

SANTOS ESPRESSOMASCHINE Nr. 75

BENUTZUNGS- UND PFLEGEHANDBUCH



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

ORIGINALFASSUNG



Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET





INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	3
ACHTUNG - WICHTIG	4
Vorsichtsmaßnahmen und Risiken	4
UNSACHGEMÄSSER EINSATZ:	4
RECYCLING DES ALTGERÄTS	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	5
SANTOS ESPRESSO Nr. 75	6
BESCHREIBUNG DER MASCHINE:	6
INSTALLATION	6
BENUTZUNG DES GERÄTS	7
VORARBEITEN:	7
ERSTE INBETRIEBNAHME	7
INBETRIEBNAHME:	8
TEE, KAKAO ODER CAPPUCCINO zubereiten	9
STOP DES GERÄTES	10
REINIGUNG:	10
SICHERHEITEN / WARTUNG	11
SICHERHEIT ÜBERHITZEN DER GRUPPE:	11
SICHERHEIT BEI ÜBERDRUCK:	11
WARTUNG 1. Niveau	11
WARTUNG 2. Niveau	12
PFLEGE	13
HILFE BEI STÖRUNGEN	14
Das Gerät funktioniert nicht	14
Der Kaffee läuft zu langsam durch (Sahne zu dunkel)	14
Der Kaffee läuft zu schnell durch (Sahne zu hell)	14
Der Kaffee ist zu bitter	14
Der Kaffee ist lauwarm	14
Der Kaffee ist zu heiß	14
Leckstellen an den Rändern des Filterhalters	14
Im Kaffee sind Kaffeereste vorhanden	14
Es kommt kein Dampf aus der Düse	14
Der Filterhalter kann nicht in die Gruppe eingehängt werden	15
Wasser tropft oder läuft ständig am Diffusor der Gruppe aus	15
Die Pumpe lärmt	15
Der Kaffee ist völlig kalt	15
Es läuft kein Kaffee durch (Ein-/Austaste (4) leuchtet)	15
TECHNISCHE DATEN	16
SCHALTPLÄNE	17
Schaltplan: 100-120V 50/60Hz und 220-240V 50/60Hz	17
ABBILDUNGEN	19
GARANTIESCHEIN	22
TYPENSCHILD DES GERÄTS	22



„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 GEÄNDERTEN
EG-ÄNDERUNGSRICHTLINIE „Maschinen“ (Richtlinie EG 98/37) ÜBEREINSTIMMT
SOWIE DEN SIE UMSETZENDEN NATIONALEN GESETZESTEXTEN;

EBENFALLS MIT DEN BESTIMMUNGEN DER FOLGENDEN EUROPÄISCHEN
RICHTLINIEN ÜBEREINSTIMMT:

- 73/23 vom 19.02.73 (Niederspannungs-Richtlinie)
- 89/336 (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 Maschinensicherheit - Allgemeine
Gestaltungsleitsätze
- NF EN 60204-1:1998 : Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von
Maschinen - Allgemeine Bestimmungen

VAULX-EN-VELIN DEN: **01/01/2007**

TITEL DES UNTERZEICHNENDEN: **GENERALVORSITZENDER**

NAME DES UNTERZEICHNENDEN: **JACQUES FOUQUET**

UNTERSCHRIFT

ACHTUNG - WICHTIG

BEVOR SIE DAS GERÄT ANSCHLIESSEN, LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIE NACHFOLGENDEN HINWEISE DURCH.

Das Heizelement darf nicht ohne Wasser betrieben werden. Bitte befolgen Sie die Anweisungen des Kapitels „**Erste Inbetriebnahme**“ vor dem Anschluss ans Stromnetz.

Bei jeder Handhabung, auch beim Auspacken der Maschine, ist es untersagt, das Gerät mit der Klappe für den Wassertank (1) hochzuheben.

Vorsichtsmaßnahmen und Risiken

Achtung vor Verbrennungsgefahr.

Im Normalbetrieb erreicht die Gruppe (9) Temperaturen von über 60°C. Es wird dringend geraten, die Gruppe (9) während des Betriebs nicht anzufassen.

UNSACHGEMÄSSER EINSATZ:

- Nichts anderes als Trinkwasser in den Tank oder die Flasche füllen.
- Das Gerät ist nur zur Verarbeitung von gemahlene, geröstete Kaffeebohnen aus dem Handel vorgesehen.

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.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
 - 110-120 V 50/60 Hz: Modell 75V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: Modell 75

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standardsteckdose 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:

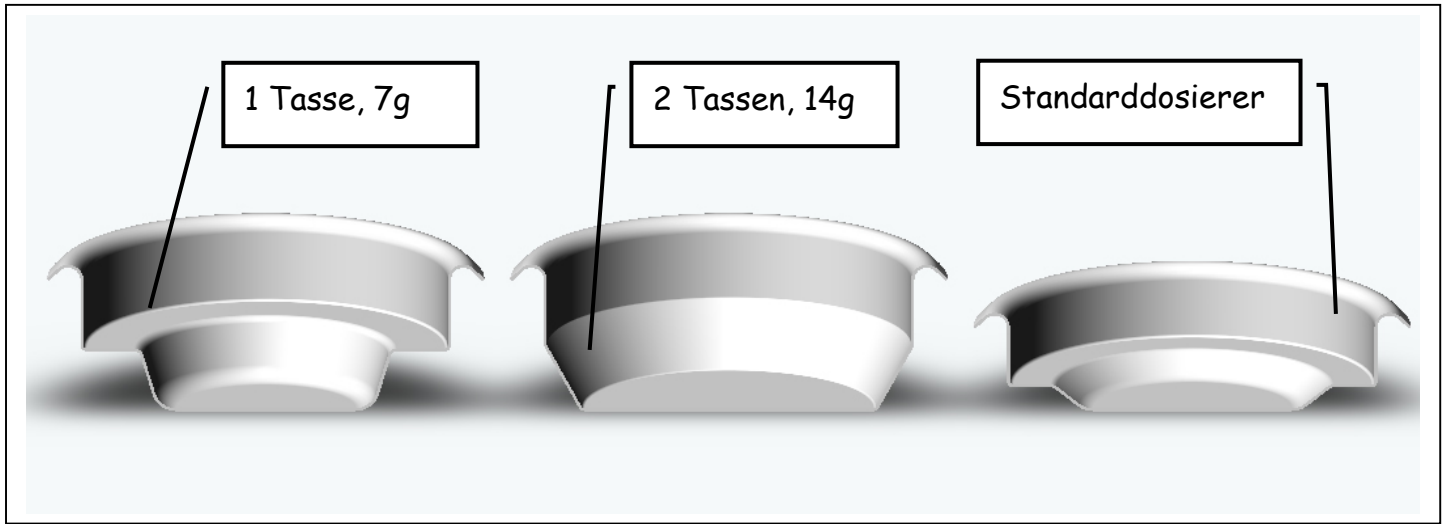
- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
 - entweder auf dem Typenschild (**34**) unter dem Gerät,
 - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (**24**) beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

