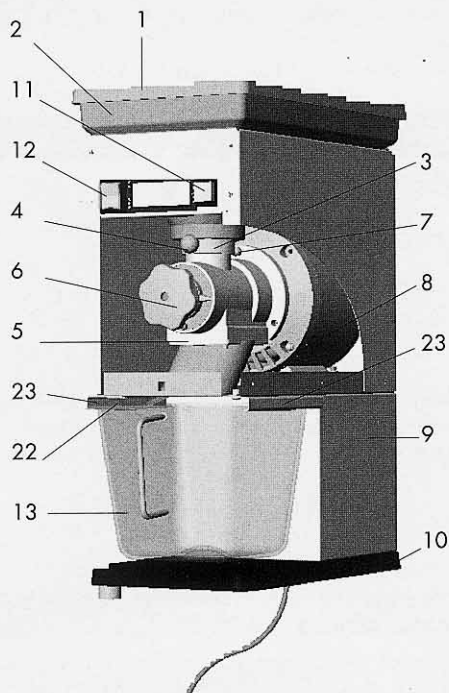


TABLEAU TRADUCTION DES ORGANES CONSTITUANTS

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 1 | Bac à grains | 14 | Bouton réglage minuterie |
| 2 | Couvercle de bac à grains | 15 | Bouton réarmement protecteur thermique |
| 3 | Buse entrée du café | 16 | Tôle inférieure avant |
| 4 | Tige de fixation du bac | 17 | Vis fixation meule |
| 5 | Corps de broyage | 18 | Meule mobile |
| 6 | Bouton de réglage de mouture | 19 | Plateau porte meule mobile |
| 7 | Ecroû fixation corps de broyage | 20 | Bloc de broyage |
| 8 | Moteur | 21 | Meule fixe |
| 9 | Bâti tôle inox | 22 | Vis de réglage |
| 10 | Socle aluminium peint | 23 | Glissière |
| 11 | Bouton poussoir à impulsion | | |
| 12 | Interrupteur lumineux étanche | | |
| 13 | Bac à mouture | | |



PORTION COFFEE GRINDER N°42

- The N° 42 coffee grinder is designed more particularly for cafes, hotels, restaurants, canteen cafeterias, coffee roasters etc who want to be able to obtain freshly ground coffee for filter coffee makers or percolators.
- The amount of ground coffee distributed is set by means of a timer.
- The machine has a cast aluminium base and a frame made of 18/10 stainless steel plate which holds the grinder unit and the coffee bean hopper.
- The bean hopper is made of very strong light brown smoked polycarbonate with a hinged lid, and takes 2 kg of beans.
- The N°42 coffee grinder can be used either with a ground coffee collector of the brew basket type for use with coffee makers (capacity approximately 1.5 litres of coffee) or with a ground coffee drawer taking a maximum of 800 g ground coffee, for use with percolators (capacity 5 or 10 litres of coffee).
- The grinding elements are made of special steel hardened to the core to guarantee that grinding quality remains the same throughout their life. They are easy to remove for replacement when worn.

DESCRIPTION OF N°42 FILTER COFFEE GRINDER

ELECTRICAL CONNECTIONS:

The coffee grinder is available for two power supply voltages:

- 100-120 V - 50-60 Hz single phase (2 wires + earth wire).
- 220-240 V - 50-60 Hz single phase (2 wires + earth wire).

ATTENTION :

- Be sure to check that the voltage at which your machine works (which you will find on the description plate located underneath the machine) is the same as your mains supply. If the power supply cable is damaged, apply either to SANTOS or to your approved SANTOS agent.

SWITCHING ON AND OFF:

- The machine is switched on using a, marked (12), located on the front of the stainless steel frame.

STARTING AND STOPPING:

- To start the grinder, press on the illuminated button marked (11), located on the front of the machine, which starts the timer for a duration set previously according to the type of grind and quantity of coffee required.
- The timer stops the machine automatically.
- The illuminated button marked (11), remains lit as long as the timer is running. If the button marked (11) is pressed again or is pressed continuously this has no effect. The timer has to come to an end before the next batch can be started.

TO STOP THE TIMER BEFORE IT HAS FINISHED:

- The timer can be stopped while a batch of coffee is being ground by switching of the power supply to the machine using the watertight illuminated switch marked (12). By cutting the power, the timer is reset to zero.

SETTING THE FINENESS TO WHICH THE COFFEE IS GROUND:

- A button marked (6) adjusts the fineness of the coffee after grinding by changing the space between the grinding elements.
- To grind the coffee more finely turn the button anti-clockwise.

To grind it more coarsely, turn the button clockwise. An adjustable indicator makes it possible to check the position of the desired setting on a graduated scale. This setting can be reset each time the grinder elements are changed.

When the grinding elements need to be changed, please refer to the paragraph concerning "Maintenance".

ATTENTION : Do not let the grinding elements touch each other or they might be damaged. If the grinding elements do touch, this will make the ground coffee block (the grinding elements bind one against the other) and this will stop the motor.

ADJUSTING THE AMOUNT OF COFFEE GROUND:

- The amount of ground coffee dispensed is adjusted using a button which controls the timer, marked (14), located inside the coffee grinder casing. This button adjusts the time for which the motor and grinding unit operate.
- In order to adjust the amount of ground coffee to be dispensed, unplug the machine, remove the rear lower plate to gain access to the button marked (14), which adjusts the time for which the motor marked (8) operates
- Make several trial runs to find the setting which dispenses the required amount of ground coffee.

MOTOR OVERLOAD SAFETY CUTOUT

- Switch off the power supply to the machine (turn the watertight illuminated switch marked (12) to the off position and unplug the cable to the mains before any intervention).
- If the motor has become blocked (foreign body in the coffee, coffee ground too fine or grinding elements set too close together, etc) protection against a current overload is provided by a thermal cut-out switch with a manual reset. In this case find out why the motor has blocked, carry out the necessary correction and wait a few moments before resetting the thermal cut-out switch using the button marked (15) located under the machine. Then plug the cable back into the power supply and switch on the watertight illuminated switch marked (12) (the lamp will light up). Press on the press button marked (11), to dispense a new measured quantity of ground coffee.

MAINTENANCE:

Unplug the machine from the power supply before any maintenance and do not touch the condenser terminals.

- Clean the coffee outlet from time to time.
- When the grinding elements need to be changed, remove the upper front plate marked (16), i.e. the one which does not have the push button, empty the coffee bean hopper and remove the rod holding the hopper in place, marked (4).
- Remove the coffee bean hopper marked (2) together with the lid marked (1) and the coffee feed tube marked (3).
- Set the distance between the grinding elements at maximum (turn the button clockwise) before dismantling the complete grinder body marked (5). This precaution means that after changing the grinding elements, the grinder body can be assembled with no risk of deforming the components or blocking the motor.
- Unscrew the 3 fixing nuts marked (7) on the grinder body marked (5) to gain access to the grinding elements.
- Unscrew the 3 fixing screws marked (17) from the worn mobile grinding element marked (18) on the mobile grinding element support plate marked (19).
- Unscrew the 3 fixing screws marked (17) from the worn fixed grinding element marked (21) on the grinding block which supports the fixed grinding element, marked (20).

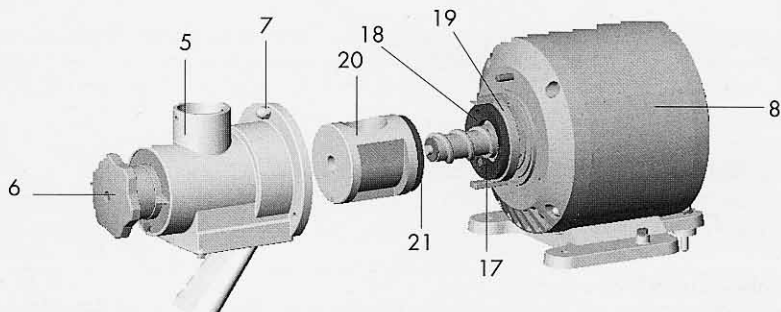
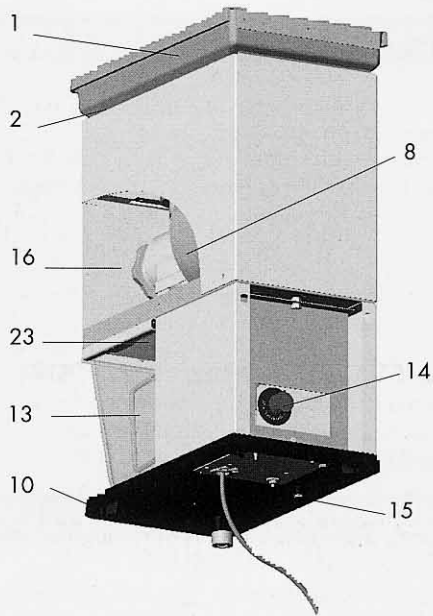
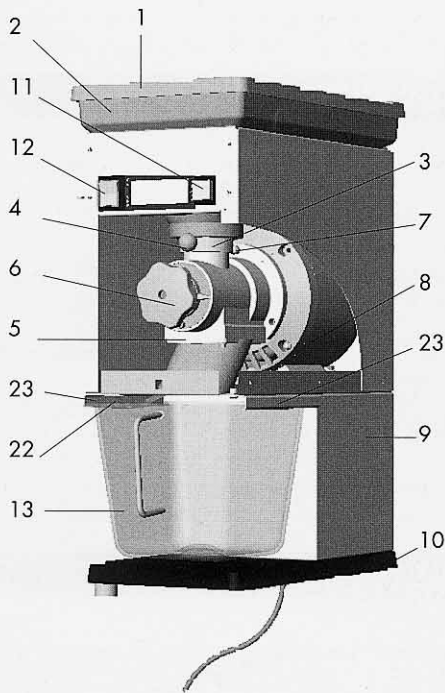
- **Carefully clean the bearing surfaces** of the mobile grinding element support plate marked (19) and the grinding block which supports the fixed grinding element, marked (20), before mounting the new grinding elements.
- Change the mobile grinding element marked (18) held by 3 screws marked (17) on the grinding element support plate marked (19).
- Change the fixed grinding element marked (21) held by 3 screws marked (17) on the grinding block marked (20).
- Re-assemble the grinder body marked (5), then screw home the 3 locking nuts marked (7) on the grinder body marked (5).
- Adjust the fineness to which the coffee is ground (see the paragraph "Setting the fineness to which the coffee is ground").
- Reset the indicator if necessary.
- Adjust the amount of coffee ground (see paragraph "Adjusting the amount of coffee ground").

