

## DOSATORE SU BASE N. 26

### MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



**IMPORTANTE:** I documenti inclusi nel presente manuale devono essere conservati:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
- CERTIFICATO DI GARANZIA

TRADUZIONE DELLA VERSIONE ORIGINALE



### Modello N. 26

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers - Dough mixer  
Macinini per caffè - spremifrutta - mixer - miscelatori - distributori di bevande - frustini - impastatrici  
- grattugie elettriche - frantumagiaccio - tritacarne - tritaverdure

MODELLI BREVETTATI IN FRANCIA E A LIVELLO MONDIALE  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## INDICE

<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE/UE</b> .....	<b>3</b>
<b>DISPOSIZIONI DI SICUREZZA</b> .....	<b>4</b>
<i>CONTROINDICAZIONI:</i> .....	4
<i>1ª MESSA IN FUNZIONE</i> .....	4
<i>RICICLAGGIO DEL PRODOTTO AL TERMINE DELLA SUA VITA UTILE</i> .....	4
<b>DOSATORE SU BASE N. 26</b> .....	<b>5</b>
<b>UTILIZZO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>5</b>
<i>MESSA IN FUNZIONE:</i> .....	5
<i>UTILIZZO:</i> .....	5
<i>REGOLAZIONE DELLA DOSE DI CAFFÈ MACINATO:</i> .....	5
<i>PULIZIA:</i> .....	6
<i>MANUTENZIONE</i> .....	6
Pezzi di ricambio: .....	6
<b>AIUTO PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....	<b>7</b>
La dose di caffè macinato non è regolare .....	7
Il caffè macinato si blocca nel condotto di uscita .....	7
La dose di caffè macinato non viene regolata automaticamente .....	7
Viene erogata una dose eccessiva di caffè macinato .....	7
Viene erogata una dose scarsa di caffè macinato .....	7
Erogazione di una mezza dose.....	7
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>7</b>
<i>Figure</i> .....	9
<b>CERTIFICATO DI GARANZIA</b> .....	<b>10</b>
<b>TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>10</b>

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE/UE

### IL FABBRICANTE:

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

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale di seguito definito:

Designazione: **DOSATORE SU BASE N. 26**  
Numero modello: **26**

è conforme:

- alle disposizioni normative definite nell'Allegato 1 della Direttiva "Macchine" Europea n. **2006/42/CE** e alle leggi nazionali di recepimento.
- alle disposizioni normative delle seguenti direttive e regolamenti europei:
  - (Regolamento) N. 1935/2004/CE sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti
  - (Regolamento) N. 10/2011/CE relativo alle materie plastiche destinate al contatto con gli alimenti

Norme europee armonizzate utilizzate per conferire presunzione di conformità ai requisiti essenziali delle suddette direttive:

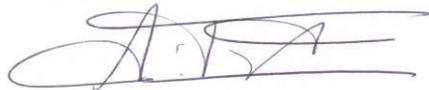
- NF EN ISO 12100: 2010, Sicurezza macchine - Principi generali di progettazione
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Macchine per la lavorazione degli alimenti - Nozioni fondamentali - Requisiti igienici.

Redatto a VAULX-EN-VELIN in data: **01/12/2020**

Titolo del firmatario: **DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

Durante l'uso, la manutenzione o lo smaltimento dell'unità, osservare sempre le seguenti precauzioni di base.

**Leggere l'intera nota esplicativa**

**Conservare il manuale d'uso**

Nota: Per facilitare la comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale

### CONTROINDICAZIONI:



1. Questo apparecchio non è un macinacaffè e non è destinato alla macinazione di chicchi di caffè tostato.
2. Utilizzare questo apparecchio unicamente per erogare caffè tostato macinato.
3. La pulizia con un getto d'acqua o ad alta pressione non è consentita
4. È vietato l'uso di ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
5. Non posizionare l'unità vicino o sopra una fonte di calore.
6. Questo apparecchio non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno alcuna esperienza o conoscenza specifica, fatto salvo nel caso in cui siano adeguatamente sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.  
Si raccomanda di sorvegliare sempre i bambini, per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

### 1ª MESSA IN FUNZIONE

Pulire accuratamente tutte le parti a contatto con il caffè.