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

SANTOS ESPRESSO Nr. 75

BESCHREIBUNG DER MASCHINE:

- Die „SANTOS“ Espresso-Anlage besteht aus einer Espressomaschine, einem Filterhalter mit Ausguss für zwei Tassen, einem Ausguss für eine Tasse, drei Filtern (1 Tasse, 2 Tassen und Standarddosierer), einem 7g-Dosierlöffel und einer 1,5-Liter Flasche Quellwasser.



- Die SANTOS Espresso Nr. 75 ist für den gewerblichen Einsatz zur Herstellung von 50 bis 100 Tassen Kaffee täglich bestimmt.
- Die Maschine besitzt exklusive Funktionen:
 - Die Herstellung von Espressokaffee in professioneller Qualität (schaumig) Dazu sollte Qualitätskaffee eingesetzt werden, gemäß den SANTOS Anweisungen gemahlen (der Einsatz der SANTOS Kaffeemühle Nr. 40A erfüllt diese Anforderungen)
 - Möglichkeit der Verwendung einer 1,5-Liter Wasserflasche aus dem Handel direkt in der Maschine.
 - Heißwasserausguss zur Zubereitung löslicher Getränke oder von Tee.
 - Dampfdüse zum Wärmen flüssiger Getränke oder zur Vorbereitung von Cappuccinos.
 - Kontrolllampe „Kein Wasser“ im oberen Bereich, Heizlampe an der Vorderseite.

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen stabilen Untergrund, so dass das Bedienfeld zum Bediener zeigt (empfohlene Höhe: 90 cm).

BENUTZUNG DES GERÄTS

ACHTUNG:



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts vergleichen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem Fachmann ersetzt werden.

VORARBEITEN:

Gemahlener Kaffee

Am besten frisch gemahlene Kaffee verwenden, z. B. mit einer Kaffeemühle vom Typ SANTOS Nr. 40A. Das Mahlgut muss fein, aber greifbar sein. Die perfekte Körnung kann durch einige Tests mit der Maschine ermittelt werden:

Läuft der Kaffee zu schnell durch, ist die Körnung zu grob oder es ist zu wenig Kaffee vorhanden und umgekehrt. Die empfohlene Durchlaufzeit für 2 Kaffee beträgt zwischen 20 und 30 Sekunden.

Wasser

Weiches Kaltwasser benutzen. Den besten Kaffee erhält man durch Verwenden von stillem Mineralwasser aus dem Handel. Ein hartes Wasser verkalkt die Maschine recht schnell. Das in Leitungswasser zuweilen enthaltene Chlor kann das Aroma des Espresso verändern.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Reinigung

1. Die Abdeckung des Tanks (1) öffnen, die Wasserflasche (19) und den Tank (20) entnehmen. Abb. 1
2. Alle mit Kaffee in Berührung kommenden Teile unter klarem Wasser abwaschen: den Tank (20), den Filterhalter (10) und die 3 Filter (21). Abb. 2

Betätigen der Pumpe und Füllen des Kessels:

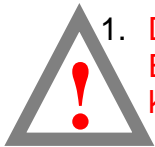
Das Gerät wurde im Werk geprüft, die Ansaugleitungen für Wasser und der Kessel können daher Trinkwasser enthalten. Es wird vor der Zubereitung der ersten Tasse Kaffee empfohlen, Wasser durch Betätigen der Pumpe laufen zu lassen.

1. Nicht auf die Tasten Ein/Aus (4) und Kaffee (5) drücken. (Abb. 3)
2. Den Tank (20) in die Maschine einsetzen und dabei darauf achten, dass das Rohr zur Wasseransaugung (22) nicht verstopft wird. (Abb. 4)
3. Eine Wasserflasche (19) in den Tank stellen oder den Tank mit Wasser füllen.

4. Das Rohr zur Wasseransaugung (22) ins Wasser halten, dabei darauf achten, dass der Saugkopf (23) eingetaucht ist, und zwar soweit wie möglich. (Abb. 5)
5. Den Stecker des Stromkabels (24) in die Steckdose ihrer Stromversorgung stecken. Hinweis: Es darf keine Taste aufleuchten. Ansonsten auf die Tasten drücken, um sie auszuschalten. (Abb. 3)
6. Einen Behälter unter die Dampfdüse (15) stellen.
7. Den Dampfahn (17) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.
8. Die Taste Wasser (7) drücken und gedrückt halten, um die Pumpe zu betätigen. Während der Betätigung wird Wasser im Rohr angesaugt und Luft somit ausgestoßen. (Abb. 6)
Achtung: Nie die Pumpe starten, wenn der Saugkopf (23) nicht eingetaucht ist. Gefahr der Beschädigung der Pumpe.
9. Wenn der Kessel völlig ohne Wasser ist, kann das Füllen zwischen 40 und 50 Sekunden dauern. Der Kessel gilt als gefüllt, wenn Wasser über die Dampfdüse (15) entweicht.
10. Die Taste Wasser (7) loslassen und den Dampfahn (17) schließen.

INBETRIEBNAHME:

Aufbau, Vorbereitung und Benutzung:



1. **Das Vorhandensein von Wasser im Tank (20) oder in der Flasche (19) sowie das Eintauchen des Saugkopfs (23) an der erloschenen Leuchte „Kein Wasser“ (18) kontrollieren.**

Hinweis: wenn die Lampe „Kein Wasser“ angeht, bleibt noch genügend Wasser für zwei Tassen Espresso.