ADJUSTING THE DRAWER SUPPORT SLIDES:

- Unscrew the 4 adjustment screws marked (22).
- Centre the drawer marked (13) on the 2 slides marked (23).
- Remove the drawer marked (13).
- Tighten the 4 adjustment screws marked (22).
- For grinders with a brew basket, proceed in the same manner but replace the ground coffee drawer marked (13) by the brew basket from your coffee maker.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model		N°42
Motor characteristics		
Power	220-240V model	4/5 HP
Power	100-120V model	8/9 HP
Power consumption	220-240V model	600 W
Power consumption	100-120V model	650 W
Speed	50Hz model	1500 rpm
	60Hz model	1800 rpm
Standard grinding elements 230V-50Hz diameter		63.5 mm
Percolator type grinding elements 115V-60Hz diameter		63.5 mm
Average throughput depending on fineness		15 to 35 Kg/h
Coffee bean hopper capacity		2 Kg coffee beans
Dimensions	H	555 mm
	L	190 mm
	D	355 mm
Brew basket holder slide adjustment	Max	198 mm
	Min	172 mm
230V-50Hz timer duration	Max	120 s
	Min	2 s
115V-60Hz timer duration	Max	60 s
	Min	2 s
Ambient temperature limits	Max	40° C
	Min	5° C
Net weight		20 Kg
Weight with packaging		21 Kg
Noise level (3)		63 dBa



TRANSLATION OF COMPONENT PARTS

- 1 Coffee bean hopper
- 2 Coffee bean hopper lid
- 3 Coffee feed tube
- 4 Hopper fixing rod
- 5 Grinder body
- 6 Grinding fineness adjustment button
- 7 Grinder body fixing nut
- 8 Motor
- 9 Stainless steel plate frame
- 10 Painted aluminium base
- 11 Push button

- 12 Watertight illuminated switch
- 13 Ground coffee drawer
- 14 Timer adjustment button
- 15 Thermal overload reset button
- 16 Front lower plate
- 17 Grinding element fixing screw
- 18 Mobile grinding element
- 19 Mobile grinding element support plate
- 20 Grinding block
- 21 Fixed grinding element
- 22 Adjustment screw
- 23 Slide

PORTIONSKAFFEEMÜHLE Nr.42 FÜR FILTERKAFFEE

- Die Kaffeemühle Nr. 42 ist speziell geeignet für Cafés, Hotels, Restaurants, Cafeterias, Gemeinschaftsverpflegung, Kaffeeengeschäfte, also überall dort, wo man frisch gemahlene Kaffee zum Filtern oder für Kaffeemaschinen braucht.
- Die Menge des gemahlene Kaffees ist durch eine Zeitschaltung einstellbar.
- Das Gerät besteht aus einem Sockel aus Aluminiumguß und einem Aufbau aus Edelstahlblech 18/10, in dem das Mahlwerk und der Vorratsbehälter untergebracht sind.
- Der Vorratsbehälter für den Bohnenkaffee ist aus schlagfestem, hellbraunem Polycarbonat, Fassungsvermögen 2 kg, Deckel mit Scharnier.
- Der gemahlene Kaffee kann entweder in einem Filter für Kaffeekannen (Fassungsvermögen ca. 1,5 l Kaffee) oder in einem Auffangbehälter mit 800 g Fassungsvermögen für Kaffeemaschinen (für 5 oder 10 l Kaffee) aufgefangen werden.
- Das Mahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl garantiert über lange Zeit hinweg eine regelmäßige Körnung des Mahlgutes. Abgenutzte Mahlwalzen sind leicht ausbaubar.

BESCHREIBUNG DER KAFFEEMÜHLE Nr. 42

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS :

Die Kaffeemühle ist für unterschiedliche Netzspannungen lieferbar :

100-120 V - 50-60 Hz einphasig (2 Adern + Erde).

220-240 V - 50-60 Hz einphasig (2 Adern + Erde).

ACHTUNG:

- Achten Sie darauf, daß die Betriebsspannung Ihres Gerätes (auf dem Typenschild unter der Maschine verzeichnet) mit der Netzspannung übereinstimmt. Ist das Netzkabel beschädigt, wenden Sie sich bitte an Firma SANTOS oder an Ihren Vertragshändler SANTOS.

SPANNUNG EIN- UND AUSSCHALTEN :

- Das Gerät wird mit einem wasserdichten Leuchttaster Pos. (12) an der Vorderseite des Aufbaus aus Edelstahl unter Spannung gesetzt.

EIN- UND AUSSCHALTEN :

- Die Kaffeemühle wird durch Betätigen des Leuchttasters Pos. (11) an der Vorderseite des Geräts eingeschaltet. Dadurch läuft eine vorher je nach gewünschter Kaffeemenge eingestellte Zeituhr ab.
- Diese Zeituhr schaltet die Maschine automatisch ab.
Die Leuchttaste Pos. (11) leuchtet während des Ablaufs der eingestellten Zeit auf.
- Während die Zeit für das Mahlen einer Portion Kaffee abläuft, kann die Leuchttaste Pos. (11) nicht erneut betätigt werden. Erst nach Ablauf der Zeit kann die folgende Portion Kaffee gemahlen werden.

STOPPEN DER ZEITUHR VOR ABLAUF DER ZEIT :

- Es ist möglich, die Zeituhr während des Mahlens einer Portion Kaffee zu unterbrechen, indem man die Stromzufuhr zur Maschine mit Hilfe des Leuchttasters Pos. (12) unterbricht. Durch Unterbrechen der Stromzufuhr wird die Zeituhr auf Null zurückgestellt.

EINSTELLEN DES MAHLGRADES :

- Mit dem Schalter Pos. (6) stellt man ein, wie fein das Mahlwerk mahlt, je nachdem wie eng die Mahlwalzen einander angenähert werden.
Um ein feineres Mahlgut zu erhalten, den Schalter im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen.
Um grober zu mahlen, Uhrzeigersinn drehen. Mit Hilfe des Zeigers und der Skala läßt sich der gewünschte Feinheitsgrad einstellen. Nach dem Austausch des Mahlwerks ist die Graduierung erneut vorzunehmen.
Zum Austausch des Mahlwerks siehe Abschnitt "Wartung".

ACHTUNG : Die Mahlwalzen dürfen sich nicht berühren, da sie sonst beschädigt werden. Bei sich fast berührenden Walzen verstopft der Kaffee das Mahlwerk und heizt sich auf. Der Motor schaltet ab.

EINSTELLEN DER ZU MAHLENDEN PORTION KAFFEE :

- Die zu mahlende Menge wird durch Verstellen der Zeituhr Pos. (14) im Aufbau der Kaffeemühle eingestellt. Mit diesem Schalter verändert man die Laufzeit des Motors und des Mahlwerks.
- Vor dem Einstellen der zu mahlenden Portion den Netzstecker ziehen, das untere, hintere Blech abnehmen, um Zugang zum Einstellschalter Pos (14) zu erlangen, mit dem man die Laufzeit des Motors Pos. (8) verändert.
- Mehrere Einstellungen testen, um die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee zu erzielen.

ÜBERLASTSCHUTZ DES MOTORS :

- Vor jedem Eingriff an der Maschine die Kaffeemühle außer Spannung setzen (Leuchttaster Pos. 12) und Netzstecker ziehen.
- Wenn der Motor blockiert wird (Fremdkörper im Kaffee, Mahlgut zu fein oder Mahlwerk zu eng...), schaltet der Motor über einen thermischen Schutzschalter ab, der von Hand wieder eingedrückt werden muss. Bei Abschalten des Motors die Ursache suchen, Abhilfe schaffen, eine Weile warten und dann die Sicherung wieder eindrücken, die sich unter dem Gerät Pos. (15) befindet. Netzstecker wieder einstecken, das Gerät unter Spannung setzen (Kontrollleuchte an). Kurz auf den Taster Pos. (11) drücken, um eine neue Portion Kaffee zu mahlen.