- Rimuovere il coperchio del dosatore (1), il contenitore di recupero del caffè macinato (7) e lavarli con un normale detersivo per piatti.

### RICICLAGGIO DEL PRODOTTO AL TERMINE DELLA SUA VITA UTILE

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

## DOSATORE SU BASE N. 26

- Il dosatore su base N. 26 è specificatamente pensato per bar, caffetterie, hotel e ristoranti. Si adatta a tutte le macchine per caffè espresso.
- L'apparecchio è costituito da una base in alluminio, un dosatore volumetrico manuale e un contatore di dosi.
- Questo apparecchio consente di dosare ed erogare il caffè macinato tramite un dosatore volumetrico regolabile.  
Regolazione della dose di caffè macinato (da 5,5 g a 9,5 g circa).

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### MESSA IN FUNZIONE:

#### Montaggio e preparazione:

1. Disimballare l'unità e posizionarla su un piano di lavoro.
2. Posizionare il contenitore di recupero del caffè macinato (7) sulla base (8)
3. Versare il caffè macinato nel dosatore (2)
4. Posizionare il coperchio (1) sul dosatore.

### UTILIZZO:

1. Posizionare il portafiltro della macchina da caffè sotto l'uscita (4) del dosatore servendosi del supporto del portafiltro (6).
2. Tirare 1 o 2 volte l'impugnatura (9) del dosatore per erogare 1 o 2 dosi di caffè macinato.
3. Rimuovere il portafiltro e pressare il caffè con il pressacaffè (3) fissato sul dosatore.

Nota: Un contatore a 5 cifre sul lato del dosatore conta il numero di dosi.

### REGOLAZIONE DELLA DOSE DI CAFFÈ MACINATO:

Il dosatore deve essere pulito regolarmente per evitare che la formazione di grumi di caffè sul gruppo di dosaggio interferisca con l'impostazione del dosatore volumetrico.

L'unità è impostata in fabbrica per erogare una dose di circa 7 g.

1. Versare 250 g di caffè macinato nel dosatore (2)
2. Collocare un recipiente sotto l'uscita (4) del dosatore, per raccogliere il caffè macinato dopo ogni prova
3. Tirare 6 volte l'impugnatura (9) del dosatore per ruotare completamente il gruppo di dosaggio. (rimettere il caffè macinato di queste prime dosi nel cilindro dosatore)
4. Tirare per prelevare una dose e misurare la massa (peso) distribuita.
5. **Ruotare la manopola (5)** in senso orario (non a destra) per **ridurre** la quantità

di caffè macinato per ogni dose (la manopola si regola ruotandola di mezzo giro).

6. **Ruotare la manopola (5)** in senso antiorario per **umentare** la quantità di caffè macinato per ogni dose.
7. **Tirare per erogare più di 6 dosi** affinché l'impostazione abbia effetto.

**IMPORTANTE:** È importante mantenere sempre una quantità sufficiente di caffè macinato nel dosatore, in modo da garantire la regolarità della dose erogata. Una scarsa quantità di caffè macinato riduce la portata di erogazione.

### PULIZIA:

- **La pulizia con un getto d'acqua o ad alta pressione non è consentita**

Pulire regolarmente il dosatore (2) con un apposito pennello. Assicurarsi che le pareti del condotto di uscita del caffè (4) e i 6 bracci del gruppo di dosaggio siano sempre puliti.

### MANUTENZIONE

#### Pezzi di ricambio:

Questo apparecchio non richiede alcuna manutenzione particolare. Se è necessario intervenire per la sostituzione di parti soggette ad usura, fare riferimento all'elenco dei componenti (vedere l'esploso alla fine del manuale).