2. Die Tropfschale (13) und das Gitter der Tropfschale (12) unter die Gruppe (9) stellen.
3. Den Stecker des Stromkabels (24) in die Steckdose ihrer Stromversorgung stecken.
4. Die Ein-/Austaste (4) drücken, um die Gruppe zu heizen. Das Leuchten der Heizlampe (3) zeigt an, dass die Temperatur noch nicht erreicht ist.

Hinweis: Wird das Gerät täglich benutzt, wird geraten, die Maschine eingeschaltet zu lassen, damit der Kessel auf Temperatur bleibt.

5. Den passenden Filter in den Filterhalter (10) einsetzen: 1 Tasse, 2 Tassen oder Standarddosen. Die Filter werden mit der flachen Hand angedrückt und durch Einschieben und Drehen einer kleinen metallischen Klinge herausgenommen (zum Beispiel den Griff eines metallischen Löffels).
6. Den gemahlene Kaffee mit dem Dosierlöffel (25) dosieren, und zwar einen 7-Gramm-Löffel für einen Espresso, 2 Löffel entsprechen also 14 g für 2 Espresso. Die SANTOS Kaffeemühle Nr. 40A ist ebenfalls auf 7g voreingestellt.
7. Drücken Sie den gemahlene Kaffee auf die eingebaute Pulverpresse (8) links vom Platz für den Filterhalter. Die Qualität des Schaums des Espresso hängt vom Zusammendrücken des gemahlene Kaffees ab.
8. Den Filterhalter durch Anheben und nach rechts Drehen befestigen.

9. Eine oder zwei auf dem Tassenwärmer (2) im oberen Bereich vorgewärmte Tassen einsetzen.
10. Die Kaffeetaste (5) drücken.
 - a. Der dünne Wasserstrahl muss das Mahlgut innerhalb von 20 bis 30 Sekunden durchlaufen.
 - b. Der Druck muss bei mildem Kaffee 3 bis 6 bar, bei stärkerem Kaffee 6 bis 9 bar und bei Standarddosen 9 bis 12 bar betragen. Die Anzeige des Manometers (14) ablesen.
 - c. Die Temperatur liegt zwischen 85 und 92°C.
11. Wenn die gewünschte Menge fertig ist, erneut die Kaffeetaste (5) drücken.
12. Servieren oder probieren!
13. Den Filtersatz durch Schlagen auf den Filterrand entfernen. Die kleine Restmenge Kaffee auf dem Filter sollte Sie nicht beunruhigen, sie verändert den Geschmack des folgenden Kaffees nicht.

Nie gemahlene Kaffee länger im Filterhalter belassen. Der nächste Kaffee schmeckt sonst „verbrannt“, da das Mahlgut durch Überhitzen sein Aroma verliert.

TEE, KAKAO ODER CAPPUCCINO zubereiten



Achtung: Nie die Düse für Wasser/Dampf (15) mit den Fingern berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

Die Dampfleitung an dem Verbrennungsschutz aus Gummi (16) anfassen.

Heißwasser aus der Düse

Den Hahn (17) öffnen, anschließend die Taste für Heißwasser (7) drücken. Nachdem die gewünschte Wassermenge durchgeflossen ist, die Taste loslassen und den Hahn schließen.

Dampf erzeugen:

1. Das Restwasser durch Öffnen des Hahns (17) aus der Düse (15) ablassen, Hahn schließen, sobald Dampf austritt.
2. Auf die Dampftaste (6) drücken, die Heizlampe (3) geht an.
3. Gedrückt halten, bis die Leuchte ausgeht (falls nur ein wenig Dampf benötigt wird, reicht ein 15-sekündiges Halten aus).
4. Die Düse (15) in die zu erheizende oder aufzuschäumende Flüssigkeit tauchen.
5. Den Hahn (17) nach und nach öffnen.
6. Sobald der Vorgang beendet ist, den Hahn (17) schließen.

Cappuccino zubereiten:

Wie beim Dampf erzeugen vorgehen, dabei folgende Sicherheitsvorkehrungen einhalten:

1. Der Topf muß mindestens 8 cm Milch enthalten.
2. Den Topf geneigt halten, damit die Düse immer in der Milch steht ohne die Topfränder zu berühren.
3. Der Hahn (17) ist langsam zu öffnen; der Topf muss immer in kreisenden Bewegungen gerührt werden, bis die Milch aufzuschäumen beginnt.
4. Wenn die Milch aufgeschäumt ist, den Hahn (17) schnell wieder schließen.



5. Den Topf entnehmen und vom Inhalt die gewünschte Menge auf den Espresso gießen. Der Dampfvorrat reicht für die Zubereitung von 3 bis 4 Cappuccino.

Achtung: Die Düse sofort mit einem feuchten Lappen sorgfältig reinigen, da Milchrückstände stark verkleben und sich, einmal angetrocknet, nur schwer entfernen lassen.

STOP DES GERÄTES

Der Stop des Geräts erfolgt:

1. entweder durch Drücken der Taste „Aus“ (4)
2. oder durch Ziehen des Stromkabels (24).

REINIGUNG:

Am Ende jedes Arbeitstages wird zu folgender Reinigung geraten:

1. Brause (26), Filterdichtung (27) und Führungen des Filterhalters (28) mit einem feuchten Lappen reinigen (den gesamten mit dem Kaffee in Berührung kommenden Bereich) nicht kratzen oder die Filterdichtung mit einer Metallklinge reinigen. (**Abb. 7**)
2. Die Filter (21) und den Filterhalter (10) mit heißem Wasser abspülen, ein gebräuchlicher Haushaltsreiniger hilft, die fetten Kaffeereste zu lösen.
3. Die Tropfschale (13) samt Gitter (12) reinigen.
4. Die Heißwasser-/Dampfdüse (15) sofort nach dem Einsatz reinigen. Einige Ablagerungen, vor allem von Milch, können beim Antrocknen die Löcher der Düse zusetzen oder den Geschmack der Getränke verändern.



SICHERHEITEN / WARTUNG

2
niveau

SICHERHEIT ÜBERHITZEN DER GRUPPE:

Wenn die Gruppe überhitzt, löst sich der manuell zurückzustellende Überhitzungsschutz aus und unterbricht die Stromversorgung des Heizelements. Der Schutzschalter stoppt nicht den Betrieb der Pumpe und des Magnetventils.



Achtung: Wartungstätigkeiten und Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden.