WARTUNG :

- Vor jedem Wartungseingriff den Netzstecker ziehen und die Klemmen des Kondensators nicht berühren..
- Von Zeit zu Zeit den Ausfallstutzen für den Kaffee reinigen.
- Zum Auswechseln des Mahlwerks das obere, vordere Blech Pos. (16) abheben, das keine Taster trägt. Vorratsbehälter leeren, Befestigungsstange Pos. (4) des Vorratsbehälters abnehmen.
- Den Vorratsbehälter Pos (2) mit dem Deckel Pos. (1) und den Einlaufstutzen für den Kaffee Pos. (3) abnehmen.
- Die Mahlwalzen so weit wie möglich auseinanderstellen (Schalter im Uhrzeigersinn drehen) ,bevor man das gesamte Mahlwerk Pos. (5) demontiert. Auf diese Weise kann man nach dem Auswechseln der Mahlwalzen das komplette Mahlwerk Pos. (5) wieder einbauen, ohne Gefahr zu laufen, Teile zu verformen oder den Motor beim ersten Anlaufen zu blockieren.
- Die 3 Befestigungsmuttern Pos. (7) des Mahlwerks Pos. (5) lösen, um Zugang zu den Walzen zu haben.
- Die 3 Befestigungsschrauben Pos. (17) der abgenutzten beweglichen Walze Pos. (18) auf der Walzenhalterung Pos. (19) lösen.
- Die 3 Befestigungsschrauben Pos. (17) der abgenutzten feststehenden Walze Pos (21) auf dem Walzenblock Pos. (20) lösen.

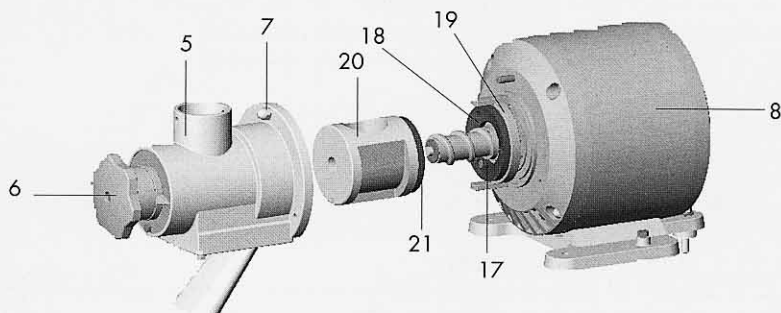
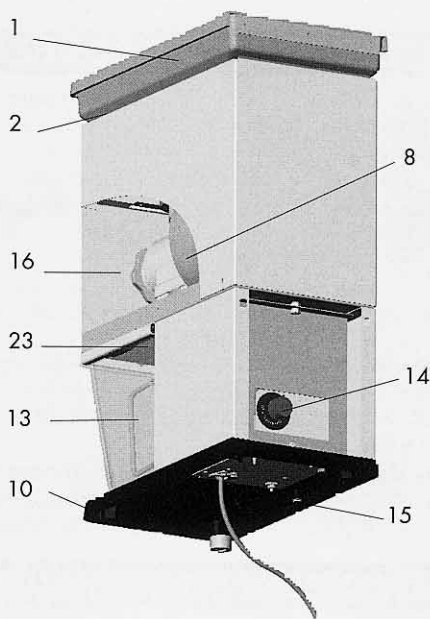
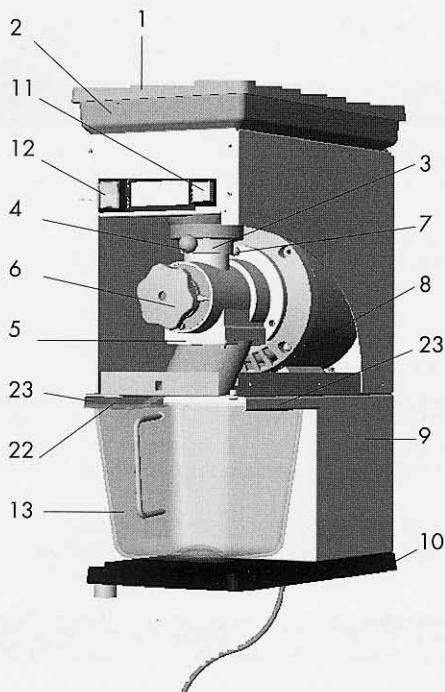
- Die Auflageflächen der Halterung für die bewegliche Walze Pos. (19) und des Walzenblocks der feststehenden Walze Pos. (20) vor dem Einsetzen der neuen Walzen sorgfältig reinigen.
- Die bewegliche Walze Pos (18) austauschen, die durch 3 Schrauben Pos. (17) auf der Walzenhalterung Pos. (19) gehalten wird.
- Die feststehende Walze Pos. (21) austauschen, die durch 3 Schrauben Pos. (17) auf dem Walzenblock Pos. (20) gehalten wird.
- Das Mahlwerk Pos. (5) wieder zusammensetzen, die 3 Muttern Pos. (7) wieder anziehen.
- Den Mahlgrad der Kaffeemühle wieder einstellen (siehe Abschnitt "Einstellen des Mahlgrades")
- Auf der Skala eventuell eine neue Einteilung markieren.
- Die zu mahlende Kaffeemenge wieder einstellen (siehe Abschnitt "Einstellen der zu mahlenden Portion Kaffee").

EINSTELLEN DER FÜHRUNGEN DES AUFFANGBEHÄLTERS :

- Die 4 Einstellschrauben Pos. (22) lösen.
- Den Behälter Pos. (13) in die Mitte der 2 Führungen Pos. (23) bringen.
- Den Behälter Pos. (13) entfernen.
- Die 4 Einstellschrauben Pos. (22) wieder anziehen.
- Bei Kaffeemühlen mit Filter auf gleiche Weise vorgehen, aber den Auffangbehälter Pos. (13) durch den Filter Ihrer Kaffeemaschine ersetzen.

TECHNISCHE KENNDATEN

Modell		Nr. 42
Motor肯daten		
Leistung	Modell 220-240V	4/5 PS
Leistung	Modell 100-120V	8/9 PS
Leistungsaufnahme	Modell 220-240V	600 W
Leistungsaufnahme	Modell 100-120V	650 W
Drehzahl	Modell 50Hz	1500 U/mn
	Modell 60Hz	1800 U/mn
Mahlwalzen Standard 230V-50Hz Durchmesser		63.5 mm
Mahlwalzen Kaffeemaschine 115V-60Hz Durchmesser		63.5 mm
Durchschn. Leistung je nach Mahlgrad		15 - 35 Kg/h
Fassungsvermögen Vorratsbehälter		2 Kg Kaffeebohnen
Abmessungen	H	555 mm
	B	190 mm
	T	355 mm
Einstellung der Führungen für Filter	Maxi	198 mm
	Mini	172 mm
Einstellung der Zeituhr 230V-50Hz	Maxi	120 s
	Mini	2 s
Einstellung der Zeituhr 115V-60Hz	Maxi	60 s
	Mini	2 s
Zulässige Umgebungstemperatur	Maxi	40° C
	Mini	5° C
Nettogewicht		20 Kg
Gewicht mit Verpackung		21 Kg
Geräuscentwicklung (3)		63 dBa



STÜCKLISTE

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------|
| 1 | Vorratsbehälter | 13 | Auffangbehälter |
| 2 | Deckel des Vorratsbehälters | 14 | Einstellschalter Zeituhr |
| 3 | Einfüllstutzen Kaffee | 15 | thermischer Schutzschalter |
| 4 | Befestigungsstange Vorratsbehälter | 16 | vorderes unteres Blech |
| 5 | Mahlwerk | 17 | Befestigungsschraube Walze |
| 6 | Schalter zum Einstellen des Mahlgrades | 18 | bewegliche Walze |
| 7 | Befestigungsmutter des Mahlwerks | 19 | Halterung für bewegliche Walze |
| 8 | Motor | 20 | Mahlblock |
| 9 | Aufbau aus Edelstahlblech | 21 | feststehende Walze |
| 10 | Sockel aus lackiertem Aluminium | 22 | Einstellschraube |
| 11 | Drucktaster | 23 | Führung |
| 12 | wasserdichter Leuchtaster | | |

MOLINILLO DE CAFÉ DOSIFICADOR PARA CAFETERA DE FILTRO

- El molinillo de café N° 42 se destina más especialmente a los cafés, hoteles, restaurantes, cafeterías, colectividades, torrefactores... que deseen obtener café recién molido para cafetera de filtro o automática.
- La cantidad de molienda distribuida es regulable por temporización.
- El aparato se compone de una base de aluminio fundido y de una estructura de chapa de acero inoxidable 18/10 que actúa de soporte para el conjunto triturador y la bandeja de granos.
- La bandeja de granos es de policarbonato ahumado de color pardo, muy resistente, con una capacidad de 2 kg, y provista de una tapa articulada sobre bisagra.
- El molinillo de café N°42 puede usarse ya sea con un recuperador de molienda tipo portafiltro para ser utilizado con cafeteras (capacidad de 1.5 litro de café, aproximadamente) o con una bandeja de molienda, con una capacidad máxima de 800 g de molienda, para ser utilizado con máquinas automáticas (capacidad de 5 - 10 litros de café).
- Las muelas en acero especial templado hasta el interior garantizan la regularidad de la calidad de la molienda en el tiempo. Son fácilmente desmontables una vez desgastadas.

DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ N°42

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

La alimentación eléctrica del molinillo de café existe en dos tensiones:

- 100-120 V - 50-60 Hz monofásica (2 cables + cable de tierra).
- 220-240 V - 50-60 Hz monofásica (2 cables + cable de tierra).

ATENCIÓN :

- Antes de conectar su máquina, compruebe que concuerde su tensión de funcionamiento (indicada en la chapa de características situada debajo de la máquina) con la de su red eléctrica. Si el cable de alimentación está deteriorado, diríjase a la Sociedad SANTOS o a su vendedor oficial SANTOS.

PUESTA BAJO Y FUERA DE TENSION :

- La puesta bajo tensión se efectúa por medio de un interruptor luminoso estanco, señal (12), situado en el frontal de la estructura de acero inoxidable.

PUESTA EN MARCHA Y PARADA :

- La puesta en marcha del molinillo se realiza presionando un pulsador luminoso, señal (11), situado en el frontal de la máquina, lo que permite accionar el reloj durante un tiempo previamente ajustado en función de la finura de molienda y de la dosis de café que se deseen.
- Un reloj provoca la parada automática de la máquina.
- El pulsador luminoso, señal (11), permanece encendido durante el tiempo de actuación del reloj. No se toma en cuenta una nueva impulsión o una presión continua sobre el pulsador luminoso, señal (11), durante la distribución de una primera dosis. Hay que esperar a que finalice el reloj antes de lanzar la dosis siguiente.

PARADA DEL RELOJ ANTES DE QUE FINALICE LA TEMPORIZACIÓN :

- Es posible parar el reloj en curso de distribución de la dosis, cortando la alimentación de la máquina por medio del interruptor luminoso estanco, señal (12). El corte permite volver a inicializar el reloj.

AJUSTE DE LA MOLIENDA :

- Un botón de ajuste, señal (6), permite al usuario obtener la finura de molienda que desee, acercando las muelas trituradoras.
 - Para obtener una molienda más fina, girar el botón en el sentido antihorario. Para obtener una molienda más gruesa, girar el botón en el sentido horario.
- Un índice regulable permite localizar en una escala graduada la posición del ajuste deseado. El ajuste puede inicializarse de nuevo después de cambiar las muelas. Para realizar un cambio de muelas, ver el párrafo " Mantenimiento " .

ATENCIÓN : No poner las muelas en contacto, corriéndose el riesgo de deteriorarlas. Al ponerse en contacto las muelas, se produce un atasco de la molienda (encerado de las muelas), lo que provoca la parada del motor.

AJUSTE DE LA DOSIS DE CAFÉ :

- La cantidad de molienda distribuida se ajusta por medio de un botón de ajuste del reloj, señal (14), situado dentro de la estructura del molinillo de café. Este botón permite modificar el tiempo de funcionamiento del motor y del bloque triturador.
- Para ajustar la cantidad de molienda a distribuir, desconectar la máquina, desmontar la chapa inferior trasera, para tener acceso al botón de ajuste, señal (14), del tiempo de funcionamiento del motor, señal (8).
- Proceder a ensayos de distribución de dosis hasta llegar al volumen deseado de café molido.

SEGURIDAD CONTRA SOBRECARGA DEL MOTOR:

- Poner la máquina fuera de tensión (poniendo el interruptor luminoso estanco, señal (12), en posición de fuera de tensión, y desconectando la toma del cordón de alimentación a la red antes de cualquier operación).
- En caso de agarrotamiento del motor (cuerpo extraño en el café, molienda demasiado fina o muelas muy apretadas,...), la protección contra las sobrecargas de corriente la asegura un disyuntor térmico de rearme manual. En este caso, buscar la causa del agarrotamiento, suprimirla, esperar un rato, rearmar el protector térmico por medio del botón, señal (15), situado debajo de la máquina, volver a enchufar la toma de corriente y poner el interruptor luminoso estanco, señal (12), en posición de bajo tensión (piloto luminoso encendido). Presionar el pulsador, señal (11), para volver a distribuir una dosis de café molido

MANTENIMIENTO :

Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconectar la toma de corriente de la máquina y no tocar los bornes del condensador.

- De vez en cuando, limpiar la salida de café.
- Para cambiar las muelas, quitar la chapa superior delantera, señal (16), que no lleva el pulsador, vaciar la bandeja de granos, quitar la varilla de fijación de ésta, señal (4).
- Quitar la bandeja de granos, señal (2), con su tapa, señal (1), y el conducto de entrada del café, señal (3).
- Aumentar al máximo la distancia entre las muelas (girar el botón en sentido horario), antes de proceder al desmontaje del cuerpo triturador completo, señal (5). Esta precaución permitirá proceder al montaje del cuerpo triturador, ya cambiadas las muelas, sin correr el riesgo de deformar los elementos constitutivos, o agarrotar el motor.
- Aflojar las 3 tuercas de fijación, señal (7), del cuerpo triturador completo, señal (5), para tener acceso a las muelas.
- Aflojar los 3 tornillos de fijación, señal (17), de la muela móvil desgastada, señal (18), sobre el plato portamuela móvil, señal (19).

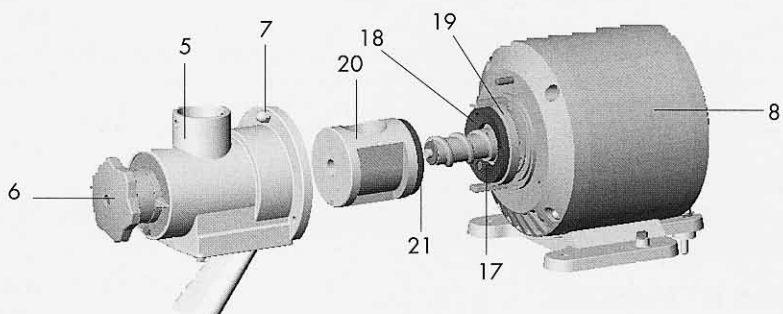
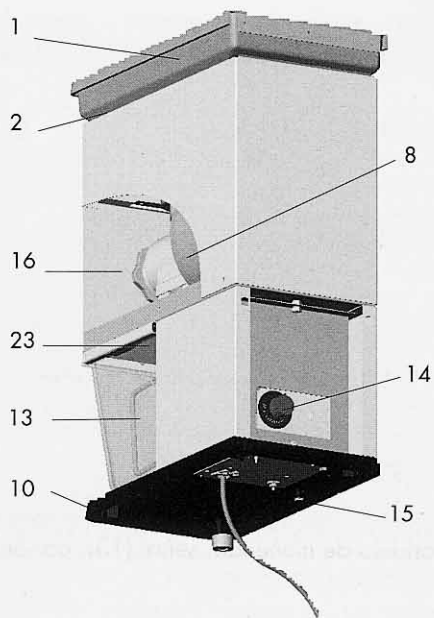
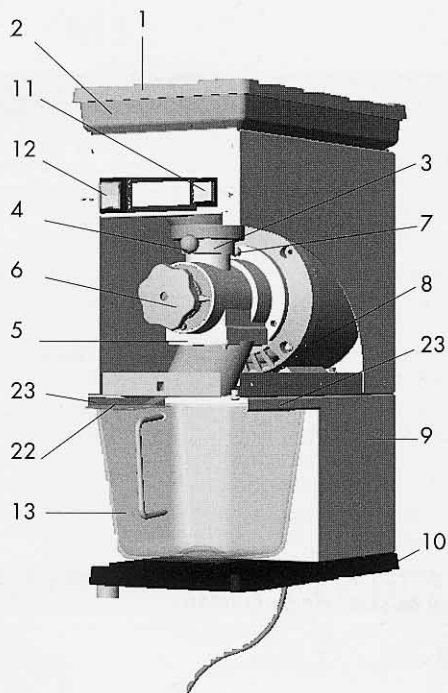
- Aflojar los 3 tornillos de fijación señal (17) de la muela fija desgastada, señal (21) sobre el bloque triturador portamuela fija, señal (20).
- Limpiar cuidadosamente las superficies de asiento del plato portamuela móvil, señal (19), y del bloque triturador portamuela fija, señal (20), antes de montar las muelas nuevas.
- Cambiar la muela móvil, señal (18), sujeta por 3 tornillos, señal (17), sobre el plato portamuela, señal (19).
- Cambiar la muela fija, señal (21), sujeta por 3 tornillos, señal (17) sobre el bloque triturador, señal (20).
- Volver a montar el cuerpo triturador, señal (5), y bloquear las 3 tuercas de apriete, señal (7), del cuerpo triturador, señal (5).
- Proceder a ajustar la finura de la molienda (ver el párrafo " Ajuste de la molienda ").
- En su caso, volver a ajustar el índice indicador.
- Proceder a ajustar la dosis de café (ver el párrafo " Ajuste de la dosis de café ").

