

DOSEUR SUR SOCLE N°26

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

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

VERSION ORIGINALE



Modèle N°26

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

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

SOMMAIRE

DECLARATION “CE/UE” DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES	4
<i>CONTRE INDICATIONS</i> :	4
<i>1^{ere} MISE EN ROUTE</i>	4
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE</i>	4
DOSEUR SUR SOCLE n°26	5
UTILISATION DE L’APPAREIL.....	5
<i>MISE EN ROUTE</i> :	5
<i>UTILISATION</i> :	5
<i>REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE MOULU</i> :	5
<i>NETTOYAGE</i> :	6
<i>MAINTENANCE</i>	6
Pièces détachées :	6
AIDE AU DEPANNAGE	7
La dose de café moulu n'est pas régulière.....	7
Le café moulu se bloque dans le conduit de sortie	7
Le réglage de la dose de café moulu n’est pas instantané	7
La dose de café moulu est trop importante	7
La dose de café moulu est trop faible	7
Distribuer une demi-dose.....	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL	7
<i>Figures</i>	9
CERTIFICAT DE GARANTIE	10
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL.....	10

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

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

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel,
désigné ci-après :

Désignation : **DOSEUR SUR SOCLE**

Numéro de type : **26**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°**2006/42/CE**, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
 - N° 10/2011/CE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

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

- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 1672-2+A1 : 2009, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2020**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Conserver ce manuel d'utilisation

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

CONTRE INDICATIONS :



1. Cet appareil n'est pas un moulin à café, il n'est pas destiné à moudre des grains de café torréfiés.
2. Ne pas utiliser cet appareil pour distribuer autre chose que du café torréfié moulu.
3. Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé
4. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
5. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1^{ere} MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec le café.

- Oter le couvercle du doseur (1), le récupérateur de mouture (7) et les laver avec un produit vaisselle standard.

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE

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

DOSEUR SUR SOCLE n°26

- Le doser sur socle N° 26 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants. Il s'adapte à toutes les machines à café espresso.
- L'appareil est constitué d'un socle en aluminium, d'un doseur volumétrique manuel, d'un compteur de doses.
- L'appareil permet de doser et de distribuer du café moulu via un doseur volumétrique réglable.

Réglage de la dose de café moulu (de 5.5g à 9.5g environ).

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

Montage et préparation :

1. Déballer l'appareil et le placer sur un plan de travail.
2. Placer la coupelle de récupération de mouture (7) sur le socle (8)
3. Verser du café moulu dans le doseur (2)
4. Placer le couvercle du doseur (1).

UTILISATION :

1. Placer le porte-filtre de votre machine à café sous la sortie du doseur (4) en vous aidant du support de porte-filtre (6).
2. Tirer 1 ou 2 fois sur la poignée du doseur (9) pour distribuer une ou 2 dose(s) de café moulu.
3. Retirer le porte-filtre et tasser le café avec le tasseur (3) fixé sur le doseur.

Note : Un compteur à 5 chiffres situé sur le côté du doseur comptabilise chaque dose.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE MOULU :

Procéder régulièrement au nettoyage du doseur pour éviter que des blocs de café agglomérés sur les croisillons ne viennent perturber le réglage du doseur volumétrique.

L'appareil est réglé d'usine pour une dose de 7g environ.

1. Verser 250g de café moulu dans le doseur (2)
2. Placer un récipient sous la sortie de café du doseur (4) pour récupérer le café moulu après chaque essai
3. Tirer 6 fois sur la poignée du doseur (9) pour effectuer une rotation complète des croisillons de dosage. (replacer le café moulu de ces premières doses dans le cylindre doseur)
4. Tirer une dose et mesurer la masse (poids) distribuée.
5. **Visser la molette (5)** dans le sens des aiguilles d'une montre (Pas à droite) pour **réduire** la quantité de café moulu par dose (le réglage de la molette

- s'effectue par demi-tour).
6. **Dévisser la molette (5)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour **augmenter** la quantité de café moulu par dose.
 7. **Tirer plus de 6 doses** pour que le réglage soit pris en compte.