- Rückstellen des Sicherheitsthermostats der Maschine vornehmen
 - Das Stromkabel der Maschine (24) ziehen (Gerät nicht unter Spannung)
 - Hinteres Blech der Maschine abbauen (4 Schrauben)
 - Die manuelle Rückstelltaste (29) des Sicherheitsthermostats der Maschine drücken. (**Abb. 8**)
 - Das hintere Blech wieder einbauen, Maschine wieder anschließen.

Wenn das Problem weiter besteht, schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker (24) und verständigen Ihren Händler.

SICHERHEIT BEI ÜBERDRUCK:

Der Druckkreislauf ist mit einem Druckbegrenzer ausgestattet, der verhindert, dass im System ein Druck von mehr als 16 bar entsteht.

1
niveau

WARTUNG 1. Niveau

Neues Ansaugen der Pumpe

Obgleich die Pumpe automatisch startet, kann es in einigen seltenen Fällen Schwierigkeiten beim Ansaugen geben (insbesondere, wenn der Saugkopf (23) aus dem Tank (20) gezogen und dann in den nicht nachgefüllten Tank zurückgesetzt wird) Ein niedriger Wasserstand macht das erneute Ansaugen schwieriger.

Wenn die Pumpe nicht saugt, macht sie **ein besonderes Geräusch**, das anzeigt, dass die Pumpe „leer“ läuft.

Wie folgt vorgehen:

1. Die Maschine muss ausgeschaltet, aber nicht unbedingt vom Netz genommen sein (Ein-/Austaste (4) in Stellung Off, leuchtet nicht)
2. Den Hahn (17) öffnen und die Heißwasser-Taste (7) betätigen (kurzes mehrmaliges Drücken erleichtert das Ansaugen und beseitigt Luftblasen).
3. Das erneute Ansaugen der Pumpe ist zu hören, wenn Wasser aus der Düse (15) tritt, ist der Kessel voll.

Entkalken

Jedes Erhitzen von Wasser führt zu einem Verkalkungsprozess, insbesondere, wenn hartes Wasser (aus dem Wasserhahn) verwendet wird. Deshalb empfehlen wir den Einsatz von Wasser aus der Flasche, dessen Qualität die Verkalkung mindert und gleichzeitig einen besseren Kaffee liefert.

Zuviel Kalk kann den Widerstand in Mitleidenschaft ziehen, deshalb empfehlen wir wie folgt zu entkalken:

- einmal jährlich, wenn das von SANTOS empfohlene Mineralwasser verwendet wird
- einmal monatlich in allen anderen Fällen.

1. Die Maschine muss angeschlossen, aber ausgeschaltet sein (Ein-/Austaste (4) in Stellung Off, leuchtet nicht), damit die Tätigkeit bei kalter Maschine erfolgen kann.
2. Den Wassertank füllen, 3 bis 4 Löffel Weißweinessig (Zitronensäure) darin verdünnen.
3. Eventuell ein wenig wirken lassen, bis der Wassertank vom Kalk befreit ist.
4. Den Hahn (17) öffnen und auf die Heißwasser Taste (7) drücken. Auf diese Weise $\frac{3}{4}$ des Tankinhalts in ein passendes Gefäß ablassen.
5. Der restliche Tankinhalt kann nach dem Einschalten der Maschine durch Drücken der Taste „Kaffee“ geleert werden, um die Mischung auch auf den Bereich des Filterhalters wirken zu lassen.
6. Die Maschine gut durchspülen, indem der Vorgang mit klarem Wasser wiederholt wird. Auf diese Weise den ganzen Kreislauf durchspülen, damit der Geschmack der nächsten Tasse Kaffee nicht verändert wird.

2
niveau

WARTUNG 2. Niveau



Achtung: Diese Wartungstätigkeiten müssen vom Händler oder einem Fachmann ausgeführt werden. Vorher immer den Stecker aus der Steckdose ziehen!

Vollständiges Entkalken

Wenn die Maschine soweit verkalkt ist, dass der Betrieb gestört ist, wie im vorstehenden Abschnitt verfahren, aber die ganze Mischung über den speziell dazu vorgesehenen „Kalkablass“ (30) ablassen:

1. Die Maschine muss angeschlossen, aber ausgeschaltet sein (Ein-/Austaste (4) in Stellung Off, leuchtet nicht), damit die Tätigkeit bei kalter Maschine erfolgen kann.
2. Den Wassertank füllen, 4 bis 5 Löffel Weißweinessig (Zitronensäure) darin verdünnen; letzterer löst den Kalk.
3. Eventuell ein wenig wirken lassen, bis der Wassertank vom Kalk befreit ist.
4. Den Hahn öffnen und auf die Taste „Heißwasser“ drücken, bis der Tank halb leer ist, dann den Hahn schließen.

5. Einige Minuten oder im Falle einer starken Verkalkung eine ganze Nacht stehen lassen. In diesem Fall den Netzstecker ziehen.
6. Die Schraube (31) lösen, Brause (26) und Brausenhalter (32) abbauen und den Stopfen des „Kalkablasses“ (30) lösen. Das Wasser aus dem Kessel läuft in die Tropfschale ab. (**Abb. 7, 9 und 10**)
7. Auf die Taste Heißwasser drücken, um den Restinhalt des Tanks über den Kalkablass ablaufen zu lassen (die gelösten Kalkplättchen passen durch den Kalkablass, nicht aber durch die Düse, deren Durchmesser zu klein ist)
8. Den Vorgang mit klarem Wasser wiederholen, damit der Kreislauf gut durchgespült wird.
9. Den Stopfen des „Kalkablasses“ wieder festschrauben, dabei ein für hohe Temperaturen geeignetes Dichtgel auf die Gewinde auftragen; der Stopfen darf nicht über die Auflagefläche des Brausenhalters hinausragen.
10. Brause (26) und Brausenhalter (32) wechseln, wenn nötig auch die Dichtung des Brausenhalters (33) (die Dichtung an der Gruppenseite platzieren).

Ersatzteile



WICHTIG: Es ist untersagt, andere als original SANTOS-Ersatzteile zu verwenden.

Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen, wie Filter, Gruppendichtung, elektrische oder andere Bauteile notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (vgl. Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs oder Download im Internet unter www.santos.fr).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben unter dem Gerät ablesen und mitteilen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **elektrische Kenndaten (34).**

PFLEGE

Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.