AJUSTE DE LAS CORREDERAS SOPORTE DE BANDEJA:

- Aflojar los 4 tornillos de ajuste, señal (22).
- Centrar la bandeja, señal (13), en las dos correderas, señal (23).
- Quitar la bandeja, señal (13).
- Volver a apretar los 4 tornillos de ajuste, señal (22).
- Para los molinillos con "brew basket", proceder de igual manera, sustituyendo la bandeja de molienda, señal (13), por el "brew basket" de su cafetera.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		N°42
Características del motor		
Potencia	modelo 220-240V	4/5 CV
Potencia	modelo 100-120V	8/9 CV
Potencia absorbida	modelo 220-240V	600 W
Potencia absorbida	modelo 100-120V	650 W
Velocidad	modelo 50 Hz	1500 r.p.m.
	modelo 60 Hz	1800 r.p.m.
Muelas tipo estándar 230 V - 50 Hz diámetro		63.5 mm
Muelas tipo máquina automática 115 V - 60 Hz diámetro		63.5 mm
Rendimiento medio según el tipo de molienda		15 a 35 Kg/h
Capacidad de la bandeja de granos		2 Kg de café en granos
Dimensiones	H	555 mm
	L	190 mm
	P	355 mm
Ajuste de las correderas para portafiltro	Máximo	198 mm
	Mínimo	172 mm
Tiempo del reloj 230 V - 50 Hz	Máximo	120 s
	Mínimo	2 s
Tiempo del reloj 115 V - 60 Hz	Máximo	60 s
	Mínimo	2 s
Temperaturas ambientes admisibles	Máxima	40° C
	Mínima	5° C
Peso neto		20 Kg
Peso embalado		21 Kg
Nivel acústico (3)		63 dBa



ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

- | | |
|--|--|
| 1 Bandeja de granos | 13 Bandeja de molinda |
| 2 Tapa de la bandeja de granos | 14 Botón de ajuste del reloj |
| 3 Conducto de entrada de café | 15 Botón de rearme del protector térmico |
| 4 Varilla de fijación de la bandeja | 16 Chapa inferior delantera |
| 5 Cuerpo triturador | 17 Tornillo fijación muela |
| 6 Botón de ajuste de la molinda | 18 Muela móvil |
| 7 Tuerca de fijación del cuerpo triturador | 19 Plato portamuela móvil |
| 8 Motor | 20 Bloque triturador |
| 9 Estructura de chapa de acero inoxidable | 21 Muela fija |
| 10 Base de aluminio pintado | 22 Tornillo de ajuste |
| 11 Pulsador de impulsión | 23 Corredera |
| 12 Interruptor luminoso estanco | |



MACINACAFFÈ DOSATORE DI CAFFÈ FILTRO N°42

- Il macinacaffè N° 42 è particolarmente adatto per i bar, alberghi, ristoranti, caffetterie delle collettività, specialisti della torrefazione... che vogliono ottenere caffè appena macinato per caffettiera filtro o macchina per caffè espresso.
- La quantità di macinazione distribuita è regolabile con un temporizzatore.
- L'apparecchio è composto da uno zoccolo in ghisa d'alluminio e da una struttura in lamiera inox 18/10 che serve di supporto per l'insieme di frantumazione e per la vasca per chicchi.
- La vasca per chicchi è in policarbonato affumicato marrone chiaro molto resistente, con una capacità di 2 kg, con un coperchio articolato con cardine.
- Il macinacaffè N°42 può essere utilizzato con un recuperatore di macinazione tipo portafiltro per un uso con le caffettiere (capacità di circa 1.5 litri di caffè) o con una vasca per macinazione, di 800 g di macinazione massimo, per un uso con le macchine per caffè espresso (capacità di 5 o 10 litri di caffè).
- Le mole in acciaio speciale temprato a cuore garantiscono la regolarità della qualità della macinazione nel tempo. Sono facilmente smontabili dopo usura.

DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ FILTRO N°42

CONNESSIONE ELETTRICA:

L'alimentazione elettrica del macinacaffè è disponibile in due tensioni:

- 100-120 V - 50-60 Hz monofase (2 fili + filo terra).
- 220-240 V - 50-60 Hz monofase (2 fili + filo terra).

ATTENZIONE:

- Dovete controllare la tensione di funzionamento del vostro apparecchio (codesta è leggibile sulla piastra segnaletica situata sotto l'apparecchio) ed anche quella della vostra rete prima di innestarlo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovete rivolgervi alla Spettabile SANTOS o al vostro rivenditore certificato SANTOS.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO:

- L'accensione è effettuata con un interruttore luminoso stagno, riferimento (12), situato sulla parte anteriore della struttura in inox.

AVVIAMENTO ED ARRESTO:

- L'avviamento del macinacaffè si fa premendo su un pulsante luminoso riferimento (11), situato sulla parte anteriore dell'apparecchio, che permette di avviare il timer per una durata sistemata anticipatamente a seconda della macinazione e della dose di caffè desiderata.
- Un timer provoca l'arresto automatico della macchina.
- Il pulsante luminoso, riferimento (11), rimane acceso durante il tempo di funzionamento del timer. Ogni nuovo impulso o ogni appoggio continuo sul pulsante luminoso, riferimento (11), durante la distribuzione di una prima dose non è preso in conto. Bisogna aspettare la fine del timer per avviare la dose seguente.

ARRESTO DEL TIMER PRIMA DELLA FINE DELLA TEMPORIZZAZIONE:

- E' possibile arrestare il timer durante la distribuzione della dose, spegnendo l'alimentazione della macchina con l'interruttore luminoso stagno, riferimento (12). Questo spegnimento permette di resettare il timer.

REGOLAZIONE DELLA MACINAZIONE:

- Un pulsante di regolazione, riferimento (6), permette all'utente di ottenere la finezza della macinazione desiderata, avvicinando le mole di frantumazione.
- Per ottenere una macinazione più fina, girare il pulsante nel senso antiorario. Per ottenere una macinazione più grossa, girare il pulsante nel senso orario. Un riferimento regolabile permette di notare su una scala graduata, la posizione della regolazione ricercata. Questa regolazione può essere risettata dopo ogni cambiamento di mole.

Se un cambiamento di mole deve essere effettuato, veda il paragrafo "Manutenzione".

ATTENZIONE: non mettere in contatto le mole, perché si potrebbero danneggiare. Una messa in contatto delle mole provoca un intasamento della macinazione, che porta ad un arresto del motore.

REGOLAZIONE DELLA DOSE DI CAFFÈ:

- La quantità di macinazione distribuita è regolabile grazie ad un pulsante di regolazione del timer riferimento (14), situato all'interno della struttura del macinacaffè. Questo pulsante permette di modificare il tempo di funzionamento del motore e del blocco di frantumazione.
- Per regolare la quantità di macinazione da distribuire, disinnestare l'apparecchio, smontare la lamiera inferiore posteriore, per accedere al pulsante di regolazione, riferimento (14), del tempo di funzionamento del motore, riferimento (8).
- Procedere a prove di distribuzione di dosi per arrivare al valore desiderato di caffè macinato.

SICUREZZA SOVRACCARICO MOTORE:

- Spegner l'apparecchio (mettere l'interruttore luminoso stagno, riferimento (12), in posizione spenta e disinnestare la presa del cordone di alimentazione prima di ogni intervento).
- In caso di blocco del motore (corpo straniero nel caffè, macinazione troppo fina o regolazione delle mole troppo strette, ...) la protezione contro le sovratensioni è assicurata da un interruttore termico con riarmo manuale. In questo caso ricercare la causa del blocco, sistemarlo, aspettare un attimo, riarmare la protezione termica con il pulsante, riferimento (15), situato sotto l'apparecchio, innestare di nuovo la presa dell'apparecchio, poi rimettere l'interruttore luminoso stagno, riferimento (12), in posizione di accensione (spia accesa). Premere sul pulsante ad impulso, riferimento (11), per introdurre una dose di caffè macinato.

MANUTENZIONE:

Disinnestare la presa dell'apparecchio prima di ogni intervento di manutenzione e non toccare i terminali del condensatore.

- Pulire ogni tanto l'uscita del caffè.
- Per cambiare le mole, togliere prima la lamiera superiore, riferimento (16), che non porta il pulsante, vuotare la vasca per chicchi, togliere l'asta di fissaggio della vasca per chicchi, riferimento (4).
- Togliere la vasca per chicchi riferimento (2) con il coperchio riferimento (1) e l'ugello d'ingresso del caffè, riferimento (3).
- Aumentare al massimo la distanza tra le mole (girare il pulsante nel senso orario), prima di procedere allo smontaggio del corpo di frantumazione completo riferimento (5). Questa precauzione permetterà di procedere al montaggio del corpo di frantumazione, dopo il cambiamento delle mole, senza rischio di deformazione delle parti componenti, o un bloccaggio del motore.
- Svitare i 3 dadi di fissaggio riferimento (7) del corpo di frantumazione completo riferimento (5) per accedere alle mole.