IMPORTANT : Il est important de conserver une quantité suffisante de café moulu dans le doseur pour garantir une bonne régularité de dose. Une trop faible quantité de café moulu réduira le grammage de la dose distribuée.

NETTOYAGE :

- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**

Avec un pinceau, procéder régulièrement au nettoyage du doseur (2).
Veiller à ce que les parois du conduit de distribution du café (4) et les 6 branches des croisillons soient toujours propres.

MAINTENANCE

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier.
Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).



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

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
 - **le numéro de série de l'appareil**
- notés sous l'appareil.

AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de la défaillance.

La dose de café moulu n'est pas régulière

- Contrôler la présence de café moulu dans le doseur (2)
- Nettoyer le doseur à café. (2) + (4)

Le café moulu se bloque dans le conduit de sortie

- Nettoyer régulièrement la sortie de café (4). En veillant à ne pas détériorer la languette métallique d'éjection de café.

Le réglage de la dose de café moulu n'est pas instantané

- Il est nécessaire de distribuer environ 3 à 6 doses pour voir les effets du changement de réglage

La dose de café moulu est trop importante

- Utiliser toujours la même provenance de café moulu
- Régler le doseur

La dose de café moulu est trop faible

- Vérifier que la quantité de café moulu dans le doseur soit au moins supérieure au tiers de la capacité du doseur
- Utiliser toujours la même provenance de café moulu
- Régler le doseur

Distribuer une demi-dose

- Tirer la poignée jusqu'à la butée avant. Il n'est pas possible de distribuer des demi-doses. Ce qui n'a pas été distribué le sera lors de la manipulation de la poignée suivante.

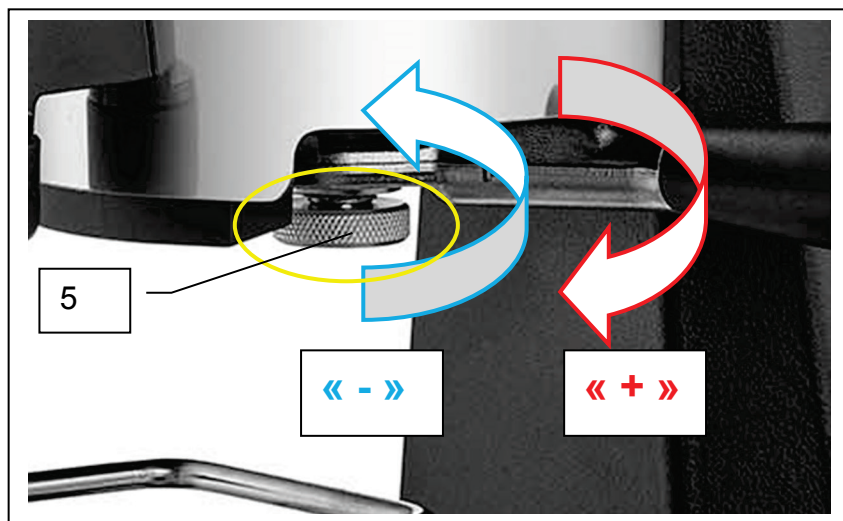
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Contenance du doseur	(g)	350
Réglage des doses (environ)	(g)	De 5,5 à 9,5
Dimensions : Hauteur	(mm)	352
Largeur	(mm)	200
Profondeur	(mm)	293
Poids :		
Poids net	(kg)	4.3
Poids emballé	(kg)	5

Tableau de correspondance des éléments

REP	Désignation
1	Couvercle de doseur
2	Doseur
3	Tasseur de café moulu
4	Conduit de sortie de café moulu
5	Molette de réglage de la dose de café
6	Support porte-filtre
7	Récupérateur de mouture
8	Socle
9	Poignée de doseur

Figures



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE** et **revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