**IMPORTANTE:** È vietato l'uso di ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.

**Al momento dell'ordine dei pezzi di ricambio** (vedere i numeri di riferimento sull'esploso alla fine del manuale), si prega di specificare:

- **il modello,**
- **il numero di serie dell'apparecchio**

riportati sotto all'apparecchio.

## AIUTO PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con precisione la causa del guasto.

### La dose di caffè macinato non è regolare

- Verificare che non ci siano depositi di caffè macinato nel dosatore (2)
- Pulire il dosatore di caffè. (2) + (4)

### Il caffè macinato si blocca nel condotto di uscita

- Pulire regolarmente l'uscita del caffè (4). Fare attenzione a non danneggiare la linguetta metallica di espulsione del caffè.

### La dose di caffè macinato non viene regolata automaticamente

- È necessario erogare circa 3-6 dosi per vedere gli effetti del cambiamento di impostazione

### Viene erogata una dose eccessiva di caffè macinato

- Utilizzare sempre la stessa qualità di caffè macinato
- Regolare il dosatore

### Viene erogata una dose scarsa di caffè macinato

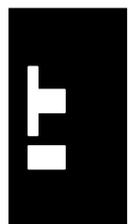
- Verificare che la quantità di caffè macinato nel dosatore sia pari ad almeno un terzo della capacità del dosatore
- Utilizzare sempre la stessa qualità di caffè macinato
- Regolare il dosatore

### Erogazione di una mezza dose

- Tirare l'impugnatura del dosatore fino a fine corsa. Non è possibile erogare mezza dose. La quantità che non è stata erogata sarà erogata la volta successiva che si interviene sull'impugnatura del dosatore.

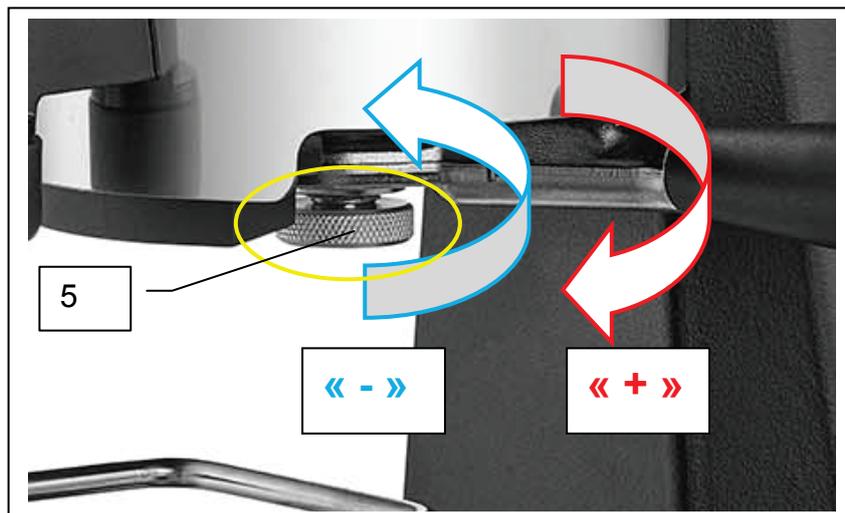
## CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Capacità del dosatore	(g)	350
Regolazione delle dosi (circa)	(g)	Da 5,5 a 9,5
Dimensioni:	Altezza	(mm) 352
	Larghezza	(mm) 200
	Profondità	(mm) 293
Peso:	Peso netto	(kg) 4,3
	Peso imballato	(kg) 5

**Tabella di corrispondenza degli elementi**

<b>RIF.</b>	<b>Designazione</b>
1	Coperchio del dosatore
2	Dosatore
3	Pressacaffè
4	Condotto di uscita del caffè macinato
5	Manopola di regolazione della dose di caffè
6	Supporto del portafiltro
7	Contenitore di recupero del caffè macinato
8	Base
9	Impugnatura del dosatore

**Figure**



## CERTIFICATO DI GARANZIA

### GARANZIA / 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.

## TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

**COPIA**  
**Per tutti i documenti non  
consegnati insieme all'apparecchio.**

**Stampati, inviati a mezzo fax,  
scaricati**