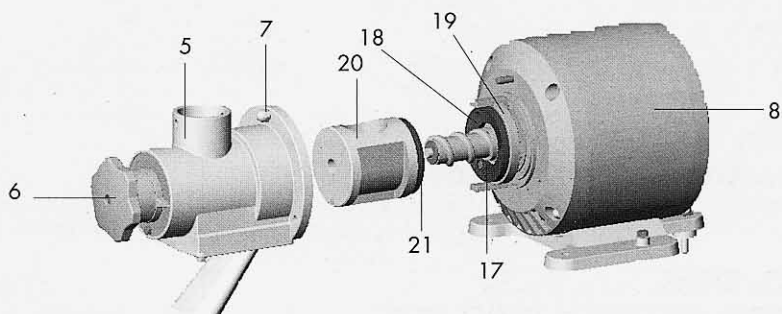
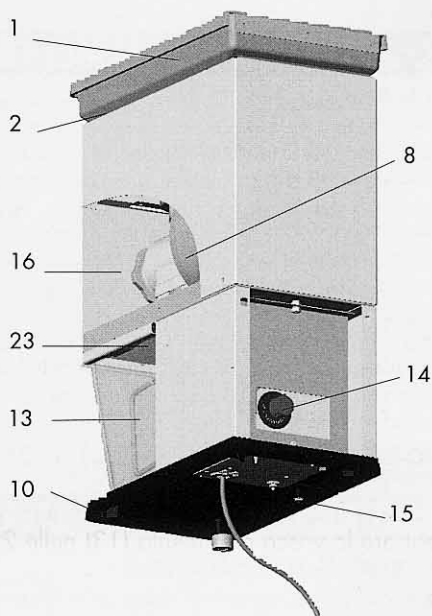
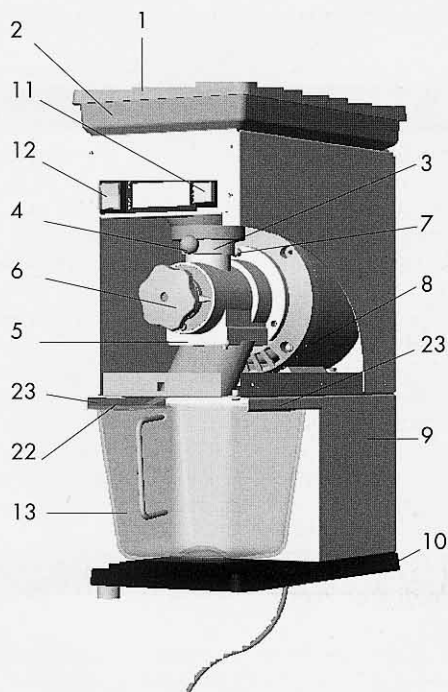
- Svitare le 3 viti di fissaggio riferimento (17) della mola mobile usata riferimento (18) sul piatto portamola mobile riferimento (19).
- Svitare le 3 viti di fissaggio riferimento (17) della mola fissa usata riferimento (21) sul blocco di frantumazione portamola fisso riferimento (20).
- Pulire con cautela le superfici di appoggio del piatto portamola mobile riferimento (19) e del blocco di frantumazione portamola fisso riferimento (20), prima di rimontare le mole nuove.
- Cambiare la mola mobile riferimento (18) fissata da 3 viti riferimento (17) sul piatto portamola riferimento (19).
- Cambiare la mola fissa riferimento (21) fissata da 3 viti riferimento (17) sul blocco di frantumazione riferimento (20).
- Rimontare il corpo di frantumazione riferimento (5), poi bloccare i 3 dadi di serraggio riferimento (7) del corpo di frantumazione riferimento (5).
- Procedere alla regolazione della finezza della macinazione (veda il paragrafo "Regolazione della macinazione").
- Procedere alla reindicizzazione eventuale del dito d'indicizzazione.
- Procedere alla regolazione della dose di caffè (veda paragrafo "Regolazione della dose di caffè").

REGOLAZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO DI SUPPORTO DELLA VASCA:

- Svitare le 4 viti di regolazione riferimento (22).
- Centrare la vasca riferimento (13) nelle 2 guide di scorrimento riferimento (23).
- Togliere la vasca riferimento (13).
- Ristringere le 4 viti di regolazione riferimento (22).
- Per i macinacaffè con vasca di macinazione, procedere nello stesso modo ma sostituire la vasca di macinazione riferimento (13) dalla vasca di macinazione della vostra caffettiera.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Características del motor		
Potencia	modelo 220-240V	4/5 CV
Potencia	modelo 100-120V	8/9 CV
Potencia absorbida	modelo 220-240V	600 W
Potencia absorbida	modelo 100-120V	650 W
Velocidad	modelo 50 Hz	1500 r.p.m.
	modelo 60 Hz	1800 r.p.m.
Muelas tipo estándar 230 V - 50 Hz di-metro		63.5 mm
Muelas tipo máquina automática 115 V - 60 Hz diámetro		63.5 mm
Rendimiento medio seg'n el tipo de molinda		15 a 35 Kg/h
Capacidad de la bandeja de granos		2 Kg de café en granos
Dimensiones	H	555 mm
	L	190 mm
	P	355 mm
Ajuste de las correderas para portafiltro	Máximo	198 mm
	Mínimo	172 mm
Tiempo del reloj 230 V - 50 Hz	Máximo	120 s
	Mínimo	2 s
Tiempo del reloj 115 V - 60 Hz	Máximo	60 s
	Mínimo	2 s
Temperaturas ambientes admisibles	Máxima	40° C
	Mínima	5° C
Peso neto		20 Kg
Peso embalado		21 Kg
Nivel acústico (3)		63 dBa



ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

- 1 Bandeja de granos
- 2 Tapa de la bandeja de granos
- 3 Conducto de entrada de café
- 4 Varilla de fijación de la bandeja
- 5 Cuerpo triturador
- 6 Botón de ajuste de la molienda
- 7 Tuerca de fijación del cuerpo triturador
- 8 Motor
- 9 Estructura de chapa de acero inoxidable
- 10 Base de aluminio pintado
- 11 Pulsador de impulsión
- 12 Interruptor luminoso estanco

- 13 Bandeja de molienda
- 14 Botón de ajuste del reloj
- 15 Botón de rearme del protector térmico
- 16 Chapa inferior delantera
- 17 Tornillo fijación muela
- 18 Muela móvil
- 19 Plato portamuela móvil
- 20 Bloque triturador
- 21 Muela fija
- 22 Tornillo de ajuste
- 23 Corredera

DOSEERKOFFIEMOLEN MET FILTER N°42

- De koffiemolen N° 42, is met name uitstekend geschikt voor cafés, hotels, restaurants, cafetaria's, grote keukens, koffiebranderijen... waar men vers gemalen koffie nodig heeft voor filterkoffiezetapparaten of percolators.
- De hoeveelheid gemalen koffie kan worden afgesteld middels een tijdschakelaar.
- Het apparaat is samengesteld uit een voetstuk van gietaluminium en uit een freem van roestvrij staal 18/10 dat de molenunit en de bonenbak ondersteunt.
- De bonenbak is van uiterst duurzaam lichtbruin donker polycarbonaat met een inhoud van 2 kg, voorzien van een deksel met scharnieren.
- De koffiemolen N°42 kan worden gebruikt ofwel met een opvangbak voor gemalen koffie type filterhouder voor koffiezetapparaten (inhoud ongeveer 1,5 liter koffie) ofwel met een bak voor gemalen koffie van maximaal 800 g gemalen koffie voor percolators (inhoud 5 - 10 liter koffie).
- De molenstenen vervaardigd van speciaal tot in de kern gehard staal staan garant voor een duurzame, constante en uitstekende kwaliteit van de gemalen koffie. Zij kunnen eenvoudig gedemonteerd worden in geval van slijtage.

BESCHRIJVING VAN DE FILTERKOFFIEMOLEN N°42

ELEKTRISCHE AANSLUITING :

De elektrische voeding van de koffiemolen is beschikbaar in twee verschillende uitvoeringen wat betreft de spanning :

- 100-120 V - 50-60 Hz enkelfase (2 draden + aardedraad).
- 220-240 V - 50-60 Hz enkelfase (2 draden + aardedraad).

OPGELET :

- Controleer of de spanning van uw apparaat (deze staat aangegeven op het typeplaatje onder het apparaat) overeenkomt met de spanning van het net alvorens de machine aan te sluiten. Indien het netsnoer is beschadigd, neem dan contact op met de maatschappij SANTOS of met uw erkende SANTOS leverancier.

ONDER EN BUITEN SPANNING ZETTEN :

- De machine wordt onder spanning gezet met behulp van een lichtgevende waterdichte schakelaar nummer (12), die zich op de voorzijde van het roestvrije stalen freem bevindt.

AAN EN UIT ZETTEN :

- De koffiemolen wordt aangezet door op een lichtgevend knopje nummer (11) te drukken dat zich op de voorzijde van het apparaat bevindt en waarmee men de vooraf ingestelde tijdsklok kan inschakelen naar gelang de gewenste graad van fijnheid van de gemalen koffie en de gewenste hoeveelheid koffie.
- De tijdsklok zal de machine automatisch uit zetten.
- Het lichtgevende knopje nummer (11), blijft branden zolang de tijdsklok in werking is. Indien men opnieuw of aanhoudend op het lichtgevende knopje nummer (11) drukt tijdens het malen van een hoeveelheid koffie, zal dit geen enkel effect hebben. Men moet wachten totdat de tijdsklok uitgeschakeld is om de volgende hoeveelheid koffie te kunnen malen.