- Nach dem Gebrauch, Filterhalter (10), Filter (21), Tropfschale (13) und Gitter (12) unter klarem Wasser oder mit einem dazu vorgesehenen Geschirrspülmittel reinigen. Anschließend abspülen und trocknen.
- Die Seiten und Bleche aus Edelstahl sind mit einem weichen, feuchten Schwamm zu reinigen und abzutrocknen.
Keine scheuernden Mittel oder Lappen zum Reinigen der Edelstahlbleche verwenden.

HILFE BEI STÖRUNGEN

1
niveau

Das Gerät funktioniert nicht

- Überprüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose ist und ob das Stromkabel in Ordnung ist.

1
niveau

Der Kaffee läuft zu langsam durch (Sahne zu dunkel)

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen
- Der Kaffee ist überdosiert (unbedingt den Löffel verwenden = 7g) und zu stark gestopft
- Die Maschine ist verkalkt

1
niveau

Der Kaffee läuft zu schnell durch (Sahne zu hell)

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen
- Der Kaffee ist unterdosiert (unbedingt den Löffel verwenden = 7g)

1
niveau

Der Kaffee ist zu bitter

- Das Mahlgut ist zu lange im Filterhalter geblieben („verbranntes Mahlgut“).
- Der Kaffee läuft zu langsam durch (siehe oben)

1
niveau

Der Kaffee ist lauwarm

- Mahlgut ist zu grob.
- Tassen sind zu kalt.
- Die Maschine ist verkalkt.
- Die Maschine ist noch nicht heiß genug.

1
niveau

Der Kaffee ist zu heiß

- Das Mahlgut ist zu fein, zu stark gestopft oder überdosiert (7g je Tasse)
- Tassen zu heiß

1
niveau

Leckstellen an den Rändern des Filterhalters

- Prüfen, ob der Filterhalter (**10**) in der Gruppe (**9**) gut angebracht ist.
- Filterhalter stärker anziehen
- Den Filterrand (**21**) reinigen oder austauschen
- Die Dichtung des Filterhalters (**27**) reinigen oder austauschen

1
niveau

Im Kaffee sind Kaffeereste vorhanden

- Den Filterrand (**21**) reinigen
- Die Dichtung des Filterhalters (**27**) reinigen oder austauschen
- Das Mahlgut ist vielleicht zu fein.
- Der Filterhalter (**10**) ist schlecht angebracht.

1
niveau

Es kommt kein Dampf aus der Düse

- Die Düse (**15**) ist verstopft, die Öffnungen der Düse mit einer Nadel reinigen (Kalk oder Milch)

1
niveau

Der Filterhalter kann nicht in die Gruppe eingehängt werden

- Kontrollieren, ob zuviel Kaffee im Filterhalter ist
- Kontrollieren, ob kein Kaffee Diffusor (**26**) oder an der Dichtung der Gruppe (**27**) sitzt.

2
niveau

Wasser tropft oder läuft ständig am Diffusor der Gruppe aus

- Gruppe und Magnetventil entkalken

1
niveau

Die Pumpe lärmt

- Wenn die Lampe „Kein Wasser“ (**18**) leuchtet, Wasser hinzufügen.
- Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, siehe Abschnitt „Neues Ansaugen“

2
niveau

Der Kaffee ist völlig kalt

- Verständigen Sie Ihren Händler, um das Heizelement und die Thermostate des Kessels zu überprüfen.

Es läuft kein Kaffee durch (Ein-/Austaste (4) leuchtet)

- Kein Wasser mehr im Tank
 - Wasser hinzugeben
- Der Saugkopf (**23**) ist nicht eingetaucht
 - Saugkopf eintauchen
- Filter (**21**) oder Ausguss (**11**) des Filterhalters sind verstopft
 - Mit Wasser reinigen
- Die Pumpe saugt nicht oder ist beschädigt
 - Die Pumpe neu starten oder ersetzen, wenn die Maschine keine Geräusche macht, wenn die Taste Kaffee (**5**) gedrückt ist.
- Der Sicherheitsthermostat der Maschine hat ausgelöst.
 - Den Thermostat überprüfen, siehe Abschnitt „Sicherheit Überhitzen der Gruppe“
- Das Magnetventil ist verkalkt oder beschädigt
 - Wenn Sie Dampf, aber keinen Kaffee machen können, Magnetventil reinigen und prüfen.
- Gruppe verkalkt
 - Entkalken vornehmen

