

DOSIFICADOR CON BASE N°26

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DE MANTENIMIENTO



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

- **DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD**
- **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

TRADUCCIÓN DE LA VERSIÓN ORIGINAL



Modelo 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

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ÍNDICE

DECLARACIÓN "CE" / "UE" DE CONFORMIDAD.....	3
REQUISITOS DE SEGURIDAD	4
<i>CONTRAINDICACIONES:</i>	4
<i>1ª PUESTA EN MARCHA.....</i>	4
<i>RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL</i>	4
DOSIFICADOR CON BASE n°26	5
UTILIZACIÓN DEL APARATO	5
<i>PUESTA EN MARCHA:</i>	5
<i>UTILIZACIÓN:</i>	5
<i>AJUSTE DE LA DOSIS DE CAFÉ MOLIDO:</i>	5
<i>LIMPIEZA:</i>	6
<i>MANTENIMIENTO</i>	6
Piezas de recambio:	6
RESOLUCIÓN DE AVERÍAS.....	7
La dosis de café molido es irregular	7
El café molido se atasca en el conducto de salida	7
El ajuste de la dosis de café molido no es instantáneo	7
La dosis de café molido es demasiado grande	7
La dosis de café molido es demasiado escasa.....	7
Dispensar media dosis	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	7
<i>Imágenes</i>	9
CERTIFICADO DE GARANTÍA	10
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO.....	10

DECLARACIÓN "CE" / "UE" DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

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

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, designado a continuación:

Denominación: **DOSIFICADOR CON BASE**

Número de tipo: **26**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea "Máquinas" nº **2006/42/CE**, y con las reglamentaciones nacionales que la transponen.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
 - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
 - N° 10/2011/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- NF EN ISO 12100: 2010, Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.

Dado en VAULX-EN-VELIN, el: **01/12/2020**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



REQUISITOS DE SEGURIDAD

Durante la utilización, mantenimiento o desguace del aparato, procure respetar siempre las siguientes precauciones elementales.

Lea la totalidad del folleto explicativo.

Conserve este manual de instrucciones

N.B.: Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, le rogamos consulte los esquemas que encontrará al final del manual

CONTRAINDICACIONES:



1. Este aparato no es un molinillo de café, no está diseñado para moler granos de café torrefacto.
2. No utilice este aparato para dispensar nada que no sea café torrefacto molido.
3. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
4. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
5. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
6. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas sin ninguna experiencia o conocimiento, a menos que otra persona responsable por su seguridad las supervise o les proporcione instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1ª PUESTA EN MARCHA

Limpie cuidadosamente las piezas que van a estar en contacto con el café.

- Retire la tapa del dosificador (1), el recipiente recuperador de moltura (7) y lávelos con un producto lavavajillas convencional.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse de conformidad con la normativa vigente.

DOSIFICADOR CON BASE n°26

- El dosificador con base N° 26 está pensado para bares, cafés, hoteles y restaurantes. Se adapta a todas las máquinas de café espresso.
- El aparato se compone de una base de aluminio, un dosificador volumétrico manual y un contador de dosis.
- El aparato permite dosificar y dispensar café molido a través de un dosificador volumétrico regulable.
Ajuste de la dosis de café molido (de 5,5 g a 9,5 g aproximadamente).

UTILIZACIÓN DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

Montaje y preparación:

1. Desembale el aparato y colóquelo sobre una encimera.
2. Coloque el platillo recuperador de moltura (7) sobre la base (8).
3. Vierta café molido en el dosificador (2).
4. Coloque la tapa del dosificador (1).

UTILIZACIÓN:

1. Coloque el portafiltros de su cafetera bajo la salida del dosificador (4) con ayuda del soporte de portafiltros (6).
2. Tire 1 ó 2 veces de la empuñadura del dosificador (9) para dispensar una o dos dosis de café molido.
3. Retire el portafiltros y prensé el café con el prensador (3) fijado al dosificador.

N.B.: Un contador de 5 cifras situado en el lateral del dosificador contabiliza el número de dosis.

AJUSTE DE LA DOSIS DE CAFÉ MOLIDO:

Limpie el dosificador con regularidad para evitar que pegotes de café aglomerado en las rejillas perturben el ajuste del dosificador volumétrico.

El aparato viene ajustado de fábrica para proporcionar una dosis de unos 7 g.

1. Vierta 250 g de café molido en el dosificador (2).
2. Coloque un recipiente bajo la salida de café del dosificador (4) para recuperar el café molido después de cada prueba.
3. Tire 6 veces de la empuñadura del dosificador (9) para realizar una rotación completa de las rejillas de dosificación (vuelva a poner el café molido de esas primeras dosis en el cilindro dosificador).
4. Saque una dosis y pese la masa (peso) distribuida.