STOPPEN VAN DE TIJDKLOK VOOR HET BEÏNDIGEN VAN DE INGESTELDE TIJD

- Het is mogelijk de tijdsklok tijdens het malen van een hoeveelheid koffie uit te zetten door de machine met behulp van de lichtgevende waterdichte schakelaar nummer (12) uit te zetten. In dit geval wordt de tijdsklok opnieuw geïnitieerd.

AFSTELLEN VAN DE GRAAD VAN FIJNHEID VAN TE MALEN KOFFIE

- Dankzij een stelknop nummer (6), kan de gebruiker de fijnheidsgraad van de te malen koffie instellen door de molenstenen dicht bij elkaar of verder uit elkaar te zetten.
 - Voor het verkrijgen van heel fijn gemalen koffie, de knop tegen de klok mee draaien. Voor het verkrijgen van groffere gemalen koffie de knop met de klok in draaien. Men kan op een schaalverdeling de gewenste stand instellen. Deze afstelling kan opnieuw geïnitieerd worden iedere keer dat men de molenstenen vervangt.
- Voor het vervangen van de molenstenen, zie paragraaf "Onderhoud".

OPGELET : De molenstenen niet onderling met elkaar in contact brengen, zij zouden hierdoor beschadigd kunnen worden. Indien de molenstenen tegen elkaar aanzitten, zal de gemalen koffie zich ophopen en verstopping veroorzaken ten gevolge waarvan de motor tot stilstand zal worden gebracht.

AFSTELLING VAN DE HOEVEELHEID GEMALEN KOFFIE :

- De hoeveelheid te malen koffie kan afgesteld worden met een stelknop van de tijdsklok nummer (14) die zich aan de binnenkant van het freem van de koffiemolen bevindt. Met deze knop kan men de draaitijd van de motor en van het molenblok wijzigen.
- Voor het afstellen van de hoeveelheid te malen koffie, het apparaat uitschakelen, de onderplaat aan de achterzijde demonteren om bij de stelknop nummer (14) van de draaitijd van de motor, nummer (8), te kunnen komen.
- Enkele tests uitvoeren totdat men de gewenste hoeveelheid gemalen koffie heeft verkregen.

VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR :

- Het apparaat buiten spanning zetten (de lichtgevendende waterdichte schakelaar nummer (12) op stand " uit " zetten en de steker uit de contactdoos halen voordat men aan het apparaat gaat sleutelen).
- In het geval de motor geblokkeerd raakt (vreemd voorwerp in de koffie, te fijn gemalen koffie of te krap afgestelde molenstenen) wordt de bescherming tegen overspanning verzorgd door een thermische maximumschakelaar met handmatige inwerkingstelling. In dit geval de oorzaak van de blokkering opsporen, de storing verhelpen, enkele ogenblikken wachten, de thermische beschermingsinrichting opnieuw inschakelen met behulp van de knop nummer (15) die zich onder het apparaat bevindt, de steker weer in het stopcontact steken, de lichtgevendende waterdichte schakelaar nummer (12) op " aan " zetten (controlelampje gaat branden). Drukken op de impulsieknop nummer (11) om een nieuwe hoeveelheid koffie te malen.

ONDERHOUD :

Alvorens tot de onderhoudswerkzaamheden over te gaan, de steker van het apparaat uit de contactdoos halen en niet aan de klemmen van de condensator komen.

- Van tijd tot tijd de opening waar de koffie uitkomt, schoonmaken.
- Voor het vervangen van de molenstenen, de bovenplaat aan de voorzijde nummer (16) verwijderen, het betreft de plaat die geen drukknop heeft, de bonenbak legen, de bevestigingsstaaf van de bonenbak nummer (4) verwijderen.
- De bonenbak nummer (2) verwijderen met het deksel nummer (1) en de inlaatbuis van de koffie nummer (3).
- De afstand tussen de molenstenen op maximaal zetten (de knop met de klok mee draaien) alvorens het molenlichaam nummer (5) te demonteren. Het treffen van deze voorzorgsmaatregel maakt het mogelijk het molenlichaam na het vervangen van de molenstenen, te monteren zonder de samenstellende onderdelen te vervormen of de motor te blokkeren.
- De 3 bevestigingsmoeren nummer (7) van het molenlichaam nummer 5 verwijderen om bij de molenstenen te kunnen komen.
- De 3 bevestigingsschroeven nummer (17) van de versleten verwijderbare molensteen

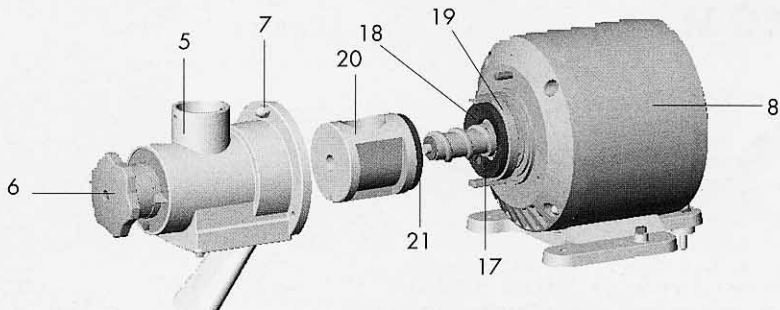
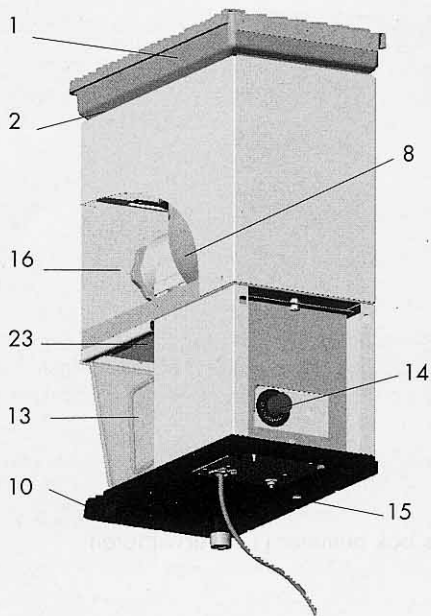
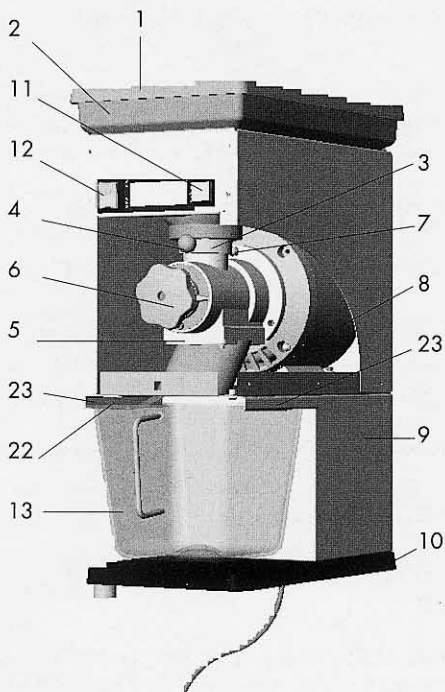
- nummer (18) losschroeven op de draagplaat van de verwijderbare molensteen nummer (19).
- De 3 bevestigingsschroeven nummer (17) van de vaste versleten molensteen nummer (21) losschroeven op het molenblok molensteenhouder nummer (20).
 - De steunvlakken van de draagplaat van de verwijderbare molensteen nummer (19) zorgvuldig schoonmaken evenals van het molenblok vaste molensteendrager nummer (20) alvorens de nieuwe molenstenen te monteren.
 - De verwijderbare molensteen nummer (18) vervangen, deze steen is met drie schroeven nummer (17) bevestigd op de draagplaat van de molensteen nummer (19).
 - De vaste molensteen nummer (21) vervangen, deze steen is bevestigd met drie schroeven nummer (17) op het molenblok nummer (20).
 - Het molenlichaam nummer (5) opnieuw monteren, dan de 3 klemmoeren nummer (7) van het molenlichaam nummer (5) blokkeren.
 - De fijnheidsgraad van de te malen koffie afstellen (zie paragraaf " Afstelling van de fijnheidsgraad van de te malen koffie ").
 - De indexering eventueel opnieuw instellen.
 - De hoeveelheid gemalen koffie afstellen (zie paragraaf " Afstellen van de hoeveelheid gemalen koffie ").

AFSTELLING VAN DE GLIJGOTEN VAN DE BAKSTEUN :

- De 4 stelschroeven nummer (22) losschroeven.
- De bak nummer (13) centreren in de 2 glijgoten nummer (23).
- De bak nummer (13) verwijderen.
- De 4 stelschroeven nummer (22) aandraaien.
- Voor de koffiemolen met brew basket, dezelfde handelingen uitvoeren maar de bak van de gemalen koffie nummer (13) vervangen door de brew basket van uw koffiezetapparaat.