1
niveau2
niveau

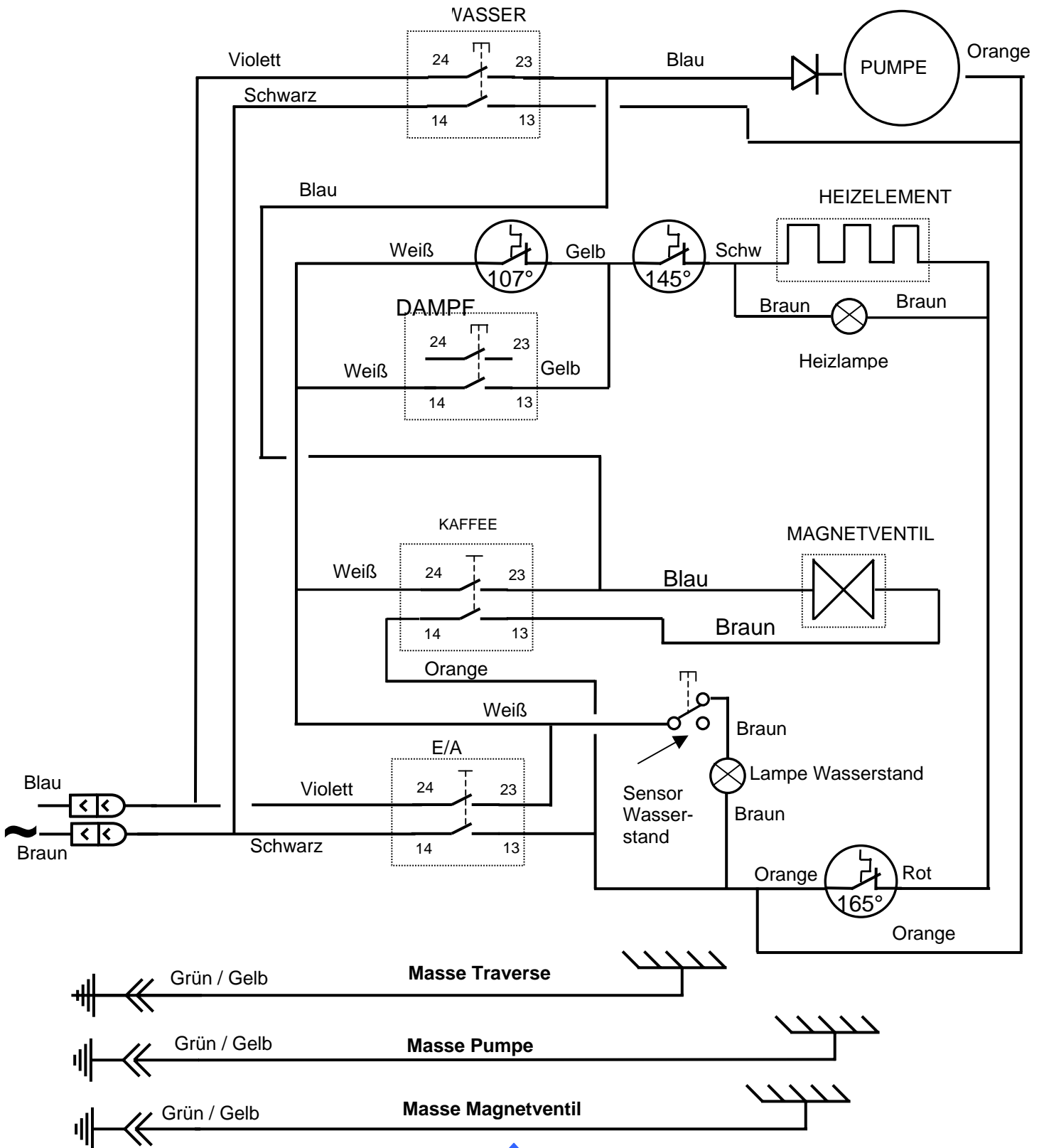
TECHNISCHE DATEN

Stromnetz:		
Betriebsspannung (V)	220-240	100-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
Heizelement:		
Absorbierte Leistung (W)	1260	1260
Absorbierte Stromstärke (A)	5.2	10.4
Thermostat Kaffee (°C)		107
Thermostat Dampf (°C)		145
Thermostat Sicherheit Maschine (°C)		165
Fassungsvermögen Aggregat (l)		0.38
Maximaldruck Pumpe (bar)		16
Lärm (2) (dBA) Gemessen in Betrieb LAeq, dB		43
Leistungsdaten:		
Fassungsvermögen Tank (l)		2.4
Fassungsvermögen Flasche (l)		1.5
Anzahl Espresso		20 Espresso bei 1,5 Liter 31 Espresso bei 2,4 Liter
Maximale Höhe der Tasse (mm)		83 bis 130 (ohne Gitter)
Abmessungen und Gewicht:		
Höhe (mm)		400
Breite (mm)		265
Tiefe (mm)		320
Nettogewicht (kg)		17
Gewicht mit Verpackung (kg)		19

(2) Ref. 20µPa

SCHALTPLÄNE

Schaltplan: 100-120V 50/60Hz und 220-240V 50/60Hz



ÜBERSETZUNGSTABELLE FÜR MASCHINENBAUTEILE

Po s.	Deutsch
1	Tankabdeckung
2	Kaffeewärmer
3	Kontrollleuchte Heizen
4	Ein-/Austaste
5	Taste Kaffee
6	Taste Dampf erhitzen
7	Taste Heißwasser
8	Stößel
9	Gruppe
10	Filterhalter
11	Ausguss 1 Tasse / 2 Tassen
12	Gitter der Tropfschale
13	Tropfschale
14	Manometer
15	Dampfdüse
16	Verbrennungsschutz
17	Dampfhahn
18	Kontrollleuchte Kein Wasser
19	Wasserflasche
20	Tank
21	Kaffeefilter
22	Saugrohr Wasser
23	Saugkopf
24	Netzstecker
25	Dosierlöffel
26	Brause
27	Filterdichtung
28	Führungen des Filterhalters
29	Rückstelltaste Thermostat
30	Ablassstopfen
31	Schraube der Brause
32	Brausenhalter
33	Dichtung des Brausenhalters
34	Typenschild