5. **Apriete la rueda de ajuste (5)** en el sentido de las agujas del reloj (rosca a la derecha) para **reducir** la cantidad de café molido en cada dosis (el ajuste con la rueda se efectúa en medias vueltas).
6. **Afloje la rueda de ajuste (5)** en el sentido contrario al de las agujas del reloj para **aumentar** la cantidad de café molido en cada dosis.
7. **Saque más de 6 dosis** para que se tenga en cuenta el ajuste.

IMPORTANTE: Es importante conservar una cantidad suficiente de café molido en el dosificador para garantizar la homogeneidad de la dosis. Una cantidad de café demasiado baja reducirá el peso de la dosis distribuida.

LIMPIEZA:

- **Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.**

Limpe el dosificador (2) con un pincel con regularidad.
Asegúrese de que las paredes del conducto de distribución del café (4) y las 6 ramas de las rejillas estén siempre limpias.

MANTENIMIENTO

Piezas de recambio:

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular.
En caso de tener que intervenir para sustituir una pieza desgastada, remítase a la lista de componentes (consulte el despiece al final de este manual).



IMPORTANTE: Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias en el despiece al final del manual), indíquese:

- **el tipo y**
- **el número de serie del aparato**

que aparecen debajo del aparato.

RESOLUCIÓN DE AVERÍAS

Determine con precisión el motivo del fallo del aparato.

La dosis de café molido es irregular

- Compruebe la presencia de café molido en el dosificador (2)
- Limpie el dosificador de café (2) + (4)

El café molido se atasca en el conducto de salida

- Limpie la salida de café (4) con regularidad. Asegúrese de no deteriorar la lengüeta metálica de evacuación del café.

El ajuste de la dosis de café molido no es instantáneo

- Será necesario dispensar unas 3 a 6 dosis para ver los efectos del cambio de ajuste.

La dosis de café molido es demasiado grande

- Utilice siempre café molido de la misma procedencia
- Ajuste el dosificador

La dosis de café molido es demasiado escasa

- Compruebe que la cantidad de café molido del dosificador sea al menos superior a un tercio de la capacidad del dosificador
- Utilice siempre café molido de la misma procedencia
- Ajuste el dosificador

Dispensar media dosis

- Tire de la empuñadura hasta el tope delantero. No es posible dispensar medias dosis. Lo que no se haya dispensado, lo será en la siguiente manipulación de la empuñadura.

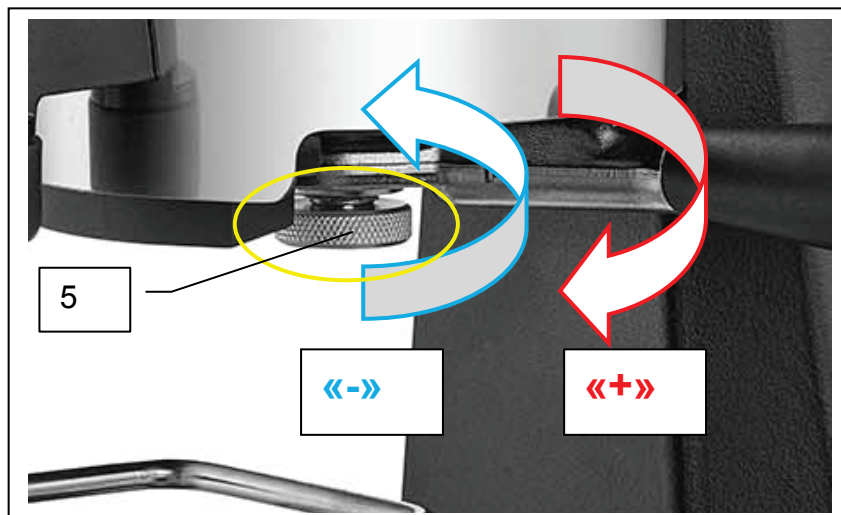
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

Capacidad del dosificador	(g)	350
Ajuste de las dosis (aprox.)	(g)	De 5,5 a 9,5
Dimensiones:	Altura	(mm) 352
	Anchura	(mm) 200
	Profundidad	(mm) 293
Peso:	Peso neto	(kg) 4,3
	Peso embalado	(kg) 5

Tabla de correspondencia de los elementos

REF.	Denominación
1	Tapa del dosificador
2	Dosificador
3	Prensador de café molido
4	Conducto de salida del café molido
5	Rueda de ajuste de la dosis de café
6	Soporte portafiltros
7	Recuperador de moltura
8	Base
9	Empuñadura del dosificador

Imágenes



CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

EJEMPLAR
**Para todos los documentos no
suministrados con el aparato.**
Impresos, Faxeados, Descargados