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

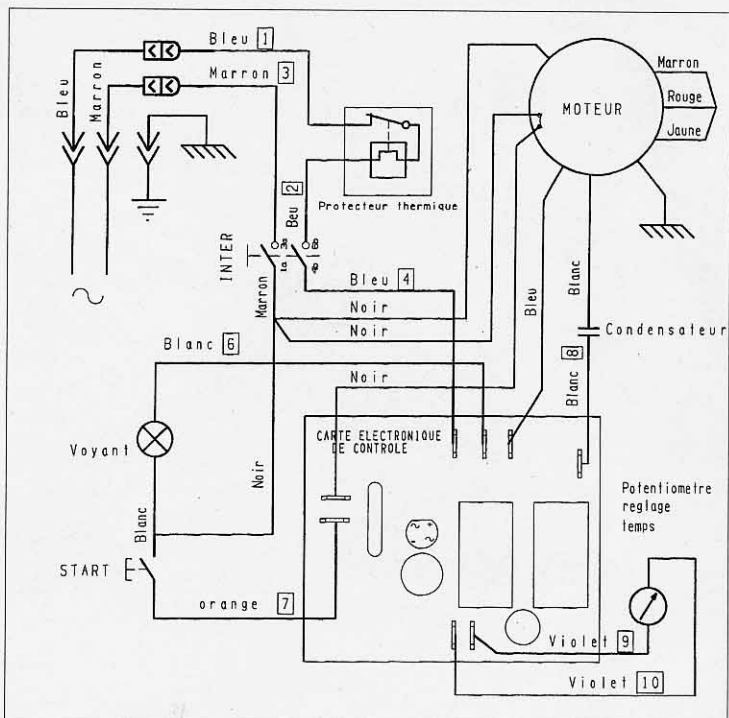
Model		N°42
Karakteristieken motor		
Vermogen	model 220-240V	4/5 CV
Vermogen	model 100-120V	8/9 CV
Opgenomen vermogen	model 220-240V	600 W
Opgenomen vermogen	model 100-120V	650 W
Snelheid	model 50Hz	1500 T/mn
	model 60Hz	1800 T/mn
Molenstenen standaard type 230V-50Hz diameter		63.5 mm
Molenstenen type percolator 115V-60Hz diameter		63.5 mm
Afgegeven hoeveelheid naar gelang type gemalen koffie		15 à 35 Kg/u
Inhoud bonenbak		2 Kg koffie in bonen
Afmetingen	H	555 mm
	L	190 mm
	D	355 mm
Afstelling van de glijgoten voor filterhouder	Maxi	198 mm
	Mini	172 mm
Tijdsduur tijd klok 230V-50Hz	Maxi	120 s
	Mini	2 s
Tijdsduur tijd klok 115V-60Hz	Maxi	60 s
	Mini	2 s
Toelaatbare omgevingstemperatuur	Maxi	40° C
	Mini	5° C
Netto gewicht		20 Kg
Verpakt gewicht		21 Kg
Geluidsniveau (3)		63 dBA



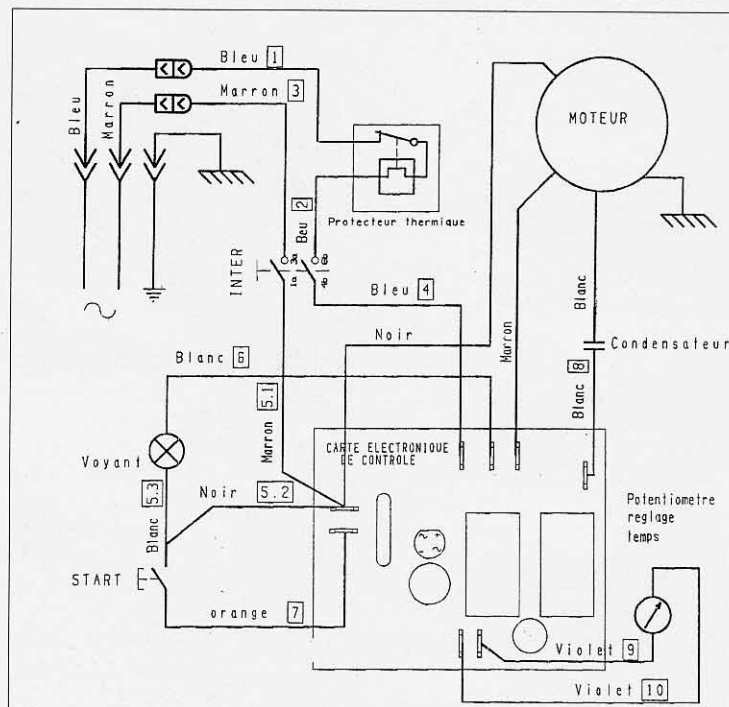
TRANSLATION OF COMPONENT PARTS

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Bonenbak | 12 | Lichtgevende waterdichte schakelaar |
| 2 | Deksel bonenbak | 13 | Maalbak |
| 3 | Inlaatbuis koffie | 14 | Afstellingsknop tijd klok |
| 4 | Bevestigingsstaaf van de bak | 15 | Knop inschakelen thermische bescherming |
| 5 | Molenlichaam | 16 | Staalplaat onderzijde voor |
| 6 | Knopje voor het afstellen van de maal fijnheid | 17 | Bevestigingsschroef molensteen |
| 7 | Bevestigingsmoer molenlichaam | 18 | Verwijderbare molensteen |
| 8 | Motor | 19 | Draagplaat verwijderbare molensteen |
| 9 | Freem roestvrije staalplaat | 20 | Molenblok |
| 10 | Voetstuk geverfd aluminium | 21 | Vaste molensteen |
| 11 | Impulsiedrukknop | 22 | Afstellingsschroef |
| | | 23 | Glijgoot |

220 V
60 HZ



220-240 V
50 HZ



110-130 V 60 HZ

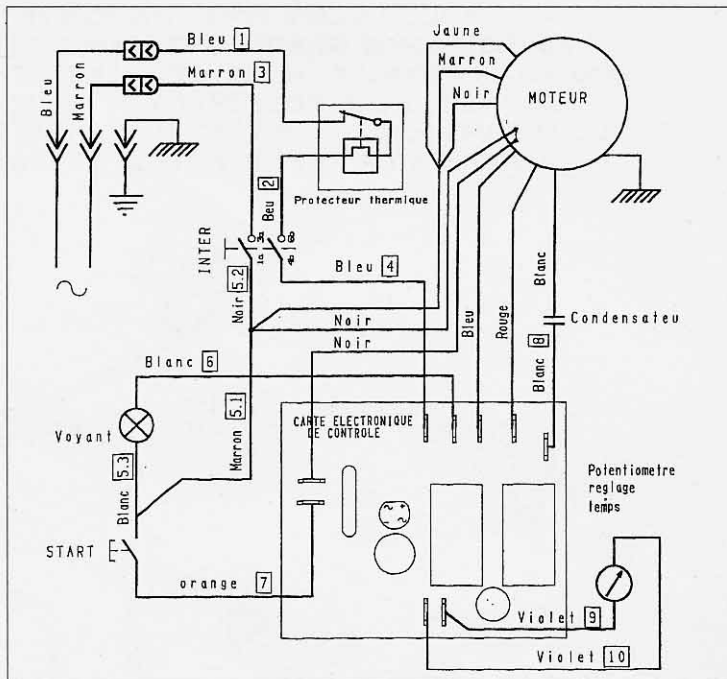


TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

F	GB	D	NL	E	I
Start	Start	Start	Starter	Arranque	Start
Marche/Arret	On/Off	An / Aus	Aan / Uit	Marcha/Parada	Marchia / Arresto
Voyant	Lamp	Kontrollleuchte	Controlelampje	Piloto luminoso	Spia
Condensateur	Capacitor	Kondensator	Condensator	Condensateur	Condensatore
Protecteur thermique	Thermals cut-ou	thermischer Schutzschalter	Thermische bescherming	Protector térmico	Protezione termica
Carte électronique de contrôle	Electronic control card	Kontrollkarte	Elektronische controlekaart	Tarjeta electrónica de control	Scheda elettronica di controllo
Potentiomètre de réglage temps	Time adjustment potentiometer	Potentiometer für Zeiteinstellung	Potentiomètre tijdafstelling	Potenciómetro de ajuste del tiempo	Potenziometro di regolazione tempo
Moteur	Motor	Motor	Motor	Motor	Motore

TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS

F	GB	D	NL	E	I
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	AZZURRO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUIN	MARRON	MARRONE
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLANC	WHITE	WEIB	WIT	BLANCO	BIANCO
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	ANARANJADO	ARANCIO
VIOLET	PURPLE	VIOLETT	PAARS	MORADO	VIOLA
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
VERT / JAUNE	GREEN / YELLOW	GRÜN / GELB	GROEN / GEEL	VERDE / AMARILLO	VERDE / GIALLO

MOULIN A CAFE N° 42 - VUE ECLATEE
PORTION COFFEE GRINDER N° 42 - EXPLODED VIEW
PORTIONSKAFFEEMÜHLE Nr. 42 - EXPLOSIONSZEICHNUNG
MOLINILLO DE CAFE DOSIFICADOR N° 42 - SCHEMA
MACINACAFFE DOSATORE DI CAFFE FILTRO N° 42 - SCHEMA
DOSEERKOFFIEMOLEN MET FILTER N° 42 - SCHEMA