ABBILDUNGEN

Abb. 1

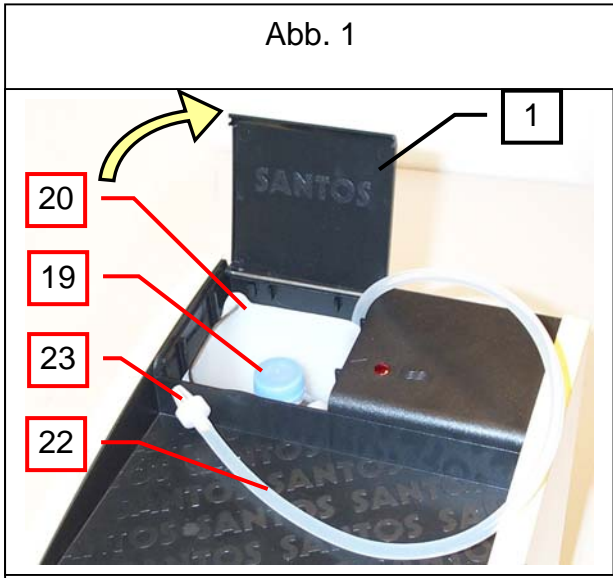


Abb. 2

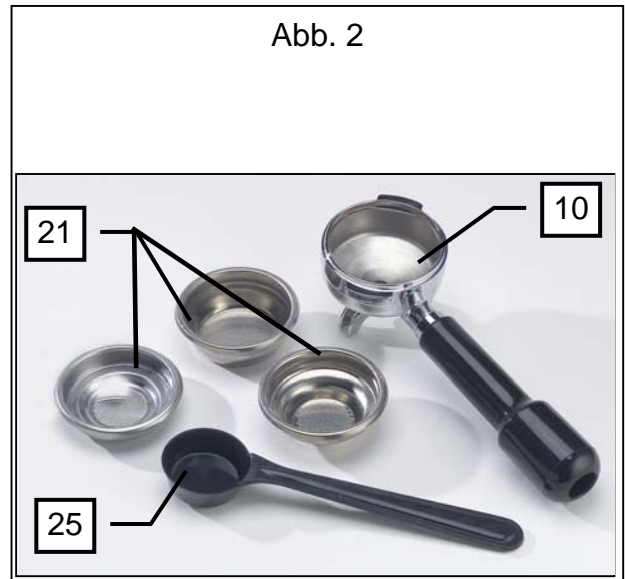


Abb. 3

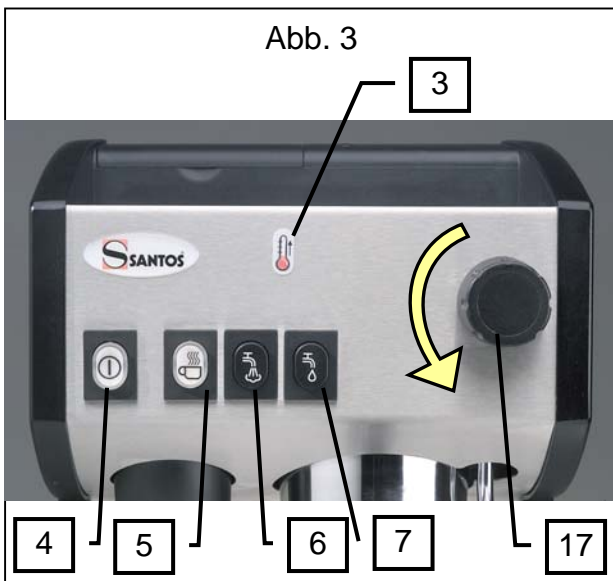


Abb. 4

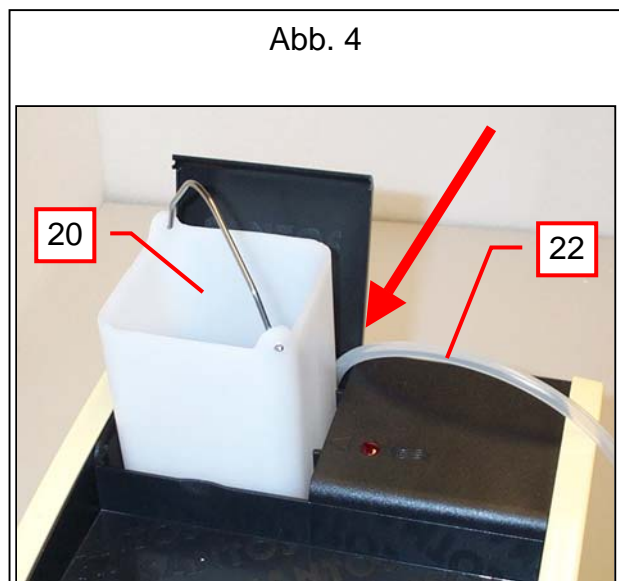


Abb. 5

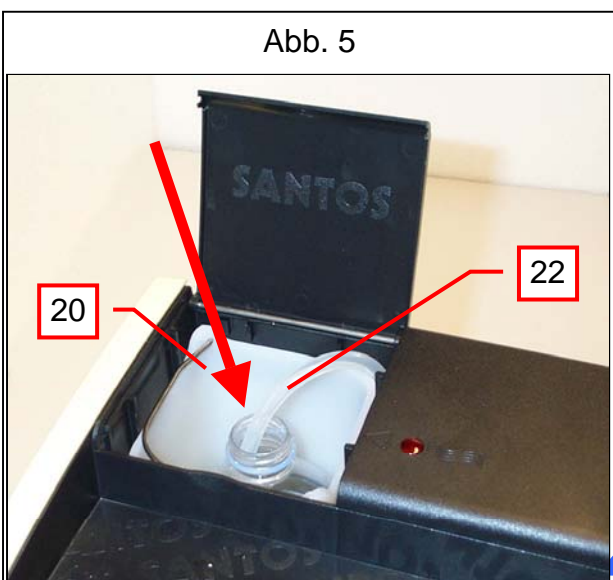


Abb. 6

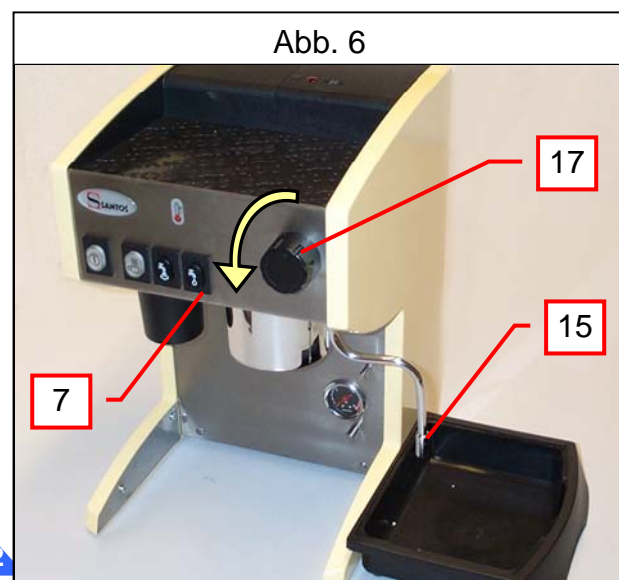


Abb. 7

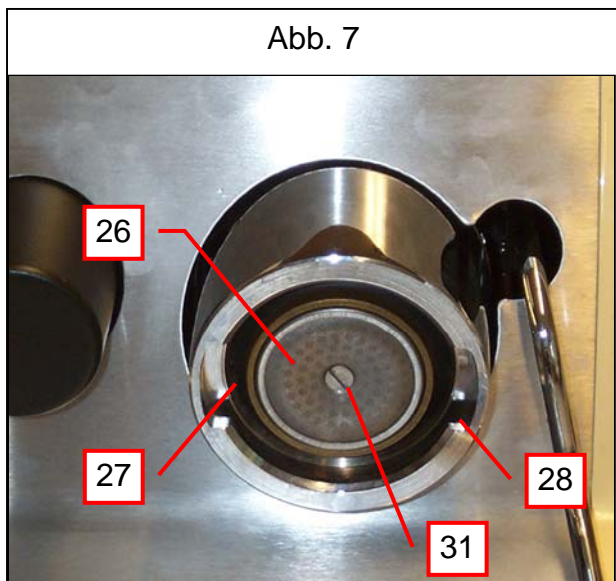


Abb. 8

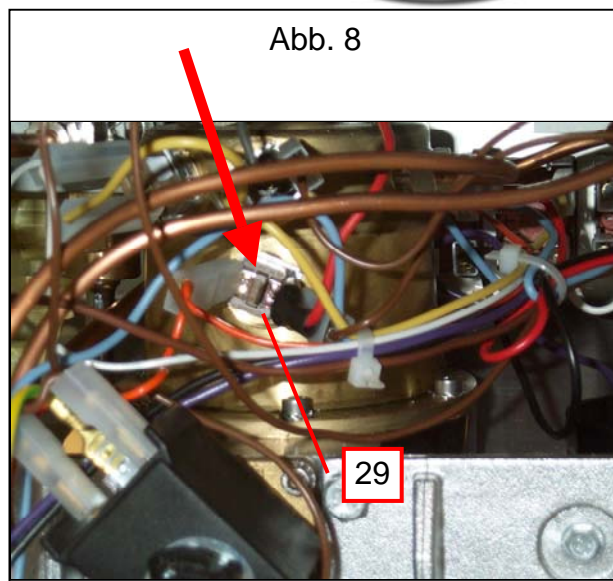


Abb. 9

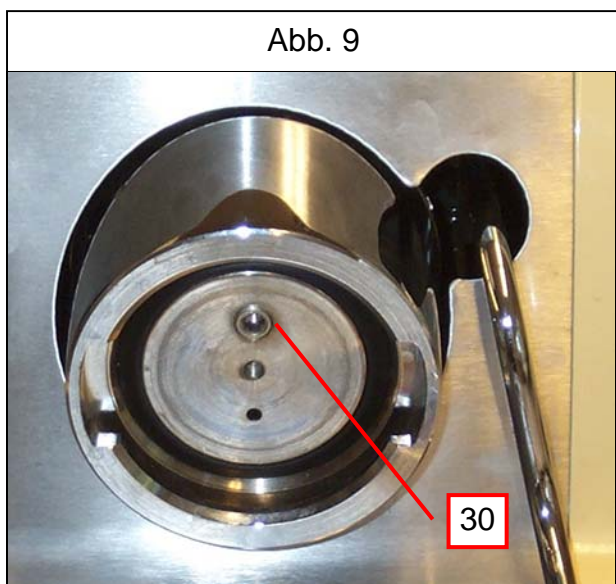
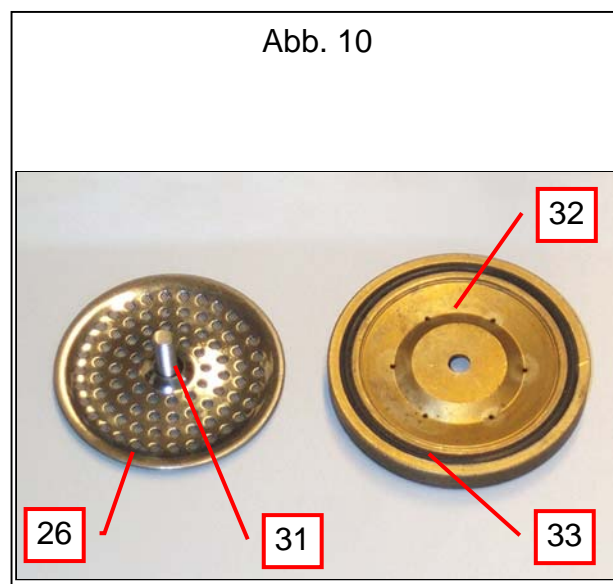
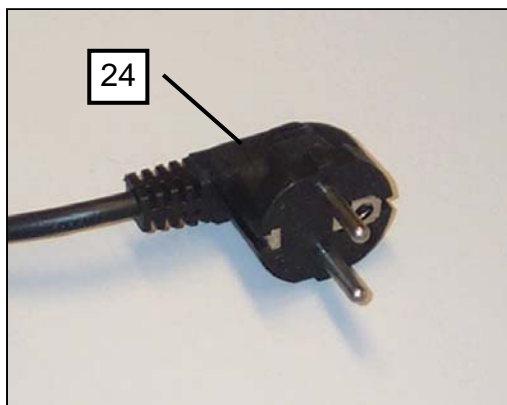


Abb. 10



24





GARANTIESCHEIN

GARANTIE

Das Gerät wird für 12 Monate ab dem auf dem Typenschild angegebenen Herstellungsdatum an garantiert.

Die Garantie beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Austausch von Originalteilen, die wir infolge einer Störung oder eines Herstellungsfehlers als defekt anerkannt und zum entsprechenden Gerät gehörig befunden haben.

Sie gilt nicht für Schäden infolge einer nicht den Gerät begleitenden Vorschriften (Betriebshandbuch) gemäßen Aufstellung oder unsachgemäßen Betriebs oder im Fall offensichtlicher Wartungsmängel bzw. der Nichteinhaltung elementarer Regeln der elektrischen Sicherheit.

Der Austausch eines Teils innerhalb der Garantie erfolgt durch Einsenden des defekten Teils an unsere Werkstatt mit bezahltem Porto, zusammen mit der Kopie des beiliegenden Garantiescheins, auf dem die Seriennummer des Geräts erscheint. Alle Geräte besitzen ein Typenschild mit einer mit dem Garantieschein identischen Seriennummer.

Im Fall von schweren, nur in unseren Werkstätten zu behebbenden Schäden, wird das Gerät unter Garantie nach Einwilligung unserer Stellen mit bezahltem Porto eingeschickt. Im Fall einer Reparatur des Geräts außerhalb der Garantie geht der Hin- und Rücktransport zu Lasten des Kunden. Die Ersatzteile und Arbeitskosten werden zu geltenden Sätzen abgerechnet (Ersatzteilpreise – Stundenlohn). Alle Reparaturen erfolgen nach einem vorherigen Angebot, das vor der Reparatur akzeptiert werden muss.

In Streitfällen sind allein die Gerichte am Sitz des Herstellers (Lyon) zuständig.

TYPENSCHILD DES GERÄTS

